

INHALT

KAPITEL 1. ALLGEMEINES

1.1	Wichtige Sicherheitshinweise	Seite 117
1.2	Technische Daten	Seite 118
1.3	Installation und elektrischer Anschluss	Seite 118
1.4	Mitgeliefertes Zubehör	Seite 119
1.5	Geeignetes Geschirr	Seite 120
1.6	Allgemeine Regeln und Hinweise für den Gebrauch des Gerätes	Seite 121

KAPITEL 2. ERSTMALIGE EINSCHALTUNG UND BETRIEB

2.1	Sprachwahl	Seite 122
2.2	Einstellen der Uhr	Seite 122
2.3	Betrieb	Seite 123
2.4	Beschreibung des Displays	Seite 124

KAPITEL 3. AUTOMATIKBETRIEB

3.1	Einstellen der Betriebsart	Seite 125
3.2	Liste der Nahrungsmittelkategorien	Seite 127
	SPEISEN ERWÄRMEN	Seite 127
	PIZZA	Seite 128
	QUICHES	Seite 128
	REIS/RISOTTO	Seite 128
	NUDELAUFLAUF	Seite 128
	SUPPEN ERWÄRMEN	Seite 128
	FLEISCH	Seite 129
	ROASTBEEF	Seite 129
	GULAŞCH	Seite 129
	GEFLÜGEL	Seite 129
	FISCH	Seite 130
	KARTOFFELN	Seite 130
	GEMÜSE	Seite 130
	KUCHEN	Seite 131
	FLÜSSIGKEITEN ERWÄRMEN	Seite 131

KAPITEL 4. MANUALBETRIEB

4.1	Übersichtstabelle	Seite 132
4.2	MICRO (NUR MIKROWELLEN)	Seite 133
4.3	MICRO FAN (MIKROWELLEN UMLUFT)	Seite 134
4.4	FAN (UMLUFT)	Seite 136
4.5	MICRO GRILL (MIKROWELLEN GRILL)	Seite 137
4.6	GRILL	Seite 138
4.7	Rasches Erwärmen	Seite 139
4.8	Taste des programmierbaren Speichers	Seite 140
4.9	Taste Drehtellerstop	Seite 140
4.10	Funktion Minutenzähler	Seite 140
4.11	Kindersicherung	Seite 140
4.12	Auftauen: Empfehlungen, Tipps und entsprechende Tabelle	Seite 140
4.13	Erwärmen: Empfehlungen, Tipps und entsprechende Tabelle	Seite 142
4.14	Zubereitung von Vorspeisen, ersten Gängen: Empfehlungen, Tipps und entsprechende Tabelle	Seite 143
4.15	Zubereitung von Fleischgerichten: Empfehlungen, Tipps und entsprechende Tabelle	Seite 144
4.16	Zubereitung von Fischgerichten: Empfehlungen, Tipps und entsprechende Tabelle	Seite 144
4.17	Zubereitung von Beilagen und Gemüse: Empfehlungen, Tipps und entsprechende Tabelle	Seite 144
4.18	Zubereitung von Kuchen und Torten: Empfehlungen, Tipps und entsprechende Tabelle	Seite 145

KAPITEL 5. REZEPTE

		Seite 146
--	--	-----------

KAPITEL 6. REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

6.1	Reinigung	Seite 151
6.2	Instandhaltung	Seite 152

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 Entfernung einer Abdeckung erfordern, die den Schutz gegen Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt.
- 3) **ACHTUNG:** Flüssigkeiten oder andere Speisen dürfen nicht in verschlossenen Behältern erwärmt werden, da sie leicht explodieren können.
- 4) **ACHTUNG:** Kindern darf die Benutzung des Mikrowellenkochgeräts ohne Aufsicht nur erlaubt werden, wenn eine angemessene Anweisung gegeben wurde, die das Kind in die Lage versetzt, das Mikrowellenkochgerät in sicherer Weise zu benutzen und die Gefahren einer falschen Bedienung zu verstehen.
Dieses Gerät sollte nicht unbeaufsichtigt von Kindern oder unfähigen Personen benutzt werden. Gerät nicht in Reichweite spielender Kinder lassen.
- 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 (Abb. 1).
- 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 (Abb. 2).
- 8) Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller bzw. dessen Kundendienst, oder jedenfalls von einem ähnlich qualifizierten Fachmann ersetzt werden, um 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 mikrowellengeeignete Utensilien. Aufgrund 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 noch heißen Drehteller nicht in heißes Wasser eintauchen, da er auf Grund des Wärmeschocks zerbrechen würde.
- 12) In den Funktionen „Nur MIKROWELLEN“ und „MIKROWELLEN UMLUFT“ und „MIKROWELLEN GRILL“ darf 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 mikrowellengeeignet sind (siehe Abschnitt „Geeignetes Kochgeschirr“).
- 14) Während des Betriebs können die Tür und die sonstigen Oberflächen des Geräts sehr heiß werden. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, solange es in Betrieb ist. Während des Gebrauchs heizt sich das Gerät auf. Berühren Sie daher auf keinen Fall die Heizelemente im Mikrowellenherd.
- 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 (Abb. 4). Seien Sie jedoch in jedem Fall beim Herausnehmen der Behältnisse besonders vorsichtig.



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3

KAPITEL 1: ALLGEMEINES

- 16) Wärmen Sie weder Liköre mit sehr hohem Alkoholgehalt noch größere Mengen Öl auf, da 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 zu umzurühren, damit sich diese gleichmäßig erwärmen.
Falls Sie handelsübliche Sterilisiergefäße für Milchfläschchen verwenden, überprüfen Sie vor dem Einschalten des Mikrowellenherds STETS, dass das Gefäß mit der vom Hersteller angegebenen Wassermenge gefüllt ist.
HINWEIS: Es ist möglich, dass das Gerät bei der ersten Inbetriebsetzung etwa 10 Minuten lang einen Geruch nach „Neu“ von sich gibt und etwas Rauch erzeugt. Dies ist vollkommen normal und wird von an den Heizelementen angebrachten Schutzsubstanzen verursacht.

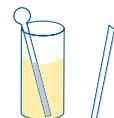


Abb. 4



Abb. 5

1.2 TECHNISCHE DATEN

• AUSGANGSLEISTUNG MIKROWELLEN: 1000 W (IEC705)

Um 200 °C zu erreichen	0,35 kWh
Um eine Stunde 200 °C beizubehalten	1,15 kWh
Gesamtverbrauch	1,5 kWh

• POTENZA RESA MICROONDE: 900 W (IEC705)

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

Dieses Gerät entspricht hinsichtlich der elektromagnetischen Verträglichkeit den Richtlinien 89/336/EWG und 92/31/EWG sowie der Richtlinie 89/109/EWG über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

AUSGANGSLEISTUNG

Die Mikrowellenleistung Ihres Ofens finden Sie auf dem techn. Datenblatt auf der Rückseite des Gerätes 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 Leistungsangabe in Watt auch mit nebenstehendem Symbol auf der Bedienblende angegeben.

1.3 INSTALLATION UND ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

- 1) Nachdem Sie das Gerät aus der Verpackung genommen haben, entfernen Sie die Schutzhülle, in der sich der Drehteller (H), dessen Halterung (I) und das gesamte Zubehör befindet. Prüfen Sie, ob der Drehtellerstift (D) korrekt an seinem Platz in der Mitte des Drehtellers angebracht ist.
- 2) Reinigen Sie den Innenraum mit einem feuchten, weichen Tuch.
- 3) Prüfen Sie das Gerät auf Transportschäden und insbesondere, dass die 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 des Garvorgangs 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).

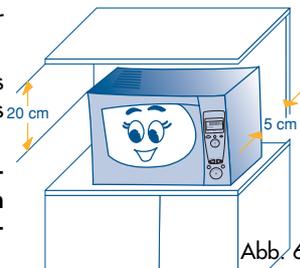


Abb. 6

KAPITEL 1: ALLGEMEINES

1.5 GEEIGNETES GESCHIRR

• AUTOMATIKBETRIEB

Für das Garen in AUTOMATIKBETRIEB sind immer die in den Tabellen von Abschnitt 3.2 – LISTE DER NAHRUNGSMITTELKATEGORIEN aufgeführten Behälter und das dort genannte Geschirr zu verwenden.

• MANUALBETRIEB

Bei der Betriebsart nur MICRO (MIKROWELLEN) sowie bei den Kombifunktionen MICRO FAN (MIKROWELLEN UMLUFT) und MICRO GRILL (MIKROWELLEN GRILL) 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 Kunststoffbehälter verwenden, allerdings nur für das Garen in der Funktion "nur Mikrowellen". Falls Sie sich jedoch bei dem einen oder anderen Behältnis nicht sicher sein sollten, können Sie dessen Hitzebeständigkeit durch einen einfachen Test prüfen: Stellen Sie das leere Behältnis 30 Sekunden lang bei maximaler Leistungsstufe in den Ofen (Funktion "nur Mikrowellen").

Wenn das Behältnis sich überhaupt nicht oder nur leicht erwärmt, ist es für das Kochen mit Mikrowellen geeignet. Wenn es sich hingegen stark erhitzt (oder sich Funken entwickeln), ist es ungeeignet.

Zum raschen Erwärmen können als Unterlage Papierservietten, Papptablets und Einwegteller aus Plastik verwendet werden. Ihre Form und Größe muss aber auf jeden Fall das korrekte Drehen des Drehtellers ermöglichen.

Zum Garen mit Mikrowellen eignen sich keine Behältnisse aus Metall, Holz, Stroh und Kristall.

Es soll an dieser Stelle daran erinnert werden, dass die Mikrowellen die Speisen und nicht das Geschirr erwärmen, daher können die Gerichte direkt im Serviergeschirr gekocht werden, wodurch die Verwendung und das nachfolgende Spülen von Töpfen entfällt.

Es ist jedoch möglich, dass das sehr heiße Nahrungsmittel die Wärme auf den Teller überträgt und den Gebrauch von Topflappen erforderlich macht.

Ist das Gerät auf die Betriebsarten "FAN" oder "GRILL" eingestellt, können alle ofenfesten Behältnisse verwendet werden.

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

	Glas	Pyrex	Glaskeramik	Terrakottageschirr	Aluminiumfolie	Plastik	Papier oder Karton	Metallbehälter
Funktion "MICRO"	JA	JA	JA	JA	NEIN	JA	JA	NEIN
Funktion "MICRO FAN" "MICRO GRILL"	NEIN	JA	JA	JA	NEIN	NEIN	NEIN	NEIN
Funktion "FAN" "GRILL"	NEIN	JA	JA	JA	JA	NEIN	NEIN	JA



KAPITEL 1: ALLGEMEINES

1.6 ALLGEMEINE REGELN UND HINWEISE FÜR DEN GEBRAUCH DES GERÄTES

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

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

Wichtige Regeln für das richtige Garen mit Mikrowellen

- 1) Das Garen hängt stark von **Größe und Gleichmäßigkeit des Garguts** ab: Gulasch ist schneller gar als ein Braten, da die Fleischstücke kleiner und gleichmäßiger sind.
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 des Garvorgangs: die Temperaturen werden dadurch einheitlicher gehalten und die Kochzeiten somit verringert.
- 3) Auch das **Wenden** der Speisen während des Garvorgangs ist empfehlenswert.
- 4) **Speisen mit Haut oder Schale (Beispiel: Äpfel, Kartoffeln, Tomaten, Würstchen, Fisch) werden an mehreren Stellen mit einer Gabel eingestochen, 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 **ringförmig** in eine 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 Garzeit. 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 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.
- 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, es sei denn 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 Garenden zum Explodieren bringen.

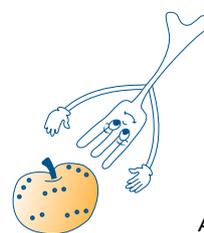


Abb. 9

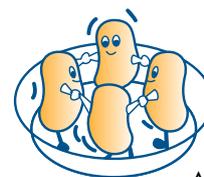


Abb. 10

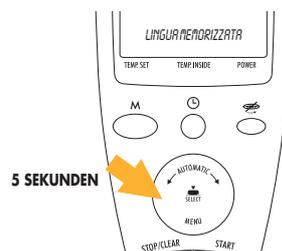


Abb. 11

KAPITEL 2: ERSTMALIGE EINSCHALTUNG UND BETRIEB

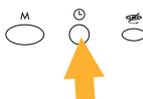
2.1 SPRACHWAHL

- 1) Nach Netzanschluss des Geräts ertönt ein kurzer Summton und am Display erscheinen die Optionen: **ENGLISH, ITALIANO, DEUTSCH, FRANCAIS, ESPANOL**.
- 2) Bei der erstmaligen Verwendung muss die Sprache gewählt werden, in der alle Meldungen und Displayanzeigen visualisiert werden. Keine Funktion des Herds kann programmiert werden, solange die Sprache nicht gewählt wurde.
- 3) Warten Sie, bis die gewünschte Sprache angezeigt wird, dann den Drehknopf **SELECT 'AUTOMATIC'** (5) drücken (es ertönen 3 Summtöne) und mindestens 5 Sekunden lang gedrückt halten. Nach 5 Sekunden Tastendruck ertönt ein weiterer Summton zur Bestätigung und am Display erscheint die Meldung "**SPRACHE GESPEICHERT**". Ein paar Sekunden später erscheint die Anzeige "--:--" mit blinkenden Punkten.
Nun können alle Funktionen des Geräts benutzt, oder die Uhr eingestellt werden (siehe nachfolgender Abschnitt).
- 4) Die gewählte Sprache bleibt für immer im Speicher, auch nach vorübergehenden Stromausfällen.
- 5) Wenn die Sprache geändert werden soll, die Taste **STOP/CLEAR** (6) drücken, dann den Drehknopf **SELECT 'AUTOMATIC'** (5) 5 Sekunden lang gedrückt halten: nach einem kurzen Summton erscheinen am Display wieder die 5 Sprachen. Den unter Punkt 3) beschriebenen Vorgang wiederholen, um die neue Sprache zu wählen.

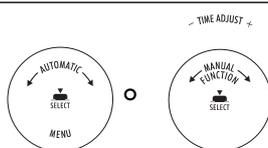
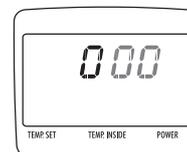


2.2 EINSTELLEN DER UHR

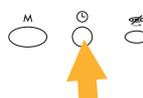
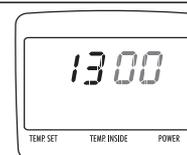
Um die Uhrzeit einzugeben, verfahren Sie wie nachfolgend beschrieben:



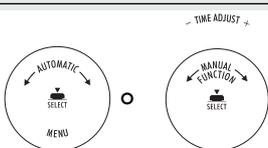
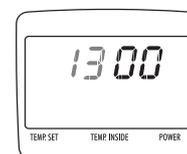
1. Die Taste **CLOCK** (3) drücken. (Am Display blinken die Stunden).



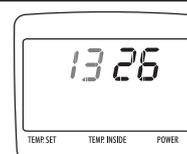
2. Die gewünschte Stunde durch Drehen eines der Drehknöpfe **SELECT** (5) oder (10) einstellen. (Am Display blinken die Stunden).



3. Erneut die Taste **CLOCK** (3) drücken. (Am Display blinken die Minuten).

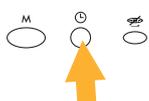


4. Die gewünschten Minuten durch Drehen eines der Drehknöpfe **SELECT** (5) oder (10) einstellen. (Am Display blinken die Minuten).

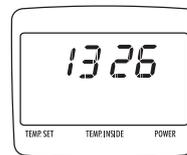




KAPITEL 2: ERSTMALIGE EINSCHALTUNG UND BETRIEB



5. Erneut die Taste **CLOCK** ⌚ (3) drücken. (Das Display zeigt die soeben eingestellte Uhrzeit an).



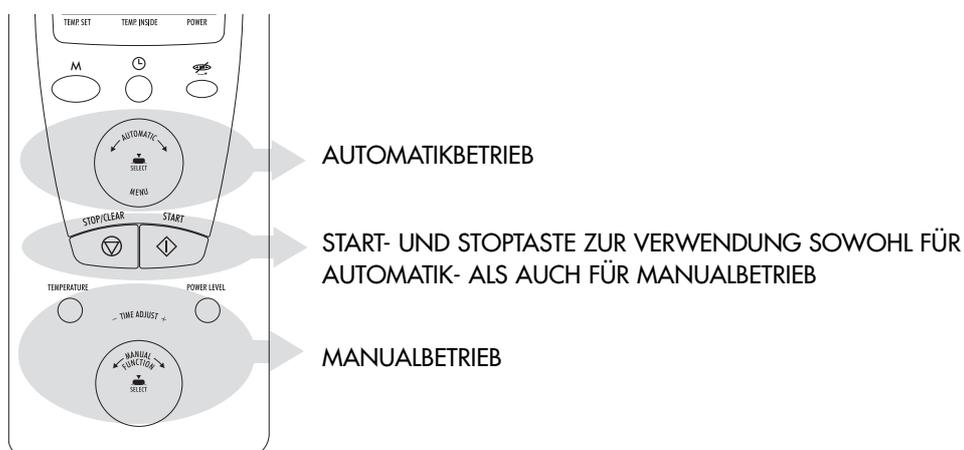
- Wenn Sie die bereits eingestellte Uhrzeit ändern wollen, die Taste **CLOCK** ⌚ (3) drücken und die Uhrzeit wie oben beschrieben neu einstellen.
- Durch Drücken der Taste **CLOCK** ⌚ (3) kann die Anzeige der aktuellen Uhrzeit auch abgerufen werden, nachdem die programmierte Funktion gestartet wurde.

2.3 BETRIEB

Dieser Herd verfügt über 2 unabhängige Betriebsarten:

AUTOMATIKBETRIEB (siehe Kapitel 3, Seite 125)

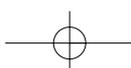
Nach Eingabe des gewünschten Rezepts wählt der Mikrocomputer des Herds automatisch die am besten geeignete Temperatur und Garzeit. Alle verfügbaren Rezepte sind in Abschnitt 3.2 – LISTE DER REZEPTE/NAHRUNGSMITTEL aufgeführt.



MANUALBETRIEB (siehe Kapitel 4, Seite 132)

Utilizzando la manopola posta nella parte inferiore del pannello, è possibile selezionare manualmente la funzione (MICRO, MICRO FAN, GRILL usw.) sowie die für den durchzuführenden Garvorgang passendste Garzeit, Temperatur und MW-Leistungsstufe von Hand eingestellt werden.

HINWEIS: Im Zweifelsfall oder bei Fehler während der Wahl der Rezepte oder der Betriebsarten, die Taste STOP/CLEAR (6) drücken und die Programmierung neu beginnen.





KAPITEL 2: ERSTMALIGE EINSCHALTUNG UND BETRIEB

2.4 BESCHREIBUNG DES DISPLAYS

Am Display werden alle Informationen zur gewählten Betriebsart angezeigt:

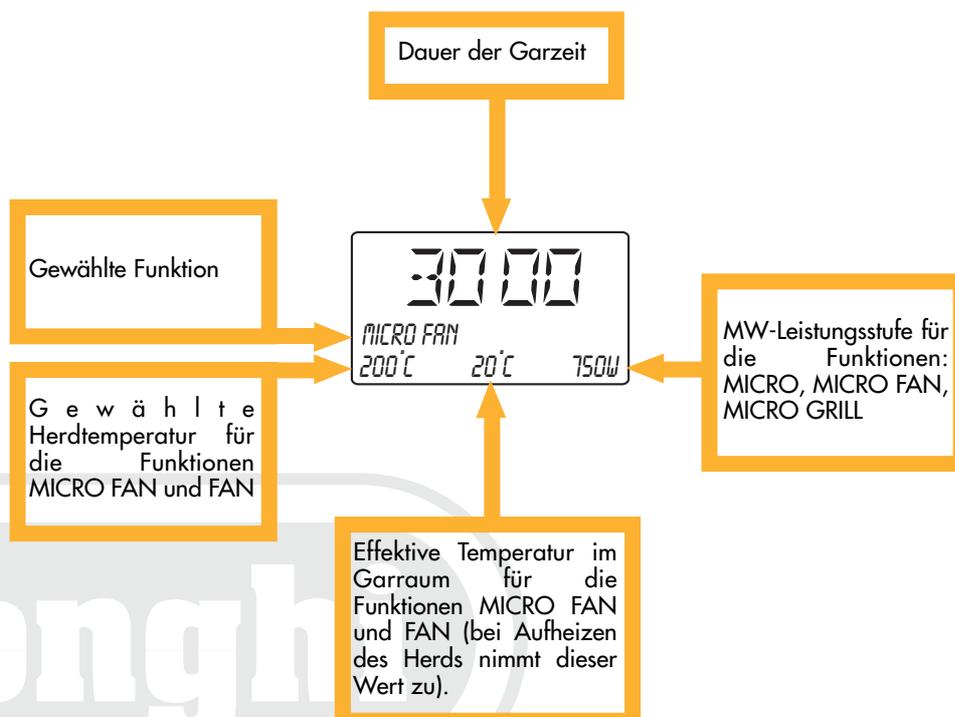
- **AUTOMATIKBETRIEB** (siehe Kapitel 3, Seite 125)



Um die am Display gegebenen Hinweise zu eliminieren (nachdem man mit dem Betrieb des Herds vertraut ist), folgendermaßen vorgehen:

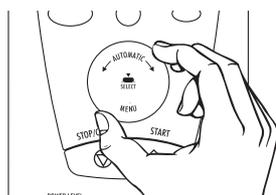
- Die Taste **CLOCK** (3) 5 Sekunden lang gedrückt halten.
- Es ertönt ein kurzer Summton: nun kann das Display nur die Kategorien, die Unterkategorien und die verschiedenen von Hand eingegebenen Funktionen anzeigen.
- Um zum ursprünglichen Anzeigemodus zurückzukehren, den ersten Vorgang wiederholen.

- **MANUALBETRIEB** (siehe Kapitel 4, Seite 132)

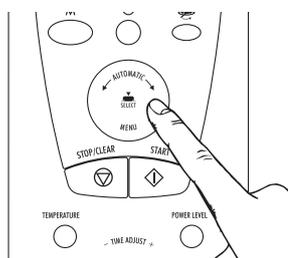
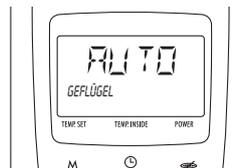


KAPITEL 3: AUTOMATIKBETRIEB

3.1 EINSTELLEN DER BETRIEBSART

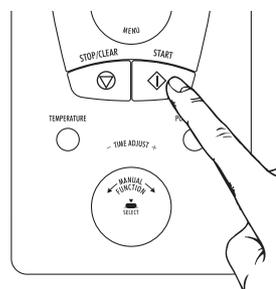
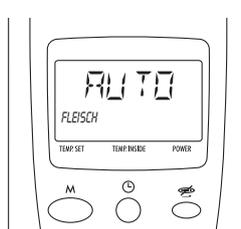


1. Den Drehknopf **SELECT 'AUTOMATIC'** (5) drehen, bis auf der ersten Zeile des Displays der Name der gewünschten Kategorie erscheint (die komplette Liste der Kategorien ist an anderer Stelle aufgeführt).

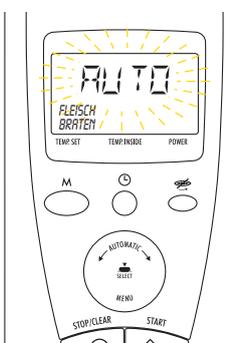


2. Die Kategorie durch Drücken des Drehknopfs **SELECT 'AUTOMATIC'** (5) bestätigen. Den Drehknopf erneut drehen, um die gewünschte Unterkategorie zu wählen (die Unterkategorien sind ebenfalls an anderer Stelle aufgeführt).

Welche Rezepte haben die Unterkategorie nicht (z.B. Roastbeef).



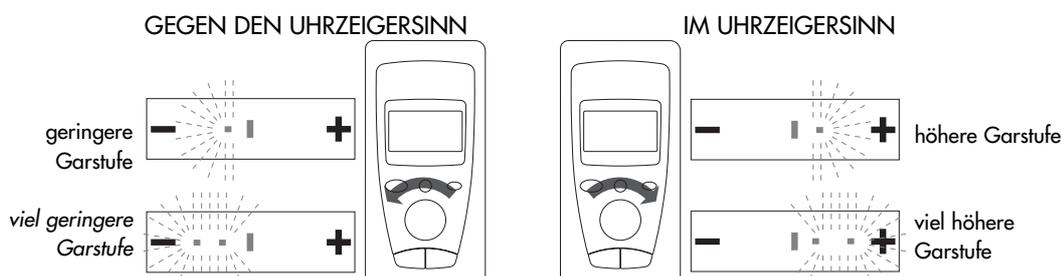
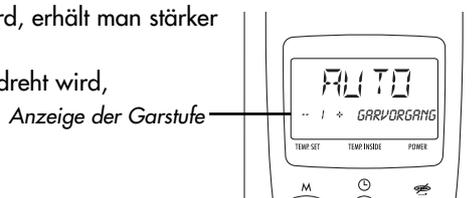
3. Sobald man das gewünschte Untermenü gefunden hat, die Taste **START** (7) drücken. Am Display beginnt die Anzeige **AUTO** zu blinken und auf den zwei Zeilen bleiben die Daten des gewählten Rezepts.



KAPITEL 3: AUTOMATIKBETRIEB

4. Nach Drücken der Taste **START** kann mit dem Drehknopf **SELECT 'AUTOMATIC'** (5) die Garstufe der Speisen geändert werden.

- Wenn der Drehknopf im Uhrzeigersinn gedreht wird, erhält man stärker gekochte Speisen
- Wenn der Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn gedreht wird, erhält man weniger stark gekochte Speisen
- Nach ein paar Sekunden kehrt die Anzeige des gewählten Rezepts zurück



Solange am Display die Anzeige "AUTO" zu sehen ist, kann die Garstufe geändert werden

HINWEIS: Solange die Anzeige *AUTO* zu sehen ist, darf weder die Tür geöffnet, noch die Taste **STOP/CLEAR** (6) gedrückt werden, um die Rechnungen des **MIKROCOMPUTERS** nicht zu beeinflussen. Die Tür darf (z.B. zur Kontrolle der Garstufe oder zum Wenden der Speisen) erst geöffnet werden, wenn am Display die Restzeit bis zum Ende des Garvorgangs angezeigt wird. Bei einigen Kategorien wird der passendste Moment für diese Vorgänge durch einen Summton und eine entsprechende Meldung am Display signalisiert.

5. Am Ende des Garvorgangs ertönt ein akustisches Signal und am Display erscheint die Anzeige "END". Daraufhin erscheint (bei einigen Garvorgängen) ebenfalls am Display die Meldung: "DAS GERICHT IST FERTIG. WENN EIN PAAR MINUTEN WEITERGEGART WERDEN SOLL, **START**, ANSONSTEN **STOP/CLEAR** DRÜCKEN"

Die Tür öffnen und die Speisen kontrollieren:

WENN SIE PERFEKT GAR SIND

- Das Gericht herausnehmen, die Tür wieder schließen und die Taste **STOP/CLEAR** (6) drücken. Daraufhin erscheint die Meldung "GUTEN APPETIT" und wenn der Herd sehr heiß ist, der Hinweis "HERD KÜHLT AB" (siehe Hinweis im untenstehenden Kasten).

WENN NOCH EIN PAAR MINUTEN WEITERGEGART WERDEN SOLL:

- Die Tür wieder schließen und die Taste **START** (7) drücken. Der Herd bleibt automatisch ein paar weitere Minuten in Betrieb.
- Nach Ablauf dieser weiteren Zeit ertönt ein akustisches Signal und es erscheint erneut die Anzeige "END" zusammen mit der Meldung "HERD KÜHLT AB" (siehe Hinweis im untenstehenden Kasten).

HINWEIS: Dieses Modell ist mit einem automatischen Abkühlzyklus ausgestattet, der aktiviert wird, wenn der Herd heiß ist, nachdem die Speisen herausgenommen, und die Taste **STOP/CLEAR** (6) gedrückt wurde (z.B. nach langen Garzeiten). Während dieses Zyklus erscheint am Display die Meldung "HERD KÜHLT AB".

Die Gebläse, die Innenbeleuchtung und der Drehteller sind in Betrieb und gehen automatisch aus, während die Heizelemente und das Mikrowellenteil abgeschaltet sind. Wenn ein weiterer Garvorgang durchgeführt werden soll, braucht das Ende des Kühlzyklus nicht abgewartet zu werden.

KAPITEL 3: AUTOMATIKBETRIEB

3.2 LISTE DER NAHRUNGSMITTELKATEGORIEN

Alle Nahrungsmittelkategorien, die am Display erscheinen können, sind in 15 Familien zusammengefasst. Bei Drehen des Drehknopfes **SELECT 'AUTOMATIC'** (5) werden die Kategorien in folgender Reihenfolge angezeigt:

- SPEISEN ERWÄRMEN
- PIZZA
- QUICHES
- REIS / RISOTTO
- NUDELAUFLAUF
- SUPPEN ERWÄRMEN
- FLEISCH
- ROASTBEEF
- GULASCH
- GEFLÜGEL
- FISCH
- KARTOFFELN
- GEMÜSE
- KUCHEN
- FLÜSSIGKEITEN ERWÄRMEN

GRUNDREGELN UM DIE BESTEN ERGEBNISSE IN AUTOMATIKBETRIEB ZU ERZIELEN

- 1) Halten Sie sich strikt an die in den folgenden Tabellen enthaltenen Angaben in Bezug auf Gewicht (Mindest- und Höchstgewicht) der Speisen, die Verwendung des niedrigen Rostes (F) und der mitgelieferten Auflaufform (M). Wenn das Gewicht nicht innerhalb der angegebenen Werte liegt, muss in Manualbetrieb gegart werden (siehe Kapitel 5), um beste Ergebnisse zu erzielen.
- 2) Nehmen Sie stets Bezug auf die Fotos im beiliegenden Faltblatt, auf denen die korrekte Benutzung der Behälter und der Zubehörteile dargestellt ist.
- 3) Falls Sie eine weitere Auflaufform brauchen sollten, kaufen Sie eine, die der mitgelieferten in Form, Art und Größe so ähnlich wie möglich ist, um immer dieselben Garergebnisse zu erzielen.

SPEISEN ERWÄRMEN

UNTERKATEGORIE	HINWEISE/TIPPS
1 PORTION GEKÜHLT (100-200 g)	SIEHE FOTO 1 DES FALTBLATTS Darunter sind Portionen jeder Art bereits fertig gekochter Speisen zu verstehen, die von Kühlschranktemperatur (5-8°C) aufgewärmt werden sollen. Wenn die Verpackung mikrowellengeeignet ist, wird diese auf den niedrigen Rost gestellt, andernfalls die Portionen im Serviergeschirr wärmen (im selben Geschirr, auf dem die Speise verzehrt wird oder in der mitgelieferten Auflaufform). Die Speise mit Klarsichtfolie abdecken.
2 PORTIONEN GEKÜHLT (200-300 g)	
3 PORTIONEN GEKÜHLT (300-400 g)	
4 PORTIONEN GEKÜHLT (400-500 g)	
GEFROREN (MENGE MIN. 200 g – MAX. 500 g)	SIEHE FOTO 2 DES FALTBLATTS Darunter sind handelsübliche TK-Fertiggerichte zu verstehen. Die Speisen aus eventuellen Metallbehältern nehmen und in Serviergeschirr auf den niedrigen Rost stellen. Achten Sie darauf, dass die Plastikpackungen und die Klarsichtfolie ofenfest sind (für hohe Temperaturen): siehe Anleitungen auf den Packungen.

KAPITEL 3: AUTOMATIKBETRIEB

PIZZA	
UNTERKATEGORIE	HINWEISE/TIPPS
FRISCH	SIEHE FOTO 3 DES FALTBLATTS. Die Pizza auf dem Boden eines gut eingefetteten Metallblechs zubereiten und das Ganze auf den niedrigen Rost stellen.
GEFROREN	SIEHE FOTO 4 DES FALTBLATTS. Die Pizza aus der Packung nehmen und ohne Behälter direkt auf den niedrigen Rost legen.
QUICHES	
UNTERKATEGORIE	HINWEISE/TIPPS
FRISCH	SIEHE FOTO 5 DES FALTBLATTS. Geeignet für pikante Torten wie beispielsweise Quiche Lorraine, Spinattorte usw. Diese werden auf einem Metallblech und nicht in der mitgelieferten Auflaufform (M), ebenfalls auf dem niedrigen Rost gebacken. TK-Torten werden aus der Packung herausgenommen und auf das Blech gelegt.
GEFROREN	
REIS / RISOTTO	
UNTERKATEGORIE	HINWEISE/TIPPS
GAREN	SIEHE FOTO 6 DES FALTBLATTS. Die zulässigen Höchstmengen sind: 300 g Reis und 750 ml Fleischbrühe oder Wasser. Reis und Flüssigkeit wird in die mitgelieferte Auflaufform gegeben und mit einem Pyrex-Deckel oder mit Klarsichtfolie abgedeckt. Ein Anschwellen der Folie und das Austreten von Flüssigkeit auf den Teller sind vollkommen normal.
NUDELAUFLAUF	
UNTERKATEGORIE	HINWEISE/TIPPS
FRISCH	SIEHE FOTO 7 DES FALTBLATTS. Alle Teigwarensorten, die überpacken werden sollen (Lasagne, Cannelloni, Makkaroni usw.) werden vorher abgekocht und dann mit Béchamelsauce, Ragout und Parmesankäse bedeckt. Das Ganze wird in der Auflaufform (M) auf den niedrigen Rost (F) gestellt. Gratinierte Speisen werden niemals abgedeckt, weil sich sonst keine braune Kruste bildet.
GEFROREN	SIEHE FOTO 8 DES FALTBLATTS. Geeignet für handelsübliche TK-Fertiggerichte mit Lasagne, Cannelloni usw. Die Packung oder den Teller (sofern vorher umgefüllt) auf den niedrigen Rost (F) stellen. Gratinierte Speisen werden niemals abgedeckt, weil sich sonst keine braune Kruste bildet.
SUPPEN ERWÄRMEN	
UNTERKATEGORIE	HINWEISE/TIPPS
1 PORTION 250 ml	SIEHE FOTO 9 DES FALTBLATTS. Darunter sind Suppen mit Ausgangstemperatur 18°/20°C (Raumtemperatur) zu verstehen. Bei Beginn des Aufwärmens erscheint in diesem Fall am Display nicht die Anzeige "AUTO".
2 PORTIONEN 500 ml	
3 PORTIONEN 750 ml	
4 PORTIONEN 1 l	

KAPITEL 3: AUTOMATIKBETRIEB

FLEISCH	
UNTERKATEGORIE	HINWEISE/TIPPS
STÜCKE AUFTAUEN (Menge min. 200 g – max. 700 g)	SIEHE FOTO 10 DES FALTBLATTS. Das Fleisch direkt auf den Drehteller (H) legen. Geeignet für Steaks, Koteletts, Hackfleisch usw.
AUFTAUEN AM STÜCK (Menge min. 600 g – max. 1700 g)	SIEHE FOTO 10 DES FALTBLATTS. Das Fleisch direkt auf den Drehteller (H) legen. Geeignet für ganze Fleischstücke, Schweinshaxen usw.
BRATEN (Menge min. 600 g – max. 1700 g)	SIEHE FOTO 11 DES FALTBLATTS. Ideal zum Garen von Lamm, Schwein, Kalb usw. 1/2 Glas Wasser dazugeben und nach Belieben würzen. Um Spritzer zu vermeiden, Öl und Wein auf ein Minimum beschränken. Die Auflaufform (M) auf den niedrigen Rost stellen.

ROASTBEEF	
UNTERKATEGORIE	HINWEISE/TIPPS
BRATEN (Menge min. 800 g – max. 2000 g)	SIEHE FOTO 11 DES FALTBLATTS. Ideal für die Zubereitung eines feinen Roastbeefs, außen mit Kruste und innen blutig. 1/2 Glas Wasser dazugeben und nach Belieben würzen. Die Auflaufform auf den niedrigen Rost stellen.

GOULASCH	
UNTERKATEGORIE	HINWEISE/TIPPS
SCHMOREN (Menge min. 400 g – max. 1500 g)	SIEHE FOTO 12 DES FALTBLATTS. Das Fleisch und die Gewürze zusammen in die Auflaufform geben. Das Ganze auf den niedrigen Rost stellen.

GEFLÜGEL	
UNTERKATEGORIE	HINWEISE/TIPPS
AUFTAUEN AM STÜCK (Menge min. 700 g – max. 2000 g)	SIEHE FOTO 10 DES FALTBLATTS. Ideal zum Auftauen von ganzem Geflügel. Die Speisen werden direkt auf den Drehteller gelegt.
STÜCKE AUFTAUEN (Menge min. 400 g – max. 1000 g)	SIEHE FOTO 10 DES FALTBLATTS. Ideal zum Auftauen von Geflügel in Stücken. Die Speisen werden direkt auf den Drehteller gelegt.
BRATEN AM STÜCK (Menge min. 700 g – max. 2000 g)	SIEHE FOTO 11 DES FALTBLATTS. Ideal zum Garen von ganzen Enten, Perlhuhn, Hähnchen, Truthahn usw. 1/2 Glas Wasser dazugeben und nach Belieben würzen. Um Spritzer zu vermeiden, Öl und Wein auf ein Minimum beschränken. Die Auflaufform auf den niedrigen Rost stellen.
BRATEN STÜCKE (Menge min. 400 g – max. 1000 g)	SIEHE FOTO 11 DES FALTBLATTS. Ideal zum Garen von Enten, Perlhuhn, Hähnchen, Truthahn usw. in Stücken. 1/2 Glas Wasser dazugeben und nach Belieben würzen. Um Spritzer zu vermeiden, Öl und Wein auf ein Minimum beschränken. Die Auflaufform auf den niedrigen Rost stellen.

KAPITEL 3: AUTOMATIKBETRIEB

FISCH	
UNTERKATEGORIE	HINWEISE/TIPPS
AUS DEM OFEN (Menge min. 400 g – max. 1000 g)	SIEHE FOTO 13 DES FALTBLATTS. Für Fischarten, die ganz (ideal für Goldbrasse, Zackenbarsch, Karpfen usw.) oder in Stücken (z.B. Lachs, Thunfisch usw.) gegart werden. Natürlich werden die Speisen weder mit Klarsichtfolie noch mit Pyrex-Deckel abgedeckt. Das Ganze auf den niedrigen Rost stellen.
FRISCH, DÜNSTEN (Menge min. 400 g – max. 1000 g)	SIEHE FOTO 14 DES FALTBLATTS. Der Fisch muss immer mit Klarsichtfolie oder einem Pyrex-Deckel abgedeckt werden. Ein halbes Glas Wasser dazugeben. Das Ganze auf den niedrigen Rost stellen.
FRISCH, ÜBERBACKEN (Menge min. 400 g – max. 1000 g)	SIEHE FOTO 15 DES FALTBLATTS. Geeignet für überbackenen, mit Béchamelsauce, Paniermehl oder Milch bedeckten Fisch. Gratinierte Speisen werden niemals abgedeckt, weil sich sonst keine braune Kruste bildet. Das Ganze auf den niedrigen Rost stellen.
GEFROREN AUFTAUEN (Menge min. 400 g – max. 1000 g)	SIEHE FOTO 10 DES FALTBLATTS. Den Fisch direkt auf den Drehteller legen. Wenn der Fisch danach gegart werden soll, empfiehlt es sich, ihn direkt gefroren zu kochen (nächstes Rezept).
GEFROREN DÜNSTEN (Menge min. 400 g – max. 1000 g)	SIEHE FOTO 14 DES FALTBLATTS. Der Fisch muss immer mit Klarsichtfolie oder einem Pyrex-Deckel abgedeckt werden. Ein halbes Glas Wasser dazugeben. Das Ganze auf den niedrigen Rost stellen.
GEFROREN ÜBERBACKEN (Menge min. 400 g – max. 1000 g)	SIEHE FOTO 15 DES FALTBLATTS. (Geeignet für handelsübliche TK-Packungen). Die Packung oder den Teller (sofern vorher umgefüllt) auf den niedrigen Rost stellen. Gratinierte Speisen werden niemals abgedeckt, weil sich sonst keine braune Kruste bildet. Das Ganze auf den niedrigen Rost stellen.

KARTOFFELN	
UNTERKATEGORIE	HINWEISE/TIPPS
OFENKARTOFFELN (Menge min. 500 g – max. 1500 g)	SIEHE FOTO 16 DES FALTBLATTS. Es können sowohl frische als auch gefrorene Kartoffeln verwendet werden. Die Kartoffeln werden in Stücke geschnitten und mit Öl, Weißwein, Rosmarin und Knoblauch gewürzt. Die Auflaufform (M) auf den niedrigen Rost (F) stellen. Die Kartoffeln 2-3 Mal umrühren, aber erst, wenn die Anzeige "RUTD" nicht mehr am Display zu sehen ist und die restliche Garzeit angezeigt wird.
SALZKARTOFFELN (Menge min. 300 g – max. 900 g)	SIEHE FOTO 14 DES FALTBLATTS. Die Kartoffeln werden in Stücke geschnitten, oder geschält und ganz gelassen; 1/2 Glas Wasser dazugeben, mit Klarsichtfolie abdecken und die Auflaufform (M) auf den niedrigen Rost (F) stellen.
1 PELLKARTOFFEL (200 g)	SIEHE FOTO 17 DES FALTBLATTS. Die gleich großen, ganzen Kartoffeln werden direkt auf dem Drehteller gegart. Die Schalen gut abwaschen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Am Ende der Garzeit die Kartoffeln längs einschneiden und mit Butter, Joghurt oder Ketchup garnieren.
2 PELLKARTOFFELN (400 g)	
3 PELLKARTOFFELN (600 g)	

GEMÜSE	
UNTERKATEGORIE	HINWEISE/TIPPS
FRISCHGEMÜSE DÜNSTEN (Menge min. 300 g – max. 900 g)	SIEHE FOTO 14 DES FALTBLATTS. Die Auflaufform (M) auf den niedrigen Rost (F) stellen. Die Form immer mit Klarsichtfolie abdecken. 1/2 Glas Wasser dazugeben.
FRISCHGEMÜSE ÜBERBACKEN (Menge min. 500 g – max. 1200 g)	SIEHE FOTO 18 DES FALTBLATTS. Frisches Gemüse, das (mit Béchamelsauce und Parmesankäse) gratiniert werden soll, muss immer vorher blanchiert werden (außer Tomaten). Natürlich dürfen die Speisen während des Überbackens nicht abgedeckt werden, weil sich sonst keine braune Kruste bildet.
TIEFKÜHLGEMÜSE DÜNSTEN (Menge min. 300 g – max. 900 g)	SIEHE FOTO 14 DES FALTBLATTS. Die Auflaufform (M) auf den niedrigen Rost stellen. Den Behälter immer mit Klarsichtfolie abdecken. Kein Wasser dazugeben.
TIEFKÜHLGEMÜSE ÜBERBACKEN (Menge min. 200 g – max. 600 g)	SIEHE FOTO 8 DES FALTBLATTS. Geeignet für handelsübliche TK-Fertiggemüse: die Packung oder den Teller (sofern vorher umgefüllt) auf den niedrigen Rost (F) stellen.

KAPITEL 3: AUTOMATIKBETRIEB

KUCHEN	
UNTERKATEGORIE	HINWEISE/TIPPS
LANGE BACKZEIT	SIEHE FOTO 19-20-21 DES FALTBLATTS. Damit sind all jene Kuchen gemeint, die lange Backzeiten bei niedrigen Temperaturen (160°) erfordern, wie zum Beispiel Plumcake, Apfelkuchen oder Käsekuchen.
KURZE BACKZEIT	SIEHE FOTO 19-20-21 DES FALTBLATTS. Damit sind all jene Kuchen gemeint, die kurze Backzeiten (35-40 Min.) bei hohen Temperaturen (180°C) erfordern, wie zum Beispiel Blätterteig, Biskuit, Obstkuchen, Kränze usw.

ALLGEMEINE HINWEISE FÜR BEIDE UNTERKATEGORIEN DER KATEGORIE KUCHEN:

- Die Kuchen sind immer für 6-8 Personen berechnet.
- Alle Torten müssen mit den dafür vorgesehenen Blechen oder Metall-Kuchenformen handelsüblicher Größe zubereitet werden. Keine Kuchenformen aus Pyrex oder sonstigem Material verwenden.
- Vergessen Sie nicht, die Kuchenformen einzufetten
- Alle Kuchen werden auf dem niedrigen Rost (F) gebacken.
- Denken Sie daran, dass der Herd auch für Desserts und Kuchen nicht vorgeheizt werden muss.

FLÜSSIGKEITEN ERWÄRMEN	
UNTERKATEGORIE	HINWEISE/TIPPS
125 ml RAUMTEMPERATUR	SIEHE FOTO 22 DES FALTBLATTS. Darunter sind Getränke (Kaffee, Tee, Fleischbrühe, Milch usw.) mit Ausgangstemperatur 15°C zu verstehen, die 80°C erreichen sollen. Bei Beginn des Aufwärmens erscheint in diesem Fall am Display nicht die Anzeige "AUTO". Stellen Sie den Behälter direkt auf den Drehteller (H), ohne den niedrigen Rost (F) zu benutzen.
250 ml RAUMTEMPERATUR	
500 ml RAUMTEMPERATUR	
750 ml RAUMTEMPERATUR	
1 l RAUMTEMPERATUR	
125 ml GEKÜHLT	SIEHE FOTO 22 DES FALTBLATTS. Darunter sind Getränke (Kaffee, Tee, Fleischbrühe, Milch usw.) mit Ausgangstemperatur 5-8°C zu verstehen, die 80°C erreichen sollen. Bei Beginn des Aufwärmens erscheint in diesem Fall am Display nicht die Anzeige "AUTO". Stellen Sie den Behälter direkt auf den Drehteller (H), ohne den niedrigen Rost (F) zu benutzen.
250 ml GEKÜHLT	
500 ml GEKÜHLT	
750 ml GEKÜHLT	
1 l GEKÜHLT	

KAPITEL 4: MANUALBETRIEB

4.1 ÜBERSICHTSTABELLE

Auf diese Weise können dieselben Ergebnisse wie im Automatikbetrieb erzielt werden, aber mit weniger Zeitaufwand, da der Herd nicht selbst Gewicht, Zeit und die zu verwendende Funktion kalkulieren muss.

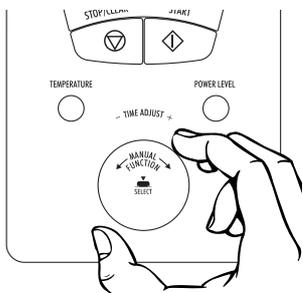
VORGANG	WELCHE BETRIEBSART?	ANLEITUNGEN SEITE	TABELLEN HINWEISE UND EMPFEHLUNGEN SEITE
Speisen auftauen (Fleisch, Fisch, Gemüse usw.)	MICRO	133	141
Schokolade/Glasur erweichen	MICRO	133	142
Butter schmelzen	MICRO	133	142
Jede Art von Fertiggerichten aufwärmen	MICRO	133	142/143
Reis/Suppen kochen	MICRO	133	143
Pizza, pikante Torten usw. backen	FAN	136	143
Lasagne, Cannelloni usw. überbacken (gratinierte Speisen)	MICRO GRILL	137	143
Schweinefilet, Hähnchen, Hackbraten usw. garen	MICRO FAN	134	144
Hühnerbrust oder Goulasch garen	MICRO	133	144
Koteletts, Bratwürste, Hamburger usw. grillen	GRILL	138	144
Fisch dünsten	MICRO	133	144
Fisch im Ofen zubereiten	MICRO FAN	134	144
Gemüse dünsten	MICRO	133	145
Gemüse überbacken (Blumenkohl, Tomaten usw.)	MICRO GRILL	137	145
Gemüse grillen (Auberginen, Zucchini usw.)	GRILL	138	145
Kuchen jeder Art backen	FAN	136	145



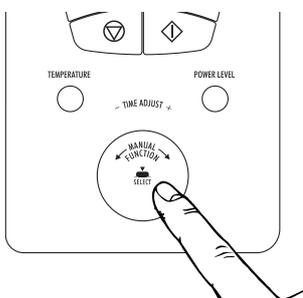
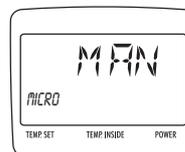


KAPITEL 4: MANUALBETRIEB

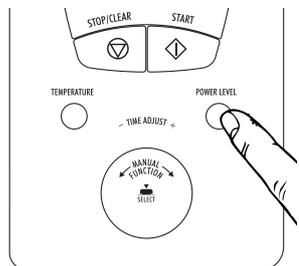
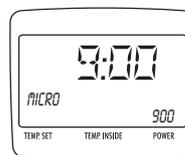
4.2 MICRO



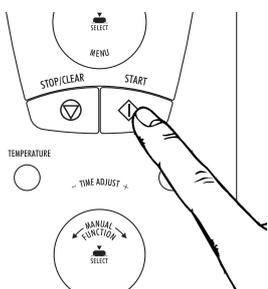
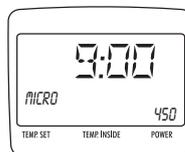
1. Den Drehknopf **SELECT 'MANUAL FUNCTION'** (10) drehen, bis auf der ersten Zeile des Displays die Anzeige „**MICRO**“ erscheint.



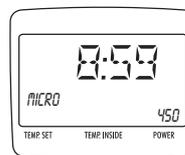
2. Den Drehknopf **SELECT 'MANUAL FUNCTION'** (10) drücken, um die Funktion zu bestätigen und danach den Drehknopf drehen, um die gewünschte Garzeit einzustellen. Für die Wahl der Garzeit wird auf die nachstehenden Tabellen verwiesen.



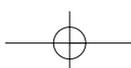
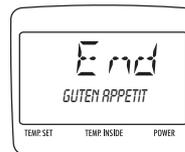
3. Um die Leistungsstufe der Mikrowellen zu ändern, drücken mehrmaliges der Taste **POWER LEVEL** (9), bis die gewünschte Leistungsstufe am Display erscheint. Für die Wahl der Leistungsstufe wird auf die nachstehenden Tabellen verwiesen.



4. Die Taste **START** (7) drücken, um den Garvorgang zu beginnen. Am Display erscheint die Anzeige der restlichen Zeit bis zum Garen.



5. Am Ende des Garvorgangs ertönt ein akustisches Signal und am Display erscheint die Anzeige end. Die Tür öffnen und die Speisen herausnehmen (am Display erscheint die Anzeige „**GUTEN APPETIT**“).



KAPITEL 4: MANUALBETRIEB

HINWEIS: Der Ablauf des programmierten Garvorgangs kann jederzeit kontrolliert werden, indem die Tür geöffnet, und die Speisen inspiziert werden.

Auf diese Weise wird die Mikrowellenabgabe unterbrochen, die fortgesetzt wird, nachdem die Tür geschlossen, und die Taste **START (7)** gedrückt wurde.

Wenn der Garvorgang aus irgendeinem Grund unterbrochen werden soll, ohne die Tür zu öffnen, braucht nur die Taste **STOP/CLEAR (6)** gedrückt zu werden.

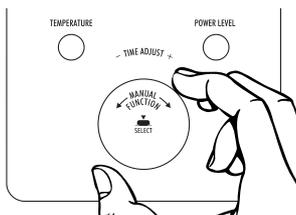
Um den Garvorgang zu beenden, folgendermaßen vorgehen:

- Wenn die Herdtür offen ist, die Taste **STOP/CLEAR (6)** ein Mal drücken.
- Wenn die Herdtür geschlossen ist, und der Garvorgang läuft, die Taste **STOP/CLEAR (6)** 2 Mal drücken.

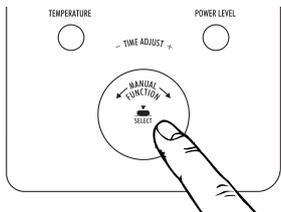
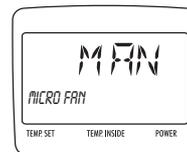
Am Display erscheint wieder die Uhrzeitanzeige.

- In der Betriebsart **MICRO** muss die niedrigste Leistungsstufe (die am Display mit der Meldung "DEFROST" angezeigt wird) benutzt werden, um Speisen aller Art aufzutauen.
- Die eingestellte Leistungsstufe kann auch während des Garvorgangs durch Drücken der Taste **POWER LEVEL (9)** geändert werden.
- Wenn aus irgendeinem Grund der Garvorgang nicht begonnen wird, werden alle Einstellungen nach 2 Minuten automatisch gelöscht.

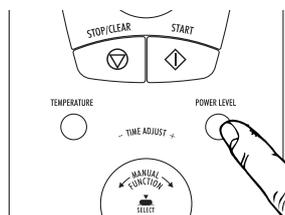
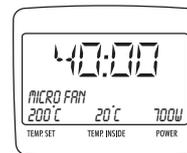
4.3 MICRO FAN



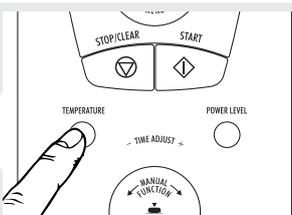
1. Den Drehknopf **SELECT 'MANUAL FUNCTION' (10)** drehen, bis auf der ersten Zeile des Displays die Anzeige „MICRO FAN“ erscheint.



2. Den Drehknopf **SELECT 'MANUAL FUNCTION' (10)** drücken, um die Betriebsart zu bestätigen und danach den Drehknopf drehen, um die gewünschte Garzeit einzustellen. Für die Wahl der Garzeit wird auf die nachstehenden Tabellen verwiesen.



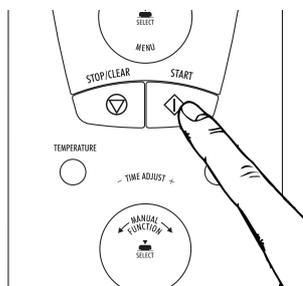
3. Um die Leistungsstufe der Mikrowellen zu ändern, drücken mehrmaliges der Taste **POWER LEVEL (9)**, bis die gewünschte Leistungsstufe am Display erscheint. Für die Wahl der Leistungsstufe wird auf die nachstehenden Tabellen verwiesen. In dieser Betriebsart ist die höchste Mikrowellen-Leistungsstufe 700W.



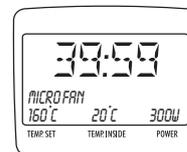
4. Die Gartemperatur einstellen. Dazu die Taste **TEMPERATURE (8)** mehrmals drücken, bis unten links am Display die gewünschte Temperatur angezeigt wird.



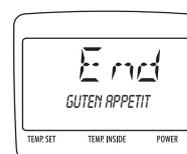
KAPITEL 4: MANUALBETRIEB



5. Die Taste **START** (7) drücken, um den Garvorgang zu beginnen. Am Display erscheint die Anzeige der restlichen Zeit bis zum Garende.



6. Am Ende des Garvorgangs ertönt ein akustisches Signal und am Display erscheint die Anzeige **END**. Die Tür öffnen und die Speisen herausnehmen (am Display erscheint die Anzeige „GUTEN APPETIT“).



HINWEIS: Die auf der unteren Zeile in der Mitte des Displays angezeigte Temperatur nimmt während des Garvorgangs zu. Sobald die eingestellte Gartemperatur erreicht ist, ertönen drei kurze akustische Signale und es wird nur der eingestellte Temperaturwert angezeigt.

Die eingestellte Temperatur kann auch während des Garvorgangs durch Drücken der Taste **TEMPERATURE** (8) geändert werden.

Die eingestellte Leistungstufe kann auch während des Garvorgangs durch Drücken der Taste **POWER LEVEL** (9) geändert werden.

Der Ablauf des programmierten Garvorgangs kann jederzeit kontrolliert werden, indem die Tür geöffnet, und die Speisen inspiziert werden.

Auf diese Weise wird die Mikrowellenabgabe und der Betrieb des Herds unterbrochen. Beides wird fortgesetzt, sobald die Tür geschlossen, und die Taste **START** (7) gedrückt wird.

Wenn der Garvorgang aus irgendeinem Grund unterbrochen werden soll, ohne die Tür zu öffnen, braucht nur die Taste **STOP/CLEAR** (6) gedrückt zu werden.

Um den Garvorgang zu beenden, folgendermaßen vorgehen:

- Wenn die Herdtür offen ist, die Taste **STOP/CLEAR** (6) ein Mal drücken.
- Wenn die Herdtür geschlossen ist, und der Garvorgang läuft, die Taste **STOP/CLEAR** (6) 2 Mal drücken. Am Display erscheint wieder die Uhrzeitanzeige.

Die so zubereitete Speise kann warm gehalten werden: nach Beendigung des Garvorgangs die Tür **NICHT** öffnen und die Taste **START** (7) drücken: am Display läuft die Meldung "**WARM HALTEN**" ab. Der Warmhaltevorgang kann jederzeit unterbrochen werden, indem die Tür geöffnet, oder die Taste **STOP/CLEAR** (6) gedrückt wird.

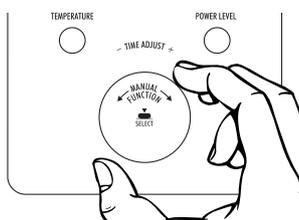
Dieses Modell ist mit einem automatischen Abkühlzyklus ausgestattet, der aktiviert wird, wenn der Herd sehr heiß ist (z.B. nach langen Garzeiten). Während dieses Zyklus erscheint am Display die Meldung "**HERD KÜHLT AB**". Die Gebläse, die Innenbeleuchtung und der Drehteller sind in Betrieb (und gehen automatisch aus).

Wenn aus irgendeinem Grund der Garvorgang nicht begonnen wird, werden alle Einstellungen nach 2 Minuten automatisch gelöscht.

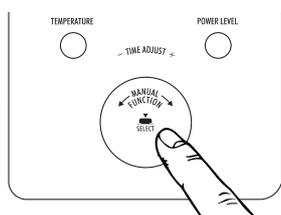
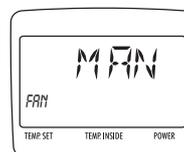
DeLonghi

KAPITEL 4: MANUALBETRIEB

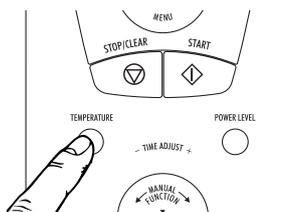
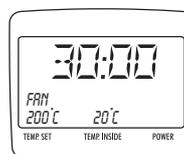
4.4 FAN



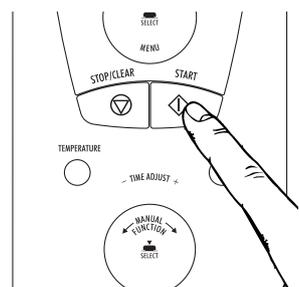
1. Den Drehknopf **SELECT 'MANUAL FUNCTION'** (10) drehen, bis auf der ersten Zeile des Displays die Anzeige „FAN“ erscheint.



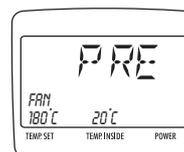
2. Den Drehknopf **SELECT 'MANUAL FUNCTION'** (10) drücken, um die Betriebsart zu bestätigen und danach den Drehknopf drehen, um die gewünschte Garzeit einzustellen. Für die Wahl der Garzeit wird auf die nachstehenden Tabellen verwiesen.



3. Die Gartemperatur einstellen. Dazu die Taste **TEMPERATURE** (8) mehrmals drücken, bis unten links am Display die gewünschte Temperatur angezeigt wird.



4. Die Taste **START** (7) drücken, um den Garvorgang zu beginnen. Am Display erscheint die Meldung „PREHEAT“ (abwechselnd), mit der darauf hingewiesen wird, dass der Herd vorgeheizt wird.



Für alle mit dieser Betriebsart gegarten Speisen muss der Herd vorgeheizt werden. Sobald der Herd die eingestellte Temperatur erreicht (was mit 3 kurzen Summtönen signalisiert wird), blinkt am Display die zuvor eingestellte Zeit (siehe Punkt 2), während auf der unteren Zeile die Meldung „SPEISEN IN DEN HERD GEBEN UND START DRÜCKEN“ erscheint. Nachdem die Speisen im Herd auf den niedrigen Rost gestellt wurden, die Taste **START** drücken: am Display wird der Ablauf der zu Beginn eingestellten Zeit angezeigt.



KAPITEL 4: MANUALBETRIEB

HINWEIS: Die unten in der Mitte des Displays angezeigte Temperatur nimmt während des Garvorgangs zu. Sobald die eingestellte Gartemperatur erreicht ist, ertönen 3 kurze akustische Signale und es wird nur der eingestellte Temperaturwert angezeigt.

Die eingestellte Temperatur kann auch während des Garvorgangs durch Drücken der Taste TEMPERATURE (8) geändert werden.

Der Ablauf des programmierten Garvorgangs kann jederzeit kontrolliert werden, indem die Tür geöffnet, und die Speisen inspiziert werden.

Auf diese Weise wird der Betrieb des Herds unterbrochen, der fortgesetzt wird, sobald die Tür geschlossen, und die Taste START (7) gedrückt wird.

Wenn der Garvorgang aus irgendeinem Grund unterbrochen werden soll, ohne die Tür zu öffnen, braucht nur die Taste STOP/CLEAR (6) gedrückt zu werden.

Um den Garvorgang zu beenden, folgendermaßen vorgehen:

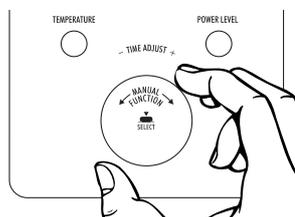
- Wenn die Herdtür offen ist, die Taste STOP/CLEAR (6) ein Mal drücken.
- Wenn die Herdtür geschlossen ist, und der Garvorgang läuft, die Taste STOP/CLEAR (6) 2 Mal drücken. Am Display erscheint wieder die Uhrzeitanzeige.

Die so zubereitete Speise kann warm gehalten werden: nach Beendigung des Garvorgangs die Tür NICHT öffnen und die Taste START (7) drücken: am Display läuft die Meldung "WARA HALTEN" ab. Der Warmhaltevorgang kann jederzeit unterbrochen werden, indem die Tür geöffnet, oder die Taste STOP/CLEAR (6) gedrückt wird.

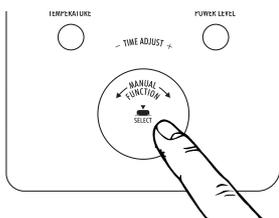
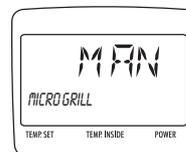
Dieses Modell ist mit einem automatischen Abkühlzyklus ausgestattet, der aktiviert wird, wenn der Herd sehr heiß ist (z.B. nach langen Garzeiten). Während dieses Zyklus erscheint am Display die Meldung "HERD KÜHLT AB". Die Gebläse, die Innenbeleuchtung und der Drehteller sind in Betrieb (und gehen automatisch aus).

Wenn aus irgendeinem Grund der Garvorgang nicht begonnen wird, werden alle Einstellungen nach 2 Minuten automatisch gelöscht.

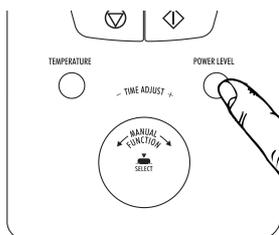
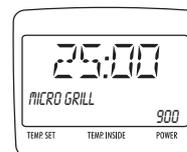
4.5 MICRO GRILL



1. Den Drehknopf **SELECT 'MANUAL FUNCTION'** (10) drehen, bis auf der ersten Zeile des Displays die Anzeige „MICRO GRILL“ erscheint.



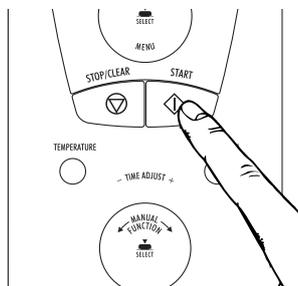
2. Den Drehknopf **SELECT 'MANUAL FUNCTION'** (10) drücken, um die Betriebsart zu bestätigen und danach den Drehknopf drehen, um die gewünschte Garzeit einzustellen. Für die Wahl der Garzeit wird auf die nachstehenden Tabellen verwiesen.



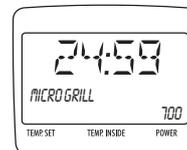
3. Um die Leistungsstufe der Mikrowellen zu ändern, drücken mehrmaliges der Taste **POWER LEVEL** (9), bis die gewünschte Leistungsstufe am Display erscheint. Für die Wahl der Leistungsstufe wird auf die nachstehenden Tabellen verwiesen.



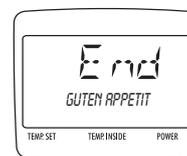
KAPITEL 4: MANUALBETRIEB



4. Die Taste **START** (7) drücken, um den Garvorgang zu beginnen. Am Display erscheint die Anzeige der restlichen Zeit bis zum Garen.



5. Am Ende des Garvorgangs ertönt ein akustisches Signal und am Display erscheint die Anzeige **END**. Die Tür öffnen und die Speisen herausnehmen (am Display erscheint die Anzeige „GUTEN APPETIT“).



Die eingestellte Leistungsstufe kann auch während des Garvorgangs durch Drücken der Taste **POWER LEVEL** (9) geändert werden.

Der Ablauf des programmierten Garvorgangs kann jederzeit kontrolliert werden, indem die Tür geöffnet, und die Speisen inspiziert werden.

Auf diese Weise wird die Mikrowellenabgabe und der Betrieb des Herds unterbrochen. Beides wird fortgesetzt, sobald die Tür geschlossen, und die Taste **START** (7) gedrückt wird.

Wenn der Garvorgang aus irgendeinem Grund unterbrochen werden soll, ohne die Tür zu öffnen, braucht nur die Taste **STOP/CLEAR** (6) gedrückt zu werden.

Um den Garvorgang zu beenden, folgendermaßen vorgehen:

- Wenn die Herdtür offen ist, die Taste **STOP/CLEAR** (6) ein Mal drücken.
- Wenn die Herdtür geschlossen ist, und der Garvorgang läuft, die Taste **STOP/CLEAR** (6) 2 Mal drücken. Am Display erscheint wieder die Uhrzeitanzeige.

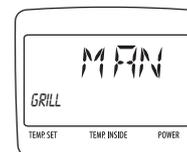
Dieses Modell ist mit einem automatischen Abkühlzyklus ausgestattet, der aktiviert wird, wenn der Herd sehr heiß ist (z.B. nach langen Garzeiten). Während dieses Zyklus erscheint am Display die Meldung "**HERD KÜHLT AB**". Die Gebläse, die Innenbeleuchtung und der Drehteller sind in Betrieb (und gehen automatisch aus).

Wenn aus irgendeinem Grund der Garvorgang nicht begonnen wird, werden alle Einstellungen nach 2 Minuten automatisch gelöscht.

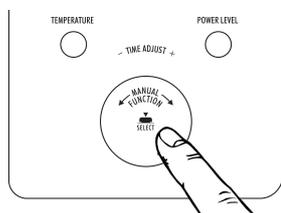
4.6 GRILL



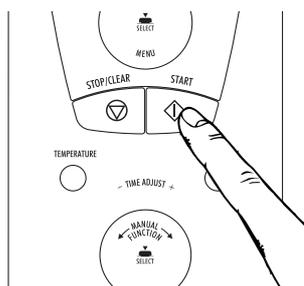
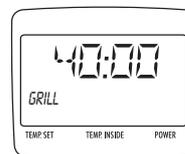
1. Den Drehknopf **SELECT 'MANUAL FUNCTION'** (10) drehen, bis auf der ersten Zeile des Displays die Anzeige „GRILL“ erscheint.



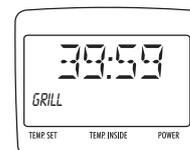
KAPITEL 4: MANUALBETRIEB



2. Den Drehknopf **SELECT 'MANUAL FUNCTION'** (10) drücken, um die Betriebsart zu bestätigen und danach den Drehknopf drehen, um die gewünschte Garzeit einzustellen. Für die Wahl der Garzeit wird auf die nachstehenden Tabellen verwiesen.



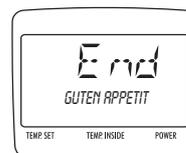
3. Die Taste **START** (7) drücken, um den Garvorgang zu beginnen. Am Display erscheint die Anzeige der restlichen Zeit bis zum Garen.



Hinweis: Nach der Hälfte der eingestellten Garzeit erscheint die Anzeige „NICHT VERGESSEN, DAS GARGUT ZU WENDEN BZW. UMSZÜRÜHREN“ bis der Öffnung der Tür.

Bei dieser Betriebsart kann man durch den Drehknopf die Zeit nicht ändern.

4. Am Ende des Garvorgangs ertönt ein akustisches Signal und am Display erscheint die Anzeige end. Die Tür öffnen und die Speisen herausnehmen (am Display erscheint die Anzeige „GUTEN APPETIT“).



BEVOR DIE SPEISEN IN DEN HERD GESTELLT WERDEN, MUSS DER GRILL 3 MINUTEN LANG VORGEHEIZT WERDEN. Der Ablauf des programmierten Garvorgangs kann jederzeit kontrolliert werden, indem die Tür geöffnet, und die Speisen inspiziert werden.

Auf diese Weise wird der Betrieb des Herds unterbrochen, der fortgesetzt wird, sobald die Tür geschlossen, und die Taste **START** (7) gedrückt wird.

Wenn der Garvorgang aus irgendeinem Grund unterbrochen werden soll, ohne die Tür zu öffnen, braucht nur die Taste **STOP/CLEAR** (6) gedrückt zu werden.

Um den Garvorgang zu beenden, folgendermaßen vorgehen:

- Wenn die Herdtür offen ist, die Taste **STOP/CLEAR** (6) ein Mal drücken.
- Wenn die Herdtür geschlossen ist, und der Garvorgang läuft, die Taste **STOP/CLEAR** (6) 2 Mal drücken. Am Display erscheint wieder die Uhrzeitanzeige.

Dieses Modell ist mit einem automatischen Abkühlzyklus ausgestattet, der aktiviert wird, wenn der Herd sehr heiß ist (z.B. nach langen Garzeiten). Während dieses Zyklus erscheint am Display die Meldung "HERD KÜHLT AB". Die Gebläse, die Innenbeleuchtung und der Drehteller sind in Betrieb (und gehen automatisch aus).

Wenn aus irgendeinem Grund der Garvorgang nicht begonnen wird, werden alle Einstellungen nach 2 Minuten automatisch gelöscht.

4.7 RASCHES ERWÄRMEN

Diese Betriebsart ist sehr nützlich, um kleine Mengen Speisen oder Getränke zu erwärmen, oder um einem bereits beendeten Garvorgang schnell noch ein paar Minuten hinzuzufügen.

- Die Taste **START** drücken: der Herd schaltet 30 Sekunden lang bei höchster Leistungsstufe ein. Wenn diese Taste rasch nacheinander wiederholt gedrückt wird, nimmt die Zeit um je 30 Sekunden zu, bis 3 Minuten.
- Diese Betriebsart wird nur aktiviert, wenn sie innerhalb 1 Minute, nachdem die Speisen in den Herd gegeben wurden, durchgeführt wird.

KAPITEL 4: MANUALBETRIEB

4.8 TASTE DES PROGRAMMIERBAREN SPEICHERS

Mit dieser Betriebsart kann ein häufig benutzter Garvorgang gespeichert werden (nur in Manualbetrieb).

- Wenn die Taste **M** (2) nach Beendigung eines Garvorgangs länger als 5 Sekunden gedrückt gehalten wird, wird die soeben beendete Betriebsart gespeichert. Am Display erscheint die Meldung „**SPEICHER PROGRAMMIERT**“.
- Um die gespeicherte Betriebsart abzurufen, braucht nur die Taste **M** für memo weniger als 3 Sekunden lang gedrückt zu werden. Wenn zuvor kein Garvorgang gespeichert wurde, erscheint am Display die Meldung „**SPEICHERLEER**“.
- Um einen bereits gespeicherten Garvorgang durch einen neuen zu ersetzen, den oben beschriebenen Vorgang wiederholen.

Der Speicher bleibt auch während des Stromnetzes.

4.9 TASTE DREHTELLERSTOP

Bei Verwendung von großen Behältern/Gefäßen (bzw. mit Griffen), die nicht drehen können, kann die Drehung des Drehtellers blockiert werden. Dazu die Taste **DREHTELLERSTOP** (4) drücken. Dies ist nur möglich, nachdem eine Garfunktion eingestellt wurde. Die entsprechende Led oben rechts leuchtet auf.

Nachdem die Taste **START** gedrückt wurde, blinkt die Led weitere 5 Mal, danach leuchtet sie für die ganze Dauer der eingestellten Zeit auf. Um ausgezeichnete Resultate zu erzielen, müssen die Speisen während des Garvorgangs mehrmals umgerührt/gewendet werden. Solange die Taste **DREHTELLERSTOP** nicht erneut gedrückt wird, bleibt die Funktion DREHTELLERSTOP auch für den darauffolgenden Garvorgang eingestellt. In der Betriebsart "Nur Mikrowellen" ist die höchste zulässige Leistungsstufe 750 W (diese wird bei Betätigung der Taste **DREHTELLERSTOP** von der elektronischen Regelung automatisch reduziert).

4.10 FUNKTION MINUTENZÄHLER

Diese Funktion gestattet, den Timer mit AUSGESCHALTETEM Herd bis 99 Minuten zu benutzen.

- Den Drehknopf **SELECT 'MANUAL FUNCTION'** (10) drehen, bis auf der ersten Zeile des Displays die Anzeige "**MINUTENZÄHLER**" erscheint.
- Den Drehknopf **SELECT 'MANUAL FUNCTION'** (10) drücken, um die Funktion zu bestätigen und danach den Drehknopf drehen, um die gewünschte Garzeit einzustellen. **START** drücken.
- 5 Minuten und 1 Minute vor Ablauf der eingestellten Zeit ertönt je ein Summton.
- Am Ende ertönen drei Summtöne und am Display erscheint die Anzeige **END**.

4.11 KINDERSICHERUNG

Der Herd ist mit zwei Sicherungen ausgestattet. Die erste verhindert das Verstellen der eingegebenen Garzeiten während des Garvorgangs, damit die Garzeit nicht versehentlich und auf riskante Weise verlängert werden kann (die Speisen können verbrennen!).

- Die Taste **STOP/CLEAR** (6) 5 Sekunden lang gedrückt halten.
- Es ertönt ein kurzer Summton: ein Ändern der Garzeiten während des Garvorgangs ist nun nicht mehr möglich.
- Um die zuvor aktivierte Sicherung zu deaktivieren, die Taste **STOP/CLEAR** gedrückt halten, bis der Summton ertönt.
Die zweite Sicherung sperrt die Taste **START**.
- Die Taste **START** 5 Sekunden lang gedrückt halten.
- Es ertönt ein kurzer Summton und am Display erscheint die Anzeige **i**.
- Um die zuvor aktivierte Sicherung zu deaktivieren, die Taste **START** gedrückt halten, bis der Summton ertönt.

4.12 AUFTAUEN: EMPFEHLUNGEN, TIPPS UND ENTSPRECHENDE TABELLE

- Tiefkühlkost in Gefrierbeuteln bzw. Klarsichfolie oder in handelsüblichen Packungen können direkt in den Herd gestellt werden, sofern sie keine Metallteile haben (z.B. Bänder oder Verschlüsse).
- Bestimmte Nahrungsmittel wie Gemüse und Fisch müssen vor dem Garvorgang nicht vollständig aufgetaut werden.
- Speisen mit Saucen, Ragouts und Schmorbraten tauen besser und schneller auf, wenn sie hin und wieder umgerührt, gewendet und/oder getrennt werden.
- Während des Auftauens verlieren Fleisch, Fisch und Obst Flüssigkeit: tauen Sie sie in einer Schale auf.
- Vor dem Einfrieren sollte jedes einzelne Fleischstück im Gefrierbeutel getrennt werden. Das spart kostbare Zeit bei der späteren Zubereitung.
- Gleich nach dem Auftauen und vor Beginn des Garvorgangs müssen unbedingt die Ruhezeiten eingehalten werden. Unter Ruhezeit (in Minuten) ist die Zeit zu verstehen, in der man die Speisen ruhen lässt, damit sich die Temperatur weiter in ihrem Kern verbreiten kann.

KAPITEL 4: MANUALBETRIEB

AUFTAUTABELLE

ART	MENGE	FUNKTION	LEISTUNGSSTUFE	DAUER (Minuten)	HINWEISE/TIPPS	ZU VERWENDENDER ROST	RUHEZEIT
FLEISCH							
• Braten (Rind, Schwein, Kalb usw.)	1 kg	MICRO	DEFROST	25 - 28		Keinen	20
• Steaks, Koteletts, Schnitzel	200 gr	MICRO	DEFROST	6 - 8	Das Fleisch nach der Hälfte der Auftauzeit wenden	Keinen	5
• Goulasch	500 gr	MICRO	DEFROST	14 - 16	Siehe Hinweis "✱"	Keinen	10
• Macinato	500 gr	MICRO	DEFROST	11 - 13		Keinen	15
	250 gr	MICRO	DEFROST	5 - 7		Keinen	10
• Hamburger	200 gr	MICRO	DEFROST	7 - 9		Keinen	10
• Bratwurst	300 gr	MICRO	DEFROST	9 - 11		Keinen	10
GEFLÜGEL							
• Ente, Truthahn	1,5 kg	MICRO	DEFROST	35 - 40	Das Geflügel nach der Hälfte der Auftauzeit wenden.	Keinen	20
• Ganzes Hähnchen	1,5 kg	MICRO	DEFROST	35 - 40	Am Ende der Ruhezeit unter fließendem Wasser waschen, um eventuelle Eiskristalle zu entfernen.	Keinen	20
• Hähnchen in Stücken	850 gr	MICRO	DEFROST	24 - 26		Keinen	10
• Hühnerbrust	300 gr	MICRO	DEFROST	13 - 15		Keinen	10
GEMÜSE							
• Auberginen in Würfel	500 gr	MICRO	DEFROST	16 - 19	Um das Auftauen zu erleichtern, das Gemüse ab und zu umrühren.	Keinen	5
• Paprika in Stücken	500 gr	MICRO	DEFROST	15 - 18		Keinen	5
• Enthülste Erbsen	500 gr	MICRO	DEFROST	12 - 15		Keinen	5
• Artischockenherzen	300 gr	MICRO	DEFROST	9 - 11		Keinen	5
• Spargel in Stücken	500 gr	MICRO	DEFROST	14 - 16		Keinen	5
• Geschnittene grüne Bohnen	500 gr	MICRO	DEFROST	15 - 18		Keinen	5
• Ganze Brokkoli	500 gr	MICRO	DEFROST	15 - 17		Keinen	5
• Rosenkohl	500 gr	MICRO	DEFROST	15 - 17		Keinen	5
• Karotten in Scheiben	500 gr	MICRO	DEFROST	14 - 16		Keinen	5
• Blumenkohlröschen	450 gr	MICRO	DEFROST	13 - 15		Keinen	5
• Gemischtes Gemüse	300 gr	MICRO	DEFROST	8 - 10		Keinen	5
• Geschnittener Spinat	300 gr	MICRO	DEFROST	9 - 11		Keinen	5
FISCH							
• Filet	300 gr	MICRO	DEFROST	9 - 11	Den Fisch nach der Hälfte der Auftauzeit wenden.	Keinen	7
• In Stücken	400 gr	MICRO	DEFROST	10 - 12		Keinen	7
• Ganze Fische	500 gr	MICRO	DEFROST	13 - 15		Keinen	7
• Garnelen	400 gr	MICRO	DEFROST	10 - 12		Keinen	7
MILCH-/KÄSEPRODUKTE							
• Butter	250 gr	MICRO	DEFROST	5 - 7	Alufolie oder Metallteile entfernen.	Keinen	10
• Käse	250 gr	MICRO	DEFROST	6 - 8	Käse wird nicht vollständig aufgetaut.	Keinen	15
• Sahne	200 ml	MICRO	DEFROST	8 - 10	Die Ruhezeit einhalten. Die Sahne wird aus ihrem Behälter genommen und auf einen Teller geleert.	Keinen	5
BROT							
• 2 mittelgroße Brötchen	150 gr	MICRO	DEFROST	1 - 2	Das Brot direkt auf den Drehteller legen.	Keinen	3
• 4 mittelgroße Brötchen	300 gr	MICRO	DEFROST	4 - 6		Keinen	3
• Brotscheiben	250 gr	MICRO	DEFROST	4 - 6		Keinen	3
• Vollkornbrotscheiben	250 gr	MICRO	DEFROST	4 - 6		Keinen	3
OBST							
• Erdbeeren, Pflaumen, Kirschen, Johannisbeeren, Aprikosen	500 gr	MICRO	DEFROST	12 - 14	2 - 3 Mal umdrehen.	Keinen	10
• Himbeeren	300 gr	MICRO	DEFROST	8 - 10	2 - 3 Mal umdrehen.	Keinen	10
• Brombeeren	250 gr	MICRO	DEFROST	6 - 8	2 - 3 Mal umdrehen.	Keinen	6

* Diese Angaben eignen sich für die Durchführung des Auftautests für Hackfleisch gemäß IEC 705, Abschn. 18.3. Das Gefriergut nach der Hälfte der eingestellten Zeit umdrehen. Das Gefriergut wird direkt auf den Drehteller gelegt. Weitere Angaben auch in Bezug auf andere Leistungstests gemäß IEC 705 sind in der Tabelle von Seite 2 aufgeführt.

KAPITEL 4: MANUALBETRIEB

4.13 ERWÄRMEN: EMPFEHLUNGEN, TIPPS UND ENTSPRECHENDE TABELLE

Das Aufwärmen der Speisen ist eine Funktion, in der Ihr Mikrowellenherd all seine Vorteile und seine ganze Effizienz zeigt. Im Vergleich zu den herkömmlichen Methoden wird bei Verwendung von Mikrowellen erheblich Zeit, und folglich auch Strom gespart.

- Die Speisen (vor allem TK-Kost) müssen auf eine Temperatur von mindestens 70°C erwärmt werden (sie müssen heiß sein!). Die Speisen können nicht sofort verzehrt werden, weil sie zu heiß sind, aber auf diese Weise wird ihre komplette Sterilisierung garantiert.
- Beim Erwärmen von Fertiggerichten oder Tiefkühlkost müssen immer folgende Regeln befolgt werden:
 - Die Speisen aus Metallbehältern nehmen.
 - Mit (mikrowelleneigneter) Klarsichtfolie oder Ölpapier abdecken: auf diese Weise wird der natürliche Geschmack der Speisen bewahrt und der Herd bleibt sauberer. Die Speisen können auch mit einem umgekippten Teller abgedeckt werden.
 - Wenn möglich, häufig umrühren oder wenden, um den Erwärmprozess zu beschleunigen und damit die Speisen gleichmäßig erwärmt werden.
 - Halten Sie sich an die auf der Packung angegebenen Zeiten; denken Sie aber daran, dass die angegebenen Zeiten unter Umständen erhöht werden müssen.
- Tiefkühlkost muss vor dem Erwärmen aufgetaut werden. Je niedriger die anfängliche Temperatur der Speisen ist, desto länger dauert das Erwärmen.

ERWÄRMTABELLE

ART	MENGE	FUNKTION	LEISTUNGSSTUFE	DAUER (Minuten)	HINWEISE/TIPPS
ERWEICHEN VON SPEISEN					
• Schokolade/Glasur • Butter	100 gr 50-70 gr	MICRO MICRO	450 900	4 - 5 0'.10"-0'.15"	Auf einen Teller geben. Die Glasur 1 Mal umrühren.
SPEISEN VON KÜHLSCHRANKTEMPERATUR (ANFÄNGL. TEMP. 5/8°C) AUF 20/30°C					
• Joghurt • Milchflasche	125 gr 240 gr	MICRO MICRO	900 "	0'.15"-0'.20" 0'.30"-0'.35"	Metallfolie abziehen. Die Milchflasche ohne Sauger erwärmen und sofort nach dem Erwärmen gut schütteln, um die Temperatur gleichmäßig zu verteilen. Die Temperatur des Inhalts vor Verabreichung kontrollieren. Wenn die Milch Raumtemperatur hat, die angegebene Zeit etwas verkürzen. Bei Verwendung von Milchpulver gut umrühren, da Pulverrückstände Feuer fangen könnten. Nur sterilisierte Milch verwenden.
FERTIGGERICHTE VON KÜHLSCHRANKTEMPERATUR (ANFÄNGL. TEMP. 5/8°C) AUF 70°C					
• Packungen fertige Lasagne oder gefüllte Teigwaren	400 gr	MICRO	900	3 - 5	Darunter sind handelsübliche Packungen von Fertiggerichten jeder Art zu verstehen, die auf eine Temperatur von 70°C erwärmt werden. Die Speisen aus eventuellen Metallbehältern nehmen und direkt auf dem Serviergeschirr erwärmen. Für ausgezeichnete Resultate müssen die Speisen immer abgedeckt sein.
• Packungen Fleisch mit Reis und/oder Gemüse	400 gr	MICRO	"	3 - 5	
• Packungen Fisch und/oder Gemüse	300 gr	MICRO	"	2 - 4	
• Gericht mit Fleisch und/oder Gemüse	400 gr	MICRO	"	4 - 6	Darunter sind Portionen von Fertiggerichten jeder Art zu verstehen, die auf eine Temperatur von 70°C erwärmt werden. Die Speisen werden immer direkt auf das Serviergeschirr gelegt und mit Klarsichtfolie oder einem umgekippten Teller abgedeckt.
• Gericht mit Teigwaren, Cannelloni oder Lasagne	400 gr	MICRO	"	4 - 6	
• Gericht mit Fisch und/oder Reis	300 gr	MICRO	"	3 - 5	

KAPITEL 4: MANUALBETRIEB

ERWÄRMTABELLE

ART	MENGE	FUNKTION	LEISTUNGSSTUFE	DAUER (Minuten)	HINWEISE/TIPPS
ERWÄRMEN/GAREN VON TIEFKÜHLKOST (ANFÄNGLICHE TEMPERATUR -18/-20°C)					
• Packung fertige Lasagne oder gefüllte Teigwaren	400 gr	MICRO	900	5 - 7	Darunter sind Packungen von TK-Fertiggerichten jeder Art zu verstehen, die direkt in ihrer Packung auf eine Temperatur von 70°C erwärmt werden. Wenn der Behälter aus Metall ist, werden die Speisen direkt auf das Serviergeschirr gelegt und die Erwärmzeiten um ein paar Minuten erhöht. Die ungekochten Speisen aus der Packung nehmen, in einen mikrowelleneigneten Behälter geben und abdecken. Darunter sind Portionen von TK-Fertiggerichten jeder Art zu verstehen, die auf eine Temperatur von 70°C erwärmt werden. Die eingefrorenen Speisen auf das Serviergeschirr legen und mit einem anderen umgekippten Teller oder Pyrex abdecken. Vergewissern Sie sich, dass die Speisen auch im Kern gut warm sind. Speisen möglichst umrühren.
• Packung Fleisch mit Reis und/oder Gemüse	400 gr	MICRO	"	4 - 6	
• Packung Fisch und/oder Gemüse	300 gr	MICRO	"	2 - 4	
• Packung Fisch und/oder Rohkostgemüse	300 gr	MICRO	"	6 - 8	
• Gericht mit Fleisch und/oder Gemüse	400 gr	MICRO	"	5 - 7	
• Gericht mit Teigwaren, Cannelloni oder Lasagne	400 gr	MICRO	"	6 - 8	
• Gericht mit Fisch und/oder Reis	300 gr	MICRO	"	3 - 5	
GETRÄNKE VON KÜHLSCHRANKTEMPERATUR (ANFÄNGL. TEMP. 5/8°C) AUF 70°C					
• 1 Tasse Wasser	180 cc	MICRO	900	1'30" - 2'	Alle Getränke werden nach Erwärmen umgerührt, damit die Temperatur gleichmäßig verteilt wird. Fleischbrühe sollte möglichst mit einem umgekippten Teller abgedeckt werden.
• 1 Tasse Milch	150 cc	MICRO	"	1'.15" - 1'.45"	
• 1 Tasse Kaffee	100 cc	MICRO	"	1'.15" - 1'.45"	
• 1 Teller Fleischbrühe	300 cc	MICRO	"	3 - 4	
GETRÄNKE VON RAUMTEMPERATUR (20/30°C) AUF 70°C CA.					
• 1 Tasse Wasser	180 cc	MICRO	900	1'.15" - 1'.45"	Alle Getränke werden nach Erwärmen umgerührt, damit die Temperatur gleichmäßig verteilt wird. Fleischbrühe sollte möglichst mit einem umgekippten Teller abgedeckt werden.
• 1 Tasse Milch	150 cc	MICRO	"	1 - 1'.30"	
• 1 Tasse Kaffee	100 cc	MICRO	"	0'.45" - 1'.15"	
• 1 Teller Fleischbrühe	300 cc	MICRO	"	2 - 3	

4.14 ZUBEREITUNG VON VORSPEISEN, ERSTEN GÄNGEN: EMPFEHLUNGEN, TIPPS UND ZEITABELLE

Aufgrund der geringen Verdampfung im Mikrowellenherd brauchen Suppen jeder Art weniger Flüssigkeit. Salz erst am Ende der Garzeit oder während der Ruhezeit hinzufügen, weil es Flüssigkeit zieht.

Es stimmt zwar, dass die Garzeit von Reis (und auch Teigwaren) im Mikrowellenherd nahezu dieselbe ist wie mit der herkömmlichen Garmethode. Die Zubereitung von Risotto im Mikrowellenherd hat jedoch den Vorteil, dass man nicht ständig umrühren muss (es genügt 2 – 3 Mal).

ART	MENGE	FUNKTION	LEISTUNGSSTUFE	TEMPERATUR	DAUER (Minuten)	HINWEISE/TIPPS	ZU VERWENDENDER ROST
• Lasagne	1100 gr	MICRO + MICROGRILL	900	-	8 + 8	Mit rohen Teigwaren erzielte Zeiten. Wenn die Teigwaren vorgekocht sind, genügen 8 Minuten Kombigaren MICROGRILL.	Niedriger
• Gnocchi alla romana (Überbackene Grießklößchen)	600 gr	MICRO GRILL	900	-	12	Nicht übereinander legen.	Niedriger
• Makkaroniaufwurf	1500 gr	MICRO GRILL	900	-	8	Die Teigwaren vorher separat abkochen.	Niedriger
• Risotto	300 gr. Reis	MICRO	900	-	12-15	Die Zutaten alle zusammen in einen mikrowelleneigneten Behälter geben und mit Klarsichtfolie abdecken (für 300 g Reis 750 g Fleischbrühe, Mikrowellen auf höchster Leistungsstufe, ca. 12-15 Minuten).	Keiner
• Pizza	600 gr	FAN	-	200°C	30	Die Pizza auf dem Boden einer Kuchenform oder mit Backpapier direkt auf dem Rost backen (den Herd vorheizen).	Niedriger
• Quiche Lorraine frisch	800 gr	FAN	-	160°C	40	Eine Springform verwenden (den Herd vorheizen).	Niedriger
• Quiche Lorraine tiefgekühlt	550 gr	FAN	-	190°C	45	Auf den Boden einer Metallform legen (den Herd vorheizen).	Niedriger

KAPITEL 4: MANUALBETRIEB

4.15 ZUBEREITUNG VON FLEISCHGERICHTEN: EMPFEHLUNGEN, TIPPS UND ZEITABELLE

- Die Garzeit hängt eng von Größe und Gleichmäßigkeit der Speisen ab: Schaschlik ist schneller gar als Braten, weil es aus kleineren und gleichmäßigeren Fleischstückchen besteht.
- Es empfiehlt sich, am Anfang der Garzeit $\frac{1}{2}$ Glas Wasser hinzuzufügen, damit Braten, Hähnchen und Fleischspieße weich und zart bleiben.

ART	MENGE	FUNKTION	LEISTUNGSSTUFE	TEMPERATUR	DAUER (Minuten)	HINWEISE/TIPPS	ZU VERWENDENDER ROST
• Braten (Schwein, Rind)	1 Kg.	MICRO FAN	450	190 °C	35-40	Einen kleinen Fettrand lassen, damit es nicht zu trocken wird. Nicht übermäßig würzen.	Niedriger
• Hackbraten	800	MICRO FAN	450	180 °C	22-25	500 g Rinderhackfleisch mit Eier, Schinken, Paniermehl usw. mischen. Etwa Öl und Weißwein hinzufügen.	Niedriger
• Hackbraten	900	MICRO	700	-	20	Siehe Hinweise (*).	Keiner
• Ganzes Hähnchen	1,2 kg	MICRO FAN	700	190 °C	40	Siehe Hinweise (**).	Niedriger
• Hähnchen in Stücken	850	MICRO FAN	700	190 °C	25	Während des Garvorgangs 1 Mal umrühren.	Niedriger
• Schaschlik	600	MICRO FAN	450	180 °C	17-20	GNach der Hälfte der Garzeit wenden.	Niedriger
• Gulasch	1,5 kg	MICRO	900	-	30-35	Unbedeckt garen und 2-3 Mal umrühren.	Keiner
• Hühnerbrust	500	MICRO	700	-	10-15	Nach der Hälfte der Garzeit wenden.	Keiner
• Kalbs- oder Schweinekotelett	3 Stk.	GRILL	-	-	16-18	Preriscaldare il grill per 3 minuti. Girare a metà cottura, dato che la resistenza grill irraggia solo dalla parte alta del forno.	Hoher
• Bratwürste	3 Stk.	GRILL	-	-	10-12	Den Grill 3 Minuten vorheizen. Nach der Hälfte der Garzeit umdrehen, da das Heizelement des Grills nur von oben wärmt.	Hoher
• Hamburger	3 Stk.	GRILL	-	-	10-12	Den Grill 3 Minuten vorheizen. Nach der Hälfte der Garzeit umdrehen, da das Heizelement des Grills nur von oben wärmt.	Hoher

* Diese Angaben eignen sich für die Durchführung des Gartests für Hackfleisch gemäß IEC 705, Abschn. 17.3, Test C. Den Behälter mit Klarsichtfolie abdecken. Weitere Angaben auch in Bezug auf andere Leistungstests gemäß IEC 705 sind in der Tabelle von Seite 2 aufgeführt.

** Diese Angaben eignen sich für die Durchführung des Gartests gemäß IEC 705, Abschn. 17.3, Test F. Weitere Angaben auch in Bezug auf andere Leistungstests gemäß IEC 705 sind in der Tabelle von Seite 2 aufgeführt.

4.16 ZUBEREITUNG VON FISCHGERICHTEN: EMPFEHLUNGEN, TIPPS UND ZEITABELLE

Fisch ist sehr schnell gar und es werden ausgezeichnete Resultate erzielt. Etwas Butter oder Öl hinzufügen (oder ohne Fett garen). Mit Klarsichtfolie abdecken. Wenn der Fisch eine Haut hat, die Haut einschneiden. Filets in gleichmäßigen Abständen verteilen. Vom Garen von paniertem Fisch wird abgeraten.

ART	MENGE	FUNKTION	LEISTUNGSSTUFE	TEMPERATUR	DAUER (Minuten)	HINWEISE/TIPPS	ZU VERWENDENDER ROST
• Filets	300 gr	MICRO	700	-	5-7	Mit Klarsichtfolie abdecken.	Keiner
• Scheiben	300 gr	MICRO	700	-	7-9	Mit Klarsichtfolie abdecken.	Keiner
• Ganzer Fisch	500 gr	MICRO	700	-	8-10	Mit Klarsichtfolie abdecken.	Keiner
• Ganzer Fisch	250 gr	MICRO	700	-	5-7	Mit Klarsichtfolie abdecken.	Keiner
• Fischstücke	400 gr	MICRO	700	-	7-9	Mit Klarsichtfolie abdecken.	Keiner
• Garnelen	500 gr	MICRO	700	-	7-9	Mit Klarsichtfolie abdecken.	Keiner
• Fisch aus dem Ofen	600 gr	MICRO FAN	DEFROST	190°C	30	Öl, eine Knoblauchzehe und etwas Weißwein hinzufügen. Nicht abdecken.	Niedriger

4.17 ZUBEREITUNG VON BEILAGEN UND GEMÜSE: EMPFEHLUNGEN, TIPPS UND ZEITABELLE

Im Mikrowellenherd gegartes Gemüse bewahrt Farbe und Nährwert besser als mit der herkömmlichen Garmethode. Vor Garbeginn Gemüse gut waschen. Große Gemüsesorten in gleichmäßige Stücke schneiden. Pro 500 g Gemüse ca. 5 Löffel Wasser hinzufügen (farlige Gemüsesorten brauchen mehr Wasser. Gemüse muss immer mit Klarsichtfolie abgedeckt werden. Mindestens ein Mal nach der Hälfte der Garzeit umrühren und erst am Schluss wenig salzen.

KAPITEL 4: MANUALBETRIEB

ART	MENGE	FUNKTION	LEISTUNGSSTUFE	TEMPERATUR	DAUER (Minuten)	HINWEISE/TIPPS	ZU VERWENDENDER ROST
• Spargel	500 gr.	MICRO	900	-	8-9	In 2 cm große Stücke schneiden und abdecken	Keiner
• Artischocken	300 gr.	MICRO	900	-	10-11	Stiel abschneiden und abdecken	Keiner
• Grüne Bohnen	500 gr.	MICRO	900	-	10-11	In Stücke schneiden und abdecken	Keiner
• Brokkoli	500 gr.	MICRO	900	-	6-7	Die einzelnen "Röschen" teilen und abdecken	Keiner
• Rosenkohl	500 gr.	MICRO	900	-	6-7	Ganz lassen und abdecken	Keiner
• Weißkohl	500 gr.	MICRO	900	-	6-7	Ganz lassen und abdecken	Keiner
• Rotkraut	500 gr.	MICRO	900	-	6-7	Ganz lassen und abdecken	Keiner
• Karotten	500 gr.	MICRO	900	-	8-9	In gleich große Stücke schneiden und abdecken	Keiner
• Blumenkohl	500 gr.	MICRO	900	-	10-11	Die Spitzen teilen und abdecken	Keiner
• Blumenkohl mit Béchamelsauce	1000 gr.	MICRO + MICRO GRILL	900	-	7 10	Garzeiten für rohen Blumenkohl. Für vorgekochten Blumenkohl genügen 10 Minuten MICROGRILL	Niedriger
• Sellerie	500 gr.	MICRO	900	-	6-7	In Stücke teilen und abdecken	Keiner
• Aubergine		MICRO	900	-	5-6	Würfeln und abdecken	Keiner
• Gegrillte Aubergine	4 Scheiben	GRILL	-	-	9-11	Nach der Hälfte der Garzeit umrühren	Hoher
• Auberginenaufauf ("alla parmigiana")	1300 gr.	MICRO GRILL	900	-	7-9	Die Auberginen werden vorher frittiert oder gegrillt.	Niedriger
• Lauch	500 gr.	MICRO	900	-	5-6	Ganz lassen und abdecken.	Keiner
• Champignons	500 gr.	MICRO	900	-	5-6	Ganz lassen und abdecken. Kein Wasser hinzufügen.	Keiner
• Zwiebeln	250 gr.	MICRO	900	-	4-5	Ganze, gleich große Kartoffeln. Kein Wasser hinzufügen.	Keiner
• Spinat	300 gr.	MICRO	900	-	5-6	Waschen, gut abtropfen lassen und abdecken.	Keiner
• Erbsen	500 gr.	MICRO	900	-	9-10	Abdecken.	Keiner
• Fenchel	500 gr.	MICRO	900	-	11-12	Vierteln und abdecken	Keiner
• Überbackene Tomaten	800 gr.	MICRO GRILL	450	-	9-11	Möglichst gleich groß	Bassa
• Paprika	500 gr.	MICRO	900	-	8-9	In Stücke schneiden und abdecken	Keiner
• Gegrillte Paprika	4 Viertel	GRILL	-	-	9-11	Nach der Hälfte der Garzeit umrühren	Hoher
• Gefüllte Paprika	1400 gr.	MICRO + MICRO GRILL	900	-	8 9	Vorzugsweise flache breite	Niedriger
• Kartoffeln	500 gr.	MICRO	900	-	7-8	In gleich große Stücke schneiden und abdecken	Keiner
• Röstkartoffeln (frisch)	500 gr.	MICRO FAN	450	190°C	25-30	2-3 Mal umrühren	Niedriger
• Röstkartoffeln (eingefroren)	900 gr.	MICRO FAN	450	200°C	35-40	2-3 Mal umrühren	Niedriger
• Kartoffelgratin	1100 gr. insg.	MICRO FAN	700	190°C	20	Siehe Hinweis (*)	Niedriger
• Zucchini	500 gr.	MICRO	900	-	6-7	Ganz lassen und abdecken.	Keiner

* Diese Angaben eignen sich für die Durchführung der Gartests in Kombibetrieb gemäß Normenentwurf (3. Ausgabe der IEC 705), enthalten im Dokument IEC 53H/69/CD. Weitere Angaben auch in Bezug auf andere Leistungstests gemäß der Norm IEC 705 sind in der Tabelle von Seite 2 aufgeführt.

Anmerkung: Die in der Tabelle aufgeführten Garzeiten dienen rein zur Veranschaulichung und hängen von Gewicht, Ausgangstemperatur des Nahrungsmittels, und beim Gemüse auch von dessen Konsistenz und Struktur ab.

4.18 ZUBEREITUNG KUCHEN UND TORTEN: EMPFEHLUNGEN, TIPPS UND ZEITABELLE

Zum Backen aller Arten von Kuchen muss DER HERD VORGEHEIZT WERDEN. Siehe Abschnitt 4.4

ART	MENGE	FUNKTION	LEISTUNGSSTUFE	TEMPERATUR	DAUER (Minuten)	HINWEISE/TIPPS	ZU VERWENDENDER ROST
• Nusskuchen	1100 gr	MICRO FAN	DEFROST	170 °C	25-30	In der mitgelieferten Auflaufform backen	Niedriger
• Käsekuchen	1500 gr	MICRO FAN	450	160 °C	35-40	In der mitgelieferten Auflaufform backen	Niedriger
• Marmeladekuchen	700 gr	FAN	-	160 °C	40	Kuchenform aus Metall verwenden	Niedriger
• Plumcake	950 gr	FAN	-	160 °C	90	Rechteckige Backform verwenden	Niedriger
• Biskuit	700 gr.	FAN	-	160 °C	40	Kuchenform aus Metall verwenden	Niedriger
• Nusstorte	650 gr.	FAN	-	160 °C	40	Kuchenform aus Metall verwenden	Niedriger
• Egg custard	750 gr	MICRO	900	--	16	*	Keiner
• Sponge cake	475 gr	MICRO	900	--	6	*	Niedriger
• Sponge cake	710 gr	MICRO FAN	DEFROST	170°C	30	**	Niedriger

* Diese Angaben eignen sich für die Durchführung der Gartests gemäß IEC 705, Abschn. 17.3, respektive Test A und Test B. Weitere Angaben auch in Bezug auf andere Leistungstests gemäß der Norm IEC 705 sind in der Tabelle von Seite 2 aufgeführt.

** Diese Angaben eignen sich für die Durchführung des Gartests E in Kombibetrieb gemäß Normenentwurf (3. Ausgabe der IEC 705), enthalten im Dokument IEC 53H/69/CD. Der Herd muss in Betriebsart NUR FAN mit eingestelltem niedrigem Rost vorgeheizt werden. Weitere Angaben auch in Bezug auf andere Leistungstests gemäß der Norm IEC 705 sind in der Tabelle von Seite 2 aufgeführt.

KAPITEL 5: REZEPTE

PIZZA

Zutaten: 500 g Pizzateig, 1 Mozzarella, 1 Dose geschälte Tomaten, Oregano, 50 g gekochter Schinken, Salz.

Zubereitung: Den niedrigen Rost in den Herd stellen und (in FAN) auf 200°C vorheizen. In der Zwischenzeit den Teig sehr dünn ausrollen und auf eine runde Platte legen (z.B. auf den Boden einer Kuchenform). Mit den Tomaten, der in Würfel geschnittenen Mozzarella und Schinkenscheiben belegen. Mit etwas Oregano und einer Prise Salz würzen; in den Herd geben und 30 Minuten backen.

Im Automatikbetrieb die Kategorie "FRISCHE PIZZA" einstellen. Auch in diesem Fall wird der niedrige Rost benutzt, aber der Herd braucht nicht vorgeheizt zu werden.

QUICHE LORRAINE

Zutaten für den Teig: 200 g Mehl, 100 g Butter, 1 Prise Salz, ca. ein Glas Wasser.

Zutaten für die Füllung: 180 g Räucherspeck, 1/4 l Milch, 3 Eier, 150 g frische Sahne, Salz, Pfeffer, Muskatnuss.

Zubereitung: Mehl, Salz und Butter verkneten, Wasser hinzufügen und eine Teigkugel formen. Teig 30 Minuten ruhen lassen. Den in Würfel geschnittenen Räucherspeck in eine Pyrexform geben und in der Betriebsart MICRO bei höchster Leistungsstufe in anderthalb Minuten bräunen, dann abtropfen lassen und beiseite stellen. In der Zwischenzeit den niedrigen Rost in den Herd stellen und in FAN auf 160°C vorheizen.

Den Teig ausrollen und eine zuvor gefettete und mit Mehl bestreute Springform damit auslegen. Separat die Eier schaumig schlagen, Milch, Sahne, Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss hinzufügen. Den Speck auf dem Teig verteilen und mit der Creme bedecken. In den Herd stellen und 40 Minuten backen.

Im Automatikbetrieb die Kategorie "QUICHE FRISCH" einstellen. Auch in diesem Fall wird der niedrige Rost benutzt, aber der Herd braucht nicht vorgeheizt zu werden.



KAPITEL 5: REZEPTE

LASAGNE

Zutaten: 9 Eier-Teigplatten, $\frac{1}{2}$ Liter Béchamelsauce, 500 g Ragout alla Bolognese, 50 g geriebener Parmesankäse

Zubereitung: Etwas Béchamelsauce auf den Boden einer Pyrexform geben. Eine Schicht Teigwaren darauf legen, mit einer dünnen Schicht Béchamelsauce und Ragout bedecken und mit Parmesankäse bestreuen. 3 Schichten Teigwaren in die Form geben, zuletzt Béchamelsauce und Ragout. Das Ganze mit Parmesankäse bestreuen.

Die Pyrexform auf dem niedrigen Rost in den Herd stellen und das Ganze zuerst in Betriebsart MICRO (900 W) 8 Minuten, dann in Betriebsart MICRO GRILL mit Mikrowellen auf höchster Leistungsstufe für weitere 8 Minuten überbacken, bzw. so lange, bis sich die gewünschte Kruste gebildet hat.

Wenn die Lasagne-Teigplatten vorgekocht sind, wird das Ganze in Betriebsart MICRO GRILL mit Mikrowellen auf höchster Leistungsstufe 8 Minuten überbacken.

Im Automatikbetrieb die Kategorie "NUDELAUFLAUF, FRISCH" einstellen. Die Teigplatten der Lasagne werden immer vorgekocht und die Pyrexform wird auf den niedrigen Rost gestellt.

CREPPELLE ALLA FIORENTINA (Gefüllte Crepes auf florentinische Art)

Zutaten für die Füllung: 200 g TK-Spinat, 250 g Quark, 1 Ei, Salz und Parmesankäse

Zutaten für die Crespelle: 2 Eier, 100 g Mehl, 25 g Margarine, 250 g Milch, Salz.

Zutaten für Sauce: $\frac{1}{2}$ l Béchamelsauce, Tomatenpüree, Parmesankäse.

Zubereitung: Den Spinat in der Pyrexform mit Klarsichtfolie bedeckt in Betriebsart nur MICRO bei 900 W in 11 Minuten garen. Für die Zubereitung der Füllung den Spinat ausdrücken, klein schneiden und mit den restlichen Zutaten vermischen. Die Crepes zubereiten: in einer Schüssel alle Zutaten schaumig schlagen und auf einer nicht haftenden, gefetteten Form im Herd in Betriebsart FAN bei 210°C backen.

Die Crepes füllen. Mit der Béchamelsauce in die Auflaufform legen, etwas Tomatenpüree dazugeben (ein paar Löffel genügen) und mit Parmesankäse bestreuen. Im Herd auf dem niedrigen Rost in Betriebsart COMBI GRILL mit Mikrowellen auf 450 W für 8-10 Minuten überbacken, d.h. bis sich eine knusprige Kruste gebildet hat.

Im Automatikbetrieb die Kategorie "NUDELAUFLAUF, FRISCH" einstellen. Die Pyrexform wird auf den niedrigen Rost gestellt.

The logo for DeLonghi, featuring the brand name in a stylized, bold font within a rounded rectangular border.

KAPITEL 5: REZEPTE

BRATHÄHNCHEN

Zutaten: 1 Hähnchen à 1200 g, 1/2 Glas Wasser, Salz und Pfeffer.

Zubereitung: Das Hähnchen gut säubern und mit einer Gabel mehrmals einstechen, damit das Fett austropfen kann. In eine Pyrexform legen, Wasser hinzugeben, salzen, pfeffern, und das Ganze auf dem niedrigen Rost in den Herd stellen. In Betriebsart MICRO FAN mit Mikrowellen bei 700 W und Temperatur 190°C in 40 Minuten garen. Nach ca. 25-30 Minuten umdrehen.

Im Automatikbetrieb die Kategorie "GEFLÜGEL, BRATEN AM STÜCK" einstellen. Auch in diesem Fall wird die Auflaufform auf den niedrigen Rost gestellt.

SCHWEINEBRATEN

Zutaten: 1 kg Schweinefleisch, 1/2 Glas Wasser, Salz, Pfeffer.

Zubereitung: Das Fleisch in einen Behälter legen, Wasser hinzufügen, salzen, pfeffern. Auf dem niedrigen Rost in den Herd stellen und in Betriebsart MICRO FAN mit Mikrowellen bei 450 W und Temperatur 190°C in 35-40 Minuten garen. Nach ca. 25-30 Minuten umdrehen.

Im Automatikbetrieb die Kategorie "FLEISCH, BRATEN" einstellen. Auch in diesem Fall wird die Auflaufform auf den niedrigen Rost gestellt.

GOULASCH

Zutaten: 500 g Rindfleisch, 500 g Zwiebel, 200 g geschälte Tomaten, 30 g Mehl, 400 ml Wasser

Zubereitung: Die Zwiebel in Scheiben, und separat das Fleisch in Würfel schneiden. Das Ganze in eine Pyrexform mit hohem Rand geben und bedeckt 15 Minuten in Betriebsart MICRO bei höchster Leistungsstufe garen. Dann die restlichen Zutaten hinzufügen und ebenfalls in Betriebsart MICRO bei höchster Leistungsstufe weitere 20 Minuten unbedeckt garen. 2-3 Mal umrühren.

Im Automatikbetrieb die Kategorie "GOULASCH, SCHMOREN" einstellen. In diesem Fall wird die Auflaufform auf den niedrigen Rost gestellt.

KAPITEL 5: REZEPTE

FORELLE MIT OLIVEN

Zutaten: 1 Forelle à 500 g, 50 g entkernte schwarze Oliven, gehackte Petersilie, Salz und Pfeffer

Zubereitung: Die Forelle putzen und waschen und in den mikrowellengeeigneten Behälter legen. Mit Petersilie und Oliven würzen, salzen, pfeffern und mit Klarsichtfolie abdecken. Direkt auf den Drehteller stellen und in Betriebsart MICRO bei 700W 8-10 Minuten garen.

Im Automatikbetrieb die Kategorie "FRISCHER FISCH, DÜNSTEN" einstellen. In diesem Fall wird die Auflaufform auf den niedrigen Rost gestellt.

ÜBERBACKENER LACHS

Zutaten: 400 g Lachs (2 Scheiben), 1 Glas Milch, 50 g Butter, Salz

Zubereitung: Die Lachsscheiben in eine Pyrexform geben, ein paar Butterflöckchen darauf legen, salzen, und Milch dazugeben. Direkt auf den niedrigen Rost stellen und in Betriebsart MICRO GRILL mit Mikrowellen bei 450W 10-12 Minuten garen.

Im Automatikbetrieb die Kategorie "FISCH, ÜBERBACKEN" einstellen. Auch in diesem Fall wird die Auflaufform auf den niedrigen Rost gestellt.

ÜBERBACKENER BLUMENKOHL

Zutaten: 400 g Blumenkohl, 500 g Béchamelsauce, 50 g gekochter Schinken, aufgeschnitten, 50 g geriebener Käse

Zubereitung: Den in "Röschen" geschnittenen Blumenkohl mit einem Glas Wasser in eine ofenfeste Form geben. Mit Klarsichtfolie bedecken und auf dem niedrigen Rost in den Herd stellen. Das Rezept FRISCHES GEMÜSE DÜNSTEN einstellen und garen. Etwas Béchamelsauce in eine Pyrexform geben.

Dann den zuvor gegarten (in Röschen geteilten) Blumenkohl hineinlegen, zuerst mit dem gekochten Schinken, dann mit der restlichen Béchamelsauce, und zum Schluss mit dem geriebenen Käse bedecken.

Das Ganze auf den niedrigen Rost stellen und in Betriebsart MICRO GRILL mit Mikrowellen bei höchster Leistungsstufe 10 Minuten überbacken, bzw. bis sich eine knusprige Kruste gebildet hat.

Im Automatikbetrieb die Kategorie "FRISCHES GEMÜSE, ÜBERBACKEN" einstellen. Auch in diesem Fall wird die Auflaufform auf den niedrigen Rost gestellt.

KAPITEL 5: REZEPTE

JACKET POTATO

Zutaten: 400 g Kartoffeln (Nr. 2)

Zubereitung: Die gut gewaschenen Kartoffeln mit einer Gabel einstechen und direkt auf den Drehteller legen.

In Betriebsart MICRO mit höchster Leistungsstufe je nach Kartoffelsorte 10-15 Minuten garen. Die Kartoffeln halbieren, mit Butter und Zutaten nach Belieben garnieren und servieren.

Im Automatikbetrieb die Kategorie "KARTOFFELN 2 PELLKARTOFFELN" einstellen. Auch in diesem Fall wird die Auflaufform auf den niedrigen Rost gestellt.

PLUM CAKE

Zutaten: 250 g Butter, 250 g Zucker, 3 ganze Eier + 2 Eigelbe, 250 g Mehl, 80 g Rosinen, 30 ml Rum, eine Prise Salz

Zubereitung: Den Herd mit dem niedrigen Rost in Betriebsart FAN auf 160°C vorheizen. Die Butter (die mindestens 1 Stunde vorher aus dem Kühlschrank genommen wurde) mit dem Zucker schaumig schlagen, bis eine weiße cremige Masse entsteht. Nach und nach die Eier dazugeben, dann langsam das Mehl und die Prise Salz einrieseln lassen.

Danach den Rum und die (zuvor in warmem Wasser gewaschenen) Rosinen unterheben. Die Masse in eine mit Alufolie ausgelegte Kastenform geben. Auf den niedrigen Rost stellen und 90 Minuten backen. Vor dem Entformen gut abkühlen lassen.

HINWEIS: Die Rosinen nach dem Waschen gut ausdrücken und mit Mehl bestäuben, damit sie während des Backens nicht auf den Kuchenboden sinken.

Im Automatikbetrieb die Kategorie "KUCHEN, LANGE BACKZEIT" einstellen. Auch in diesem Fall wird die Auflaufform auf den niedrigen Rost gestellt, aber der Herd braucht nicht vorgeheizt zu werden.

MARMELADEKUCHEN

Zutaten: 250 g Mehl, 110 g Zucker, 125 g Butter, 1 ganzes Ei + 1 Eigelb, 1 Prise Salz, 200 g Marmelade

Zubereitung: Den Herd in Betriebsart UMLUFT mit niedrigem Rost auf 160°C vorheizen. In einer Küchenmaschine alle obigen Zutaten (außer der Marmelade) mischen. Ca. $\frac{1}{3}$ des Teiges für die Dekoration beiseite stellen.

Den restlichen Teig ausrollen und eine zuvor gefettete und mit Mehl bestreute Springform damit auslegen.

Mit der Marmelade bestreichen und mit einem Teiggitter aus dem restlichen Teig dekorieren. Den Kuchen auf den Rost stellen und 40 Minuten backen.

Im Automatikbetrieb die Kategorie "KUCHEN, KURZE BACKZEIT" einstellen. Auch in diesem Fall wird die Auflaufform auf den niedrigen Rost gestellt, aber der Herd braucht nicht vorgeheizt zu werden.

KAPITEL 6: WARTUNG UND REINIGUNG

6.1 REINIGUNG

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

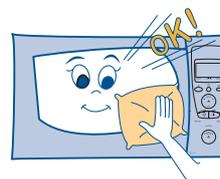
Der Innenraum Ihres Mikrowellengerätes ist mit einem speziellen Emaille beschichtet, das die sich ablagernden Spritzer und Nahrungsmittelpartikel nicht aufnimmt, daher ist die Reinigung denkbar einfach. Halten Sie auch die Abdeckblende der Mikrowellenaustrittsöffnung (C) stets sauber von Öl- bzw. Fettspritzern.



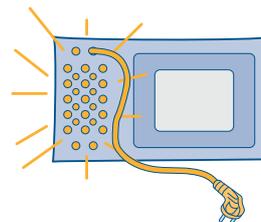
Verwenden Sie zur Reinigung des Geräteäußeren keine Scheuermittel, Metallwolle oder spitzen Metallgegenstände. Achten Sie des Weiteren darauf,

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.



KAPITEL 6: WARTUNG UND REINIGUNG

6.2 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 automatischen Betriebsarten und bei den Mikrowellen- und Kombibetriebsarten "MICRO", "MICRO FAN", MICRO GRILL" 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"> AUTOMATIKBETRIEB: Vergewissern Sie sich, dass die gewählte Kategorie der gewünschten Garmethode entspricht. Halten Sie sich an die im Rezept vorgegebenen Mengen, und benutzen Sie die dort beschriebenen Zubehörteile und Behälter. MANUALBETRIEB: 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"> AUTOMATIKBETRIEB: Vergewissern Sie sich, dass die gewählte Kategorie der gewünschten Garmethode entspricht. Halten Sie sich an die im Rezept vorgegebenen Mengen, und benutzen Sie die dort beschriebenen Zubehörteile und Behälter. MANUALBETRIEB: 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.
Am Display erscheint die Meldung "FAIL"	<ul style="list-style-type: none"> Wenden Sie sich an den Vertragskundendienst.

HINWEIS: Wenn die Lampe der Innenbeleuchtung defekt ist, kann das Gerät problemlos weiterbenutzt werden. Für den Ersatz der Lampe wenden Sie sich bitte an den Vertragskundendienst.