

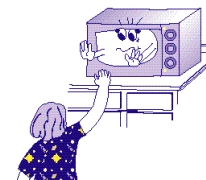
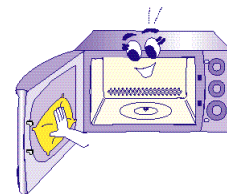
D WIE SIE MIT IHRER MIKROWELLE DIE BESTEN ERGEBNISSE ERZIELEN

Was möchte ich tun?	Welche Betriebsart wähle ich?	Gebrauchs- anleitung Seite	Mengen-/ Zeittabelle Seite	
• Die Speisen warmhalten	Nur Mikrowellen	Leistungs- stufe  85 W	89 92	
• Auftauen	Nur Mikrowellen	Leistungs- stufe  125 W	89 92	93
• Schokolade/Glasur schmelzen	Nur Mikrowellen	 300 W	89 92	93 95 
• Butter und Käse schmelzen		oder  425 W	94	
• Gulasch, Hühnerbrust garen	Nur Mikrowellen	Leistungs- stufe  600 W	89 96	97
• Obst, Gemüse, Reis, Gemüsesuppe, Fisch garen	Nur Mikrowellen	Leistungs- stufe  850 W	89 96	97 95
• Alle bereits gekochten oder tiefgefrorene Nahrungsmittel garen			94	
• Gleichzeitiges Auftauen, Erwärmen, Garen auf zwei Ebenen	Nur Mikrowellen mit mittelhoher Abstandsrost		90	91 
• Schnell alle Bratenarten, Geflügel, Spießchen, Kartoffeln garen	Kombifunktion Mikrowellen +		98 99	99 
• Nur Hefeteigkuchen backen	Umluftbackofen			
• Überbacken von Speisen (z.B. Lasagne, überbackenes Gemüse, Makkaroni)	Kombifunktion Mikrowellen + Grill		100 101	101 
• Auf traditionelle Weise Braten und alle Kuchen backen	Nur Umluftbackofen		102 103	103 
• Pizza backen				
• Gerichte auf Blätterteigbasis garen				
• Auf traditionelle Weise Hamburger, Koteletts, Würstchen, getoastetes Brot usw. grillen	Nur Grill		104 105	105 

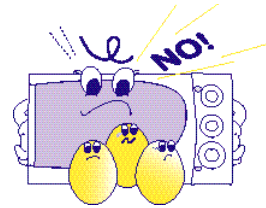
H I N W E I S E

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 keiner Weise verändert oder geöffnet werden.
- 2) Bevor Sie das Mikrowellengerät ans Netz anschließen, prüfen Sie, daß der Metallrahmen nicht verformt ist und daß Scharniere und Haken nicht 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 TÜR NICHT ÖFFNEN und das Gerät umgehend ausschalten oder den Netzstecker ziehen.
- 8) Dieses Gerät darf ausschließlich von Erwachsenen bedient werden. **Halten Sie Kinder fern, wenn das Gerät in Betrieb ist (Verbrennungsgefahr).**
- 9) Bei den Betriebsarten "NUR MIKROWELLEN" und "KOMBIFUNKTION MIT MIKROWELLEN" **darf das Gerät auf gar keinen Fall (ohne Lebensmittel) vorgewärmt werden und es darf nicht leer (ohne Lebensmittel) betrieben werden, da Funken entstehen können**. Möchten Sie hingegen mit der Kombifunktion Mikrowellen + Umluftbackofen Hefeteigkuchen backen, wird der Ofen in der Betriebsart "nur Umluftbackofen" und unter Berücksichtigung der Anleitungen auf Seite 98 vorgewärmt.
- 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) Nach dem Erwärmen von Babynahrung (in Fläschchen oder Gläschen) sollten Sie vor der Verabreichung IMMER die Temperatur kontrollieren, um Verbrennungen zu vermeiden. Wir empfehlen auch, sie zu mischen oder zu schütteln (um die Temperatur gleichmäßig zu verteilen).



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



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

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

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

Außenabmessungen (BxHxT)	520x305x480	ENERGIEVERBRAUCH	
Innenabmessungen (BxHxT)	322x193x322	(CENELEC HD 376-Norm)	
Nettogarraumvolumen	23 lt.	Um 200°C zu erreichen	0,3 kWh
Zirkagewicht	21,6 kg.	Um eine Stunde 200°C	
Durchmesser Drehteller	31 cm	beizubehalten	1,1 kWh
Glühbirne	25 W	Gesamtverbrauch	1,4 kWh

Weitere Daten finden Sie auf dem Typenschild auf der Geräterückseite.

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

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

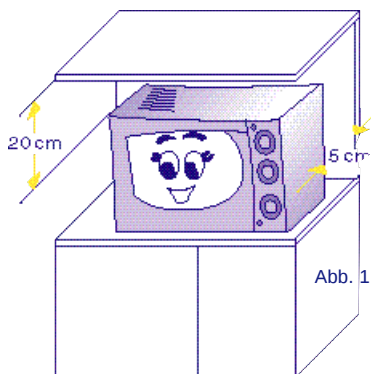
Das Gerät nur an Steckdosen mit einer Leistung von mindestens 16 A anschließen. Kontrollieren Sie außerdem, daß die Hauptsicherung Ihrer Wohnung eine Mindestleistung von 16 A aufweist, damit sie während dem Betrieb des Ofens nicht plötzlich herausspringt.

Vor dem Betrieb prüfen Sie, ob die

Netzspannung mit der auf dem Leistungsschild des Gerätes angegebenen übereinstimmt und **daß die Steckdose wirksam geerdet ist: Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch die Nichtbeachtung dieser Vorschrift entstehen sollten.**

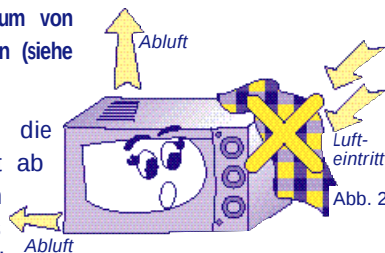
I N S T A L L A T I O N

- 1) Nachdem Sie das Gerät aus der Verpackung genommen haben, entfernen Sie die Schutzhülle, in der sich der Drehteller (H) und dessen Auflage (I) befinden. Prüfen Sie, ob der Drehtellerstift (D) korrekt an seinem Platz in der Mitte des Drehtellers angebracht ist.
- 2) Reinigen Sie den Innenraum mit einem feuchten, weichen Tuch.
- 3) Prüfen Sie das Gerät auf Transportschäden und insbesondere, daß die Türe perfekt öffnet und schließt.
- 4) Stellen Sie das Gerät auf eine stabile Fläche in einer Höhe von **mindestens 85 cm**, außerhalb der Reichweite von Kindern, da die Glastür während dem Kochvorgang hohe Temperaturen erreichen kann.
- 5) Nachdem Sie das Gerät auf der Arbeitsfläche aufgestellt haben, **vergewissern Sie sich, daß zwischen den**



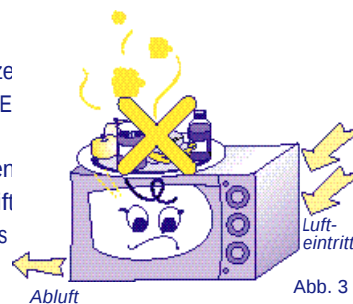
Geräteflächen und den Seitenwänden sowie der Rückseite ein Freiraum von etwa 5 cm und über dem Mikrowellengerät ein Freiraum von mindestens 20 cm verbleiben (siehe Abb. 1).

- 6) Decken Sie die Zuluftöffnungen nicht ab. Stellen Sie vor allen Dingen nichts auf das Gerät und achten Sie darauf, daß die Abluft- und Dampfabzugsschlitze



(an der Ober-, Unter- sowie Rückseite der Gerätes) **IMMER FRE** sind (siehe Abb. 2 und Abb. 3).

- 7) Positionieren Sie die Halterung (I) in die Mitte der runden Aufnahme und setzen Sie den Drehteller (H) darauf. Der Stift (D) muß mit der entsprechenden Stelle in der Mitte des Drehtellers übereinstimmen.



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

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

Dieses Gerät hat eine maximale Mikrowellenausgangsleistung von 850 W. Dieser Wert wird auf der Geräterückseite auf dem Typen-/Leistungsschild unter dem Posten MICRO OUTPUT angegeben.



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

Die weiteren, sich zwischen diesem Wert befindlichen Ausgangsleistungen werden an Seite 82 angegeben. Diese Informationen werden Ihnen von Nutzen sein, um in den Rezeptbüchern der im Handel erhältlichen Mikrowellengeräte nachzulesen.

BESCHREIBUNG UND GEBRAUCH DER SCHÄTTER

KONTROLLAMPE GRILL + UMLUFTBACKOFEN

Funktion "Nur Grill" oder "Kombifunktion Mikrowellen + Grill": bleibt immer eingeschaltet

Funktion "Nur Umluftbackofen" oder "Kombifunktion mit Umluftbackofen": erlischt bei Erreichen der Temperatur, die mit dem Thermostatregler eingestellt wurde.

THERMOSTATREGLER / GRILL

Funktion "Nur Umluftbackofen" oder "Kombifunktion Mikrowellen + Umluftbackofen": den Thermostatregler entsprechend der gewünschten Gartemperatur zwischen 60 und 210 drehen.

Funktion "Nur Grill" oder "Kombifunktion mit Grill": Den Regler auf "▼▼▼" drehen

Funktion "Nur Mikrowellen": prüfen, ob der Regler auf "I" steht.

LEISTUNGSSTUFEN-SCHALTER MIKROWELLEN

Funktion "Nur Mikrowellen" oder "Kombifunktion mit Mikrowellen": Den Schalter entsprechend der gewünschten Leistungsstufe drehen.

TIMER-SCHALTER

DIESER SCHALTER DIENT DEM BEGINN ALLER KOCHFUNKTIONEN.

Funktion "Nur Mikrowellen" oder "Kombifunktion mit Mikrowellen": Im Uhrzeigersinn von 1 bis 60 Minuten drehen; bei Zeitablauf schaltet das Gerät ab und es ertönt ein akustisches Signal.

Funktion "Nur Umluftbackofen" oder "Nur Grill": entgegen dem Uhrzeigersinn in Position "I" drehen. Der Ofen bleibt so lange eingeschaltet, bis der Schalter manuell in Position STOP gedreht wird.

KONTROLLAMPE MIKROWELLEN

Funktion "Nur Mikrowellen" oder "Kombifunktion mit Mikrowellen": Zeigt an, wenn die Mikrowellen in Betrieb sind.

MIT GELIEFERTES ZUBEHÖR

UNTERER ROST



Funktion "Nur Umluftbackofen": für alle traditionellen Gararten, insbesondere zum Kuchenbacken.
Kombifunktion "Mikrowellen + Umluftbackofen": zum schnellen Garen von Fleisch, Kartoffeln und einigen Hefeteigkuchen.

OBERER ROST



Funktion "Nur Grill": Für alle Grillarten

DREHTELLER



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

MITTELHOHER ROST



Nur Mikrowellenfunktion

GLEICHZEITIG für alle Kocharten auf zwei Ebenen
(Zum Beispiel: große Speisemengen oder unterschiedliche Speisen)
Siehe Anleitungen auf Seite 90

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 benutzt werden. Für kurzes Erwärmen 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 (H) gesperrt werden, indem der Plattenstift (D) herausgezogen wird.

Um unter diesen Bedingungen zufriedenstellende Ergebnisse zu erzielen, muß

die Speise gewendet und der Behälter während dem Garvorgang mehrmals gedreht werden.

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

Da die Mikrowellen die Speise und nicht das Geschirr erwärmen, möchten wir daran erinnern, daß direkt im Serviergeschirr gekocht werden kann, wodurch die Verwendung und das nachfolgende Spülen von Töpfen entfällt. Denken Sie jedoch daran, daß die sehr heißen Speisen Wärme auf das Geschirr übertragen und daher der Gebrauch von Topflappen erforderlich wird.

Wird das Gerät in den Betriebsarten *nur Umluftbackofen* oder *nur Grill* eingesetzt, können alle backofengeeigneten Behältnisse verwendet werden (siehe Tabelle).

	Glas	Pyrex	Glas-keramik	Terrakotta-geschirr	Aluminium-folie	Plastik	Papier oder Karton*	Metall-behälter
Nur Mikrowellen	JA	JA	JA	JA	NEIN	JA	JA	NEIN
Kombifunktionen	NEIN	JA	JA	JA	NEIN	NEIN	NEIN	NEIN
Nur Umluftbackofen/nur Grill	NEIN	JA	JA	JA	JA	NEIN	NEIN	JA

* Ist die Kochzeit zu lang, besteht Brandgefahr .



NÜTZLICHE HINWEISE FÜR DEN GEBRAUCH DER MIKROWELLEN

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

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

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

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

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

Grundsätzliche Regeln für das Kochen mit Mikrowellen

- 1) Wenn Sie sich zur korrekten Eingabe der Kochzeiten auf die Tabellen der Folgeseiten beziehen, achten Sie darauf, daß bei Erhöhung der Nahrungsmittelmenge auch die Kochzeit proportional erhöht werden muß und umgekehrt. Die **„Ruhezeiten“** müssen unbedingt eingehalten werden: Unter Ruhezeit versteht sich die Zeit, während der die Speise nach dem Garen ruhen muß, um eine weitere Verteilung der Temperatur in ihrem Inneren zu ermöglichen. Die Fleischtemperatur zum Beispiel erhöht sich während der Ruhezeit um 5 - 8 °C. Sie können die Gerichte auch außerhalb des Ofens ruhen lassen.
- 2) Eine der wichtigsten Tätigkeiten ist das mehrmalige **Umrühren** während dem Garvorgang: die Temperaturen werden dadurch einheitlicher gehalten und die Kochzeiten somit verringert.
- 3) Auch das **Wenden** der Speisen während dem Garvorgang ist empfehlenswert.
- 4) In Speisen mit Haut oder Schale (Beispiel: Äpfel, Kartoffeln, Tomaten, Würstchen, Fisch) werden mit einer Gabel mehrere Löcher gebohrt, damit der Dampf austreten kann und Haut oder Schale nicht platzen (Abb. 4).
- 5) Werden viele Portionen des selben Nahrungsmittels zubereitet, zum Beispiel Salzkartoffeln, **legen** Sie diese in eine **ringförmige** feuerfeste Schüssel, damit sie einheitlich gar werden (Abb. 5).
- 6) Je niedriger die Temperatur ist, bei der die Speise in den Mikrowellenherd gegeben wird, um so höher ist die erforderliche Kochzeit. Nahrungsmittel bei Raumtemperatur garen schneller als Nahrungsmittel bei Kühlschranktemperatur.
- 7) Zum Garen den Behälter immer in die Mitte des drehtellers stellen.
- 8) Die **Bildung von Kondenswasser** im Gerät und im Abluftbereich ist ganz normal. **Um diese zu verringern, können Sie die Speise mit Klarsichtfolie, Pergamentpapier, Glasdeckel oder einem Teller abdecken, den Sie umstülpen.** Speisen mit hohem Wassergehalt (z. B. Gemüse) garen abgedeckt außerdem besser. Durch das Abdecken der Speisen wird auch der Geräteinnenraum sauber gehalten. Verwenden Sie nur mikrowellgeeignete Klarsichtfolie.



Abb. 4

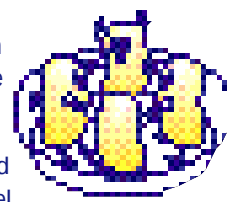


Abb. 5



BETRIEBSART "NUR MIKROWELLEN"

Diese Funktion eignet sich für:

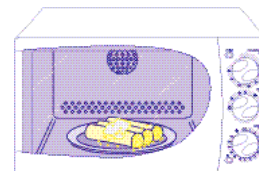
- Das Warmhalten der SpeisenSeite 92
- Zum ErwärmenSeite 94
- Zum AuftauenSeite 92
- Zum Garen von Gulasch, weißem Fleisch, Obst, Gemüse, Reis, Gemüsesuppe, Fisch . .Seite 96

EINSCHALTEN DES GERÄTES IN DER BETRIEBSART "NUR MIKROWELLEN"

1

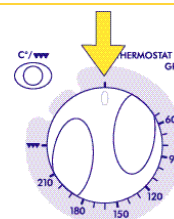
Legen Sie die Speise in einen mikrowellengeeigneten Behälter und positionieren Sie diesen in der Mitte des

Hinweis: Der Mikrowellenherd darf nicht vorgewärmt werden.



2

Prüfen, ob der Thermostatregler/Grill auf der Position "I" steht.



3

Wählen Sie durch Drehen des Leistungsstufenwählers die gewünschte Leistungsstufe.



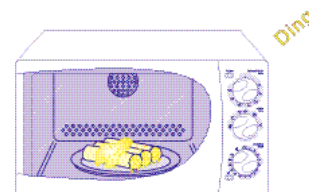
4

Geben Sie die gewünschte Garzeit durch Drehen des Timer-Schalters im Uhrzeigersinn ein. Die Kontrolllampe schaltet ein und zeigt an, daß der Betrieb der Mikrowellen beginnt.



5

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



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

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



DIE FUNKTION "NUR MIKROWELLEN" VERWENDEN, UM GLEICHZEITIG AUF ZWEI EBENEN ZU GAREN.

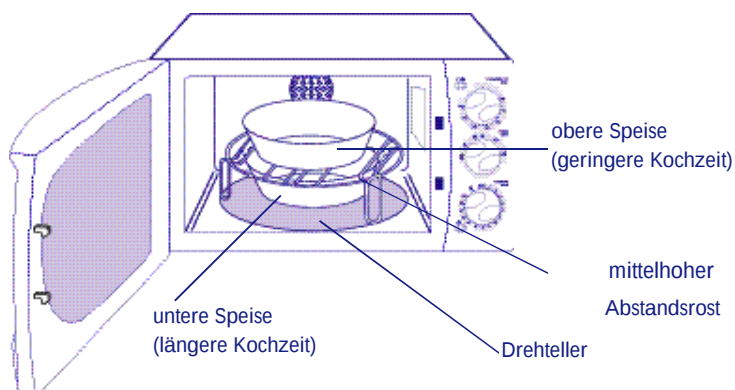
Wird der mittelhohe Abstandsrost bei der Funktion "Nur Mikrowellen" verwendet, können gleichzeitig auf zwei Ebenen auch unterschiedliche Speisen aufgetaut, erwärmt oder gegart werden. Dies dank dem speziellen System der doppelten Mikrowellenausstrahlung, durch das die Optimierung der Energieverteilung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

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

- 1) Die Kochzeiten für die gleichzeitig gegarten Gerichte unterscheiden sich von den einzeln gekochten Speisen. Beachten Sie daher stets die Bezugstabelle auf Seite 91.

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

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



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



BEZUGSTABELLE ZUM KOCHEN AUF 2 EBENEN

Auftauzeiten

Art	Pos. des Behälters	Menge g.	Leistungs-schalter	Minuten	Hinweise
• Hackfleisch	oben	500		24	Das Fleisch nach 15' drehen. Zum Schluß 15 Minuten ruhen lassen.
• Hackfleisch	unten	500		24	
• Huhn in Stücken	oben	500		28	Die Fleischstücke während dem Auftauen trennen. Zum Schluß 15 Minuten ruhen lassen.
• Geschnetzeltes	unten	500		28	
• Blumenkohl	oben	450		26	Zum Schluß 5-10 Minuten ruhen lassen.
• Fisch am Stück	unten	500		26	

Erwärmzeiten

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

Kochzeiten

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



GEBRAUCH DER BETRIEBSART "NUR MIKROWELLEN" ZUM WARMHALTEN DER SPEISEN

Diese Funktion eignet sich allgemein für alle Gerichte.

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

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

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

GEBRAUCH DER BETRIEBSART "NUR MIKROWELLEN" ZUM AUFTAUEN

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



Auftauzeiten

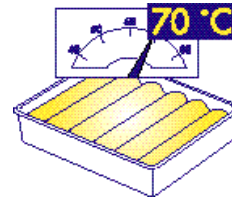
Nahrungsmittel	Menge	Leistungs- wahlschalter	Timer-Schalter (Minuten)	Anmerkungen	Ruhezeit (Minuten)
FLEISCH					
• Braten (Schwein, Rind, Kalb usw.)	1 kg		25 - 28		20
• Steaks, Koteletts, Scheiben	200 gr	"	6 - 8		5
• Gulasch	500 gr	"	14 - 16		10
• Hackfleisch	500 gr	"	11 - 13	(*)	15
• "	250 gr	"	5 - 7		10
• Hamburger	200 gr	"	7 - 9		10
• Wurst	300 gr	"	9 - 11		10
GEFLÜGEL					
• Ente, Pute	1,5 kg	"	35 - 40	Nach der Ruhezeit unter warmem Wasser abwaschen, um eventuelle Eisstückchen zu entfernen.	20
• Ganzes Huhn	1,5 kg	"	35 - 40		20
• Huhn in Stücken	500 gr	"	14 - 16		10
• Hühnerbrust	300 gr	"	13 - 15		10
GEMÜSE					
• Gewürfelte Auberginen	500 gr	"	16 - 19		5
• Paprika in Stücken	500 gr	"	15 - 18		5
• Enthülste Erbsen	500 gr	"	12 - 15		5
• Artischockenherzen	300 gr	"	9 - 11		5
• Spargel in Stücken	500 gr	"	14 - 16	Das Gemüse hin und wieder umrühren, um den Auftauvorgang zu beschleunigen	5
• Geschnittene Bohnen	500 gr	"	15 - 18		5
• Broccoli im Stück	500 gr	"	15 - 17		5
• Rosenkohl	500 gr	"	15 - 17		5
• Karotten in Scheiben	500 gr	"	14 - 16		5
• Blumenkohlröschen	450 gr	"	13 - 15		5
• Gemischtes Gemüse	300 gr	"	8 - 10		5
• Geschnittener Spinat	300 gr	"	9 - 11	5	
FISCH					
• Filets	300 gr	"	9 - 11		7
• Stücke	400 gr	"	10 - 12		7
• Im Stück	500 gr	"	13 - 15		7
• Krebse	400 gr	"	10 - 12		7
MILCH- UND KÄSEPRODUKTE					
• Butter	250 gr	"	5 - 7	Entfernen Sie das Aluminiumpapier oder die Metallteile.	10
• Käse	250 gr	"	6 - 8	Ist teilweise aufgetaut. Ruhezeit erforderlich.	15
• Sahne	200 ml	"	8 - 10	Die Sahne aus der Packung entfernen und auf einen Teller geben.	5
BROT					
• 2 mittelgroße Brötchen	150 gr	"	1 - 2		3
• 4 mittelgroße Brötchen	300 gr	"	4 - 6	Das Brot direkt auf den Drehteller legen	3
• Weißbrot in Scheiben	250 gr	"	4 - 6		3
• Vollkornbrot in Scheiben	250 gr	"	4 - 6		3
OBST					
• Erdbeeren, Pflaumen, Kirschen, Johannisbeeren, Aprikosen	500 gr	"	12 - 14	2-3 Mal mischen	10
• Himbeeren	300 gr	"	8 - 10	2-3 Mal mischen	10
• Brombeeren	250 gr	"	6 - 8	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



GEBRAUCH DER BETRIEBSART "NUR MIKROWELLEN" ZUM ERWÄRMEN

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



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



Erwärmzeiten

Nahrungsmittel	Menge	Thermosta- tregler / Grill	Leistungs- wahlschalter	Timer- Schalter (Minuten)	Hinweise
SCHMELZEN VON NAHRUNGSMITTELN					
• Schokolade / Glasur	100 gr	I		4 - 5	Auf einen Teller geben. Glasur 1 Mal umrühren.
• Butter	50 -70 gr	„		0'.5"-0'.10"	
GEKÜHLTE NAHRUNGSMITTEL (AUSGANGSTEMPERATUR 5/8°C) BIS AUF 20/30°C					
• Joghurt	125 gr	„	„	0'.15"-0'.20"	Die Metallfolie entfernen.
• Babyflasche	240 gr	„	„	0'.30"-0'.35"	Die Babyflasche ohne den Schnuller erwärmen und sofort nach dem Erwärmen mischen, um die Temperatur zu vereinheitlichen. Die Temperatur vor dem Verabreichen kontrollieren. Wenn Sie Milch bei Raumtemperatur verwenden, die angegebene Zeit geringfügig herabsetzen. Verwenden Sie pulverisierte Milch, diese gut umrühren, da sich die Pulverrückstände entzünden könnten. Sie bereits sterilisierte Milch.
GEKÜHLTE FERTIGGERICHTE (AUSGANGSTEMPERATUR 5/8°C) BIS AUF ETWA 70°C					
• Packung Lasagne oder gefüllte Nudeln	400 gr	„	„	4 - 6	Hierunter verstehen sich alle handelsüblichen Fertiggerichte, die auf eine Temperatur von 70°C erwärmt werden sollen. Die Nahrungsmittel aus den eventuellen Metallpackungen nehmen und die direkt auf den Eßsteller legen. Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, die Speisen stets abdecken.
• Packung Fleisch mit Reis und/oder Gemüse	400 gr	„	„	4 - 6	
• Packung Fisch und/oder Gemüse	300 gr	„	„	3 - 5	Hierunter verstehen sich alle bereits gegarten Lebensmittelportionen, die auf eine Temperatur von 70°C erwärmt werden sollen. Die Speise wird direkt auf den Eßsteller gelegt und stets mit Klarsichtfolie oder einem umgestülpten Teller abgedeckt.
• Teller Fleisch und/oder Gemüse	400 gr	„	„	5 - 7	
• Teller Nudeln, Cannelloni oder Lasagne	400 gr	„	„	5 - 7	
• Teller Fisch und/oder Reis	300 gr	„	„	4 - 6	
TK-LEBENSMITTEL ZUM ERWÄRMEN / GAREN (AUSGANGSTEMPERATUR -18° / -20°C) BIS AUF ETWA 70°C					
• Packung Lasagne oder gefüllte Nudeln	400 gr	„	„	6 - 8	Hierunter verstehen sich alle vorgekochten, tiefgekühlten Speisen, die direkt in ihrer Packung auf eine Temperatur von 70°C erwärmt werden sollen. Handelt es sich um einen Metallbehälter, die Speise direkt auf den Eßsteller legen und die Garzeiten um einige Minuten verlängern.
• Packung Fleisch mit Reis und/oder Gemüse	400 gr	„	„	5 - 7	
• Packung vorgekochter Fisch und/oder Gemüse	300 gr	„	„	3 - 5	Das rohe Lebensmittel aus der Packung nehmen, in ein mikrowellengeeignetes Behältnis geben und abdecken.
• Packung roher Fisch und/oder Gemüse	300 gr	„	„	8 - 10	
• Portion Fleisch und/oder Gemüse	400 gr	„	„	6 - 8	Hierunter verstehen sich alle bereits gekochten, tiefgekühlten Speisen, die auf eine Temperatur von 70°C erwärmt werden sollen. Das tiefgekühlte Nahrungsmittel auf den Eßsteller legen und mit einem umgestülpten Teller oder einer feuerfesten Schüssel abdecken. Darauf achten, daß die Speise in der Mitte richtig warm ist, sofern möglich, umrühren.
• Portion Nudeln Cannelloni oder Lasagne	400 gr	„	„	7 - 9	
• Portion Fisch und/oder Reis	300 gr	„	„	4 - 6	
GEKÜHLTE GETRÄNKE (AUSGANGSTEMPERATUR 5°/8°) 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	
GETRÄNKE BEI RAUMTEMPERATUR (TEMP. INIZIALE 20°/30°C) BIS AUF ETWA 70°C					
• 1 Tasse Wasser	180 cc	„	„	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	„	„	1-1'.30"	
• 1 Tasse Kaffee	100 cc	„	„	1-1'.30"	
• 1 Teller Brühe	300 cc	„	„	3 - 4	



GEBRAUCH DER BETRIEBSART "NUR MIKROWELLEN" ZUM KOCHEN

GEMÜSESUPPEN UND REIS

- Gemüsesuppen oder Suppen im allgemeinen benötigen weniger Flüssigkeit, da im Mikrowellenherd eine nur geringfügige Verdampfung stattfindet. Salz wird erst bei Kochzeitende oder während der Ruhezeit zugegeben, da es entwässernd ist.
- Es muß hier erwähnt werden, daß für das Kochen von Reis (wie auch von Teigwaren) im Mikrowellenherd fast die gleiche Zeit benötigt wird, wie auf dem normalen Herd und auf traditionelle Weise. Der Vorteil bei der Zubereitung eines Risottos im Mikrowellenherd liegt darin, daß es nicht ständig umgerührt werden muß (2-3 mal ist ausreichend). Die Zutaten werden alle zusammen in ein mikrowellengeeignetes Gefäß gegeben und mit Klarsichtfolie abgedeckt (für 300 g Reis werden 750 g Brühe benötigt, wenn der Herd etwa 12 - 15 Minuten auf die maximale Leistungsstufe eingestellt wird). Der Reis haftet außerdem nicht am Boden des Gefäßes und da zum Garen eine Suppenschüssel oder anderes Serviergeschirr verwendet werden kann, muß er nicht erst auf einen Servierteller umgefüllt werden.

FLEISCH

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

FISCH

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

GEMÜSE

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



Kochzeiten

Nahrungsmittel	Menge	Leistungs- wahlschalter	Timer-Schalter (Minuten)	Anmerkungen	Ruhezeit (Minuten)
FISCH					
• Filets	300 gr		5 - 7	Mit Klarsichtfolie abdecken	2
• Scheiben	300 gr	"	7 - 9	Mit Klarsichtfolie abdecken	2
• Im Stück	500 gr	"	8 - 10	Mit Klarsichtfolie abdecken	2
• Im Stück	250 gr	"	5 - 7	Mit Klarsichtfolie abdecken	2
• Stücke	400 gr	"	7 - 9	Mit Klarsichtfolie abdecken	2
• Krebse	500 gr	"	7 - 9	Mit Klarsichtfolie abdecken	2
GEMÜSE					
• Spargel	500 gr	"	9 - 10	In 2 cm große Stücke schneiden .	4
• Artischocken	300 gr	"	11 - 12	Am besten Artischockenböden verwenden.	4
• Bohnen	500 gr	"	11 - 12	In Stücke schneiden.	4
• Broccoli	500 gr	"	7 - 8	In einzelne Röschen aufteilen.	4
• Rosenkohl	500 gr	"	7 - 8	Ganz lassen.	4
• Weißkohl	500 gr	"	7 - 8	Ganz lassen.	4
• Rotkohl	500 gr	"	7 - 8	Ganz lassen.	4
• Karotten	500 gr	"	9 - 10	In gleichgroße Stücke schneiden.	4
• Blumenkohl	500 gr	"	11 - 12	In Röschen zerlegen .	4
• Sellerie	500 gr	"	7 - 8	In Stücke teilen .	4
• Aubergine	500 gr	"	6 - 7	Würfeln .	4
• Lauch	500 gr	"	6 - 7	Ganz lassen .	4
• Champignons	500 gr	"	6 - 7	Ganz lassen .Wasser ist nicht erforderlich.	4
• Zwiebeln	250 gr	"	5 - 6	Ganz, gleichgroß. Wasser ist nicht erforderlich.	4
• Spinat	300 gr	"	6 - 7	Nach dem Waschen und Abtropfen bedecken	4
• Erbsen	500 gr	"	10 - 11		4
• Fenchel	500 gr	"	12 - 13	Vierteln .	4
• Paprika	500 gr	"	9 - 10	In Stücke schneiden.	4
• Kartoffeln	500 gr	"	8 - 9	In gleichgroße Stücke schneiden .	4
• Zucchini	500 gr	"	7 - 8	Ganz lassen .	4
FLEISCH					
• Gullasch	1,5 kg	"	35 - 40	Nicht abgedeckt garen und 2-3 Mal umrühren	10
• Hühnerbrust	500 gr		13 - 15	Nach halber Garzeit wenden	3
• Hackbraten	900 gr	"	19 - 21	(*)	5
FLEISCH					
• Egg custard	750 gr		15 - 17	(**)	5
• Sponge cake	475 gr	"	7 - 9	(**)	5

N.B: Die in der Tabelle angegebenen Kochzeiten sind nur Richtwerte und hängen von dem Gewicht sowie der Temperatur des Nahrungsmittels vor dem Kochen und bei Gemüse auch von dessen Festigkeit und Struktur ab.

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

(**) 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



KOMBINIERTE BETRIEBSART MIKROWELLEN + UMLUFTBACKOFEN

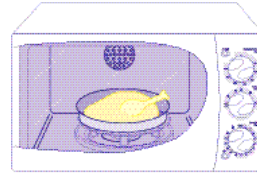
Diese Betriebsart eignet sich für:

- Das schnelle Garen von Braten, Geflügel, Spießchen und Kartoffeln . . .Seite 99
- Das Backen von einigen HefeteigkuchenSeite 99

EINSCHALTEN DES GERÄTES IN DER BETRIEBSART MIKROWELLEN + UMLUFTBACKOFEN

1

Legen Sie die Speise in einen mikrowellengeeigneten Behälter und positionieren Sie diesen **auf dem unteren Rost**, der auf dem Drehteller aufliegt.



2

Drehen Sie den Thermostatregler auf die gewünschte Kochtemperatur.



3

Wählen Sie durch Drehen des Leistungsstufenwählschalters die Leistungsstufe.



4

Drehen Sie den Timer-Schalter auf die gewünschte Kochzeit. Beide Kontrollampen schalten ein. Hinweis: Die **Kontrollampe Umluftbackofen/Grill** erlischt bei Erreichen der Temperatur, die mit dem Thermostatregler eingegeben wurde. Die **Mikrowellen-Kontrollampe** erlischt bei Kochzeitende.



5

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



Werden **Hefeteigkuchen** gebacken, muß der Backofen folgendermaßen vorgewärmt werden:

1. Stellen Sie den Thermostatregler auf die gewünschte Temperatur ein;
2. Stellen Sie den Timer-Schalter auf die Position "  ", so daß die Mikrowellen während der Vorwärmphase (ohne Nahrungsmittel) ausgeschlossen sind;
3. Erlischt die Kontrollampe, ist der Ofen warm. Verfahren Sie nun so, wie unter den Punkten 1, 3 und 4 beschrieben.


GEBRAUCH DER KOMBINIERTEN BETRIEBSART "MIKROWELLEN + UMLUFTBACKOFEN" ZUM KOCHEN

- Der Kochvorgang ist eng **an die Größe und Einheitlichkeit der zu kochenden Nahrungsmittel** gebunden: Spießchen garen schneller als ein Braten, da sie aus kleineren und einheitlicheren Fleischstücken bestehen.
- Bei allen kombinierten Kochvorgängen mit Mikrowellen + Umluftbackofen stets den **unteren Rost** verwenden.
- Um den Kochvorgang zu kontrollieren, öffnen Sie die Ofentür. Das Öffnen der Tür unterbricht den Mikrowellenbetrieb. Die Innenbeleuchtung, das Heizelement und das Lüfterrad bleiben auch bei geöffneter Tür eingeschaltet.
- Damit das Fleisch weich bleibt empfehlen wir, bei Kochbeginn 1/2 Glas Wasser zuzugeben.

Kochzeiten

Nahrungsmittel	Menge	Leistungs- wahlschalter	Thermostat- Regler	Timer-Schalter (Minuten)	Anmerkungen	Ruhezeit (Minuten)
• Braten (Schwein, Rind)	1 kg		190 °	35 - 40	Nicht den gesamten Fettrand entfernen, damit das Fleisch nicht austrocknet. Wenig Würze zugeben.	15
• Hackbraten Diese Anweisungen beziehen sich nicht auf den Test C der Vorschrift IEC 705, für den auf die Tabelle auf Seite 2 und 98 verwiesen wird.	800 gr	"	180°	22 - 25	500 g Rinderhackfleisch mit Ei, Schinken, Paniermehl usw. vermengen. Etwas Öl und Weißwein zugeben.	10
• Huhn am Stück	1200 gr		190°	38 - 42	(*)	15
• Huhn in Stücken	500 gr	"	190°	15 - 18	Während dem Garen 1 Mal wenden	10
• Spießchen	600 gr		180°	17 - 20	Nach halber Kochzeit wenden	8
• Bratkartoffeln	500 gr	"	190°	25 - 30	2 - 3 Mal umrühren	8
• Kartoffelauflauf	1100 gr		190°	24 - 26	(**)	5
• Nußkuchen	1100 gr		170°	25 - 30	Den Backofen vorwärmen. In einer Pyrexform backen	10
• Sponge cake	710 gr	"	170°	29 - 31	(***)	5
• Käsekuchen	1500 gr		170°	35 - 40	Den Backofen vorwärmen. In einer Pyrexform backen	10

(*) Die Haut mit einer Gabel einstechen, damit das Fett ausfließen kann. Diese Angaben eignen sich um den Gartest entsprechend der Vorschrift IEC 705, Absatz 17.3, Test F durchzuführen. Weitere Hinweise, auch hinsichtlich anderer Leistungstest gemäß der Vorschrift IEC 705, finden Sie in der Tabelle auf Seite 2

(**) Diese Informationen dienen zur Durchführung des Kochtests D im kombinierten Kochbetrieb gemäß der Vorlage zur Norm 3A, Ausgabe der IEC 705, enthalten im Dokument IEC 53H/69/CD. Weitere Hinweise, auch hinsichtlich anderer Leistungstest gemäß der Vorschrift IEC 705, finden Sie in der Tabelle auf Seite 2

(***) Diese Informationen dienen zur Durchführung des Kochtests E im kombinierten Kochbetrieb gemäß der Vorlage zur Norm 3A, Ausgabe der IEC 705, enthalten im Dokument IEC 59H/69/CD. Die Aufheizphase mit Ventilator und unterem Grill muß eingehalten werden. Weitere Hinweise, auch hinsichtlich anderer Leistungstest gemäß der Vorschrift IEC 705, finden Sie in der Tabelle auf Seite 2



KOMBINIERTE BETRIEBSART MIKROWELLEN + GRILL

Diese Funktion eignet sich:

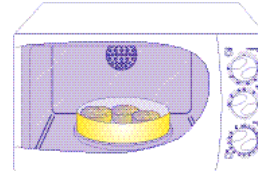
- Zum Überbacken der Speisen (Bsp. Lasagne, überbackenes Gemüse, Makkaroni)Seite. 101

EINSCHALTEN DES GERÄTES IN DER BETRIEBSART MIKROWELLEN + GRILL

1

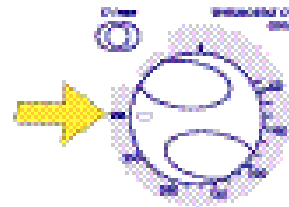
Legen Sie die Speise in einen mikrowellengeeigneten Behälter und positionieren Sie diesen auf dem Drehteller

Hinweis:: Das Mikrowellengerät darf nicht vorgewärmt werden



2

Drehen Sie den Thermostat-regler auf Position ▼▼▼.



3

Wählen Sie durch Drehen des Leistungsstufenwahl-schalters die Leistungsstufe.



4

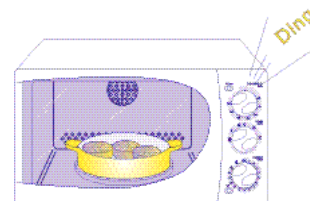
Drehen Sie den Timer-Schalter auf die gewünschte Zeit. Beide Kontrollampen schalten ein.



5

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

Hinweis: Die Kontrollampen schalten aus.





GEBRAUCH DER KOMBINIERTEN BETRIEBSART "MIKROWELLEN + GRILL" ZUM KOCHEN

- Sollte während dem Garvorgang bereits vor Ablauf der eingestellten Zeit die Oberfläche der Speise ausreichend gratiniert sein, den Thermostatregler in Position "I" drehen und das Garen des Speiseninneren nur mit Mikrowellen beenden.

Um den Kochvorgang zu kontrollieren, öffnen Sie die Ofentür. Das Öffnen der Tür unterbricht den Mikrowellenbetrieb, **der Grill bleibt jedoch in Funktion** ! Daher sollten Grillhandschuhe verwendet werden. Nach jeder Kontrolle muß die Tür wieder geschlossen werden.

- Beim Kombinationsgaren mit Grill, darf der Backofen nie vorgewärmt und nicht ohne Nahrungsmittel betrieben werden.

Kochzeiten

Nahrungsmittel	Menge	Leistungs- wahlschalter	Thermostat- Regler	Timer-Schalter (Minuten)	Anmerkungen	Ruhezeit (Minuten)
• Lasagne	1100 gr		▼▼▼	8+ 12 nur Mikro- wellen	Erzielte Kochzeiten mit rohem Teig. Sind die Nudeln vorgekocht, mit der Kombifunktion garen, bis der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist.	10
• Grieß-Gnocchi	600 gr	"	"	12	Nicht übermäßig aufeinanderstapeln.	5
• Makkaroni-Auflauf	1500 gr	"	"	8	Die Nudeln müssen vorab separat gekocht werden.	5
• Blumenkohl mit Béchamelsoße	1000 gr	"	"	10 + 8 nur Mikro- wellen	Erzielte Kochzeiten mit rohem Blumenkohl. Ist er bereits gekocht, mit der Kombifunktion garen, bis der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist.	5
• Überbackene Tomaten	800 gr		"	10	Sie sollten gleichgroß sein	5
• Gefüllte Paprikaschoten	1400 gr		"	13 + 10 nur Mikro- wellen	Vorzuziehen sind niedrige und breite	5
• Auberginenaufbau	1300 gr	"	"	8	Die Auberginen können vorab frittiert oder gegrillt werden	5



BETRIEBSART "NUR UMLUFTBACKOFEN"

Diese Funktion eignet sich:

- Zum traditionellen Garen von Braten und allen KuchensortenSeite 103
- Zum Backen von PizzaSeite 103
- Zum Garen von Gerichten auf BlätterteigbasisSeite 103

EINSCHALTEN DES GERÄTES IN DER BETRIEBSART "NUR UMLUFTBACKOFEN"

1

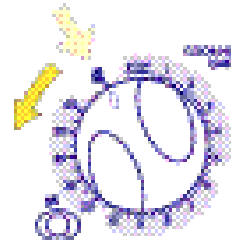
Den Backofen folgendermaßen vorwärmen:

Drehen Sie den Thermostat-Regler auf die gewünschte Kochtemperatur.



2

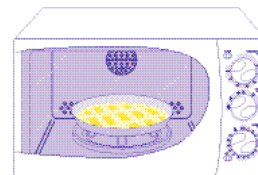
Drehen Sie den Timer-Schalter entgegen dem Uhrzeigersinn bis auf die Position "👤". Die Kontrollampe Umluftbackofen/Grill schaltet ein. **Die Tür muß geschlossen sein.**



3

Das Vorwärmen ist beendet, wenn die Kontrollampe Umluftbackofen/Grill erlischt. Nun wie folgt vorgehen:

Die Speise in einen für dieses Betriebsart geeigneten Behälter geben und auf den unteren Rost stellen, der auf dem Drehteller aufliegt.



4

Hinweis:

Der Backofen **schaltet nicht automatisch ab**, wenn der Timer-Schalter auf Position "👤" steht.

Ist die Speise gar, den Timer-Schalter manuell auf Position **STOP** stellen, um das Gerät abzuschalten.



GEBRAUCH DER BETRIEBSART "NUR UMLUFTBACKOFEN" ZUM KOCHEN

Mit dieser Betriebsart können alle Gerichte gegart werden, die Sie auch in einem traditionellen Backofen zubereiten würden.

Um die korrekte Luftzirkulation und folglich eine optimale Wärmeverteilung zu ermöglichen, müssen **alle Kochvorgänge in Behältern erfolgen, deren Ränder nicht allzu hoch sind**. Sie werden auf den unteren Rost (F) gestellt.

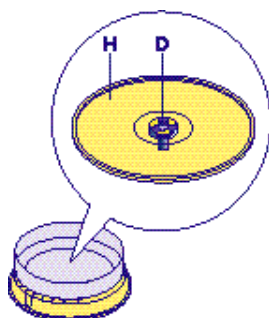
Bei dieser Betriebsart, da keine Mikrowellen eingesetzt werden, ist das Drehen des Tellers für die perfekte Wärmeverteilung nicht unbedingt erforderlich. Es ist daher möglich, große rechteckige Behälter zu verwenden (wodurch das Fassungsvermögen des Mikrowellengerätes optimal genutzt wird), indem Sie durch Herausnehmen des Stiftes des Drehtellers (D) dessen Drehbewegung unterbrechen, wie auf Seite 87 beschrieben und in der nachstehenden Abbildung gezeigt. In diesem Fall sollte der Behälter während dem Garvorgang mindestens 2 Mal um 180° (halbe Drehung) gedreht werden.

Eine weitere wesentliche Zeitverkürzung besteht darin, den Backofen jedesmal **vorzuwärmen** und vor dem Einschieben der Speise so lange abzuwarten, bis die Kontrollampe erloschen ist.

Wenn Sie die Türe öffnen bleibt der Backofen (das Hezelement) in Betrieb: daher sollten stets Grillahndschuhe verwendet werden. Nach jeder Kontrolle des Garvorgangs muß die Türe wieder geschlossen werden.

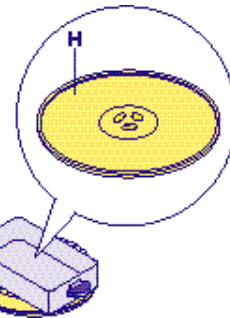
Kochzeiten

Nahrungsmittel	Menge	Thermostat-Regler	Timer-Schalter (Minuten)	Anmerkungen
• Lasagne	1100 gr	180°	40	Erzielte Kochzeiten mit rohem Teig. Ist der Teig vorgegart genügen 20 Minuten.
• Pizza	600 gr	200°	30	Die Pizza auf Backpapier direkt auf dem Rost backen.
• Braten	1 kg	180°	90	Einen Fettrand stehen lassen
• Huhn	1,5 kg	180°	110	Die Haut mit einer Gabel durchstechen.
• Bratkartoffeln	500 gr	180°	60	2-3 Mal umrühren
• Mürbeteigkuchen	700 gr	160°	55	Eine Kuchenform verwenden
• Plum cake	950 gr	160°	90	Die rechteckige Kuchenform verwenden
• Quiche Lorraine	800 gr	160°	40	Eine Springform verwenden
• Nußkuchen	650 gr	160°	40	Eine Springform verwenden



Betrieb mit Stift für Drehteller (D)
Drehender Drehteller

Behälter, der das Drehen nicht ermöglicht



Betrieb ohne Stift für Drehteller (D)
Stillstehender Drehteller



BETRIEBSART "NUR GRILL"

Diese Funktion eignet sich für:

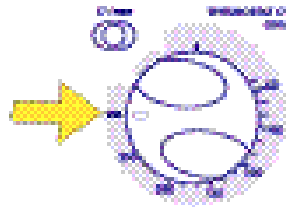
- alle traditionellen Grillgerichte, zum Beispiel:
Hamburger, Koteletts, Würstchen, getoastetes Brot usw.Seite 105

EINSCHALTEN DES GERÄTES IN DER BETRIEBSART "NUR GRILL"

1

Wärmen Sie den Grill folgendermaßen vor:

Drehen Sie den Thermostatregler in Position ▼▼▼.



2

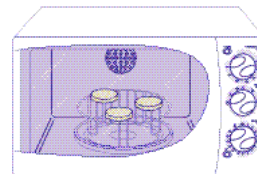
Drehen Sie den Timer-Schalter entgegen dem Uhrzeigersinn bis auf die Position "👤".

Die Kontrollampe Umluftbackofen / Grill schaltet ein. **Die Tür muß geschlossen sein.**



3

Nach etwa 5 ÷ 8 Minuten die Speise auf den oberen Rost stellen und das Ganze **auf den Drehteller** aufsetzen, der während dem Grillvorgang das tropfende Fett auffängt.



4

Der Backofen **schaltet nicht automatisch ab**, wenn der Timer-Schalter auf Position "👤" steht. Daher muß die Speise hin und wieder kontrolliert und bei Kochzeitende muß der **Timer-Schalter manuell auf Position STOP** gestellt werden, um das Gerät abzuschalten.



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 Tür wieder geschlossen werden.

Kochzeiten

Nahrungsmittel	Menge	Thermostat-Regler	Minuten	Anmerkungen
• Kalbs- oder Schweinekotelett	3	▼▼▼	17 - 19	Nach 10 Minuten wenden.
• Würste	3	"	10 - 12	Immer durchstechen. Große Würste möglichst in zwei Hälften schneiden. Nach 7 Minuten wenden.
• Hamburger	3	"	10 - 12	Nach 7 Minuten wenden.
• Paprikaschoten	1	"	9 - 11	Vierteln. Nach 6 Minuten wenden.
• Auberginen	4 Scheiben	"	9 - 11	1 cm dicke Scheiben. Nach 6 Minuten wenden.
• Zucchini	6 Streifen	"	8 - 10	1 cm dicke Streifen. Nach 6 Minuten wenden.
• Getoastetes Brot	4 Ränder	"	3	Die Ränder beschneiden. Nach 1 1/2 Minuten wenden.

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.

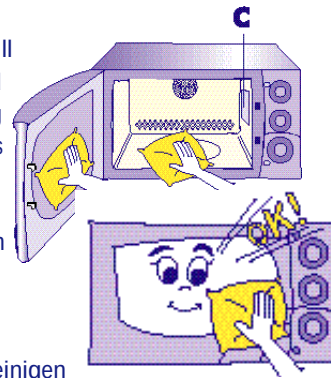
Reinigung

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

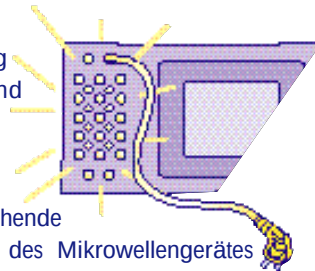
Verwenden Sie keine Scheuermittel, Metallwolle oder spitze Metallgegenstände beim Reinigen der Außenfläche. Außerdem darauf achten, **daß kein Wasser oder Flüssigreiniger in die Abluft- und Dampfabzugsschlitze an der Geräteoberseite eindringt. Keine ammoniakhaltigen Reinigungsmittel verwenden.**

Es dürfen auch kein Alkohol, Metallwolle oder Scheuermittel zum Reinigen der Innen- bzw. Außenseite der Tür verwendet werden um Kratzer zu vermeiden.

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



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



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

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

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

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

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

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

S t ö r u n g	U r s a c h e / A b h i l f e
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	- In den Betriebsarten "Nur Mikrowellen" und "Kombifunktionen" das Gerät nicht ohne Nahrungsmittel betreiben. - 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.

