

INHALT

KAPITEL 1 - ALLGEMEINES

- 1.1 Wichtige Sicherheitshinweise.....Seite 49
- 1.2 Technische Daten.....Seite 50
- 1.3 Installation und elektrischer Anschluß.....Seite 50
- 1.4 Mitgeliefertes ZubehörSeite 51
- 1.5 Geeignetes GeschirrSeite 52
- 1.6 Allgemeine Regeln und Hinweise für den
Gebrauch des Gerätes.....Seite 53

KAPITEL 2 - VERWENDUNG DER BEDIENELEMENTE UND EINGABE DER BETRIEBSARTEN

- 2.1 Einstellen der UhrSeite 54
- 2.2 Programmieren der BetriebsartenSeite 55
- 2.3 Automatischer, nacheinander ablaufender Auftau-
und GarvorgangSeite 57
- 2.4 Abrufen der bereits gespeicherten Rezepte
(Tasten "Automatic function").....Seite 58
- 2.5 Rasches ErwärmenSeite 58
- 2.6 KindersicherungSeite 58
- 2.7 Taste Drehtellerstop.....Seite 58
- 2.8 "Memotime" FunktionSeite 58

DEUTSCH

KAPITEL 3 - VERWENDUNG DES BACKOFENS: EMPFEHLUNGEN UND ZEITENTABELLEN

- 3.1 Auftauen.....Seite 59
- 3.2 Erwärmen.....Seite 60
- 3.3 Garen von Vorspeisen, TeigwarenSeite 61
- 3.4 Garen von FleischSeite 61
- 3.5 Garen von Beilagen und GemüseSeite 62
- 3.6 Garen von Fisch.....Seite 63
- 3.7 Garen von Gebäck und KuchenSeite 63
- 3.8 Erwärmen/Garen mit den Tasten "Automatic function"
.....Seite 64
- 3.9 Gleichzeitiges Garen auf 2 Ebenenpag. 65

KAPITEL 4 - REINIGUNG UND WARTUNG

- 4.1 ReinigungSeite 67
- 4.2 Wartung.....Seite 68



KAPITEL 1- ALLGEMEINES

1.1 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie diese Hinweise aufmerksam bevor Sie Ihr Mikrowellengerät 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) Das Gerät 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 und Reinigungsmitteln, keine Scheuermittel verwenden. Vermeiden Sie Ansammlungen von Schmutz und Nahrungsmittelresten zwischen der Gerätefront und der Tür. (Abb 1).
- 5) Nachdem die Tür geöffnet worden ist, auf Folgendes achten:
 - keine schweren Gegenstände auf das Gerät stellen oder den Türgriff gewaltsam nach unten drücken, da das Gerät umkippen könnte.
 - niemals heiße Behälter oder Pfannen (gerade aus dem Mikrowellengerät genommen) auf der Türfläche abstellen.
- 6) Bei Beschädigung des Versorgungskabels oder des Steckers, das Gerät nicht einschalten (Gefahr elektrischer Schläge).
- 7) Einstellungen, Reparaturen und der Austausch des Versorgungskabels dürfen ausschließlich durch vom Hersteller geschultes Personal oder von dessen Kundendienst ausgeführt werden (Abb. 3). Eventuelle Reparaturen, die von nichtfachmännischem Personal vorgenommen wurden, können gefährlich sein.
- 8) Sollte Rauch aus dem Mikrowellengerät astreten, DIE TÜRE NICHT ÖFFNEN und das Gerät umgehend ausschalten bzw. den Netzstecker ziehen.
- 9) Dieses Gerät darf ausschließlich von Erwachsenen bedient werden.
Halten Sie Kinder fern, wenn das Gerät in Betrieb ist (Verbrennungsgefahr).
- 10) Um Überhitzungen und folglich Brandgefahr zu vermeiden, sollte das Gerät nicht unbeaufsichtigt bleiben, wenn Speisen in Einwegbehältern aus Plastik, Papier oder anderem entflammabaren Material gegart werden oder während des Aufwärmens geringer Nahrungsmittelmengen.
- 11) Denken Sie daran, dass die Ofenwände und die Tür während des Betriebs heiß werden. Außerdem das elektrische Heizelement im Garraum des Gerätes nicht berühren.
- 12) 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 hochtemperaturbeständiger Plastiklöffel oder ein Glasstäbchen in den Behälter gegeben werden. (Abb. 4).
- 13) Keine hochprozentigen alkoholischen Getränke und keine großen Ölmengen erwärmen. Sie könnten sich entzünden.



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3

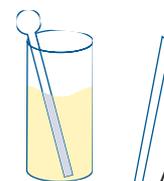


Abb. 4



Abb. 5

KAPITEL 1- ALLGEMEINES

- 14) 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.

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

1.2 TECHNISCHE DATEN

Außenabmessungen (BxHxT)	570x359x476
Innenabmessungen (BxHxT)	370x245x350
Nettogarraumvolumen	30 Lt
Zirkagewicht	26,5 Kg
Durchmesser Drehteller	30,5 cm
Glühbirne	25 w

Weitere Daten finden Sie auf dem Typenschild auf dem Gerät.

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

1.3 INSTALLATION UND ELEKTRISCHER ANSCHLUß

- 1) Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung. Zum Umstellen des Gerätes, benutzen Sie niemals den Türgriff als Haltegriff. Entfernen Sie die Schutzhülle, in der sich der Drehteller (H), dessen Halterung (I) und das gesamte Zubehör befindet. Prüfen Sie, ob der Stift des Drehtellers (D) korrekt an seinem Sitz in der Mitte des Drehtellers angebracht ist.
- 2) Reinigen Sie den Innenraum mit einem feuchten, weichen Tuch.
- 3) Prüfen Sie das Gerät auf Transportschäden und insbesondere, daß die Türe perfekt öffnet und schließt.
- 4) Stellen Sie das Gerät auf eine stabile Fläche in einer Höhe von mindestens 85 cm, außerhalb der Reichweite von Kindern, da die Glastür während dem Garvorgang hohe Temperaturen erreichen kann.
- 5) **Nachdem Sie das Gerät auf der Arbeitsfläche aufgestellt haben, vergewissern Sie sich, daß zwischen den Geräteflächen und den Seitenwänden sowie der Rückseite ein Freiraum von etwa 5 cm und über dem Mikrowellengerät ein Freiraum von mindestens 20 cm verbleibt (Abb. 6).**
- 6) Decken Sie die Zuluftöffnungen nicht ab. Stellen Sie vor allen Dingen nichts auf das Gerät und achten Sie darauf, daß die Abluft- und Dampfabzugsschlitze (an der Ober-, Unter- sowie Rückseite des Gerätes) **IMMER FREI** sind (Abb. 7).
- 7) Positionieren Sie die Halterung (I) in die Mitte der runden Aufnahme und setzen Sie den Drehteller (H) darauf. Der Stift (D) muß in der entsprechenden Stelle in der Mitte des Drehtellers einrasten.
HINWEIS: Stellen Sie das Gerät nicht über bzw. in die Nähe von Wärmequellen (zum Beispiel auf den Kühlschrank) (Abb. 8).
- 8) Das Gerät nur an Steckdosen mit einer Absicherung von mindestens 16 A anschließen. Kontrollieren Sie außerdem, daß die Hauptsicherung Ihrer Wohnung eine Mindestleistung von 16 A aufweist, damit sie während dem Betrieb des Mikrowellengerätes nicht plötzlich herauspringt.
- 9) Nach der Installation müssen das Versorgungskabel und die Steckdose leicht zugänglich sein.
- 10) Prüfen Sie vor dem Betrieb, ob die Netzspannung mit der auf dem Typen-/Leistungsschild des Gerätes angegebenen übereinstimmt und **ob die Steckdose wirksam geerdet ist: Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch die Nichtbeachtung dieser Vorschrift entstehen sollten.**

Abb. 6

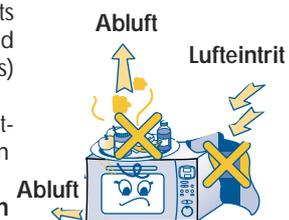


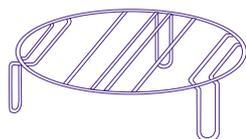
Abb. 7



Abb. 8

KAPITEL 1- ALLGEMEINES

1.4 MITGELIEFERTES ZUBEHÖR



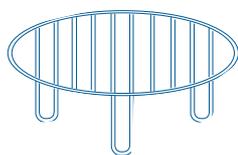
NIEDRIGER ABSTANDSROST

Nur Mikrowellenfunktion

GLEICHZEITIG für alle Kocharten
auf zwei Ebenen

(Zum Beispiel: große Speisemengen
oder unterschiedliche Speisen)

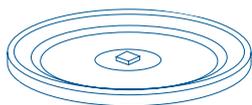
Siehe Anleitungen auf Seite 65



HOHER ROST

Betriebsart nur Grill:

für alle Grillarten



DREHTELLER

Der Drehteller wird bei allen
Garvorgängen verwendet

KAPITEL 1- ALLGEMEINES

1.5 GEEIGNETES GESCHIRR

Bei der Betriebsart nur Mikrowellen und bei den Kombifunktionen mit Mikrowellen können alle Behältnisse aus Glas (noch besser Pyrex), Keramik, Porzellan oder Terrakotta verwendet werden, sofern diese ohne Verzierungen und Metallteile sind (Zier- bzw. Goldränder, Griffe, Füßchen). Sie können auch hitzebeständige Kunststoffbehältnisse verwenden, allerdings nur für das Garen in der Funktion "nur Mikrowellen". Falls Sie sich jedoch bei dem einen oder anderen Behältnis nicht sicher sein sollten, können Sie dessen Hitzebeständigkeit durch einen einfachen Test prüfen: Stellen Sie das leere Behältnis 30 Sekunden lang bei maximaler Leistungsstufe in den Ofen (Funktion "nur Mikrowellen").

Wenn das Behältnis sich überhaupt nicht oder nur leicht erwärmt, ist es für das Kochen mit Mikrowellen geeignet.

Wenn es sich hingegen stark erhitzt (oder sich Funken entwickeln), ist es ungeeignet.

Zum raschen Erwärmen können als Unterlage Papierservietten, Papptablets und Einwegteller aus Plastik verwendet werden. Ihre Form und Größe muß aber auf jeden Fall das korrekte Drehen des Drehtellers ermöglichen. **Zum Garen mit Mikrowellen eignen sich keine Behältnisse aus Metall, Holz, Stroh und Kristall.**

Es soll an dieser Stelle daran erinnert werden, daß die Mikrowellen die Speisen und nicht das Geschirr erwärmen, daher können die Gerichte direkt im Serviergeschirr gekocht werden, wodurch die Verwendung und das nachfolgende Spülen von Töpfen entfällt. Es ist jedoch möglich, daß das sehr heiße Nahrungsmittel die Wärme auf den Teller überträgt und den Gebrauch von Topflappen erforderlich macht.

Ist das Gerät auf die Betriebsart "**Nur Grill**" eingestellt, können alle backofengeeigneten Behältnisse verwendet werden.

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

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

KAPITEL 1- ALLGEMEINES

1.6 ALLGEMEINE REGELN UND HINWEISE FÜR DEN GEBRAUCH DES GERÄTES

- 1) Eine der wichtigsten Tätigkeiten ist das mehrmalige UMRÜHREN während dem Garvorgang: Dadurch werden die Temperaturen einheitlicher gehalten und die Kochzeiten vermindert.
- 2) Auch das **WENDEN** der Speisen nach Ablauf der halben Kochzeit ist empfehlenswert.
- 3) In Speisen mit Haut oder Schale (Beispiel: Äpfel, Kartoffeln, Tomaten, Würstchen, Fisch) werden mit der Gabel mehrere Löcher gebohrt, damit der Dampf austreten kann und die Haut bzw. Schale nicht platzen (Abb. 9).
- 4) Werden zahlreiche Portionen des selben Nahrungsmittels zubereitet, zum Beispiel Salzkartoffeln, **legen Sie diese ringförmig** in eine feuerfeste Schüssel, damit sie einheitlich gar werden (Abb. 10).
- 5) Bei der manuellen Betriebsart "MICRO" ist die Bildung von Kondenswasser im Geräteinneren und auf der Kochfläche völlig normal. Um diese zu verringern, **können Sie die Speisen mit Klarsichtfolie, Pergamentpapier, Glasdeckeln oder ganz einfach mit einem umgestülpten Teller abdecken**. Speisen mit hohem Wassergehalt (z. B. Gemüse) garen abgedeckt außerdem besser. Durch das Abdecken der Speisen wird auch der Geräteinnenraum sauber gehalten. Verwenden Sie nur mikrowellengeeignete Klarsichtfolie.
- 6) Bei der Betriebsart "Nur Mikrowellen" und den "Kombi"-Betriebsarten **darf das Gerät keinesfalls vorgeheizt bzw. leer (ohne Nahrungsmittel) betrieben werden, da Funken entstehen und das Gerät Schaden nehmen könnte**.
- 7) **Keine Eier mit der Schale kochen:** Der sich in ihrem Inneren bildende Druck könnte zur Explosion des Eis führen (auch nach Kochende). Bereits gekochte Eier nicht erwärmen, höchstens Rührei (Abb. 11).
- 8) Wenn Sie Speisen in luftdichten oder versiegelten Behältern erwärmen oder kochen, vergessen Sie nicht, diese vorher zu öffnen. Der Druck im Inneren des Behälters würde sonst ansteigen und sie auch nach Kochende zum Explodieren bringen.

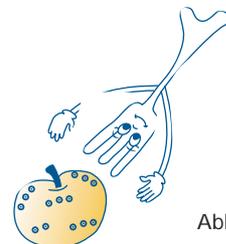


Abb. 9

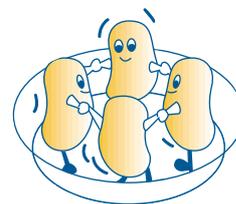


Abb. 10

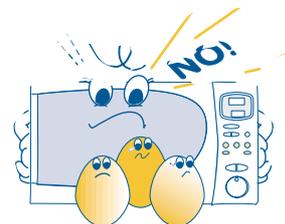


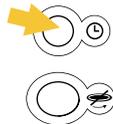
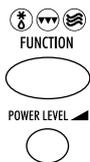
Abb. 11

KAPITEL 2 - VERWENDUNG DER BEDIENELEMENTE UND DER BETRIEBSARTEN

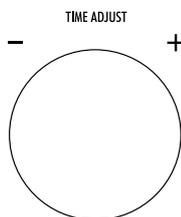
2.1 EINSTELLEN DER UHR

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

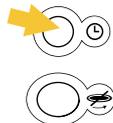
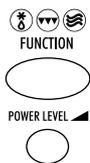
Um die Uhrzeit einzugeben, verfahren Sie wie nachfolgend beschrieben:



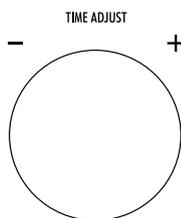
- 1** Drücken Sie die Taste **CLOCK** (9).
(Im Display blinken die Stunden).



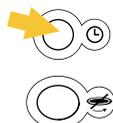
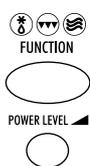
- 2** Drehen Sie den Drehknopf **TIME ADJUST** (8), um die gewünschte Uhrzeit einzustellen.
(Im Display blinken die Stunden).



- 3** Drücken Sie erneut die Taste **CLOCK** (9).
(Im Display blinken die Minuten).



- 4** Drehen Sie den Drehknopf **TIME ADJUST** (8) um die gewünschten Minuten einzustellen.
(Im Display blinken die Minuten).



- 5** Drücken Sie nochmals die Taste **CLOCK** (9).
(Im Display erscheint die eingestellte Uhrzeit).

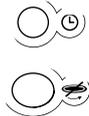
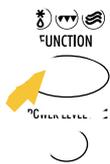


- Möchten Sie nach dem Einstellen die Uhrzeit verändern, drücken Sie die Taste **CLOCK** (9) und stellen die neue Uhrzeit wie vorstehend beschrieben ein.
- Die aktuelle Uhrzeit kann auch nach dem Start der eingegebenen Betriebsart angezeigt werden. Drücken Sie hierzu die Taste **CLOCK** (9). (Die Uhrzeit erscheint 2 Sekunden lang).

KAPITEL 2 - VERWENDUNG DER BEDIENELEMENTE UND DER BETRIEBSARTEN

2

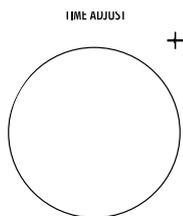
2.2 PROGRAMMIEREN DER BETRIEBSARTEN



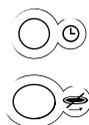
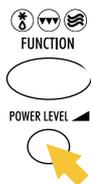
1 Drücken Sie die Taste **FUNCTION** (2) (Wahl der Betriebsarten) und wählen Sie die gewünschte Betriebsart, die durch das Einschalten der entsprechenden Anzeigen im Display angezeigt wird. Bei den verfügbaren Betriebsarten handelt es sich um:



ANZEIGE	GEWÄHLTE BETRIEBSART	ANZEIGE	GEWÄHLTE BETRIEBSART
	Nur Mikrowellen		Kombifunktion Mikrowellen und Grill
	Automatisches Auftauen		Nur Grill



2 Stellen Sie die Garzeit in Minuten durch Drehen des Drehknopfes **TIME ADJUST** (8) ein. Zur Wahl der Garzeit lesen Sie stets in den Tabellen nach, die Sie im Kapitel 3 finden.



3 Bei den Funktionen:
Nur Mikrowellen
Kombifunktion Mikrowellen + Grill

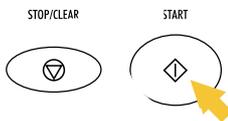


Wählen Sie die Leistungsstufe der Mikrowellen, indem Sie wiederholt die Taste **POWER LEVEL** (3) betätigen, bis die gewünschte Leistungsstufe blinkt, die in Zahlen unter dem Display angezeigt wird. Zur Wahl der Leistungsstufen lesen Sie stets in den Tabellen nach, die Sie im Kapitel 3 finden.

- Hinweise:**
- Bei der Betriebsart "Automatisches Auftauen" muß keine Leistungsstufe gewählt werden.
 - Die eingestellte Leistungsstufe kann auch während des Garvorganges verändert werden, indem Sie einfach die Taste **POWER LEVEL** (3) drücken.

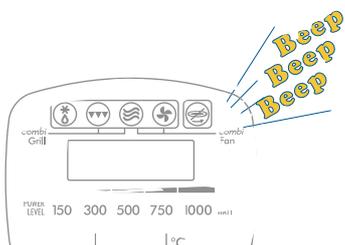
KAPITEL 2 - VERWENDUNG DER BEDIENELEMENTE UND DER BETRIEBSARTEN

2



- 4** Drücken Sie die Taste **START**  (13), um den Garvorgang zu starten. Im Display erscheint der Ablauf der verbleibenden Zeit bis zum Kochzeitende.

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



- 5** Bei Kochzeitende ertönt ein akustisches Signal (3 Bieptöne) und im Display erscheint die Schrift **END**. Öffnen Sie die Tür und nehmen Sie die Speise heraus (es erscheint die Uhrzeit).

DEUTSCH

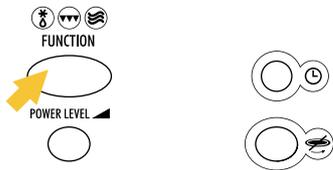
- Hinweise:**
- Sie können den eingestellten Garvorgang jederzeit kontrollieren, indem Sie die Tür öffnen. Dadurch werden die Ausgabe der Mikrowellen und der Betrieb des Backofens unterbrochen, die wieder zu arbeiten beginnen, wenn Sie die Tür schließen und die Taste **START**  (13) erneut drücken.
 - Soll der Garvorgang aus irgendeinem Grund unterbrochen werden, ohne dabei die Tür zu öffnen, drücken Sie einfach die Taste **STOP/CLEAR**  (7).
 - Um den Garvorgang zu beenden, verfahren Sie hingegen wie folgt:
 - Ist die Gerätetür geöffnet, drücken Sie ein Mal die Taste **STOP/CLEAR**  (7).
 - Ist die Gerätetür geschlossen und der Garvorgang in Gang, drücken Sie 2 Mal die Taste **STOP/CLEAR**  (7). Im Display wird wieder die Uhrzeit angezeigt.

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

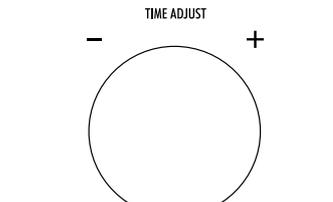
KAPITEL 2 - VERWENDUNG DER BEDIENELEMENTE UND DER BETRIEBSARTEN

2.3 AUTOMATISCHER, NACHEINANDER ABLAUFENDER AUFTAU- UND GARVORGANG

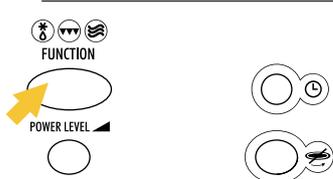
Um einen automatischen, nacheinander ablaufenden Auftau- und Garvorgang zu programmieren, verfahren Sie wie folgt

- 

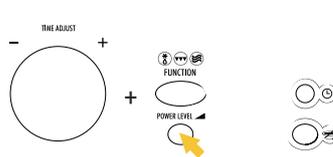
1 Geben Sie die Betriebsart "Automatisches Auftauen" ein, indem Sie die Taste **FUNCTION** (2) (Wahl der Betriebsarten) zwei Mal drücken. Im Display erscheint die entsprechende Anzeige für "Automatisches Auftauen".


- 

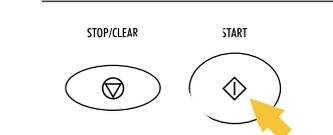
2 Geben Sie die Auftaudauer (in Minuten) ein, indem Sie den Drehknopf **TIME ADJUST** (8) drehen.


- 

3 Geben Sie den darauffolgenden Garvorgang ein, indem Sie die gewünschte Betriebsart mit der Taste **FUNCTION** (2) (Wahl der Betriebsarten) anwählen, deren entsprechenden Anzeigen im Display erscheinen.
(z. B. Kombifunktion Mikrowellen + Grill)

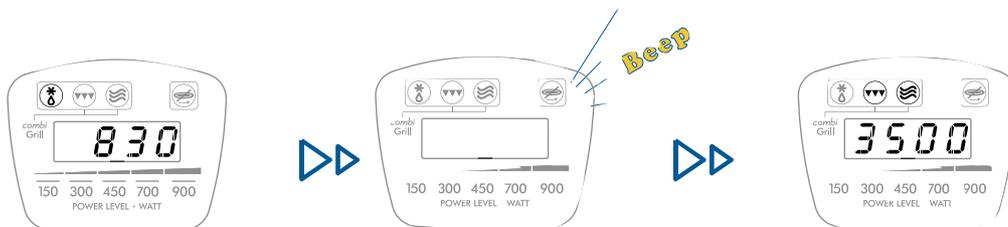

- 

4 Stellen Sie die Kochzeit ein und die Mikrowellenleistungsstufe.


- 

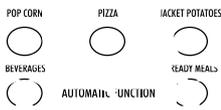
5 Drücken Sie die Taste **START** (13).

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

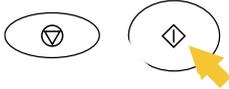


KAPITEL 2 - VERWENDUNG DER BEDIENELEMENTE UND DER BETRIEBSARTEN

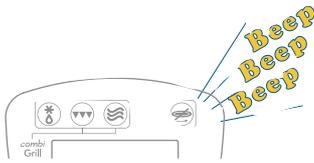
2.4 ABRUFEN DER BEREITS GESPEICHERTEN REZEPTE (TASTEN AUTOMATIC FUNCTION)



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



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



- 3 Bei Ablauf der eingestellten Zeit, hören Sie 3 lange BeepTöne und im Display erscheint die Schrift **"END"**.

2.5 RASCHES ERWÄRMEN

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

- Drücken Sie die Taste **START** (13): Das Gerät startet über den Zeitraum von 30" auf der höchsten Leistungsstufe. Durch erneutes Drücken erhöht sich die Zeit jeweils um weitere 30" bis zu einer Höchstdauer von 3 Minuten.
- Diese Betriebsart startet nur, wenn sie innerhalb 1 Minute nach dem Hineinstellen der Speise aktiviert wird. Nach dem Start des Garvorgangs kann die eingestellte Zeit mit dem Drehgriff **TIME ADJUST** (8) bis auf maximal 60 Minuten verändert werden.

2.6 KINDERSICHERUNG

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

Um die Sicherung zu aktivieren:

- Die Taste **STOP/CLEAR** (7) 5 Sekunden gedrückt halten.
- Es ertönt ein kurzes Beep: Jetzt ist es bei keinem Garvorgang mehr möglich, die Kochzeiten zu korrigieren.
- Zur Entsicherung, die Taste **STOP/CLEAR** (7) so lange gedrückt halten, bis ein Beep ertönt.

2.7 TASTE DREHTELLERSTOP

In dem Fall, dass Sie zu großes Kochgeschirr oder Kochgeschirr mit Griffen benutzen, das nicht mehr in der Lage ist zu drehen, kann die Rotation des Drehtellers blockiert werden. Die Taste **DREHTELLERSTOP** (10) drücken; der Vorgang ist nur nach erfolgter Einstellung der Kochfunktion möglich: die LED-Anzeige oben rechts beginnt zu blinken. Nachdem Sie **START** gedrückt haben, wird die LED-Anzeige weitere 5 Mal aufblincken und danach während der eingestellten Kochzeit fest eingeschaltet bleiben. Um optimale Ergebnisse zu erreichen, sind die Speisen während des Kochvorgangs mehrmals umzurühren bzw. zu wenden. Die Funktion **DREHTELLERSTOP** bleibt solange auch für den darauffolgenden Kochvorgang eingeschaltet bis Sie nicht erneut die Taste **DREHTELLERSTOP** drücken. Bei der Funktion „Mikrowelle“ beträgt die Maximalleistung der verwendbaren Mikrowellen 700 W (bei Betätigung der Taste **DREHTELLERSTOP** wird die Leistung automatisch über die elektronische Steuerung herabgesetzt).

2.8 FUNKTION "MEMOTIME"

Diese Funktion ermöglicht den Einsatz der Zeitschaltuhr bei abgeschaltetem Kombi-Mikrowellengerät bis zu 60 Minuten

- Drücken Sie 5 Mal die Taste **FUNCTION**, wählen Sie dann die gewünschte Zeit durch Drehen des Drehgriffs **TIME ADJUST** (8) und starten Sie mit der Taste **START** (13).
- Am Ende ertönen 3 Beep-Töne und auf dem Display erscheint das Wort **"END"**.

KAPITEL 3 - VERWENDUNG DES BACKOFENS: EMPFEHLUNGEN UND ZEITENTABELLEN

3.1 AUFTAUEN

- In Beuteln bzw. Plastikfolie oder in ihren Packungen tiefgefrorene Speisen können direkt in das Gerät gegeben werden, sofern diese nicht mit Metallteilen versehen sind (Verschlußbänder oder -stifte).
- Bestimmte Nahrungsmittel, wie Gemüse oder Fisch, müssen vor dem Garvorgang nicht vollständig aufgetaut werden.
- Speisen mit Soßen, Ragouts und Schmorbraten tauen besser und schneller auf, wenn sie hin und wieder umgerührt, umgedreht und/oder getrennt werden.
- Während dem Auftauvorgang verlieren Fleisch und Fisch Flüssigkeit, sie sollten daher in einer Schale aufgetaut werden.
- Vor dem Einfrieren sollte Fleisch in einzelnen Stücken in den Beutel gegeben werden. Dadurch sparen Sie bei der späteren Zubereitung kostbare Zeit.
- Nach dem Auftauen und vor Beginn des Garvorgangs sollte die Ruhezeit unbedingt eingehalten werden: Unter Ruhezeit (in Minuten) versteht sich die Zeit, während der das Nahrungsmittel ruhen sollte, um eine weitere Verteilung der Temperatur in seinem Inneren zu ermöglichen.

ZEITENTABELLE ZUM AUFTAUEN IN DER BETRIEBSART "AUTOMATISCHES AUFTAUEN"

NAHRUNGSMITTEL	MENGE	DAUER Minuten	HINWEISE/EMPFEHLUNGEN	RUHEZEIT	
FLEISCH					
• Braten (Schwein, Rind, Kalb usw.)	1 kg	19 - 21	Nach Ablauf der halben Auftauzeit das Fleisch vollständig wenden. (*)	20	
• Steaks, Koteletts, Fleischschnitten	200 gr	4 - 6		5	
• Gulasch	500 gr	10 - 12		10	
• Hackfleisch	250 gr	5 - 7		15	
	500 gr	10 - 12		15	
• Hamburger	200 gr	5 - 7		10	
• Wurst	300 gr	6 - 8		10	
GEFLÜGEL					
• Ente, Pute	1,5 kg	25 - 27		Nach Ablauf der halben Auftauzeit das Geflügel vollständig wenden. Nach der Ruhezeit unter warmem Wasser abwaschen, um eventuelle Eisstückchen zu entfernen.	20
• Ganzes Huhn	1,5 kg	25 - 27			20
• Huhn in Stücken	850 gr	13 - 15	10		
• Hühnerbrust	300 gr	8 - 10	10		
GEMÜSE					
			Tiefgefrorenes Gemüse muß vor dem Garen nicht aufgetaut werden.		
FISCH					
• Filets	300 gr	7 - 9	Den Fisch nach Ablauf der halben Auftauzeit vollständig wenden.	7	
• Schnitten	400 gr	8 - 10		7	
• Im Ganzen	500 gr	10 - 12		7	
• Krebse	400 gr	8 - 10		7	
MILCH- UND KÄSEPRODUKTE					
• Butter	250 gr	4 - 6	Die Aluminiumfolie bzw. Metallteile entfernen. Käse wird nicht vollständig aufgetaut. Die Ruhezeit einhalten. Die Sahne wird nicht in der Packung, sondern auf einem Teller aufgetaut.	10	
• Käse	250 gr	5 - 7		15	
• Sahne	200 ml	7 - 9		5	
BROT					
• 2 mittelgroße Brötchen	150 gr	1 - 2	Das Brot direkt auf den Drehteller legen	3	
• 4 mittelgroße Brötchen	300 gr	2 - 4		3	
• Brot in Scheiben	250 gr	2 - 4		3	
• Vollkornbrot in Scheiben	250 gr	2 - 4		3	
OBST					
• Erdbeeren, Pflaumen, Kirschen, Johannisbeeren, Aprikosen	500 gr	8 - 10	2-3 Mal umrühren. 2-3 Mal umrühren. 2-3 Mal umrühren.	10	
• Himbeeren	300 gr	5 - 7		10	
• Brombeeren	250 gr	3 - 5		6	

* Diese Angaben eignen sich, um den Auftautest von Hackfleisch entsprechend der Vorschrift IEC 705, Absatz 18.3 durchzuführen (siehe Seite 2). Das Lebensmittel nach Ablauf der Hälfte der 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.

KAPITEL 3 - VERWENDUNG DES BACKOFENS: EMPFEHLUNGEN UND ZEITENTABELLEN

3

3.2 ERWÄRMEN

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

- Es wird empfohlen, die Speisen (vor allem, wenn sie tiefgefroren sind) auf eine Temperatur von mindestens 70 °C zu erwärmen (es muß heiß sein!). Die Speisen können nicht sofort verzehrt werden, denn sie sind zu heiß. So wird jedoch die vollständige Sterilisierung gewährleistet.
- Um Fertiggerichte oder tiefgefrorene Nahrungsmittel zu erwärmen, befolgen Sie nachfolgende Regeln:
 - Die Speisen aus den Metallbehältnissen nehmen;
 - Mit 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 bzw. wenden, um den Erwärmvorgang einheitlich zu gestalten und zu beschleunigen;
 - Halten Sie sich mit äußerster Vorsicht an die auf den Packungen angegebenen Zeiten. Denken Sie daran, daß die angegebenen Zeiten unter bestimmten Umständen erhöht werden müssen.
- Tiefkühlkost muß vor dem Erwärmen aufgetaut werden. Je niedriger die Ausgangstemperatur des Nahrungsmittels ist, um so länger dauert der Erwärmvorgang.

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

TABELLE: ERWÄRMZEITEN

NAHRUNGSMITTEL	MENGE	BETRIEBSART	LEISTUNGSSTUFE MW	DAUER Minuten	HINWEISE/EMPFEHLUNGEN
SCHMELZEN VON NAHRUNGSMITTELN					
• Schokolade/Glasur • Butter	100 gr 50-70 gr		450 900	4 - 5 0'.10"-0'.15"	Auf einen Teller geben. Schokolade in Stücken muß nicht umgerührt werden. Glasur 1 Mal umrühren. Um die Butter zu schmelzen, 1 Minute zugeben.
GEKÜHLTE NAHRUNGSMITTEL (5/8°C) bis auf 20/30°C					
• Joghurt • Babyflasche	125 gr 240 gr	"	900 "	0'.15"-0'.20" 0'.30"-0'.35"	Die Metallfolie entfernen. Die Babyflasche ohne den Schnuller erwärmen und mischen, um die Temperatur zu vereinheitlichen. Die Temperatur vor dem Verabreichen kontrollieren. Wenn Sie Milch bei Raumtemperatur verwenden, die angegebene Zeit geringfügig herabsetzen. Verwenden Sie pulverisierte Milch, diese gut umrühren, da sich die Pulverrückstände entzünden könnten. Sie bereits sterilisierte Milch.
GEKÜHLTE FERTIGGERICHTE (Ausgangstemperatur 5/8°C) bis auf etwa 70°C					
• Packung Lasagne oder gefüllte Teigwaren	400 gr	"	900	3 - 5	Hierunter verstehen sich alle handelsüblichen Fertiggerichte, die auf 70°C erwärmt werden sollen. Die Nahrungsmittel aus den eventuellen Metallpackungen nehmen und direkt auf den EBteller legen. Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, die Speisen stets abdecken.
• Packung Fleisch mit Reis und/oder Gemüse	400 gr	"	"	3 - 5	
• Packung Fisch und/oder Gemüse	300 gr	"	"	2 - 4	
• Teller Fleisch und/oder Gemüse	400 gr	"	"	4 - 6	Hierunter verstehen sich alle bereits gegarten Lebensmittelportionen, die auf 70°C erwärmt werden sollen.
• Teller Teigwaren, Cannelloni oder Lasagne	400 gr	"	"	4 - 6	Die Speise wird direkt auf den EBteller gelegt und stets mit Klarsichtfolie oder einem umgestülpten Teller abgedeckt.
• Teller Fisch und/oder Reis	300 gr	"	"	3 - 5	
TK-LEBENSMITTEL ZUM ERWÄRMEN/-GAREN (Ausgangstemperatur -18°/-20°C) bis auf etwa 70°C					
• Packung Lasagne oder gefüllte Teigwaren	400 gr	"	900	5 - 7	Hierunter verstehen sich alle vorgekochten, tiefgekühlten Speisen, die direkt in ihrer Packung auf 70°C erwärmt werden sollen. Handelt es sich um einen Metallbehälter, die Speise direkt auf den EBteller legen und die Garzeiten um einige Minuten verlängern.
• Packung Fleisch mit Reis und/oder Gemüse	400 gr	"	"	4 - 6	
• Packung vorgekochter Fisch und/oder Gemüse	300 gr	"	"	2 - 4	
• Packung roher Fisch und/oder Gemüse	300 gr	"	"	6 - 8	Das rohe Lebensmittel aus der Packung nehmen, in ein mikrowellengeeignetes Behältnis geben und abdecken. Hierunter verstehen sich alle bereits gekochten, tiefgekühlten Speisen, die auf 70°C erwärmt werden sollen. Das tiefgekühlte Nahrungsmittel auf den EBteller legen und mit einem umgestülpten Teller oder einer feuerfesten Schüssel abdecken. Darauf achten, daß die Speise in der Mitte richtig heiß ist, sofern möglich, umrühren.
• Portion Fleisch und/oder Gemüse	400 gr	"	"	5 - 7	
• Portion Teigwaren Cannelloni oder Lasagne	400 gr	"	"	6 - 8	
• Portion Fisch und/oder Reis	300 gr	"	"	3 - 5	
GEKÜHLTE GETRÄNKE (5°/8°) bis auf etwa 70°C					
• 1 Tasse Wasser	180 cc	"	900	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'.15" - 1'.45"	
• 1 Tasse Kaffee	100 cc	"	"	1'.15" - 1'.45"	
• 1 Teller Brühe	300 cc	"	"	3 - 4	
GETRÄNKE BEI RAUMTEMPERATUR von 20°/30°C bis auf etwa 70°C					
• 1 Tasse Wasser	180 cc	"	900	1'.15" - 1'.45"	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	"	"	0'.45" - 1'.15"	
• 1 Teller Brühe	300 cc	"	"	2 - 3	

KAPITEL 3 - VERWENDUNG DES BACKOFENS: EMPFEHLUNGEN UND ZEITENTABELLEN

3.3 - GAREN VON VORSPEISEN/TEIGWAREN

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

NAHRUNGSMITTEL	MENGE	BETRIEBSART	LEISTUNGS-STUFE MW	DAUER Minuten	HINWEISE/EMPFEHLUNGEN
• Lasagne	1100 gr	 + 	900 900	6 + 14	Mit rohen Teigwaren erzielte Zeiten. Sind sie hingegen vorgekocht, genügen 14 Min. kombiniertes Garen MICROGRILL
• Grieß-Gnocchi	600 gr	 	700	20	Nicht zu sehr übereinanderschichten.
• Makkaroniaufauf	1500 gr	 	900	14	Die Nudeln werden vorher gekocht.
• Risotto	300 gr. von Reis		900	12-15	Alle Zutaten werden gemeinsam in einen mikrowelleneigneten Behälter gegeben und mit Klarsichtfolie abgedeckt (für 300 g Reis werden bei maximaler Mikrowellenleistungstufe über etwa 12-15 Minuten 750 g Brühe benötigt).

3.4 - GAREN VON FLEISCH

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

NAHRUNGSMITTEL	MENGE	BETRIEBSART	LEISTUNGS-STUFE MW	DAUER Minuten	HINWEISE/EMPFEHLUNGEN
• Braten (Schwein, Rind)	1000 gr	 	300	40-45	Einen Fettrand stehenlassen, um das Austrocknen zu vermeiden. Nicht zu viel Fett hinzufügen. Nach 30-35 min. drehen.
• Hackbraten	800 gr	 	450	25	500 g Rinderhackfleisch mit Ei, gek. Schinken, Paniermehl usw. vermengen. etwas Öl und ein wenig Weißwein zugeben. Nach Ablauf der halben Garzeit wenden.
• Hackbraten	900 gr		700	20	(★)
• Ganzes Huhn	1200 gr	 	700	45	(★★)
• Huhn in Stücken	850 gr	 	700	30	Während dem Garen 1 Mal umrühren. Nach Ablauf der halben Garzeit wenden.
• Spießchen	600 gr	 	450	20	Nach Ablauf der halben Garzeit wenden.
• Gullasch	1500 gr		900	30-35	Unbedeckt garen und 2-3 Mal umrühren.
• Hühnerbrust	500 gr		700	10-15	Nach Ablauf der halben Garzeit wenden.
• Kalbs- oder Schweinekotelett	3 Stück		-	16-18	Den Backofen 3 min. vorheizen. Nach Ablauf der halben Garzeit wenden, da sich das Heizelement des Grills nur am Gerätehimmel befindet.
• Würste	3 Stück		-	10-12	Den Backofen 3 min. vorheizen. Nach Ablauf der halben Garzeit wenden, da sich das Heizelement des Grills nur am Gerätehimmel befindet.
• Hamburger	3 Stück		-	10-12	Den Backofen 3 min. vorheizen. Nach Ablauf der halben Garzeit wenden, da sich das Heizelement des Grills nur am Gerätehimmel befindet.

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

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

KAPITEL 3 - VERWENDUNG DES BACKOFENS: EMPFEHLUNGEN UND ZEITENTABELLEN

3.5 - GAREN VON BEILAGEN UND GEMÜSE

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

Gemüse muß immer mit Klarsichtfolie abgedeckt werden.

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

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

NAHRUNGSMITTEL	MENGE	BETRIEBSART	LEISTUNGSSTUFE MW	DAUER Minuten	HINWEISE/EMPFEHLUNGEN
• Spargel	500 gr		900	8-9	In 2 cm große Stücke schneiden.
• Artischocken	300 gr		900	10-11	Am besten Artischockenböden verwenden.
• Bohnen	500 gr		900	10-11	In Stücke schneiden.
• Sprossenkohl	500 gr		900	6-7	In einzelne Röschen aufteilen.
• Rosenkohl	500 gr		900	6-7	Ganz lassen.
• Weißkohl	500 gr		900	6-7	Ganz lassen.
• Rotkohl	500 gr		900	6-7	Ganz lassen.
• Karotten	500 gr		900	8-9	In gleichgroße Stücke schneiden.
• Blumenkohl	500 gr		900	10-11	In Röschen zerlegen.
• Blumenkohl in Béchamelsoße	1000 gr		900	15	
• Sellerie	500 gr		900	6-7	In Stücke schneiden.
• Auberginen	800 gr		900	5-6	Würfeln.
• Gegrillte Auberginen	4 Schneiden		-	9-11	Den Backofen 3 min. vorheizen Nach Ablauf der halben
• Auberginen mit Parmesankäse überbacken	1300 gr		900	16	Die Auberginen können vorher frittiert oder gegrillt werden.
• Lauch	500 gr		900	5-6	Ganz lassen.
• Champignons	500 gr		900	5-6	Ganz lassen. Wasserzugabe ist nicht erforderlich.
• Zwiebeln	250 gr		900	4-5	Ganz, gleichgroß. Wasserzugabe ist nicht erforderlich.
• Spinat	300 gr		900	5-6	Nach Ablauf der halben Garzeit wenden.
• Erbsen	500 gr		900	9-10	
• Fenchel	500 gr		900	11-12	Vierteln.
• Gratinierte Tomaten	800 gr		300	20	Sollten möglichst gleichgroß sein.
• Paprikaschoten	500 gr		900	8-9	In Stücke schneiden.
• Gegrillte Paprikaschoten	4 Viertel		-	9-11	Den Backofen 3 min. vorheizen Nach Ablauf der halben
• Gefüllte Paprikaschoten	1400 gr		900	20	Am besten sind niedrige und breite.
• Kartoffeln	500 gr		900	7-8	In gleichgroße Stücke schneiden.
• Bratkartoffeln (frisch)	500 gr		300	25-30	1-2 Mal umrühren.
• Bratkartoffeln (TK)	600 gr		300	30	1-2 Mal umrühren.
• Kartoffelgratin	1100 gr (Tot.)		700	20	(*)
• Zucchini	500 gr		900	6-7	Ganz lassen.

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

KAPITEL 3 - VERWENDUNG DES BACKOFENS: EMPFEHLUNGEN UND ZEITENTABELLEN

3

3.6 - GAREN VON FISCH

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

NAHRUNGSMITTEL	MENGE	BETRIEBSART	LEISTUNGSSTUFE MW	DAUER Minuten	HINWEISE/EMPFEHLUNGEN
• Filets	300 gr		750	5-7	Mit Klarsichtfolie abdecken.
• Schnitten	300 gr		750	7-9	Mit Klarsichtfolie abdecken.
• Am Stück	500 gr		750	8-10	Mit Klarsichtfolie abdecken.
• Am Stück	250 gr		750	5-7	Mit Klarsichtfolie abdecken.
• Stücke	400 gr		750	7-9	Mit Klarsichtfolie abdecken.
• Krebse	500 gr		750	7-9	Mit Klarsichtfolie abdecken.
• Gebrätener Fisch	600 gr	 	150	30	Öl, eine Knoblauchzehe und etwas Wein hinzufügen. Nicht abdecken.

3.7 - 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).

NAHRUNGSMITTEL	MENGE	BETRIEBSART	LEISTUNGSSTUFE MW	DAUER Minuten	HINWEISE/EMPFEHLUNGEN
• Nußkuchen	700 gr		450 gr	13-15	Kann mit jeder Creme kombiniert werden
• Wiener Kuchen	850 gr		450 gr	17-19	Mit Marmellade füllen
• Ananaskuchen	800 gr		450 gr	15-17	Die Ananasscheiben können auf dem Boden der Kuchenform angeordnet oder in Stücke geschnitten und in den Teig verarbeitet werden
• Apfelkuchen	1000 gr		450 gr	17-19	Die Äpfel werden als Verzierung auf der Oberfläche verteilt
• Kaffeekekuchen	750 gr		450 gr	13-15	Mit Cremle gefüllt besonders gut
• Eierlikörcreme	300 gr		700 gr	2-4	Mit einem Schneebesen alle 30" umrühren
• Kochbirnen	300 gr		900 gr	4-6	Die Birnen vierteln
• Kochäpfel	300 gr		900 gr	5-7	Die Äpfel in Scheiben schneiden
• Egg custard - test A	750 gr		900 gr	15-17	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 - test B	475 gr		900 gr	5-7	

KAPITEL 3 - VERWENDUNG DES BACKOFENS: EMPFEHLUNGEN UND ZEITENTABELLEN

3.8 - ERWÄRMEN/GAREN MIT DEN TASTEN AUTOMATIC FUNCTION

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

TASTE	WAS KANN ICH MACHEN	EMPFEHLUNGEN
(6) BEVERAGES		
• 1 Mal drücken	• 1 Tasse Kaffee (50 cc) ausgehend von Raumtemperatur erwärmen.	Nach dem Erwärmen die Flüssigkeit gut mischen, um die Temperatur zu vereinheitlichen.
• 2 Mal drücken	• 1 Tasse Kaffee (125 cc) ausgehend von Raumtemperatur erwärmen.	
• 3 Mal drücken	• 1 gekühlte große Tasse (200 cc) erwärmen.	
• 4 Mal drücken	• 1 gekühlten Teller Suppe (300 cc) erwärmen.	
(11) JACKET POTATOES		
• 1 Mal drücken	• 200 g Kartoffeln garen	Die Kartoffeln mit der Schale gründlich waschen, mit einer Gabel einstechen und auf den Drehteller legen. Mit Butter oder Käse gefüllt servieren.
• 2 Mal drücken	• 400 g Kartoffeln garen	
• 3 Mal drücken	• 600 g Kartoffeln garen	
(12) READY MEALS <i>Gekühlte Fertiggerichte (5-8°C)</i>		
<i>Achtung: Am Ende dieser Erwärmvorgänge können die Speisen und die Behälter sehr heiß sein. Topflappen oder Grillhandschuh verwenden.</i>		
• 1 Mal drücken	• 1 Portion erwärmen (250-350 g.)	Geeignet für bereits gekochte, im Kühlschrank im Serviergeschirr (auf dem EBteller) aufbewahrte Lebensmittelportionen. Das Lebensmittel nie abdecken. Bei der Zubereitung von Fertiggerichten nehmen Sie die Speise aus eventuellen Aluminiumschalen/-packungen und geben Sie direkt auf den EBteller.
• 2 Mal drücken	• 2 Portionen erwärmen (450-550 g.)	
(5) PIZZA und vorgekochte TK-Gerichte		
<i>Achtung: Am Ende dieser Erwärmvorgänge können die Speisen und die Behälter sehr heiß sein. Topflappen oder Grillhandschuh verwenden.</i>		
• 1 Mal drücken	• TK-Pizza (250-500 g.) erwärmen	Die Pizza direkt auf den Drehteller. Die Packung auf den Drehteller stellen und eventuelle Verschlüsse entfernen (Gefrierbeutelnieten). Sollte die Packung nicht mikrowelleneeignet sein (z. B. Metallschalen), die Speise aus der Packung nehmen und auf einen Servierteller legen. Nicht abgedeckt auf dem Drehteller erwärmen.
• 2 Mal drücken	• 1 Portion erwärmen (250-350 g.)	
• 3 Mal drücken	• 2 Portionen erwärmen (450-550 g.)	
(4) POP CORN		
• 1 Mal drücken	• 1 Packung Popcorn für Mikrowellen 100 g garen.	Die auf der Packung angegebenen Anweisungen sorgfältig beachten. Auf den Drehteller legen.

KAPITEL 3 - VERWENDUNG DES BACKOFENS 3 EMPFEHLUNGEN UND ZEITENTABELLEN

3.9 - GLEICHZEITIGES GAREN AUF 2 EBENEN

Wird der Niedriger Abstandsrost (F) 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.

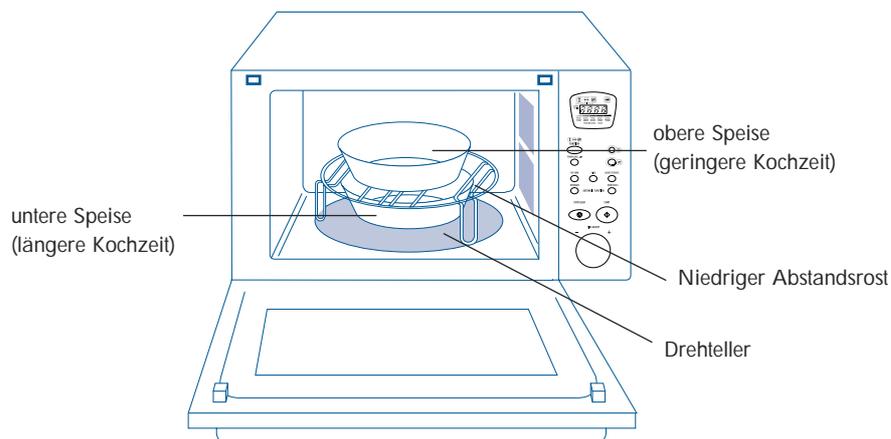
Möchten Sie gleichzeitig zwei Speisen garen, müssen Sie nur die folgenden einfachen Grundregeln berücksichtigen:

- 1) Die Kochzeiten für die gleichzeitig gegarten Gerichte unterscheiden sich von den einzeln gekochten Speisen. Beachten Sie daher stets die Bezugstabelle auf Seite 66.

<i>Kochzeiten für gleichzeitiges Garen</i>	
Kartoffeln (oben)	16 min
Gulasch (unten)	40 min
<i>Kochzeiten für das Garen einzelner Gerichte</i>	
Kartoffeln	7 - 8 min
Gulasch	30 - 35 min

DEUTSCH

- 2) STETS die Speise auf den NIEDRIGER 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.

3

KAPITEL 3 - VERWENDUNG DES BACKOFENS: EMPFEHLUNGEN UND ZEITENTABELLEN

BEZUGSTABELLE ZUM KOCHEN AUF 2 EBENEN

Auftauzeiten

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

Erwärmzeiten

Art	Pos. des Behälters	Menge g.	Leistungsstufe	Minuten	Hinweise
• Portion Fleisch	oben	150	900	6	Die Speise mit Klarsichtfolie abdecken.
• Portion Gemüse	unten	250	900	6	Die Speise mit Klarsichtfolie abdecken.
• Teller Lasagne	oben	500	900	9	Die Speise mit Klarsichtfolie abdecken.
• Teller Lasagne	unten	500	900	9	Die Speise mit Klarsichtfolie abdecken.
• Portion Fleisch	oben	150	900	6	Die Speise mit Klarsichtfolie abdecken.
• Teller Lasagne	unten	500	900	8	Die Speise mit Klarsichtfolie abdecken.

DEUTSCH

Kochzeiten

Art	Pos. des Behälters	Menge g.	Leistungsstufe	Minuten	Hinweise
• Kartoffeln	oben	500	900	24	In gleichgroße Stücke schneiden und mit Klarsichtfolie abdecken
• Kartoffeln	unten	500	900	24	In gleichgroße Stücke schneiden und mit Klarsichtfolie abdecken
• Karotten	oben	500	900	20	In gleichgroße Stücke schneiden und mit Klarsichtfolie abdecken
• Karotten	unten	500	900	20	In gleichgroße Stücke schneiden und mit Klarsichtfolie abdecken
• Zucchini	oben	475	900	15	Ganz lassen und mit Klarsichtfolie abdecken. Nach 14'den Rost entfernen.
• Fisch in Stücken	unten	400	900	18	Mit Klarsichtfolie abdecken.
• Zucchini	oben	475	900	13	Ganz lassen und mit Klarsichtfolie abdecken. Nach 13'den Rost entfernen.
• Fisch am Stück	unten	200	900	17	Mit Klarsichtfolie abdecken.
• Fisch am Stück	oben	200	900	13	Mit Klarsichtfolie abdecken
• Fisch am Stück	unten	200	900	13	Mit Klarsichtfolie abdecken
• Kartoffeln	oben	500	900	24	In gleichgroße Stücke schneiden und mit Klarsichtfolie abdecken. Nach 16' den Rost entfernen. 2-3 Mal umrühren.
• Gulasch	unten	1500	900	48	
• Weißkohl	oben	500	900	24	Ganz lassen und mit Klarsichtfolie abdecken. Nach 14'den Rost entfernen.
• Reis	unten	300	900	24	Mit Klarsichtfolie abdecken und 2 Mal umrühren.
• Rosenkohl	oben	500	900	22	Mit Klarsichtfolie abdecken. Nach 14'den Rost entfernen.
• Erbsen	unten	500	900	22	Mit Klarsichtfolie abdecken.

KAPITEL 4: WARTUNG UND REINIGUNG

4.1 REINIGUNG

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

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

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

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

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

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

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

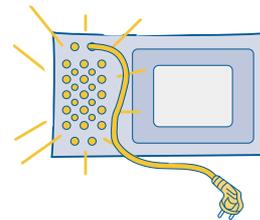
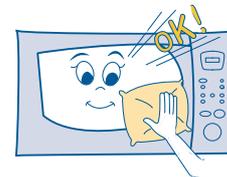
Den Drehteller und die Halterung in neutralem Spülwasser reinigen (sie sind auch spülmaschinenfest).

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

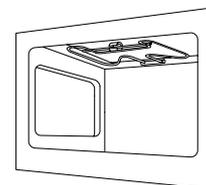
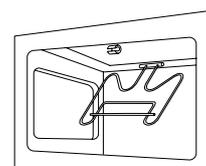
Der Motor des Drehtellers ist versiegelt. Achten Sie bei der Reinigung des Gerätebodens dennoch darauf, daß kein Wasser unter den Drehtellerstift (D) des Drehtellers eindringt.

Um die Reinigung im Geräteinneren zu erleichtern, kann das obere Heizelement abgesenkt werden, nachdem der Keramikhaken gedreht wurde.

WICHTIG: Nach dem Reinigen das Heizelement wieder korrekt positionieren und festhaken. Das Kombi-Mikrowellengerät darf nicht mit abgesenktem Heizelement verwendet werden.



DEUTSCH



KAPITEL 4: WARTUNG UND REINIGUNG

4

4.2 WARTUNG

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

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

D E U T S C H

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