

# INHALT

## KAPITEL 1 - ALLGEMEINES

1.1 Wichtige Sicherheitshinweise.....	Seite	60
1.2 Technische Daten .....	Seite	61
1.3 Installation und elektrischer Anschluß.....	Seite	62
1.4 Mitgeliefertes Zubehör .....	Seite	63
1.5 Geeignetes Geschirr .....	Seite	64
1.6 Allgemeine Regeln und Hinweise für den Gebrauch des Gerätes.....	Seite	65

## KAPITEL 2 - VERWENDUNG DER BEDIENELEMENTE UND EINGABE DER BETRIEBSARTEN

2.1 Einstellen der Uhr .....	Seite	66
2.2 Programmieren der Betriebsarten .....	Seite	67
2.3 Automatischer, nacheinander ablaufender Auftau- und Garvorgang .....	Seite	69
2.4 Abrufen der bereits gespeicherten Rezepte (Tasten "Automatik-Funktionen") .....	Seite	70
2.5 Rasches Erwärmen .....	Seite	70
2.6 Kindersicherung .....	Seite	70
2.7 Taste Drehtellerstop.....	Seite	70
2.8 "Memotime" Funktion .....	Seite	70

## KAPITEL 3 – GEBRAUCH DES NUDELKOCHERS MIT DER FUNKTION *Pasta*

3.1 Einführung .....	pag.	72
3.2 Verfahrensweise und Einstellen der Schaltungen .....	pag.	72
3.3 Wichtige Hinweise.....	pag.	75

## KAPITEL 4 - VERWENDUNG DES BACKOFENS: EMPFEHLUNGEN UND ZEITENTABELLEN

4.1 Auftauen.....	Seite	76
4.2 Erwärmen .....	Seite	77
4.3 Garen von Vorspeisen, Teigwaren .....	Seite	78
4.4 Garen von Fleisch .....	Seite	78
4.5 Garen von Beilagen und Gemüse .....	Seite	79
4.6 Garen von Fisch.....	Seite	80
4.7 Garen von Gebäck und Kuchen .....	Seite	80
4.8 Erwärmen/Garen mit den Tasten "Automatik-Funktionen" .....	Seite	81
4.9 Gleichzeitiges Garen auf 2 Ebenen .....	pag.	82

## KAPITEL 5 - REINIGUNG UND WARTUNG

5.1 Reinigung .....	Seite	83
5.2 Wartung.....	Seite	84

# KAPITEL 1- ALLGEMEINES

## 1.1 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

- 1) **ACHTUNG:** Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Mikrowellenkochgerät nicht betrieben werden, bevor es von einem Fachmann repariert worden ist.
- 2) **ACHTUNG:** Es ist für alle anderen, außer für einen Fachmann, gefährlich, irgendwelche Wartungs- oder Reparaturarbeiten auszuführen, die die Enttarnung einer Abdeckung erfordern, die den Schutz gegen Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt.
- 3) **ACHTUNG:** Flüssigkeiten oder andere Speisen dürfen nicht in verschlossenen Behältern erwärmt werden, da sie leicht explodieren können.

- 4) **ACHTUNG:** Dieses Gerät sollte nicht unbeaufsichtigt von Kindern oder unfähigen Personen benutzt werden. Gerät nicht in Reichweite spielender Kinder lassen.

Kindern darf die Benutzung des Mikrowellenkochgeräts ohne Aufsicht nur erlaubt werden, wenn eine angemessene Anweisung gegeben wurde, die das Kind in die Lage versetzt, das Mikrowellenkochgerät in sicherer Weise zu benutzen und die Gefahren einer falschen Bedienung zu verstehen.

- 5) Versuchen Sie nicht, den Herd bei geöffneter Tür zu betreiben, indem Sie die Sicherheitsvorrichtungen umrüsten.

- 6) Setzen Sie den Herd nicht in Betrieb, wenn irgendwelche Gegenstände zwischen der Gerätefront und der Tür eingeklemmt sind.

Halten Sie die Innenseite der Tür (E) stets sauber. Verwenden Sie zur Reinigung ein feuchtes Tuch und nicht scheuernde Reinigungsmittel. Achten Sie darauf, dass sich weder Schmutz noch Speisereste zwischen der Gerätefront und der Tür absetzen.

- 7) Wenn die Tür geöffnet ist, bitte folgendes beachten: Keine schweren Gegenstände auf die Türfläche stellen oder den Griff zu stark nach unten ziehen, da das Gerät umkippen könnte. Niemals auf der geöffneten Türfläche heiße Behältnisse oder Pfannen, die zum Beispiel gerade aus dem Ofen kommen, abstellen.

- 8) Setzen Sie den Mikrowellenherd nicht in Betrieb, wenn das Versorgungskabel oder der Stecker beschädigt sind, da sie elektrische Stromschläge verursachen könnten.

Bei Beschädigung des Versorgungskabels, ist dieses vom Hersteller bzw. von dessen Kundendienst oder einem qualifizierten Fachtechniker auszuwechseln, um somit jedes Risiko auszuschließen.

- 9) Bei Rauchentwicklung schalten Sie das Gerät unverzüglich aus oder ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie zudem die Tür verschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken.

- 10) Verwenden Sie ausschließlich mikrowellene geeignete Utensilien. Auf Grund der durch Überhitzung bedingten Brandgefahr, sollten Sie, wenn Speisen in Behältnissen aus Kunststoff, Papier oder sonstigen entflammaren Materialien gegart oder wenn geringe Speisemengen aufgewärmt werden, das Gerät häufiger kontrollieren.

- 11) Den Drehteller nicht in heißes Wasser eintauchen, da er auf Grund des Wärmeschocks zerbrechen würde.

- 12) In den Funktionen „Nur MIKROWELLEN“ und „KOMBI-MIKROWELLEN“ darf



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3

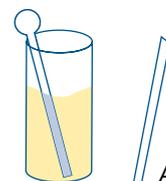
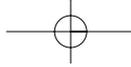


Abb. 4



Abb. 5



## Kapitel 1- allgemeines

das Gerät (ohne Speisen) weder vorgewärmt noch eingeschaltet werden, wenn dieses leer ist, da Funken erzeugt werden könnten.

- 13) Vor dem Gebrauch des Mikrowellenherds, stellen Sie sicher, dass die von Ihnen verwendeten Utensilien und Behälter mikrowelleneeignet sind (siehe Abschnitt „Geeignetes Kochgeschirr“).
- 14) Während des Gebrauchs heizt sich das Gerät auf. Berühren Sie daher auf keinen Fall die Heizelemente innerhalb des Mikrowellenherds.
- 15) Beim Erwärmen von Flüssigkeiten (Wasser, Kaffee, Milch, usw.) kann es durch einen Siedeverzug vorkommen, dass diese plötzlich aufkochen und überlaufen, was letztendlich zu Verbrennungen führen könnte. Um dies zu vermeiden, stecken Sie, bevor Sie die Flüssigkeit erwärmen, einen Plastiklöffel oder ein Glasstäbchen in das Behältnis. Üben Sie jedoch in jedem Fall beim Herausnehmen der Behältnisse besondere Vorsicht.
- 16) Wärmen Sie weder Liköre mit sehr hohem Alkoholgehalt noch größere Mengen Öl auf, das diese sich entzünden könnten.
- 17) Nach dem Erwärmen von Babynahrung (in Fläschchen oder Gläschen), sollten Sie vor der Verabreichung den Inhalt gut schütteln bzw. Mischen und zur Vermeidung von Verbrennungen die Temperatur kontrollieren. Es ist ratsam, die Speisen ab und an umzurühren, damit sich diese gleichmäßig erwärmen.  
Falls Sie handelsübliche Sterilisiergefäße für Milchfläschchen verwenden, überprüfen Sie vor dem Einschalten des Mikrowellenherds STETS, dass das Gefäß mit der vom Hersteller angegebenen Wassermenge gefüllt ist.

**Hinweis: 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)	515x305x435
Innenabmessungen (BxHxT)	322x202x330
Nettogarraumvolumen	24 Lt
Zirkagewicht	20 Kg
Durchmesser Drehteller	27,5 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.

#### Nur für Österreich

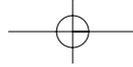
Elektronische Bauteile können, im Falle eines Fehlers, einen Fehlerstrom von mehr als 5 mA (oder mehr als 20% des Gesamtfehlerstroms) verursachen. Daher müssen unbedingt in der Installation gleichstromempfindliche Fehlerstromschutzschalter verwendet werden.

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

Die Mikrowellenleistung ihres Ofens finden sie auf dem techn. Datenblatt auf dem Geräte unter der Bezeichnung "MICRO OUTPUT". Beziehen Sie sich stets auf die Leistung Ihres Gerätes, wenn Sie in den Tabellen nachlesen. Diese Information hilft Ihnen beim Gebrauch von im Handel befindlichen Rezepten für Mikrowellenöfen.



Bei einigen Modellen ist die Höchstleistungsangabe in WATT auch mit nebenstehendem Symbol auf der Bedienblende angegeben.



## Kapitel 1- allgemeines

### 1.3 INSTALLATION UND ELEKTRISCHER ANSCHLUß

- 1) Packen Sie den Ofen aus.
- 2) Öffnen Sie die Tür und entfernen Sie wie folgt den Innenschutz, der die Zubehörteile enthält:
  - Die beiden Polystyrolteile, die sich an den Seiten des Innenraums befinden, herausziehen (Abb.6).
  - Drücken Sie die Senkrechtwände, wie mit den Pfeilen angegeben, nach außen (Abb.7).
  - Ziehen Sie das Ganze heraus, indem Sie an der Packung ziehen und achten Sie dabei darauf, dass die Senkrechtwände korrekt heraustreten (Abb.8).
  - Entnehmen Sie auch den Drehteller (H) und seine Schutzhülle. Überprüfen Sie, dass der Drehstift (D) korrekt an seinem Sitz in der Mitte des Drehteller eingefügt ist.
- 2) Reinigen Sie den Innenraum mit einem feuchten, weichen Tuch.
- 3) Prüfen Sie das Gerät auf Transportschäden und insbesondere, daß die Tür 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 25 cm verbleibt (Abb. 9).**
- 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. 10).
- 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. 11).**
- 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 herausspringt.
- 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.**

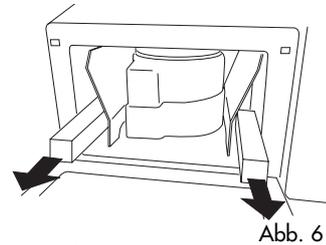


Abb. 6

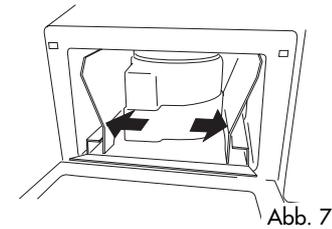


Abb. 7

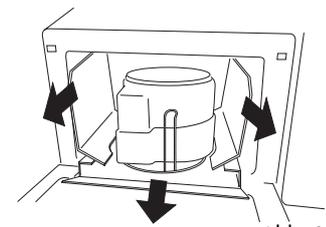


Abb. 8

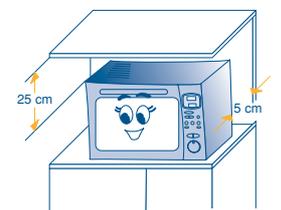


Abb. 9

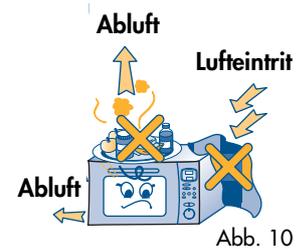


Abb. 10

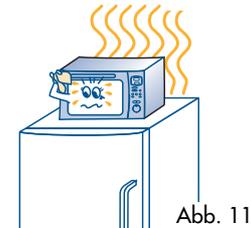
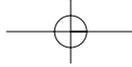
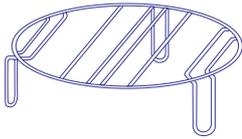


Abb. 11



## Kapitel 1- allgemeines

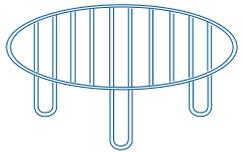
### 1.4 MITGELIEFERTES ZUBEHÖR



#### NIEDRIGER ABSTANDSROST (F)

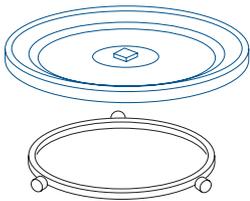
**Nur Mikrowellenfunktion**

GLEICHZEITIG für alle Kocharten auf zwei Ebenen  
(Zum Beispiel: große Speisemengen oder unterschiedliche Speisen)  
Siehe Anleitungen auf Seite 82



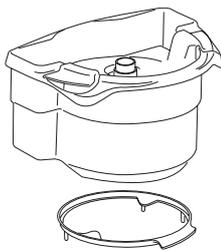
#### HOHER ROST (G)

**Betriebsart nur Grill:**  
für alle Grillarten



#### DREHTELLER (H) UND UNTERSATZ (I)

Der Drehteller ist für alle Funktionen, außer der Funktion Nudelkocher, und mit Untersatz (I) zu verwenden.



#### NUDELKOCHER (L) und UNTERSATZ (M)

Wird nur für die Funktion Pasta und mit dem Untersatz (M) 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



**Achtung:** Benutzen Sie dieses Zubehörteil nicht mit den Funktionen „Nur Grill“ oder „Kombi Grill“, da es wegen der hohen Hitzeentwicklung beschädigt werden könnte.



## Kapitel 1- allgemeines

### 1.6 ALLGEMEINE REGELN UND HINWEISE FÜR DEN GEBRAUCH DES GERÄTES

Mirowellen sind elektromagnetische Wellen, die auch in der Natur in Form von Lichtwellen vorkommen (Beispiel: Sonnenlicht), die im Inneren des Gerätes von allen Seiten in die Nahrungsmittel eindringen und die Wasser-, Fett- und Zuckermoleküle erwärmen. Nur im Nahrungsmittel selbst wird sehr schnell Wärme erzeugt, während der Behälter sich nur indirekt durch die Wärmeübertragung von der heißen Speise erwärmt. Dadurch wird verhindert, daß die Speise am Behälter haften bleibt und es ist möglich während, dem Garen ganz wenig Fett zu verwenden (oder in einigen Fällen überhaupt keines).

Da fettarm, wird das Kochen mit Mikrowellen als gesund und kalorienarm bewertet. Im Vergleich zu traditionellen Systemen erfolgt das Garen außerdem bei niedrigeren Temperaturen, wodurch den Nahrungsmitteln weniger Wasser entzogen wird und so ihre Nährstoffe und der Geschmack erhalten bleiben.

#### Wichtige Regeln für das richtige Garen mit Mikrowellen

- 1) Wenn Sie sich zur korrekten Eingabe der Kochzeiten auf die Tabellen der Folgeseiten beziehen, achten Sie darauf, daß bei Erhöhung der Nahrungsmittelmenge auch die Kochzeit proportional erhöht werden muß und umgekehrt. Die **„Ruhezeiten“** müssen unbedingt eingehalten werden: Unter Ruhezeit versteht sich die Zeit, während der die Speise nach dem Garen ruhen muß, um eine weitere Verteilung der Temperatur in ihrem Inneren zu ermöglichen. Die Fleischtemperatur zum Beispiel erhöht sich während der Ruhezeit um 5 - 8 °C. Sie können die Gerichte auch außerhalb des Ofens ruhen lassen.
- 2) Eine der wichtigsten Tätigkeiten ist das mehrmalige **Umrühren** während dem Garvorgang: die Temperaturen werden dadurch einheitlicher gehalten und die Kochzeiten somit verringert.
- 3) Auch das **Wenden** der Speisen während dem Garvorgang ist empfehlenswert.
- 4) **In Speisen mit Haut oder Schale (Beispiel: Äpfel, Kartoffeln, Tomaten, Würstchen, Fisch) werden mit einer Gabel mehrere Löcher gebohrt, damit der Dampf austreten kann und Haut oder Schale nicht platzen (Abb. 9).**
- 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. 10).
- 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.
- 9) **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).
- 10) 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.

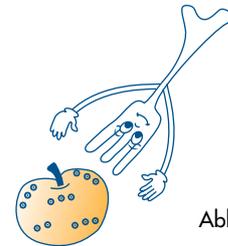


Abb. 9

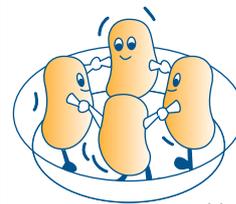


Abb. 10



Abb. 11

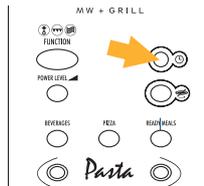


## KAPITEL 2 - VERWENDUNG DER BEDIENELEMENTE UND DER BETRIEBSARTEN

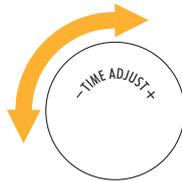
### 2.1 EINSTELLEN DER UHR

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

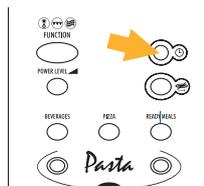
Um die Uhrzeit einzugeben, verfahren Sie wie nachfolgend beschrieben:



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



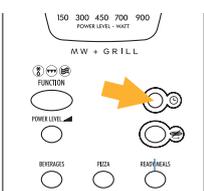
- Drehen Sie den Drehknopf **TIME ADJUST** (8), um die gewünschte Uhrzeit einzustellen.  
(Im Display blinken die Stunden).



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



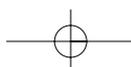
- Drehen Sie den Drehknopf **TIME ADJUST** (8) um die gewünschten Minuten einzustellen.  
(Im Display blinken die Minuten).



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



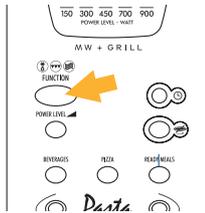
- Möchten Sie nach dem Einstellen die Uhrzeit verändern, drücken Sie die Taste (9) und stellen die neue Uhrzeit wie vorstehend beschrieben ein.
- Die aktuelle Uhrzeit kann auch nach dem Start der eingegebenen Betriebsart angezeigt werden. Drücken Sie hierzu die Taste (9). (Die Uhrzeit erscheint 2 Sekunden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





**Kapitel 2 - Verwendung der Bedienelemente und der Betriebsarten**

**2.2 PROGRAMMIEREN DER BETRIEBSARTEN**

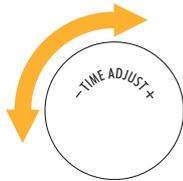


**1** Drücken Sie die Taste **FUNCTION** (2) (Wahl der Betriebsarten) und wählen Sie die gewünschte Betriebsart, die durch das Einschalten der entsprechenden Anzeigen im Display angezeigt wird. Bei den verfügbaren Betriebsarten handelt es sich um:

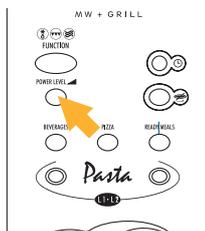


ANZEIGE	GEWÄHLTE BETRIEBSART
	<b>Nur Mikrowellen</b>
	<b>Automatisches Auftauen</b>

ANZEIGE	GEWÄHLTE BETRIEBSART
	<b>Kombifunktion Mikrowellen und Grill</b>
	<b>Nur Grill</b>



**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. Hinweis: Die eingegebene Zeit kann auch WAHREND des Garvorgangs verändert werden, indem Sie einfach den Drehknopf **TIME ADJUST** (8) drehen (sofern nicht vorher die „Kindersicherung“ aktiviert worden ist – siehe Abschnitt 2.6)

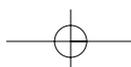


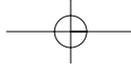
**3** Bei den Funktionen: **Nur Mikrowellen**  
**Kombifunktion Mikrowellen + Grill**



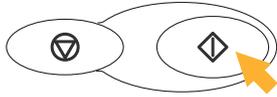
Wählen Sie die Leistungsstufe der Mikrowellen, indem Sie wiederholt die Taste **POWER LEVEL** (3) betätigen, bis die gewünschte Leistungsstufe blinkt, die in Zahlen unter dem Display angezeigt wird. Zur Wahl der Leistungsstufen lesen Sie stets in den Tabellen nach, die Sie im Kapitel 4 finden.

- 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.



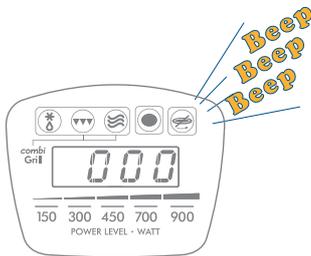


## Kapitel 2 - Verwendung der Bedienelemente und der Betriebsarten



- 4** Drücken Sie die Taste (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 Beepöne) und im Display erscheint die Schrift *END*. Die Tür öffnen und die Speise entnehmen (es werden entweder die Uhrzeit oder, falls der Ofen warm ist, die Aufschrift „Cool“ angezeigt - siehe Anmerkung unten).

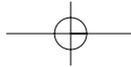
DEUTSCH

- 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 (13) erneut drücken.
  - Soll der Garvorgang aus irgendeinem Grund unterbrochen werden, ohne dabei die Tür zu öffnen, drücken Sie einfach die Taste (7).
  - Um den Garvorgang zu beenden, verfahren Sie hingegen wie folgt:
    - Ist die Gerätetür geöffnet, drücken Sie ein Mal die Taste (7).
    - Ist die Gerätetür geschlossen und der Garvorgang in Gang, drücken Sie 2 Mal die Taste (7). Im Display wird wieder die Uhrzeit angezeigt.
  - Dieses Modell ist mit einem automatischen Kühlungszyklus ausgestattet, der sich sobald der Ofen zu heiß ist, in Betrieb setzt (z.B. bei Ende langer Kochvorgänge mit den thermischen Funktionen). Während dieses Zyklus, erscheint auf dem Display die Aufschrift „COOL“. Das Gebläse und die Ofenlampe schalten sich ein (und schalten automatisch ab).

**Solange auf dem Display die Aufschrift „COOL“ angezeigt wird, nimmt der Ofen beim Drücken der Tasten der Funktion PASTA KEINEN Befehl an.**

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



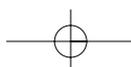
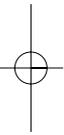
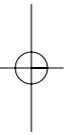
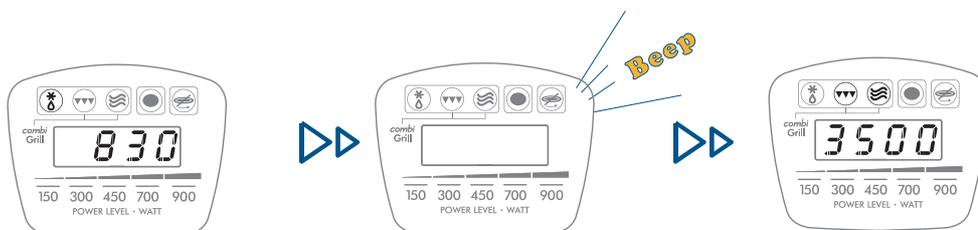


## Kapitel 2 - Verwendung der Bedienelemente und der Betriebsarten

### 2.3 AUTOMATISCHER, NACHEINANDER ABLAUFENDER AUFTAU- UND GARVORGANG

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

	<p><b>1</b> Geben Sie die Betriebsart <b>“Automatisches Auftauen“</b> ein, indem Sie die Taste <b>FUNCTION (2)</b> (Wahl der Betriebsarten) zwei Mal drücken. Im Display erscheint die entsprechende Anzeige für <b>“Automatisches Auftauen“</b>.</p>	
	<p><b>2</b> Geben Sie die Auftaudauer (in Minuten) ein, indem Sie den Drehknopf <b>TIME ADJUST (8)</b> drehen.</p>	
	<p><b>3</b> Geben Sie den darauffolgenden Garvorgang ein, indem Sie die gewünschte Betriebsart mit der Taste <b>FUNCTION (2)</b> (Wahl der Betriebsarten) anwählen, deren entsprechenden Anzeigen im Display erscheinen. (z. B. Kombifunktion Mikrowellen + Grill)</p>	
	<p><b>4</b> Stellen Sie die Kochzeit ein und die Mikrowellenleistungsstufe.</p>	
	<p><b>5</b> Drücken Sie die Taste  (13). Der Übergang vom Auftau- zum Garvorgang wird durch ein akustisches Signal gemeldet.</p>	



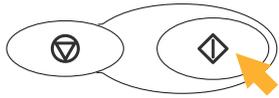


## Kapitel 2 - Verwendung der Bedienelemente und der Betriebsarten

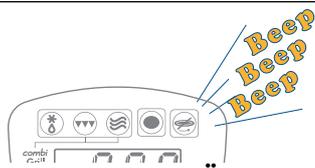
### 2.4 ABRUFEN DER BEREITS GESPEICHERTEN REZEPTE (TASTEN AUTOMATIK-FUNKTIONEN)



- 1 Drücken Sie die gewünschte **AUTOMATIK-FUNKTIONEN**-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 4.8 nach.



- 2 Drücken Sie die Taste  (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  (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  (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  (7) so lange gedrückt halten, bis ein Beep ertönt.

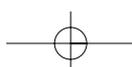
### 2.7 TASTE DREHTELLERSTOP

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  (10) drücken; der Vorgang ist nur nach erfolgter Einstellung der Kochfunktion möglich: die LED-Anzeige oben rechts beginnt zu blinken. Nachdem Sie  (13) gedrückt haben, wird die LED-Anzeige weitere 5 Mal aufblinken 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  (10) drücken. Bei der Funktion „Mikrowelle“ beträgt die Maximalleistung der verwendbaren Mikrowellen 700 W (bei Betätigung der Taste  (10) wird die Leistung automatisch über die elektronische Steuerung herabgesetzt).

### 2.8 FUNKTION "MEMOTIME" (MINUTENZÄHLER)

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  (13).
- Am Ende ertönen 3 Beep-Töne und auf dem Display erscheint das Wort **"END"**.



## KAPITEL 3 – GEBRAUCH DES NUDELKOCHERS

Das Kochen von Nudeln unter Anwendung dieses exklusiven Gerätezubehörs wurde anhand von sensorischen und chemischen Tests in der Universität Bologna, mit Sitz in Cesena, analysiert, wie das beigefügte Zertifikat bescheinigt:

### **ZUSAMMENARBEIT ZWISCHEN DER UNIVERSITÄT BOLOGNA, SITZ CESENA, UND DER FIRMA DE LONGHI S.p.A.**

Gegenstand der Zusammenarbeit war die Bewertung von dem Kochen von Nudeln mit der traditionellen Methode in kochendem Wasser und der Nutzung der „Vorrichtung und Verfahren zum Kochen eines Lebensmittelzeugnisses mit Mikrowellen“, gemäß des Patents Nr. MI2001A002147 der Firma De Longhi S.p.A.

#### **Beschreibung der angewandten Technologie**

Im Laufe der experimentellen Untersuchung wurde gemäß des im Vorwort genannten Patents ein Mikrowellenofen De Longhi für den Hausgebrauch verwendet, welcher mit einem entsprechenden Originalbehälter für das Kochen von Nudeln und insbesondere des Formats „Spaghetti“ ausgestattet ist.

Die Qualität der mit diesem Gerät gekochten Nudeln wurde unter streng standardisierten Bedingungen mit der Qualität von traditionell gekochten Nudeln verglichen, die in kochendem Wasser, entsprechend den von den besten Nudelherstellern erteilten Empfehlungen, gegart worden waren.

Mit dem Gebrauch der von der Firma De Longhi entwickelten und in dieser Untersuchung bewerteten Vorrichtung, erweist sich das Kochen von Nudeln unter automatisierten Bedingungen als möglich, angefangen mit der Bereitstellung des Kochsystems und dem Gebrauch von Leitungswasser (kalt oder vorher erwärmt), werden die rohen Nudeln einfach in einen eigens mit dem Ofen gelieferten Behälter gegeben.

#### **Untersuchungsmethodologien**

Die analytischen Verfahren richteten sich auf die Bewertung einiger charakteristischen Aspekte der Nudelqualität, und zwar im Vergleich der Nudeln, die mit dem Gerät von De Longhi gekocht und denen, die traditionell gegart wurden, und zwar unter Anwendung der in der Gastronomiebranche und im Haushalt eingesetzten üblichen Methoden.

Die Bewertungen erfolgten sowohl mittels analytischen Labormethoden bzw. Instrumentenmessungen, als auch mittels sensorischen Analysen seitens eines Panels von dafür geschulten Prüfern (Panel test).

Die angewandten Methodologien wurden an Hand einer gründlichen Untersuchung der nationalen und internationalen Fachliteratur ausgewählt. Es wurden Nudeln einer auf dem nationalen und ausländischen Markt weit verbreiteten Handelsklasse verwendet.

#### **Erzielte Ergebnisse**

Zusammenfassend ist aus den erzielten Ergebnissen hervorgegangen, dass zwischen den mit den beiden Methodologien (traditionell und innovativ mit Mikrowellen) gekochten Nudeln bzgl. der Wasseraufnahme seitens des Produkts eine statistische Gleichwertigkeit besteht, die sich sowohl im Gewicht, als auch im Volumen und im Eindringungsgrad des Wassers in die Nudeln selbst ausdrückt.

Ferner konnte festgestellt werden, dass bei dem von De Longhi entwickelten Kochverfahren, weniger organische Substanzen (hauptsächlich Stärke) ins Wasser freigesetzt werden und diese Substanzen nur eine geringe Veränderung (Gallertbildung) vorweisen, was hauptsächlich auf die kürzere Zeit, die das Produkt hohen Temperaturen ausgesetzt ist, (Sieden des Kochwassers) zurückzuführen ist. Statistisch gleichwertig resultierten hingegen bei den beiden Kochmethoden die Qualitätsparameter der Nudeln, wie zum Beispiel die Konsistenz (Beschaffenheit), die Oberflächenklebrigkeit (chemische und instrumentelle Bewertung) und die instrumentell bewertete Oberflächenfarbe.

Die sensorische Analyse durch den Panel test hat schließlich bestätigt, dass die den beiden Kochmethoden ausgesetzten Nudeln in Bezug auf einen gleichmäßigen Kochvorgang, den Geschmack, die Oberflächenklebrigkeit, Gummiartigkeit, die Konsistenz und die Soßenaufnahmefähigkeit keine bedeutsamen Unterschiede aufwiesen.

#### **Urteil über das neue Verfahren mit der von De Longhi entwickelten Vorrichtung**

Zusammenfassend kann anhand der erzielten und vorab kurz beschriebenen Ergebnisse behauptet werden, dass der Mikrowellenofen De Longhi mit der im o.g. Patent vorgestellten Vorrichtung, zur Realisierung eines hochwertigen Produkts in einem automatisiertem System und zum Gebrauch im Haushalt entsprechend seinen eigenen Benutzerbedingungen geeignet ist.

Hochachtungsvoll

Prof. Marco Dalla Rosa

Außerordentlicher Professor für Prozesse der Lebensmitteltechnologie  
Lebensmitteltechnologien und – Wissenschaften – Universität Bologna



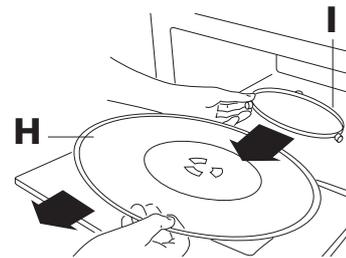
## KAPITEL 3 – GEBRAUCH DES NUDELKOCHERS

### 3.1 - EINFÜHRUNG

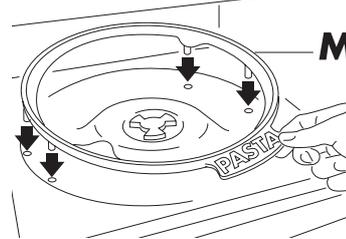
Der Nudelkocher eignet sich für das Kochen von allen Nudelsorten, ohne dass dabei die Nahrungseigenschaften verloren gehen oder verändert werden. Dieses neue und exklusive System reduziert nicht nur die Kochzeit, sondern erleichtert Ihnen auch die Zubereitung selbst. Sie brauchen sich nicht mehr darum zu sorgen, die Nudeln in das kochende Wasser zu geben, diese während des Kochvorgangs zu verrühren oder den Topfdeckel zu heben, um zu vermeiden, dass das Wasser überkocht.

### 3.2 - VERFAHRENSWEISE UND EINSTELLEN DER SCHALTUNGEN

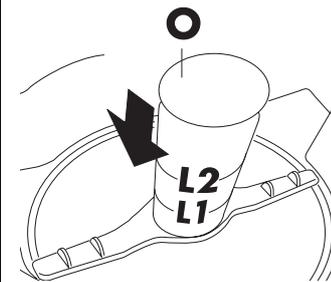
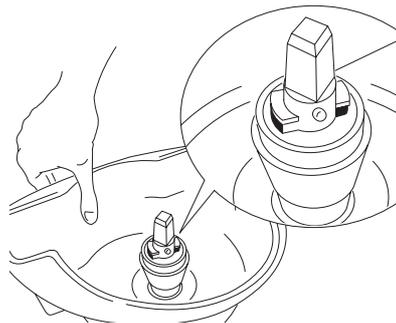
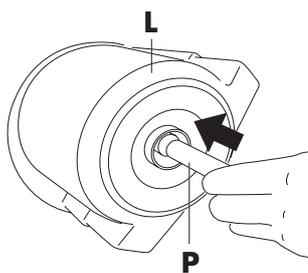
- 1 Nehmen Sie den Drehteller (H) und den entsprechenden Untersatz mit den Rädchen (I) aus dem Ofen heraus.



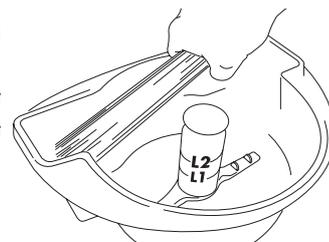
- 2 Positionieren Sie den Untersatz des Nudelkochers wie in der Abbildung dargestellt, indem Sie die drei Pföcke in die drei Öffnungen am Boden des Offeninnenraums stecken (die Aufschrift PASTA muss nach vorne zeigen).

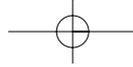


- 3 Setzen Sie die Welle (P) in die Öffnung am Topfboden (L). Zum Blockieren der Welle, drücken Sie diese nach oben und drehen Sie diese, bis die beiden Zähne aus den Ösen hervortreten (dieser Vorgang ist leichter, wenn Sie dabei in den Topf schauen). Nun stecken Sie die Mischvorrichtung Mischer (O) an ihren Platz, wobei darauf zu achten ist, dass die Flügel den Topfboden berühren und nicht zu sehr angehoben sind.



- 4 Geben Sie die Nudeln in den Topf (L) (max. 400 g). Achten Sie dabei darauf, nicht den Stand L2 der Mischvorrichtung (O) überschreiten. Die nicht gebrochenen Spaghetti sind wie in der Abbildung dargestellt im Topf zu positionieren. Sicherstellen, dass die Spaghetti nicht angehoben bleiben.





### KAPITEL 3 – GEBRAUCH DES NUDELKOCHERS

- 5 Nun bewegen Sie etwas den Topf (L), damit sich die Nudeln darin verteilen. Geben Sie soviel Wasser in den Topf, dass die Nudeln ganz bedeckt sind, und zwar entweder bis zum Wasserstand L1 oder L2 der Mischvorrichtung (O), wie unten in der Abbildung dargestellt ist.

#### KORREKT:

	Die Pasta ist auf Level L1 (mind.) vollkommen vom Wasser bedeckt
	Die Past ist auf Level L2 (max.) vollkommen vom Wasser bedeckt

#### FALSCH:

	Die Pasta ist nicht vollständig vom Wasser bedeckt
	Der Wasserstand liegt zwischen L1 und L2 (muss entweder auf L1 oder L2 liegen)
	Der Wasserstand überschreitet den von der Funktion PASTA zulässige Höchstmenge (über dem Level L2)

Es ist wichtig, dass der Wasserstand STETS entweder Stand L1 oder Stand L2 erreicht und nie dazwischen liegt.

#### ACHTUNG:

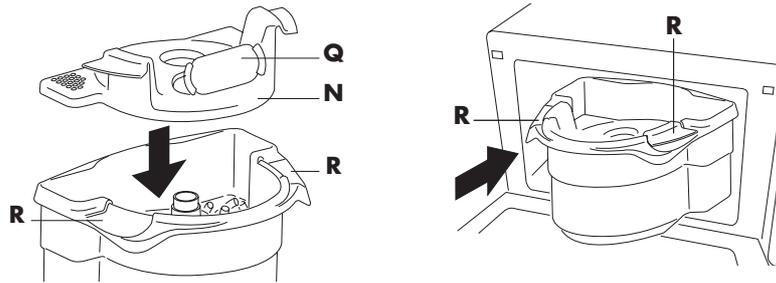
- DIE PASTE MUSS UNBEDINGT VOR EINFÜLLEN DES WASSERS IN DEN TOPF GEGEBEN WERDEN.
- DIE NUDELN MÜSSEN VOLLSTÄNDIG MIT WASSER BEDECKT SEIN, DA DIE AUS DEM WASSER HERVORSTEHENDEN NUDELN ZUSEHR GAREN UND EINE BRÄUNLICHE FÄRBUNG ANNEHMEN KÖNNTEN.

Denken Sie daran, dass die Nudeln während des Kochvorgangs an Volumen zunehmen. In einigen Fällen (z.B. bei sehr voluminösen Nudelformaten) raten wir auf jeden Fall Wasser bis zum Füllstand L2 zu verwenden.

(\*) Sie können sowohl Wasser mit Raumtemperatur (zirka 20°C) als auch warmes Wasser verwenden (zirka 50°C). Umso wärmer das Wasser, desto kürzer die Kochzeit.

**KAPITEL 3 – GEBRAUCH DES NUDELKOCHERS**

- 6** Salzen Sie das Wasser (10 gr. Für Liter) und schließen Sie den Topf (L) mit dem Deckel (N). Stellen Sie sicher, dass sich die Klappe (Q) öffnen lässt. Stellen Sie nun das Ganze in den Ofen, und achten Sie dabei darauf, dass die Griffe (R), wie in der Abbildung dargestellt, zur Tür hin gerichtet sind. Der Topf wird auf den vorab eingesetzten Nudelkocheruntersatz (M) gestellt (siehe Punkt 2); auf dem Display erscheint die Aufschrift PASTA. Schließen Sie nun die Tür.

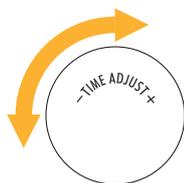
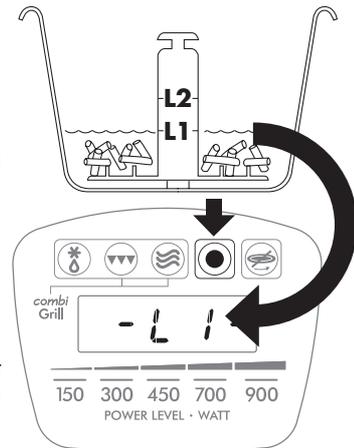


DEUTSCH



- 7** Wählen Sie je nach Wassertemperatur die entsprechende Taste (wenn warmes Wasser, etwa 50°C, eingefüllt wurde, die rote Taste; wenn Wasser mit Raumtemperatur, etwa 20°C, eingefüllt wurde, die blaue Taste). Stellen Sie durch mehrmaliges Drücken der Taste den in dem Topf erreichten Wasserstand (-L1- oder -L2-) ein.

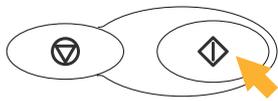
*Wenn Sie die rote Taste gedrückt haben, erscheint auf dem Display die Ikone, welche die Wahl eines Kochvorgangs mit warmem Wasser anzeigt.*



- 8** Geben Sie nun die auf der Nudelpackung angegebene Kochzeit ein (z.B. 8 Minuten), indem Sie den Drehknopf **TIME ADJUST** (8) drehen.



### KAPITEL 3 – GEBRAUCH DES NUDELKOCHERS



- 9 Drücken Sie zum Start des Kochvorgangs die Taste (13).



Der Ofen berechnet automatisch die GESAMT- Zeit, die für das Aufkochen des Wasser und das Garen der Nudeln notwendig ist. Diese Zeit wird daraufhin sofort auf dem Display angezeigt.

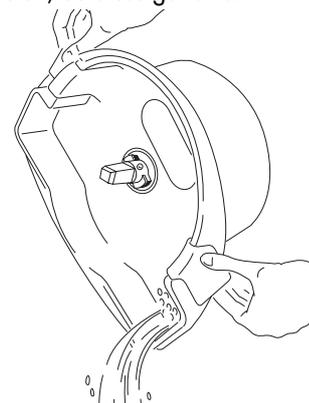
1 Minute vor Beendigung ertönt ein „Beep“-Ton, der das baldige Ende der Kochzeit anzeigt und darauf hinweist, dass es ratsam ist, den Behälter aus dem Ofen zu nehmen, um die Nudeln zu probieren (durch die Klappe Q); Vorsicht bei Dampfstoßen.

Wenn die Nudeln gar sind, drücken Sie zur Unterbrechung des Restprogramms die Taste (7). Sind die Nudeln hingegen noch zu bissfest, lassen Sie diese noch die restliche Kochzeit lang garen und drücken Sie die Taste (13).

Nach einer Minute ertönen 3 Beep-Töne und auf dem Ofen erscheint die Aufschrift „END“. Nun können Sie den Behälter aus dem Ofen nehmen und die Nudeln entweder abgießen oder überprüfen, ob diese gar sind:

Wenn die Nudeln gar sind, drücken Sie die Taste (7); die Nudeln abgießen, indem Sie die Griffe (R-S) fest gedrückt halten und den Behälter linksgerichtet nach vorne neigen, sodass das Wasser durch die auf der linken Seite des Deckels befindlichen Löcher austreten kann (siehe Abbildung neben). Entnehmen Sie den Deckel, indem Sie an den Griffen (S) anheben (passen Sie auf die Dampfstoße auf), ziehen Sie die Mischvorrichtung heraus, gießen Sie die Nudeln ab und geben Sie die Soße hinzu.

Sollten sie hingegen noch nicht gar sein, was natürlich von Ihrem Geschmack abhängt, kann die Kochzeit verlängert werden. Hierzu stellen Sie den Behälter wieder in den Ofen, schließen die Tür (auf dem Display blinkt die Anzeige „0 00“ auf) und stellen einige Minuten ein; hierzu den Drehknopf (8) drehen und die Taste (13) drücken.



DEUTSCH

### 3.3 - WICHTIGE HINWEISE

Bei der Verwendung des Nudelkochers, Folgendes beachten:

- Besondere Vorsicht ist beim Herausnehmen des Topfes aus dem Ofen und während des Abgießens geboten: der Behälter ist zwar kühl, aber die Dampfstoße können sehr heiß sein und zu Verbrennungen führen.
- Stellen Sie den Nudelkocher nicht auf Wärmequellen oder auf den Ofen, wenn dieser in Betrieb ist.
- Warten Sie nach dem Gebrauch der Kombi – oder der Grill Funktion etwas ab, bevor Sie Nudeln kochen: die Temperatur im Ofen könnte zu hoch sein und so den Topf beschädigen.
- Stellen Sie sicher, dass die Deckelklappe (Q) sich immer öffnen lässt und halten Sie diese stets sauber.
- Der Nudelkocher ist entsprechend den in der Bedienungsanleitung enthaltenen Anweisungen zum Kochen von Nudeln zu verwenden und darf auf keinen Fall zu anderen Zwecken benutzt werden.
- Verwenden Sie niemals den Nudelkocher ohne Wasser und Nudeln.
- Sobald der Nudelkocher in den Ofen eingesetzt worden ist, können keine anderen Funktionen mehr gewählt werden.

Für die Reinigung des Nudelkochers verweisen wir auf Abschnitt 5.1 auf Seite 84.

# KAPITEL 4 - VERWENDUNG DES BACKOFENS: EMPFEHLUNGEN UND ZEITENTABELLEN

## 4.1 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"

NAHUNGSMITTEL	MENGE	DAUER Minuten	HINWEISE/EMPFEHLUNGEN	RUHEZEIT
<b>FLEISCH</b>				
• Braten (Schwein, Rind, Kalb usw.)	1 kg	19 - 21	Nach Ablauf der halben Auftauzeitzeit 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
<b>GEFLÜGEL</b>				
• 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
<b>GEMÜSE</b>				
			Tiefgefrorenes Gemüse muß vor dem Garen nicht aufgetaut werden.	
<b>FISCH</b>				
• 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
<b>MILCH- UND KÄSEPRODUKTE</b>				
• 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
<b>BROT</b>				
• 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
<b>OBST</b>				
• Erdbeeren, Pflaumen, Kirschen, Johannisbeeren, Aprikosen	500 gr	8 - 10	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 angegebenen Zeit wenden. Das Lebensmittel direkt auf den Drehteller legen. Weitere Hinweise, auch hinsichtlich anderer Leistungstest gemäß der Vorschrift IEC 705, finden Sie in der Tabelle auf Seite 2.

## Kapitel 4 - Verwendung des Backofens: Empfehlungen und Zeitentabellen

### 4.2 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 "AUTOMATIK-FUNKTIONEN" erwärmt werden (siehe Tabelle auf Seite 81).

**TABELLE: ERWÄRMZEITEN**

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

### 4.3 - 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	8	Mit rohen Teigwaren erzielte Zeiten. Sind sie hingegen vorgekocht, genügen 8 Min. kombiniertes Garen MICROGRILL
			900	8	
• Grieß-Gnocchi	600 gr		900	12	Nicht zu sehr übereinanderschichten.
• Makkaroniauflauf	1500 gr		900	8	Die Nudeln werden vorher gekocht.
• Risotto	300 gr. von Reis		900	12-15	Alle Zutaten werden gemeinsam in einen mikrowellengeeigneten Behälter gegeben und mit Klarsichtfolie abgedeckt (für 300 g Reis werden bei maximaler Mikrowellenleistungstufe über etwa 12-15 Minuten 750 g Brühe benötigt).
• Nudeln					Siehe Kapitel 3 Seite 72
• Tortellini					Siehe Kapitel 3 Seite 72

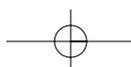
### 4.4 - GAREN VON FLEISCH

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.
• Gulasch	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 hohen Rost benutzen. 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 hohen Rost benutzen. 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 hohen Rost benutzen. 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 4 - Verwendung des Backofens: Empfehlungen und Zeitentabellen

### 4.5 - 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.
• Sprosskohl	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	12-14	Zeiten mit rohem Blumenkohl. Falls vorgegart, reichen 12' mit Kombigrill.
• Sellerie	500 gr	☉	900	6-7	In Stücke schneiden.
• Auberginen	800 gr	☉	900	5-6	Würfeln.
• Gegrillte Auberginen	4 Schnitten	☽	-	9-11	Den hohen Rost benutzen. Den Backofen 3 min. vorheizen Nach Ablauf der halben
• Auberginen mit Parmesankäse überbacken	1300 gr	☉ ☽	900	9-11	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	12-14	Sollten möglichst gleichgroß sein.
• Paprikaschoten	500 gr	☉	900	8-9	In Stücke schneiden.
• Gegrillte Paprikaschoten	4 Viertel	☽	-	9-11	Den hohen Rost benutzen. Den Backofen 3 min. vorheizen Nach Ablauf der halben
• Gefüllte Paprikaschoten	1400 gr	☉ ☽	900	15-17	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 4 - Verwendung des Backofens: Empfehlungen und Zeitentabellen

### 4.6 - 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.
• Gebratener Fisch	600 gr		150	30	Öl, eine Knoblauchzehe und etwas Wein hinzufügen. Nicht abdecken.

### 4.7 - 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	16	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	7	



## Kapitel 4 - Verwendung des Backofens: Empfehlungen und Zeitentabellen

### 4.8 - ERWÄRMEN/GAREN MIT DEN TASTEN "AUTOMATIK-FUNKTIONEN"

Die Tasten "AUTOMATIK-FUNKTIONEN" 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
<b>(4) BEVERAGES</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Mal drücken</li> <li>• 2 Mal drücken</li> <li>• 3 Mal drücken</li> <li>• 4 Mal drücken</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Tasse Kaffee (50 cc) ausgehend von Raumtemperatur erwärmen.</li> <li>• 1 Tasse Kaffee (125 cc) ausgehend von Raumtemperatur erwärmen.</li> <li>• 1 gekühlte große Tasse (200 cc) erwärmen.</li> <li>• 1 gekühlten Teller Suppe (300 cc) erwärmen.</li> </ul>	Nach dem Erwärmen die Flüssigkeit gut mischen, um die Temperatur zu vereinheitlichen.
<b>(11) READY MEALS</b> <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>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Mal drücken</li> <li>• 2 Mal drücken</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Portion erwärmen (250-350 g.)</li> <li>• 2 Portionen erwärmen (450-550 g.)</li> </ul>	Geeignet für bereits gekochte, im Kühlschrank im Serviergeschirr (auf dem Essteller) 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 Essteller.
<b>(5) PIZZA</b> <i>und vorgekochte TK-Gerichte</i>		
	<i>Achtung: Am Ende dieser Erwärmvorgänge können die Speisen und die Behälter sehr heiß sein. Topflappen oder Grillhandschuh verwenden.</i>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Mal drücken</li> <li>• 2 Mal drücken</li> <li>• 3 Mal drücken</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• TK-Pizza (250-500 g.) erwärmen</li> <li>• 1 Portion erwärmen (250-350 g.)</li> <li>• 2 Portionen erwärmen (450-550 g.)</li> </ul>	Die Pizza direkt auf den Drehteller. Die Packung auf den Drehteller stellen und eventuelle Verschlüsse entfernen (Gefrierbeutelnieten). Sollte die Packung nicht mikrowellengeeignet sein (z. B. Metallschalen), die Speise aus der Packung nehmen und auf einen Servierteller legen. Nicht abgedeckt auf dem Drehteller erwärmen.



## Kapitel 4 - Verwendung des Backofens: Empfehlungen und Zeitentabellen

### 4.9 - 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.

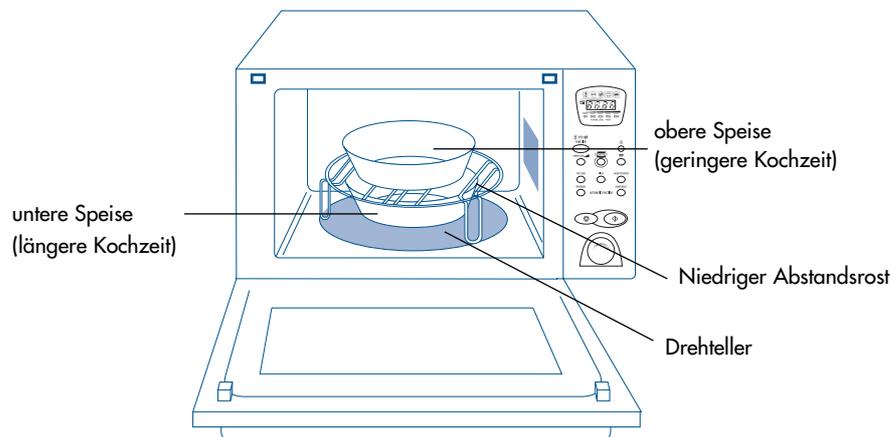
Möchten Sie gleichzeitig zwei Speisen garen, müssen Sie nur die folgenden einfachen Grundregeln berücksichtigen:

- 1) Die Kochzeiten für die gleichzeitig gegarten Gerichte unterscheiden sich von den einzeln gekochten Speisen. Beachten Sie daher stets die Bezugstabelle auf Seite 83.

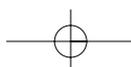
<b>Kochzeiten für gleichzeitiges Garen</b>	
<b>Kartoffeln (oben)</b>	<b>16 min</b>
<b>Gulasch (unten)</b>	<b>40 min</b>
<b>Kochzeiten für das Garen einzelner Gerichte</b>	
<b>Kartoffeln</b>	<b>7 - 8 min</b>
<b>Gulasch</b>	<b>30 - 35 min</b>

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.



## Kapitel 4 - 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	⊗ 8	20	Das Fleisch nach 15' drehen. Zum Schluß 10 Minuten ruhen lassen.
• Hackfleisch	unten	500	⊗ 8	20	
• Huhn in Stücken	oben	500	⊗ 8	24	Die Fleischstücke während dem Auftauen trennen. Zum Schluß 15 Minuten ruhen lassen
• Geschnitztes	unten	500	⊗ 8	24	
• Blumenkohl	oben	450	⊗ 8	22	Zum Schluß 5-10 Minuten ruhen lassen.
• Fisch am Stück	unten	500	⊗ 8	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.

## 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 5 - WARTUNG UND REINIGUNG

## 5.1 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. Dennoch achten Sie bitte bei der Reinigung des Bodens darauf, daß das Wasser nicht unter den Drehstift des Drehtellers (D) dringt, und daß kein Wasser aus den Bohrungen am Ofenboden heraustritt (siehe Abbildung).

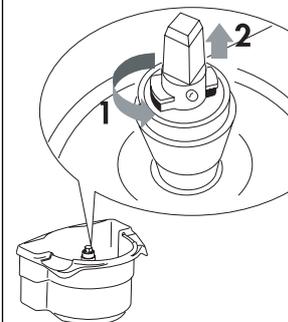
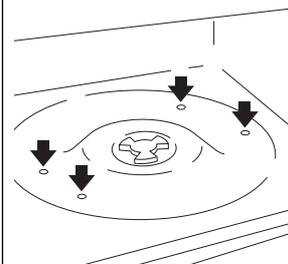
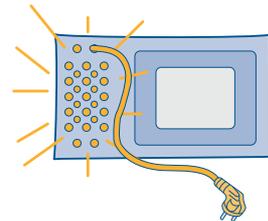
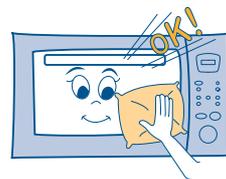
### Reinigung des Nudelkochers.

Der Topf (L), der Deckel (N) und die Mischvorrichtung (O) können im Geschirrspüler gespült werden.

Wir empfehlen, die Welle (P) aus dem Topf zu entfernen.

Die Welle (P) ist im Topf eingerastet (L). Dennoch kann diese zur Reinigung entnommen werden, indem Sie diese drehen und die beiden Flügel mit den entsprechenden Öffnungen übereinander lagern und sie leicht nach unten drücken. Achten Sie darauf, daß die Klappe (Q) des Deckels (N) sich immer drehen/öffnen lässt und stets sauber gehalten wird. Ebenfalls sauber zu halten sind die Öffnungen zum Wasserabgießen.

Stellen Sie sicher, daß die Zubehörteile wirklich trocken sind, bevor Sie diese wieder einsetzen.



## Kapitel 5 - Wartung und Reinigung

### 5.2 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"> <li>Die Tür ist nicht korrekt geschlossen</li> <li>Der Stecker ist nicht richtig an der Steckdose angeschlossen</li> <li>Die Steckdose liefert keinen Strom (Die Haussicherung kontrollieren).</li> </ul>
Kondenswasser auf der Kochfläche, im Geräteinneren oder in Türnähe	<ul style="list-style-type: none"> <li>Werden wasserhaltige Speisen gegart ist es völlig normal, daß der Dampf, der sich im Geräteinneren bildet, austritt und sich als Kondenswasser im Innenraum, auf der Kochfläche oder am Türrahmen absetzt.</li> </ul>
Funkenbildung im Gerät	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bei den Betriebsarten mit Mikrowellen und bei Kombibetrieb das Gerät nicht ohne Nahrungsmittel betreiben.</li> <li>Verwenden Sie bei den vorgenannten Betriebsarten zum Kochen keine Metallbehälter und auch keine Beutel oder Packungen mit Metallnieten.</li> </ul>
Das Essen erwärmt sich nicht oder gart nicht ausreichend	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wählen Sie die korrekte Garfunktion an oder erhöhen Sie die Kochzeit.</li> <li>Die Nahrungsmittel wurden vor dem Garvorgang nicht vollständig aufgetaut.</li> </ul>
Das Essen verbrennt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wählen Sie die korrekte Garfunktion oder reduzieren Sie die Kochzeit.</li> </ul>
Das Essen gart nicht gleichmäßig	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rühren Sie die Speisen während dem Garvorgang um. Beachten Sie, daß die Speisen besser garen, wenn sie in gleichgroße Stücke geschnitten wurden.</li> <li>Der Drehteller ist blockiert.</li> </ul>
Die Funktion PASTA kann nicht eingestellt werden, die Aufschrift PASTA erscheint nicht	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vergewissern Sie sich, dass der Untersatz (M) korrekt am Boden des Ofens eingesetzt ist und die Pföcke in den jeweiligen Öffnungen stecken. Der Topf muss korrekt auf den Untersatz (M) gestellt werden.</li> </ul>
Die Nudeln haben am Ende des Kochvorgangs eine bräunliche Färbung.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stellen Sie vor Beginn des Kochvorgangs sicher, dass die Nudeln ganz mit Wasser bedeckt sind.</li> </ul>

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