

INDICE

KAPITEL 1 - ALLGEMEINES

1.1 Beschreibung	Seite	85
1.2 Beschreibung der Bedienblende.....	Seite	86
1.3 Inbauen	Seite	87
1.4 Wichtige Sicherheitshinweise	Seite	90
1.5 Technische Daten.....	Seite	91
1.6 Installation und Elektrischer Anschluß.....	Seite	91
1.7 Geeignetes Geschirr	Seite	92
1.8 Wie Sie mit Ihrer Mikrowelle die besten Ergebnisse erzielen.....	Seite	93
1.9 Allgemeine Regeln und Hinweise für den Gebrauch des Gerätes.....	Seite	94

KAPITEL 2 - VERWENDUNG DER SCHALTER UND PROGRAMMIERUNG

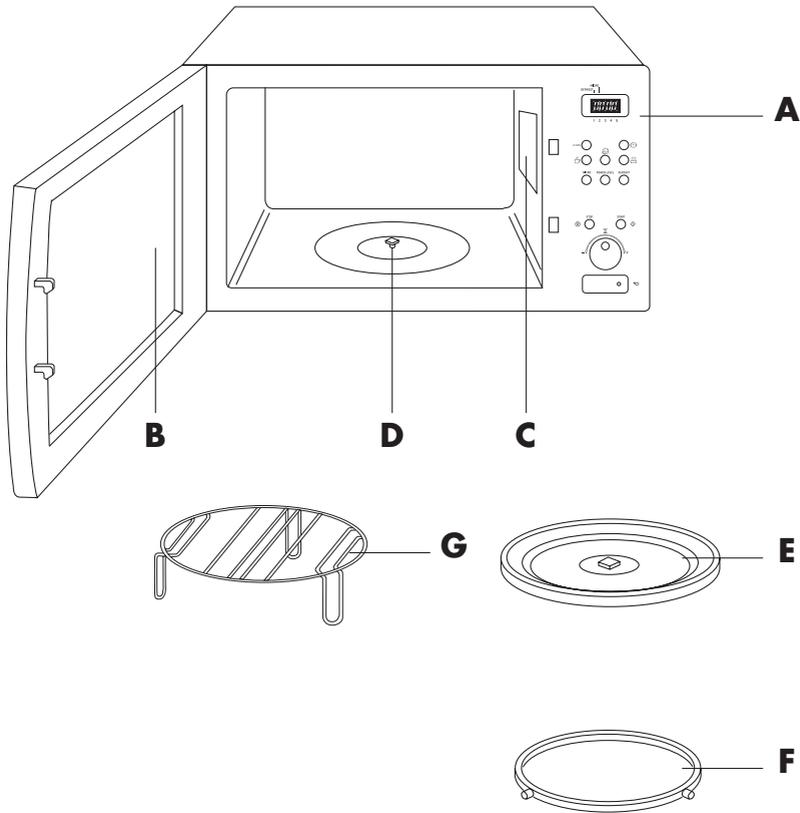
2.1 Einstellen der Uhr	Seite	95
2.2 Gleichzeitiges Garen auf 2 Ebenen	Seite	96
2.3 Programmieren der automatischen Auftaufunktion	Seite	98
2.4 Programmieren des Mikrozellengerätes, um die Speisen Warmzuhalten, zu erwärmen und zu garen.....	Seite	100
2.5 Gebrauch der Betriebsart "Nur Mikrowellen" um die Speisen Warmzuhalten.....	Seite	101
2.6 Gebrauch der Betriebsart "Nur Mikrowellen" zum Erwärmen.....	Seite	101
2.7 Gebrauch der Betriebsart "Nur Mikrowellen" zum Kochen.....	Seite	103
2.8 Mehrere Vorgänge nacheinander Programmieren	Seite	106
2.9 Verwendung der Tasten "Vorgespeicherte Funktionen" ...	Seite	107
2.10 Programm Von 1 bis 6 Minuten auf der höchsten Leistungsstufe	Seite	108
2.11 Kindersicherung	Seite	108

KAPITEL 3 - REINIGUNG UND WARTUNG

3.1 Reinigung	Seite	109
3.2 Wartung.....	Seite	110

KAPITEL 1- ALLGEMEINES

1.1 BESCHREIBUNG



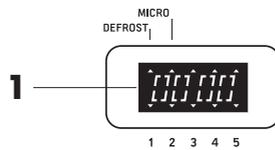
- A** Bedienblende
- B** Türinnenseite
- C** Abdeckblende der Mikrowellenaustritts-öffnung
- D** Drehtellerstift

- E** Drehteller
- F** Drehtellerhalterung
- G** Rost

1.2 BESCHREIBUNG DER BEDIENBLENDE

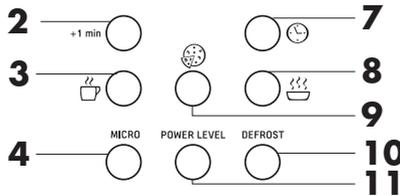
1. Display

Auf diesem Instrumentenbrett können eine 24-Stunden-Uhr, die eingegebenen Kochzeiten, die gewählten Funktionen (obere Anzeigen) und die gewählte Mikrowellenstufe (untere Anzeigen) angezeigt werden.



2. Taste +1 Min

Drücken Sie diese Taste, um automatisch 1 Minute Mikrowellen bei höchster Leistungsstufe einzugeben. Jedes weitere Drücken der Taste erhöht die Zeit um jeweils 30 Sekunden bis maximal 6 Minuten.



3 - 8 - 9:

Tasten "Vorgespeicherte Funktionen":

Drücken Sie eine dieser Tasten um warme Getränke, Fertiggerichte, tiefgefrorene Pizzas zuzubereiten, Tiefgefrorene Fertiggerichte

4. Taste MICRO:

Garen mit Mikrowellen

Drücken Sie diese Taste, um die Speisen zu garen oder zu erwärmen.

5. Taste STOP :

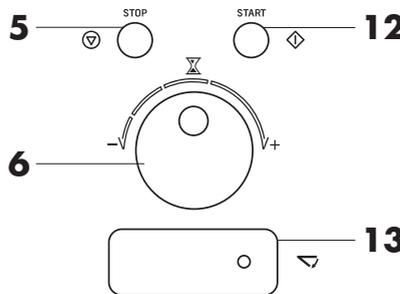
Nullstellung

Drücken Sie diese Taste, um den Garvorgang zu unterbrechen oder die eingegebenen Kochzeiten zu löschen.

6. Schalter :

Kochzeiten

Mit diesem Schalter die Kochzeit oder die Uhrzeit eingeben.



7. Taste :

Einstellen der Uhr

Drücken Sie diese Taste, um die laufende Uhrzeit einzugeben und die Uhr während dem Betrieb des Mikrowellengerätes anzuzeigen.

10. Taste DEFROST:

Automatisches Auftauen

Drücken Sie diese Taste, um die Lebensmittel aufzutauen.

11. Taste POWER LEVEL:

Leistungsstufe Mikrowellen

Drücken Sie diese Taste, um die gewünschte Mikrowellen-Leistung zu wählen.

Folgende Mikrowellenausgangsleistungen stehen zur Verfügung:

- 1 - 150 W
- 2 - 300 W
- 3 - 450 W
- 4 - 700 W
- 5 - 900 W

12. Taste START:

Einschalten

Drücken Sie diese Taste, um das Mikrowellengerät einzuschalten, nachdem die gewünschte Funktion und Kochzeit gewählt wurde.

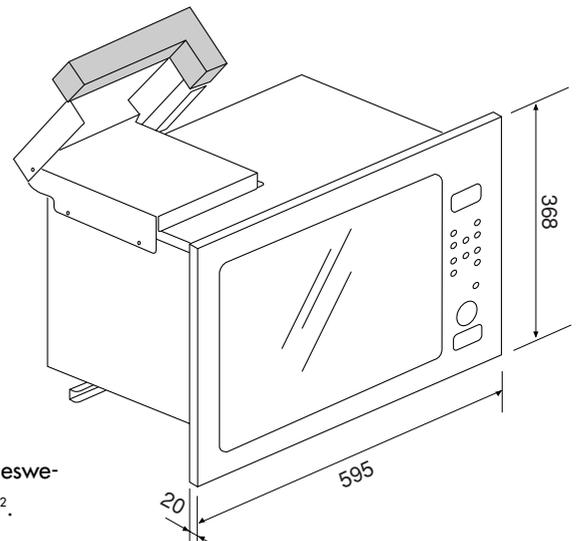
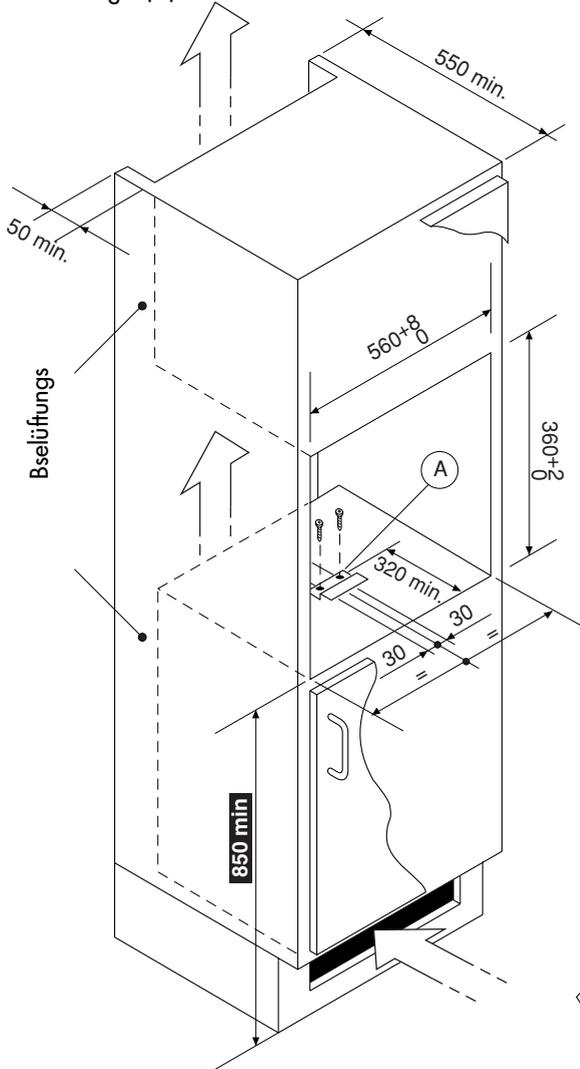
13. Schaltknopf zur Türöffnung

1.3 INBAUEN

Im Backofenraum ist ein Plastikbeutel mit Montagmaterial. Nehmen Sie diesen Beutel aus dem Backofen.

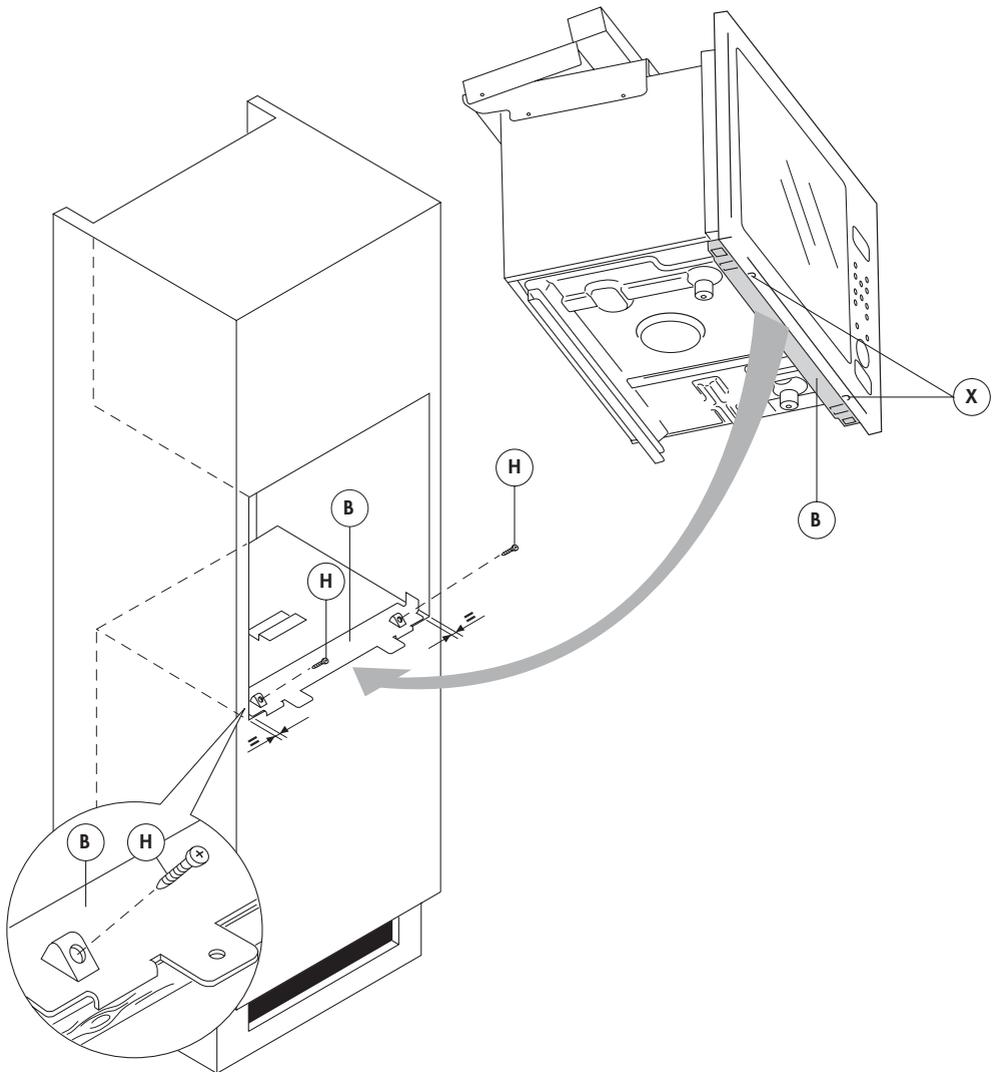
WENN DIE KUNSTSTOFF-ECKBESCHÜTZUNGEN AN DER BACKOFENTÜR ANWESEND SIND, MÜSSEN DIESE WEGGENOMMEN WERDEN.

1. Den Bügel (A) mit den beiden 13 mm-Schrauben befestigen (die im montagenmaterial-plastikbeutel sch befinden).



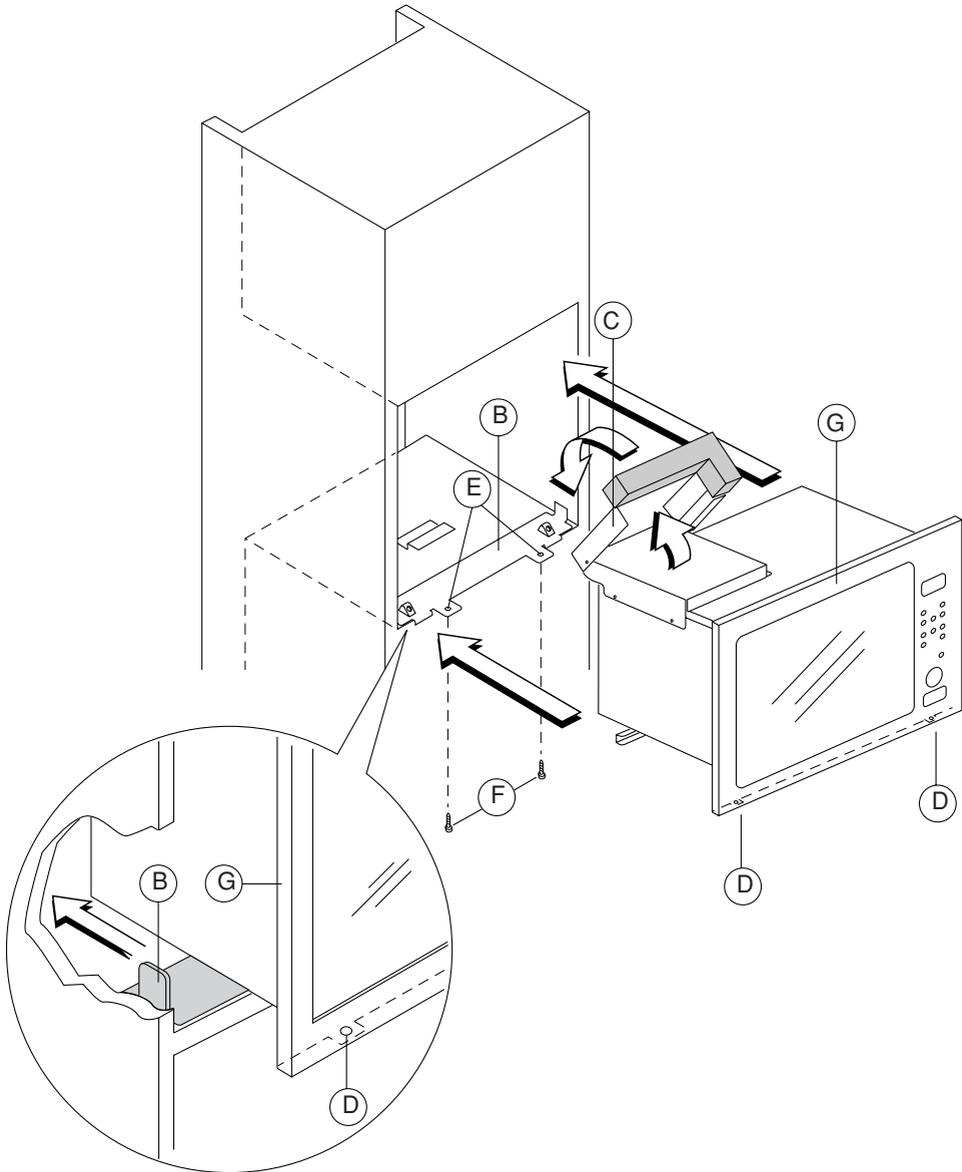
Das Gerät braucht genügend Luftzufuhr. Machen Sie deswegen in die Leiste eine Öffnung von mindestens 280 cm².

2. Entfernen Sie die zwei Schrauben (X) aus dem Befestigungsprofil unter dem Mikrowellengerät.
3. Montieren Sie das Befestigungsprofil (B) an die richtige Stelle in der Nische. Achten Sie darauf, dass an beiden Seiten des Befestigungsprofils noch Spielraum bleibt. Schrauben Sie das Profil mit den 16-mm Schrauben (H), die in Montagenmaterial-Plastikbeutel sich befinden.



Montieren Sie das Befestigungsprofil so, dass die beiden Lippen über den Rand des Nischenbodens ragen und vorne bündig ist.

4. Öffnen Sie den Deckel des Rauchabzugs (C) ganz (falls vorgesehen).
5. Schieben Sie das Gerät in die Nische. Die Vorderseite des Geräts vorsichtig über das Befestigungsprofil (B) schieben. Solange einschieben, bis die Backofenfront (G) mit dem Schrank bündig ist und die Öffnungen (D) unter dem Backofen sich auf einer Ebene mit den Öffnungen (E) im Befestigungsprofil (B) befinden.
6. Befestigen Sie das Gerät am Befestigungsprofil (B) mit den Schrauben (X), die bevor weggenommen wurden.



ELEKTRISCHER ANSCHLUSS – HINWEISE:

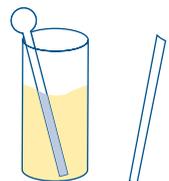
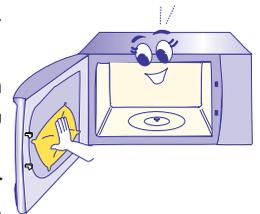
Falls das Gerät mit einem Einspeisekabel UND einem Stecker ausgerüstet sein sollte, achten Sie bei der Positionierung des Geräts darauf, dass der Stecker stets zugänglich ist. Sollte das Gerät hingegen mit einem Einspeisekabel, aber OHNE Stecker ausgerüstet sein, verbinden Sie das Gerät an eine mit einem Schalter sowie einer Permanentleitung ausgestattete Festleitung, wobei der Abstand zwischen den Öffnungskontakten nicht unter 3 mm betragen sollte.

1.4 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

HINWEIS: Dieser Ofen ist zum Auftauen, Erwärmen und Kochen von Speisen im Haushalt ausgelegt. Er darf für keine anderen Zwecke benutzt und auf keinen Fall geändert oder umgerüstet werden.

- 1) ACHTUNG: Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Mikrowellenkochgerät nicht betrieben werden, bevor es von einem Fachmann repariert worden ist.
- 2) ACHTUNG: Es ist für alle anderen, außer für einen Fachmann, gefährlich, irgendwelche Wartungs- oder Reparaturarbeiten auszuführen, die die Enttarnung einer Abdeckung erfordern, die den Schutz gegen Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt.
- 3) ACHTUNG: Flüssigkeiten oder andere Speisen dürfen nicht in verschlossenen Behältern erwärmt werden, da sie leicht explodieren können. Eier mit Schale oder ganze hartgekochte Eier sollen nicht in Mikrowellen-Geräten erwärmt werden, da sie explodieren können, selbst wenn sie nicht mehr erhitzt werden.
- 4) ACHTUNG: Die zugänglichen Teile können während des Ofenbetriebs sehr heiß werden. Halten Sie Kleinkinder außer Reichweite des Ofens. Dieses Gerät sollte nicht unbeaufsichtigt von Kindern oder dazu nicht fähigen Personen benutzt werden. Kindern darf die Benutzung des Mikrowellenkochgeräts ohne Aufsicht nur erlaubt werden, wenn eine angemessene Anweisung gegeben wurde, die das Kind in die Lage versetzt, das Mikrowellenkochgerät in sicherer Weise zu benutzen und die Gefahren einer falschen Bedienung zu verstehen.
- 5) Versuchen Sie nicht, den Herd bei geöffneter Tür zu betreiben, indem Sie die Sicherheitsvorrichtungen umrühren.
- 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 (B) stets sauber. Verwenden Sie zur Reinigung ein feuchtes Tuch und nicht scheuernde Reinigungsmittel. Achten Sie darauf, dass sich weder Schmutz noch Speisereste zwischen der Gerätefront und der Tür absetzen.
- 7) Setzen Sie den Mikrowellenherd nicht in Betrieb, wenn das Versorgungskabel oder der Stecker beschädigt sind, da sie elektrische Stromschläge verursachen könnten. Das Netzkabel darf nur von durch den Hersteller autorisierten Fachkräften oder dessen Kundendienst eingestellt, repariert oder ersetzt werden. Eventuell von nicht qualifiziertem Personal vorgenommene Reparaturen können gefährlich sein.
- 8) Bei Rauchentwicklung schalten Sie das Gerät unverzüglich aus oder ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie zudem die Tür verschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken.
- 9) Verwenden Sie ausschließlich mikrowellene geeignete Utensilien. Auf Grund der durch Überhitzung bedingten Brandgefahr, sollten Sie, wenn Speisen in Behältnissen aus Kunststoff, Papier oder sonstigen entflammaren Materialien gegart oder wenn geringe Speisemengen aufgewärmt werden, das Gerät häufiger kontrollieren.
- 10) Den Drehteller nicht in heißes Wasser eintauchen, da er auf Grund des Wärmeschocks zerbrechen würde.
- 11) In den Funktionen „Nur MIKROWELLEN“ darf das Gerät (ohne Speisen) weder vorgewärmt noch eingeschaltet werden, wenn dieses leer ist, da Funken erzeugt werden könnten.
- 12) Vor dem Gebrauch des Mikrowellenherds, stellen Sie sicher, dass die von Ihnen verwendeten Utensilien und Behälter mikrowellene geeignet sind (siehe Abschnitt „Geeignetes Kochgeschirr“).
- 13) Beim Erwärmen von Flüssigkeiten (Wasser, Kaffee, Milch, usw.) kann es durch einen Siedeverzug vorkommen, dass diese plötzlich aufkochen und überlaufen, was letztendlich zu Verbrennungen führen könnte. Um dies zu vermeiden, stecken Sie, bevor Sie die Flüssigkeit erwärmen, einen Plastiklöffel oder ein Glasstäbchen in das Behältnis. Üben Sie jedoch in jedem Fall beim Herausnehmen der Behältnisse beson-



dere Vorsicht.

- 14) Wärmen Sie weder Liköre mit sehr hohem Alkoholgehalt noch größere Mengen Öl auf, das diese sich entzünden könnten.
- 15) Nach dem Erwärmen von Babynahrung (in Fläschchen oder Gläschen), sollten Sie vor der Verabreichung den Inhalt gut schütteln bzw. Mischen und zur Vermeidung von Verbrennungen die Temperatur kontrollieren. Es ist ratsam, die Speisen ab und an umzurühren, damit sich diese gleichmäßig erwärmen.



- Falls Sie handelsübliche Sterilisiergefäße für Milchfläschchen verwenden, überprüfen Sie vor dem Einschalten des Mikrowellenherds STETS, dass das Gefäß mit der vom Hersteller angegebenen Wassermenge gefüllt ist.
- 16) Verwenden Sie zur Reinigung der Glastür des Ofens keine scheuernden Reinigungsmittel oder Metallbürsten, da sie die Oberfläche beschädigen könnten und das Glas zerbrechen könnte.
 - 17) Alle Mikrowellenöfen sind gemäß den geltenden Bestimmungen in Sachen Sicherheit und Elektrische Kompatibilität geprüft und zugelassen. Vorsichtshalber empfehlen die Herstellerfirmen einen Mindestabstand von 20-30 cm zwischen einem eingeschalteten Mikrowellenofen und dem Pacemaker zu wahren, um mögliche Interferenzen mit dem Pacemaker selbst zu vermeiden. Sollte aus irgendwelchem Grund auch immer der Verdacht einer Interferenz bestehen, bitte sofort den Mikrowellenofen ausschalten und die Herstellerfirma des Pacemaker kontaktieren.

1.5 TECHNISCHE DATEN

Außenabmessungen	(siehe "Anleitung für den einbau)
Innenabmessungen (BxHxT)	322x202x330
Nettogarraumvolumen	24 Lt
Zirkagewicht	20 Kg
Durchmesser Drehteller	27,5 cm
Glühbirne	25 w

AUSGANGSLEISTUNG MIKROWELLEN: 900 W (IEC705)

Weitere Daten finden Sie auf dem Typen-/Leistungsschild auf der Geräterückseite. Dieses Gerät entspricht den EWG-Richtlinien 89/336 und 92/31 über die Elektromagnetische Kompatibilität sowie der EG-Bestimmung Nr. 1935/2004 vom 27/10/2004 für die mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Materialien.

1.6 INSTALLATION UND ELEKTRISCHER ANSCHLUß

Der Backofen muss mindestens an einer Höhe von 850 mm installiert werden.

- 1) Vor dem ersten Gebrauch waschen Sie alle Zubehörteile.
- 2) Reinigen Sie den Innenraum mit einem feuchten, weichen Tuch.
- 3) Prüfen Sie das Gerät auf Transportschäden und insbesondere, daß die Türe perfekt öffnet und schließt.
- 4) Positionieren Sie die Halterung (F) in die Mitte der runden Aufnahme und setzen Sie den Drehteller (E) darauf. Der Stift (D) muß in der entsprechenden Stelle in der Mitte des Drehtellers einrasten.
- 5) Nach der Installation müssen das Versorgungskabel und die Steckdose leicht zugänglich sein.
- 6) Lassen Sie die Steckdose von einem qualifizierten Fachmann installieren oder auswechseln.
- 7) Das Gerät nur an Steckdosen mit einer Absicherung von mindestens 16 A anschließen. Kontrollieren Sie außerdem, daß die Hauptsicherung Ihrer Wohnung eine Mindestleistung von 16 A aufweist, damit sie während dem Betrieb des Mikrowellengerätes nicht plötzlich herauspringt.
- 8) Prüfen Sie vor dem Betrieb, ob die Netzspannung mit der auf dem Typen-/Leistungsschild des Gerätes angegebenen übereinstimmt und ob die Steckdose wirksam geerdet ist: Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch die Nichtbeachtung dieser Vorschrift entstehen sollten.
- 9) Die meisten der modernen elektronischen Geräte (TV, Radio, Stereo-Anlagen, usw.) sind gegen Hochfrequenzsignale (HF) abgeschirmt. Dennoch können einigen elektronische Geräte nicht gegen Signale, die von Mikrowellenöfen ausgehen, abgeschirmt werden. Daher sollte stets ein Mindestabstand von 1 – 2 Metern zwischen diesen Geräten und dem sich in Betrieb befindlichen Ofen gehalten werden.

1.7 GEEIGNETES GESCHIRR

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

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

Für kurzes Erwärmen können als Unterlage auch Papierservietten, Kartontablets und Einwegteller aus Plastik verwendet werden.

Formen und Abmessungen müssen derart sein, daß ein korrektes Drehen möglich ist.

Um große rechteckige Behälter zu verwenden, (die im Innenraum nicht drehen könnten) muß nur die Drehung des Drehtellers (E) gesperrt werden, indem der Plattenstift (D) herausgezogen wird. Um unter diesen Bedingungen zufriedenstellende Ergebnisse zu erzielen, muß die Speise gewendet und der Behälter während dem Garvorgang mehrmals gedreht werden.

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

Da die Mikrowellen die Speise und nicht das Geschirr erwärmen, möchten wir daran erinnern, daß direkt im Serviergeschirr gekocht werden kann, wodurch die Verwendung und das nachfolgende Spülen von Töpfen entfällt.

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

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

	Glas	Keramik	Porzellan	Terrakottageschirr	Mikrowellen geeignete Plastikbehälter	Papier-tassen*	Papier-teller*	Pergamentpapier*	Karton*	Metallbehälter	Geschirr mit Metallteilen	Backpapier für Braten
Auftauen	JA	JA	JA	JA	JA	JA	JA	JA	JA	NEIN	NEIN	JA
Erwärmen	JA	JA	JA	JA	JA	JA	JA	JA	JA	NEIN	NEIN	JA
Garen	JA	JA	JA	JA	JA	NEIN	NEIN	NEIN	NEIN	NEIN	NEIN	JA

* Ist die Kochzeit zu lang, besteht Brandgefahr.

1.8 WIE SIE MIT IHRER MIKROWELLE DIE BESTEN ERGEBNISSE ERZIELEN

Was möchte ich tun?	Welche Betriebsart/Leistung wähle ich?		Gebrauchsanleitung Seite	Mengen-/ Zeittabelle Seite
• Die Speisen warmhalten	MICRO	L. 1 (150W)	100 101	
• Auftauen	DEFROST		98	99
• Schokolade/Glasur schmelzen			100 101	102
• Butter und Käse schmelzen	MICRO	L. 2 (300W) L. 3 (450W)	101	102
• Backwaren			105	105
• Gulasch, Hühnerbrust garen	MICRO	L. 4 (700W)	100 102	102
• Obst, Gemüse, Reis, Gemüsesuppe, Fisch garen	MICRO	L. 5 (900W)	100 104	104
• Alle bereits gekochten oder tiefgefrorene Nahrungsmittel garen			101	102
• Gleichzeitiges Auftauen, Erwärmen, Garen auf zwei Ebenen	MICRO	mit Niedriger Rost	96	97
• Tiefgefrorene, vorgegarte Pizzas erwärmen. Erwärmen von tiefgefrorenen Fertiggerichten.	Vorgespeicherte Funktionen		108	107
• Getränke/Flüssigkeiten erwärmen			108	107
• Bereits gekochte Speisen aus dem Kühlschrank erwärmen			108	107

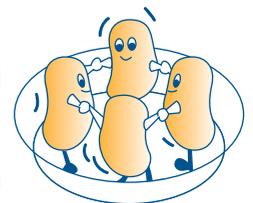
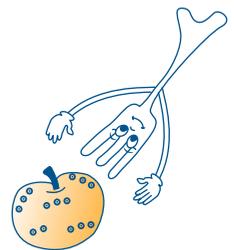
1.9 ALLGEMEINE REGELN UND HINWEISE FÜR DEN GEBRAUCH DES GERÄTES

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

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

Wichtige Regeln für das richtige Garen mit Mikrowellen

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

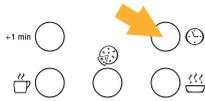


KAPITEL 2 - VERWENDUNG DER SCHALTER UND PROGRAMMIERUNG

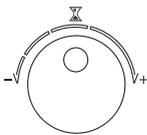
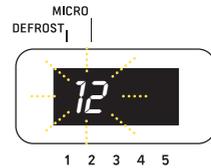
2.1 EINSTELLEN DER UHR

- Wenn Sie das Gerät erstmals an das Versorgungsnetz anschließen oder nach einem Stromausfall blinken auf dem Display die Zahlen 12:00.

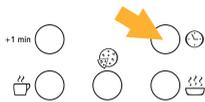
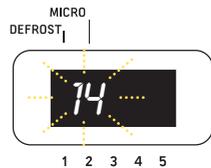
Um die Uhrzeit einzugeben, verfahren Sie wie nachfolgend beschrieben:



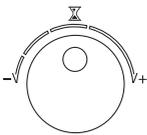
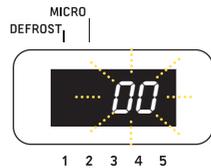
- 1** Drücken Sie die Taste (7).
(Auf dem Display leuchten die Stunden).



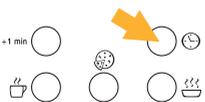
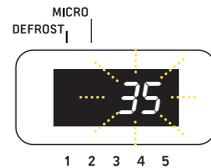
- 2** Stellen Sie durch Drehen des Schalters die gewünschte Stunde ein (6).
(Auf dem Display blinken die Stunden).



- 3** Drücken Sie erneut die Taste (7).
(Auf dem Display verschwinden die Stunden und die Minuten beginnen zu blinken).



- 4** Stellen Sie durch Drehen des Schalters die gewünschten Minuten ein (6).
(Auf dem Display blinken die Minuten).



- 5** Drücken Sie nochmals die Taste (7).
(Auf dem Display wird die eingegabe Uhrzeit angezeigt).



- Möchten Sie die eingegabe Uhrzeit ändern, drücken Sie die Taste (7) und geben wie vorab beschrieben die neue Uhrzeit ein.
- Durch Drücken der Taste (7) kann die laufende Uhrzeit auch angezeigt werden, nachdem der Ablauf der eingestellten Funktion begonnen hat (die Uhrzeit wird 3 Sekunden lang angezeigt).

2.2 - GLEICHZEITIGES GAREN AUF 2 EBENEN

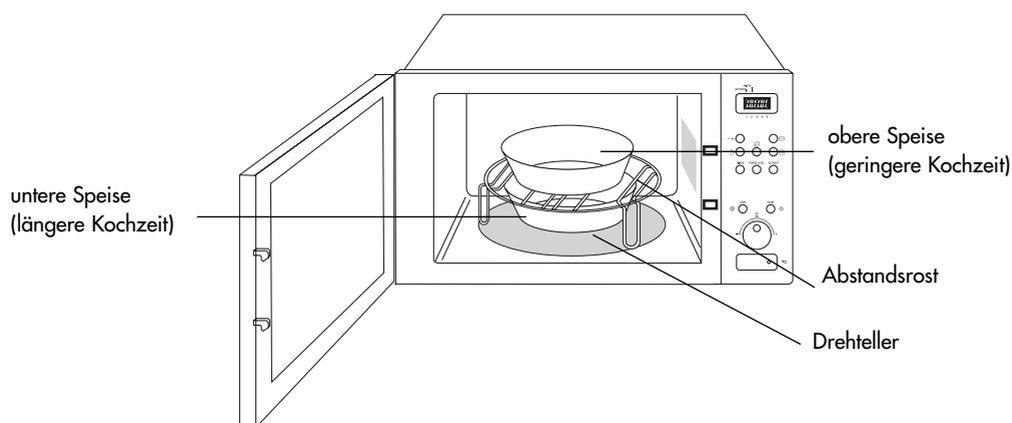
Wird der Abstandsrost (G) bei der Funktion "Nur Mikrowellen" verwendet, können gleichzeitig auf zwei Ebenen auch unterschiedliche Speisen aufgetaut, erwärmt oder gegart werden. Dies dank dem speziellen System der doppelten Mikrowellenausstrahlung, durch das die Optimierung der Energieverteilung ermöglicht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

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

- 1) Die Kochzeiten für die gleichzeitig gegarten Gerichte unterscheiden sich von den einzeln gekochten Speisen. Beachten Sie daher stets die Bezugstabelle auf Seite 97.

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

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



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

BEZUGSTABELLE ZUM KOCHEN AUF 2 EBENEN

AUFTAUZEITEN

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

ERWÄRMZEITEN

Art	Pos. des Behälters	Menge g.	Leistungsschalter	Minuten	Hinweise
• Portion Fleisch	oben	150	5	6	Die Speise mit Klarsichtfolie abdecken.
• Portion Gemüse	unten	250	5	6	Die Speise mit Klarsichtfolie abdecken.
• Teller Lasagne	oben	500	5	9	Die Speise mit Klarsichtfolie abdecken.
• Teller Lasagne	unten	500	5	9	Die Speise mit Klarsichtfolie abdecken.
• Portion Fleisch	oben	150	5	6	Die Speise mit Klarsichtfolie abdecken.
• Teller Lasagne	unten	500	5	8	Die Speise mit Klarsichtfolie abdecken.

KOCHZEITEN

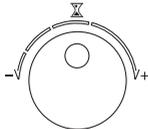
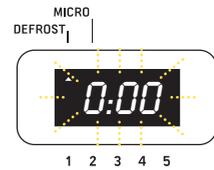
Art	Pos. des Behälters	Menge g.	Leistungsschalter	Minuten	Hinweise
• Kartoffeln	oben	500	5	16	In gleichgroße Stücke schneiden und mit Klarsichtfolie abdecken
• Kartoffeln	unten	500	5	16	In gleichgroße Stücke schneiden und mit Klarsichtfolie abdecken
• Karotten	oben	500	5	18	In gleichgroße Stücke schneiden und mit Klarsichtfolie abdecken
• Karotten	unten	500	5	18	In gleichgroße Stücke schneiden und mit Klarsichtfolie abdecken
• Zucchini	oben	475	5	14	Ganz lassen und mit Klarsichtfolie abdecken. Nach 14'den Rost entfernen.
• Fisch in Stücken	unten	400	5	16	Mit Klarsichtfolie abdecken.
• Zucchini	oben	475	5	13	Ganz lassen und mit Klarsichtfolie abdecken. Nach 13'den Rost entfernen.
• Fisch am Stück	unten	200	5	14	Mit Klarsichtfolie abdecken.
• Fisch am Stück	oben	200	5	14	Mit Klarsichtfolie abdecken
• Fisch am Stück	unten	200	5	14	Mit Klarsichtfolie abdecken
• Kartoffeln	oben	500	5	16	In gleichgroße Stücke schneiden und mit Klarsichtfolie abdecken. Nach 16' den Rost entfernen. 2-3 Mal umrühren.
• Gullasch	unten	1500	5	40	
• Weißkohl	oben	500	5	14	Ganz lassen und mit Klarsichtfolie abdecken. Nach 14'den Rost entfernen.
• Reis	unten	300	5	20	Mit Klarsichtfolie abdecken und 2 Mal umrühren.
• Rosenkohl	oben	500	5	14	Mit Klarsichtfolie abdecken. Nach 14'den Rost entfernen.
• Erbsen	unten	500	5	18	Mit Klarsichtfolie abdecken.

2.3 PROGRAMMIEREN DER AUTOMATISCHEN AUFTAUFUNKTION

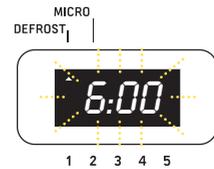
Mit dieser Funktion, wählen Sie die Auftauzeit: die Mikrowellenleistungsstufe wird automatisch angesetzt.



1 Drücken Sie die Taste **DEFROST** (10).
(Das Display blinkt auf *0:00* und die Anzeige der Auftaufunktion oben links schaltet ein).



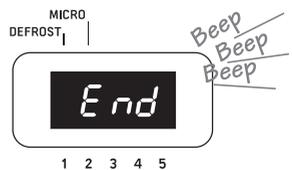
2 Durch Drehen des Schalters  (6) die gewünschte Zeit eingeben.
(Das Display blinkt).



3 Die Taste **START** (12) drücken.
(Auf dem Display wird die eingegebene Zeit angezeigt).



4 Nach Ablauf der eingegebenen Zeit gibt die Steuerung 3 lange Beep-Töne ab und auf dem Display erscheint die Schrift *END*.



- Wenn Sie die Tür öffnen, um den Auftauvorgang zu kontrollieren, werden die Mikrowellen unterbrochen und auf dem Display blinkt die verbleibende Zeit. Um mit dem Auftauvorgang fortzufahren, schließen Sie die Tür wieder und drücken die Taste **START** (12). Das Mikrowellengerät zählt die verbliebene Zeit von dort an, wo es unterbrochen wurde.
- Um die eingegebene Zeit zu löschen, verfahren Sie wie folgt:
 - ist die Tür des Mikrowellengerätes geöffnet; 1 Mal die Taste **STOP** (5) drücken;
 - ist das Mikrowellengerät in Betrieb; 2 Mal die Taste **STOP** (5) drücken;
 - ist das Gerät ausgeschaltet und die Tür geschlossen, die Taste **STOP** (5) 1 Mal betätigen.

GEBRAUCH DER BETRIEBSART "NUR MIKROWELLEN" ZUM AUFTAUFEN

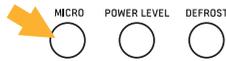
- In Beuteln bzw. Plastikfolie oder in ihren Packungen tiefgefrorene Speisen können direkt in das Gerät gegeben werden, sofern sie nicht mit Metallteilen versehen sind (Verschlussbänder oder -stifte).
- Verschiedene Nahrungsmittel, wie Gemüse oder Fisch, müssen vor Kochbeginn nicht vollständig aufgetaut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

AUFTAUZEITEN

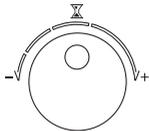
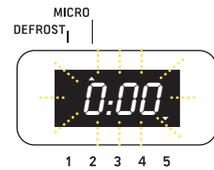
Nahrungsmittel	Menge	Timer (Minuten)	Anmerkungen	Ruhezeit (Min.)
FLEISCH				
• Braten (Schwein, Rind, Kalb usw.)	1 kg	19 - 21	Nach Ablauf der halben Auftauzeitzeit das Fleisch vollständig wenden.	20
• Steaks, Koteletts, Fleischschnitten	200 gr	4 - 6		5
• Gulasch	500 gr	10 - 12		10
• Hackfleisch	500 gr	10 - 12	(*)	15
• "	250 gr	5 - 7		10
• Hamburger	200 gr	5 - 7		10
• Wurst	300 gr	6 - 8		10
GEFLÜGEL				
• Ente, Pute	1,5 kg	25 - 27	Nach Ablauf der halben Auftauzeit das Geflügel vollständig wenden. Nach der Ruhezeit unter warmem Wasser abwaschen, um eventuelle Eisstückchen zu entfernen.	20
• Ganzes Huhn	1,5 kg	25 - 27		20
• Huhn in Stücken	700 gr	13 - 15		10
• Hühnerbrust	300 gr	8 - 10		10
GEMÜSE			Tiefgefrorenes Gemüse muß vor dem Garen nicht aufgetaut werden.	
FISCH				
• Filets	300 gr	7 - 9	Den Fisch nach Ablauf der halben Auftauzeit vollständig wenden.	7
• Schnitten	400 gr	8 - 10		7
• Im Ganzen	500 gr	10 - 12		7
• Krebse	400 gr	8 - 10		7
MILCH- UND KÄSEPRODUKTE				
• Butter	250 gr	4 - 6	Die Aluminiumfolie bzw. Metallteile entfernen.	10
• Käse	250 gr	5 - 7	Käse wird nicht vollständig aufgetaut.	15
• Sahne	200 ml	7 - 9	Die Ruhezeit einhalten. Die Sahne wird nicht in der Packung, sondern auf einem Teller aufgetaut.	5
BROT				
• 2 mittelgroße Brötchen	150 gr	1 - 2	Das Brot direkt auf den Drehteller legen	3
• 4 mittelgroße Brötchen	300 gr	2 - 4		3
• Brot in Scheiben	250 gr	2 - 4		3
• Vollkornbrot in Scheiben	250 gr	2 - 4		3
OBST				
• Erdbeeren, Pflaumen, Kirschen, Johannisbeeren, Aprikosen	500 gr	8 - 10	2-3 Mal umrühren.	10
• Himbeeren	300 gr	5 - 7	2-3 Mal umrühren.	10
• Brombeeren	250 gr	3 - 5	2-3 Mal umrühren.	6

(*) Diese Angaben sind zur Durchführung des Auftautests von Hackfleisch gemäß der IEC Norm 60705, Abs. 13.3 (siehe S.2). Das Hackfleisch nach der Hälfte der eingeprogrammierten Garzeit wenden. Das aufzutauende Fleisch direkt auf den Drehteller legen. Weitere Informationen, auch bzgl. anderen Leistungstests gemäß der Norm 60705, sind in der Tabelle auf S.2 aufgeführt.

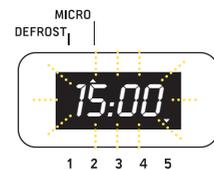
2.4 PROGRAMMIEREN DES MIKROWELLENGERÄTES, UM DIE SPEISEN WARMZUHALTEN, ZU ERWÄRMEN UND ZU GAREN



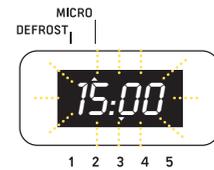
1 Die Taste **MICRO** (4) drücken.
(Das Display blinkt auf 0:00 und die zweite Anzeige der Mikrowellenfunktion oben links und die erste Anzeige der Mikrowellenleistungsstufe unten rechts schalten ein).



2 Durch Drehen des Schalters ⏸ (6) die gewünschte Zeit eingeben.
(Das Display blinkt).



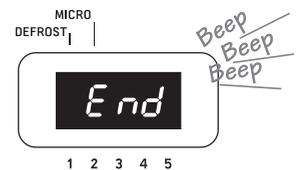
3 Die Taste **POWER LEVEL** (11) drücken, bis die gewünschte Leistungsstufe erreicht wurde (5 = höchste; 1 = niedrigste). Wird die Taste nicht betätigt, arbeitet das Mikrowellengerät auf der höchsten Leistungsstufe (Leistungsstufe 5). (Auf dem Display wird auf der unteren Anzeige die gewählte Leistungsstufe angezeigt).



4 Drücken Sie die Taste **START** (12).
(Auf dem Display werden die eingegebene Zeit und die Leistungsstufe angezeigt.)



5 Nach Ablauf der eingegebenen Zeit gibt die Steuerung 3 lange Beep-Töne ab und auf dem Display erscheint die Schrift **END**.



- Die Uhrzeit kann auch während dem Betrieb des Mikrowellengerätes angezeigt werden, indem Sie einfach die Taste ⌚ (7) drücken. Das Display zeigt über einen Zeitraum von etwa 3 Sekunden die Uhrzeit an.
- Der Ablauf der eingegebenen Funktion kann jederzeit kontrolliert werden, indem Sie die Tür öffnen. Die Ausgabe der Mikrowellen wird dadurch unterbrochen und beginnt nach erneutem Schließen der Tür und durch Drücken der Taste **START** (12) wieder.
- Wenn Sie den Garvorgang aus irgendeinem Grund und ohne die Tür zu öffnen abbrechen müssen, drücken Sie einfach die Taste **STOP** (5).
- Um den Kochvorgang zu beenden, verfahren Sie wie folgt:
 - ist die Tür des Gerätes geöffnet, drücken Sie 1 Mal die Taste **STOP** (5);
 - ist das Gerät in Betrieb, 2 Mal die Taste **STOP** (5) drücken;
 - ist das Gerät ausgeschaltet und die Tür geschlossen, die Taste **STOP** (5) Mal betätigen.
- Die Kochzeit und die Mikrowellenleistungsstufe können auch nach dem Drücken der Taste **START** (12) zum Starten der gewünschten Funktion verändert werden.

2.5 GEBRAUCH DER BETRIEBSART "NUR MIKROWELLEN" UM DIE SPEISEN WARMZUHALTEN

Diese Funktion eignet sich allgemein für alle Gerichte.

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

Drehen Sie den Leistungsstufenwahlschalter auf Position **1** und bedecken Sie die Speise mit einem Teller oder Klarsichtfolie und halten Sie diese so bis zum Gebrauch warm.

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

2.6 GEBRAUCH DER BETRIEBSART "NUR MIKROWELLEN" ZUM ERWÄRMEN

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

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

ERWÄRMZEITEN

Hinweis: Das Erwärmen einiger Speisen kann auch einfach mit Hilfe der bereits "Vorgespeicherte Funktionen" erfolgen (siehe Seite 107).

Nahrungsmittel	Menge	Leistungsstufen	Zeit (minuten)	Hinweise
SCHMELZEN VON NAHRUNGSMITTELEN				
• Schokolade/Glasur	100 gr	3	4 - 5	Auf einen Teller geben. Glasur 1 Mal umrühren.
• Butter	50 -70 gr	5	0'.10" - 0'.15"	
GEKÜHLTE NAHRUNGSMITTEL (AUSGANGSTEMPERATUR 5/8°C) BIS AUF 20/30°C				
• Joghurt	125 gr	5	0'.15" - 0'.20"	Die Metallfolie entfernen.
• Babyflasche	240 gr	5	0'.30" - 0'.35"	Die Babyflasche ohne den Schnuller erwärmen und sofort nach dem Erwärmen mischen, um die Temperatur zu vereinheitlichen. Die Temperatur vor dem Verabreichen kontrollieren. Wenn Sie Milch bei Raumtemperatur verwenden, die angegebene Zeit geringfügig herabsetzen. Verwenden Sie pulverisierte Milch, diese gut umrühren, da sich die Pulverrückstände entzünden könnten. Werwenden Sie bereits sterilisierte Milch.
GEKÜHLTE FERTIGGERICHTE (AUSGANGSTEMPERATUR 5 - 8°C) BIS AUF ETWA 70°C				
• Packung Lasagne oder gefüllte Nudeln	400 gr	5	3 - 5	Hierunter verstehen sich alle handelsüblichen Fertiggerichte, die auf eine Temperatur von 70°C erwärmt werden sollen. Die Nahrungsmittel aus den eventuellen Metallpackungen nehmen und die direkt auf den Eßsteller legen. Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, die Speisen stets abdecken.
• Packung Fleisch mit Reis und/oder Gemüse	400 gr	5	3 - 5	
• Packung Fisch und/oder Gemüse	300 gr	5	2 - 4	
• Teller Fleisch und/oder Gemüse	400 gr	5	4 - 6	Hierunter verstehen sich alle bereits gegarten Lebensmittelportionen, die auf eine Temperatur von 70°C erwärmt werden sollen. Die Speise wird direkt auf den Eßsteller gelegt und stets mit Klarsichtfolie oder einem umgestülpten Teller abgedeckt.
• Teller Nudeln, Cannelloni oder Lasagne	400 gr	5	4 - 6	
• Teller Fisch und/oder Reis	300 gr	5	3 - 5	
TK-LEBENSMITTEL ZUM ERWÄRMEN/GAREN (AUSGANGSTEMPERATUR -18°/-20°C) BIS AUF ETWA 70°C				
• Packung Lasagne oder gefüllte Nudeln	400 gr	5	5 - 7	Hierunter verstehen sich alle vorgekochten, tiefgekühlten Speisen, die direkt in ihrer Packung auf eine Temperatur von 70°C erwärmt werden sollen. Handelt es sich um einen Metallbehälter, die Speise direkt auf den Eßsteller legen und die Garzeiten um einige Minuten verlängern.
• Packung Fleisch mit Reis und/oder Gemüse	400 gr	5	4 - 6	
• Packung vorgekochter Fisch und/oder Gemüse	300 gr	5	2 - 4	Das rohe Lebensmittel aus der Packung nehmen, in ein mikrowellengeeignetes Behältnis geben und abdecken.
• Packung roher Fisch und/oder Gemüse	300 gr	5	6 - 8	
• Portion Fleisch und/oder Gemüse	400 gr	5	5 - 7	
• Portion Nudeln Cannelloni oder Lasagne	400 gr	5	6 - 8	Hierunter verstehen sich alle bereits gekochten, tiefgekühlten Speisen, die auf eine Temperatur von 70°C erwärmt werden sollen. Das tiefgekühlte Nahrungsmittel auf den Eßsteller legen und mit einem umgestülpten Teller oder einer feuerfesten Schüssel abdecken. Darauf achten, daß die Speise in der Mitte richtig warm ist, sofern möglich umrühren.
• Portion Fisch und/oder Reis	300 gr	5	3 - 5	
GEKÜHLTE GETRÄNKE (AUSGANGSTEMPERATUR 5°/8°) BIS AUF ETWA 70°C				
• 1 Tasse Wasser	180 cc	5	1'.30" - 2	Alle Getränke werden nach dem Erwärmen umgerührt, um die Temperatur zu vereinheitlichen. Die Brühe sollte mit einem umgestülpten Teller abgedeckt werden.
• 1 Tasse Milch	150 cc	5	1'.15" - 1'.45"	
• 1 Tasse Kaffee	100 cc	5	1'.15" - 1'.45"	
• 1 Teller Brühe	300 cc	5	3 - 4	
GETRÄNKE BEI RAUMTEMPERATUR (TEMP. INIZIALE 20° /30°C) BIS AUF ETWA 70°C				
• 1 Tasse Wasser	180 cc	5	1'.15" - 1'.45"	Alle Getränke werden nach dem Erwärmen umgerührt, um die Temperatur zu vereinheitlichen. Die Brühe sollte mit einem umgestülpten Teller abgedeckt werden.
• 1 Tasse Milch	150 cc	5	1 - 1'.30"	
• 1 Tasse Kaffee	100 cc	5	0'.45" - 1'.15"	
• 1 Teller Brühe	300 cc	5	2 - 3	

2.7 GEBRAUCH DER BETRIEBSART "NUR MIKROWELLEN" ZUM KOCHEN

FLEISCH

Es können Braten und Schmorbraten zubereitet werden. Große Stücke, die nicht umgerührt werden können, drehen und wenden. Lassen Sie sich nicht vom äußeren Aspekt des Fleisches täuschen (während dem Garen und bei Kochzeitende), das nicht so braungebraten sein kann, wie in einem traditionellen Backofen. Zum Ausgleich werden jedoch alle Nährwertigenschaften und der Originalgeschmack der Speisen beibehalten.

GEFLÜGEL

Alle Geflügelarten können aufgetaut und somit im Mikrowellengerät gekocht werden. Die Haut bräunt nicht so wie gewöhnlich: um einen guten Bräunungsgrad zu erreichen wird empfohlen, das Huhn von außen mit geschmolzener Butter oder Margarine zu bestreichen.

FISCH

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

KOCHZEITEN FÜR FLEISCH, GEFLÜGEL UND FISCH.

Nahrungsmittel	Menge	Leistungs- wahlschalter	Timer (Minuten)	Anmerkungen	Ruhezeit (Min.)
RINDFLEISCH					
Hackbraten	900 gr	4	19 - 21	(*) 500 g Rinderhackfleisch mit Ei, Schinken, Paniermehl usw. vermengen.	5
Hackbraten	800 gr	"	15 - 20		5
Lende	600 gr	"	17 - 22	Nach halber Kochzeit wenden	5
Braten, Haxe	1 kg	"	25 - 30		10
KALB					
Gullasch	700 gr	"	17 - 22	2-3 Mal umrühren	8
Braten (Rollbraten)	1 kg	"	25 - 30	Nach halber Kochzeit wenden	10
Hinterstück in Scheiben	200 gr	"	10 - 15	Muß nicht gewendet werden	2
SCHWEIN					
Keule	500 gr	"	15 - 20	Nach halber Kochzeit wenden	5
Braten	1 kg	"	25 - 30	Nach halber Kochzeit wenden	10
Rücken	700 gr	"	17 - 22	Nach halber Kochzeit wenden	8
LAMM					
Keule	1 kg	"	25 - 30	Nach halber Kochzeit wenden	10
Frische Hamburger	100 gr	"	7 - 10		3
Gullasch	1,5 kg	5	30 - 35	2-3 Mal umrühren	3
Würste	300 gr	4	10 - 14		3
GEFLÜGEL: HUHN					
Im Stück	1,5 kg	"	40 - 45	Nach halber Kochzeit wenden	10
Halb	500 gr	"	15 - 20	Muß nicht gewendet werden	5
In Stücken	500 gr	"	15 - 20	Muß nicht gewendet werden	5
Brust	500 gr	"	10 - 15	Muß nicht gewendet werden	3
PUTE					
In Stücken	1,5 kg	"	40 - 45	Nach halber Kochzeit wenden	8
Brust	500 gr	"	15 - 20	Muß nicht gewendet werden	8
ENTE					
Im Stück	1,5 kg	"	40 - 45	Nach halber Kochzeit wenden	10
FISCH					
Filets	300 gr	4	5 - 7	Bedeckt garen	2
Scheiben	300 gr	"	7 - 9	Bedeckt garen	2
Im Stück	500 gr	"	8 - 10	Bedeckt garen	2
Im Stück	250 gr	"	5 - 7	Bedeckt garen	2
Krebse	500 gr	"	7 - 9	Bedeckt garen	2
Stücke	400 gr	"	7 - 9	Bedeckt garen	2

(*) Diese Angaben eignen sich zur Durchführung des Gartests gemäß der Norm 60705, Abs. 12.3.3. Das Gefäß mit mikrowelleneigneter Klarsichtfolie abdecken. Weitere Informationen, auch bzgl. anderen Leistungstests gemäß der Norm 60705, sind in der Tabelle auf S.2 aufgeführt.

GEMÜSE

Im Mikrowellenherd zubereitetes Gemüse bewahrt seine Farbe und seinen Nährwert eher als beim traditionellen Garen.

Alle 500 g Gemüse etwa 5 Löffel Wasser zugeben.

Gemüse muß immer mit Klarsichtfolie bedeckt werden.

Großwüchsiger Sorten werden in gleichmäßige Stücke geschnitten (z. B. Karotten)

Mindestens einmal bei halber Kochzeit umrühren und erst bei Kochzeitende leicht salzen.

KOCHZEITEN FÜR GEMÜSE

Nahrungsmittel	Menge	Leistungswahlschalter	Timer (Minuten)	Anmerkungen	Ruhezeit (Min.)
• Spargel	500 gr	5	8 - 9	In 2 cm große Stücke schneiden	4
	300 gr	"	10 - 11	Am besten Artischockenböden verwenden.	4
• Artischocken	500 gr	"	10 - 11	In Stücke schneiden	4
• Bohnen	500 gr	"	6 - 7	In einzelne Röschen aufteilen	4
• Broccoli	500 gr	"	6 - 7	Ganz lassen	4
• Rosenkohl	500 gr	"	6 - 7	In Streifen schneiden	4
• Weißkohl	500 gr	"	6 - 7	In Streifen schneiden	4
• Rotkohl	500 gr	"	6 - 7	In Streifen schneiden	4
• Karotten	500 gr	"	8 - 9	In gleichgroße Stücke schneiden	4
• Blumenkohl	500 gr	"	10 - 11	In Röschen zerlegen	4
• Sellerie	500 gr	"	6 - 7	In Stücke teilen	4
• Aubergine	500 gr	"	5 - 6	Würfeln	4
• Lauch	500 gr	"	5 - 6	In Streifen schneiden	4
• Champignons	500 gr	"	5 - 6	Ganz lassen. Wasser ist nicht erforderlich.	4
• Zwiebeln	250 gr	"	4 - 5	Ganz, gleichgroß. Wasser ist nicht erforderlich.	4
• Spinat	300 gr	"	5 - 6	Nach dem Waschen und Abtropfen	4
• Erbsen	500 gr	"	9 - 10		4
• Fenchel	500 gr	"	11 - 12	Vierteln	4
• Paprika	500 gr	"	8 - 9	In Stücke schneiden	4
• Kartoffeln	500 gr	"	7 - 8	In gleichgroße Stücke schneiden	4
• Zucchini	500 gr	"	6 - 7	In Scheiben schneiden	4

Hinweis: Die in der Tabelle angegebenen Kochzeiten sind nur Richtwerte und hängen vom Gewicht, der Temperatur vor dem Kochen und der Festigkeit bzw. der Struktur der Gemüsesorte ab.

GEMÜSESUPPEN UND REIS

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

BRÄUNEN

Die während dem Garen im Mikrowellengerät am schwierigsten zu bräunenden Nahrungsmittel sind im allgemeinen Koteletts, Schnitzel und Hühnerbrust. Um trotzdem einen Oberflächenbräunungseffekt zu erzielen, wird empfohlen, die Außenseite mit Butter, möglichst mit Paprikapulver vermischt, zu bestreichen. Es sind auch Soßen im Handel erhältlich, die eigens für das Färben von im Mikrowellenherd gegarten Speisen entwickelt wurden. In allen Fällen müssen die Einfett- oder Färbesubstanzen vom Fleisch oder dem Fisch vollständig aufgenommen werden.

KUCHEN UND OBST

Kuchen geht (bei reduzierter Leistungsstufe) mehr auf als beim traditionellen Backen. Da er keine Kruste bildet, sollte die Oberfläche mit Creme oder Gasur (z. B. Schokoladenglasur) verziert werden. Kuchen müssen nach dem Garen auch bedeckt gehalten werden, da sie schneller trocknen als die im traditionellen Backofen gebackenen. Wird Obst mit der Schale gekocht, muß es mit einer Gabel durchstochen und bedeckt gehalten werden: Die Ruhezeit ist unbedingt einzuhalten (3-5 Minuten).

KOCHZEITEN FÜR KUCHEN UND OBST

Nahrungsmittel/Menge	Leistungs- wahlschalter	Timer (Minuten)	Ruhezeit (Min.)	Anmerkungen
Nußkuchen (700 gr)	3	15 - 17	5	Kann mit jeder Creme kombiniert werden
Wiener Kuchen (850 gr)	"	19 - 21	5	Mit Marmelade füllen
Ananaskuchen (800 gr)	"	17 - 19	5	Die Ananasscheiben können auf dem Boden der Kuchenform angeordnet oder in Stücke geschnitten und in den Teig verarbeitet werden.
Apfelkuchen (1000 gr)	"	19 - 21	5	Die Äpfel werden als Verzierung auf der Oberfläche verteilt.
Kaffeekekuchen (750 gr)	"	15 - 17	5	Mit Cremle gefüllt besonders gut.
Eierlikörcreme	4	2 - 4	3	Mit einem Schneebesen alle 30" umrühren.
Kochbirnen (300 gr)	5	4 - 6	3	Die Birnen vierteln.
Kochäpfel (300 gr)	"	5 - 7	3	Die Äpfel in Scheiben schneiden.
Egg custard (750 gr)	"	15 - 17	5	Diese Angaben eignen sich zur Durchführung des Gartests gemäß der Norm 60705, Abs. 12.3.1.
Sponge cake (475 gr)	"	5 - 7	5	Diese Angaben eignen sich zur Durchführung des Gartests gemäß der Norm 60705, Abs. 12.3.2. Weitere Informationen, auch bzgl. anderen Leistungstests gemäß Norm 60705, sind in der Tabelle auf S.2 aufgeführt.

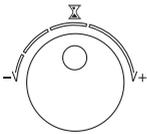
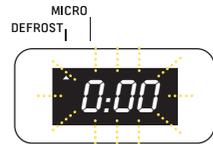
2.8 MEHRERE VORGÄNGE NACHEINANDER PROGRAMMIEREN

- Folgende Reihenfolgen können eingegeben werden:
 - Auftauen + Garen
 - Garen 1 + Garen 2
 - Auftauen + Garen 1 + Garen 2

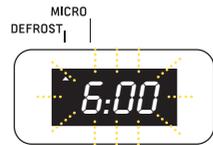
Beispiel: Nacheinander Auftauen + Garen eingeben



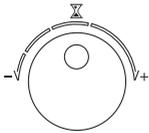
- 1** Die Taste **DEFROST** (10) drücken.
(Auf dem Display blinkt 0:00 und die Anzeige der Auftaufunktion oben links schaltet ein).



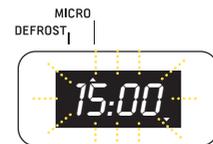
- 2** Durch Drehen des Schalters Σ (6) die gewünschte Zeit eingeben.
(Das Display blinkt).



- 3** Die Taste **MICRO** (4) drücken.
(Das Display blinkt auf 0:00 und die zweite Anzeige der Mikrowellenfunktion oben links und die erste Anzeige der Mikrowellenleistungsstufe unten rechts schalten ein).



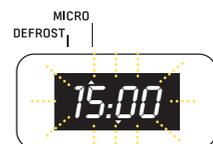
- 4** Durch Drehen des Schalters Σ (6) die gewünschte Zeit eingeben.
(Das Display blinkt).



- 5** Die Taste **POWER LEVEL** (11) drücken, bis die gewünschte Leistungsstufe erreicht wurde (5 = höchste; 1 = niedrigste). Wird die Taste nicht betätigt, arbeitet das Mikrowellengerät auf der höchsten Leistungsstufe (Leistungsstufe 5). (Auf dem Display wird auf der unteren Anzeige die gewählte Leistungsstufe angezeigt).



- 6** Die Taste **START** (12) drücken, um die Reihenfolge zu starten.
(Auf dem Display werden nacheinander die Zeiten in bezug auf die gewählte Funktion angezeigt)



- 7** Nach Ablauf der eingegebenen Zeit vernehmen Sie 3 lange Beep-Töne und auf dem Display erscheint die Schrift **END**.



2.9 VERWENDUNG DER TASTEN “VORGESPEICHERTE FUNKTIONEN”

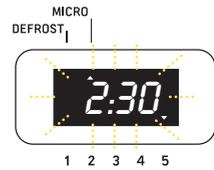
Die Tasten “VORGESPEICHERTE FUNKTIONEN” dienen 3 verschiedenen Programmen, deren Kochzeit und Leistungsstufe vorgespeichert sind. Mit ihnen können für die in der nachstehenden Tabelle aufgeführten Gerichte **optimale Ergebnisse** erzielt werden.

Taste	Was kann ich machen	Ratschläge
(3)  • Einmal drücken • 2 Mal drücken • 3 Mal drücken • 4 Mal drücken	<ul style="list-style-type: none"> • 1 kleine Tasse Kaffee (60 cc) ausgehend von Raumtemperatur erwärmen • 2 kleine Tassen Kaffee oder 1 Tasse (120 cc) ausgehend von Raumtemperatur erwärmen • 1 große Tasse (200 cc) ausgehend von Kühlschranktemperatur erwärmen. • 1 Teller Gemüsesuppe (300 cc) ausgehend von Kühlschranktemperatur erwärmen. 	<p>Nach Erwärmen der Flüssigkeit gut umrühren, um die Temperatur einheitlich zu verteilen.</p>
(8)  Bereits gekochte Speisen • Einmal drücken • 2 Mal drücken	Speisen aus dem Kühlschrank <ul style="list-style-type: none"> • 100 g Speisen ausgehend von Kühlschranktemperatur erwärmen, • 250 g Fleisch oder Fleisch + Gemüse ausgehend von Kühlschranktemperatur erwärmen. 	<p>Geeignet zum Erwärmen von bereits gegarten Portionen vom Vortag, die im Kühlschrank aufbewahrt wurden.</p>
(9)  Erwärmen von tiefgefrorenen Fertiggerichten. • Einmal drücken • 2 Mal drücken • 3 Mal drücken	<ul style="list-style-type: none"> • 1 tiefgefrorene Pizza (300 g) erwärmen. • Erwärmen einer Packung (max. 300 g) tiefgefrorener Fertiggerichte oder max. 300 g bereits gegarter, tiefgefrorener Lebensmittel (z.B. Fleisch oder Gemüse) • Erwärmen von zwei Packungen (max. 500 g) tiefgefrorener Fertiggerichte oder max. 550 g bereits gegarter, tiefgefrorener Lebensmittel (z.B. Fleisch oder Gemüse) 	<p>Legen Sie die Pizza direkt auf den Drehteller.</p> <p>Ist die Verpackung des zu erwärmenden Fertiggerichts für die Mikrowelle geeignet, kann das Gericht in der Verpackung direkt auf den Drehteller gestellt werden.</p> <p>Andernfalls den Inhalt der Verpackung auf einen Teller geben und mit Mikrowellenfolie oder einem umgedrehten Teller abdecken.</p>

UM DIE VORGESPEICHERTEN GARVORGÄNGE EINZUGEBEN, VERFAHREN SIE WIE FOLGT:



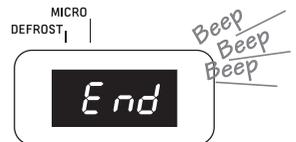
- 1 Drücken Sie die gewünschte "VORGESPEICHERTE FUNKTIONEN"-Taste (siehe Seite 107). (Das Display blinkt auf der voreingestellten Zeit und die zweite Anzeige oben links und die Anzeige unten für die voreingestellte Leistungsstufe der Mikrowellen schalten ein).



- 2 Drücken Sie die **START** (12) Taste, um den Mikrowellenbetrieb einzuschalten.

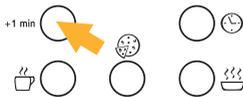


- 3 Nach Ablauf der eingegebenen Zeit hören Sie drei lange "Beep"-Töne und auf dem Display erscheint das Wort **END**.

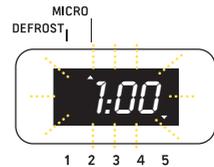


2.10 PROGRAMM VON 1 BIS 6 MINUTEN AUF DER HÖCHSTEN LEISTUNGSSTUFE

Diese Funktion ist sehr nützlich, wenn Sie kleine Mengen von Speisen oder Getränken 1 Minute lang auf voller Leistung erwärmen möchten.



- 1 Die Taste **+1min** (2) drücken. (Das Display blinkt auf **1:00** und die zweite Anzeige oben links der Mikrowellenfunktion sowie die erste Anzeige unten rechts der Mikrowellenleistungsstufe schalten ein).



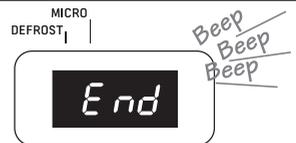
Betätigen Sie 2 mal die Taste, bei jedem Tastendruck verlängert sich die Betriebszeit um 30 Sekunden bis zu einer Betriebszeit von max. 6 Minuten.



- 2 Die Taste **START** (12) drücken, um die Mikrowellen zu starten.



- 3 Nach Ablauf der eingegebenen Zeit gibt die Steuerung 3 lange Beep-Töne ab und auf dem Display erscheint die Schrift "END".



2.11 KINDERSICHERUNG

Um das Gerät vor Mißbrauch oder versehentlichem Einschalten zu schützen, ist es mit folgenden Sicherheitseinrichtungen ausgestattet:

1. Blockierung der START-Taste (12)

- Bei ausgeschaltetem Gerät und bevor ein Garprozeß programmiert wird (auf dem Display wird die aktuelle Zeit angezeigt), die **START**-Taste (12) betätigen und für 5 Sekunden gedrückt halten.
- Jetzt ertönt ein kurzer Summton und es kann kein Garprogramm gestartet werden.
- Um diese Sicherung zu deaktivieren, die **START**-Taste (12) betätigen und solange gedrückt halten, bis ein Summton ertönt.

2. Blockierung der Betriebszeiteinstellung

- Ist dieses Sicherungssystem aktiviert, ist eine Änderung oder das Verstellen der vorgegebenen Garzeit während des Garprozesses nicht mehr möglich; dadurch kann verhindert werden, daß die Garzeit überschritten wird und durch eine zu lange Betriebsdauer die Speisen eventuell verbrennen.
- Bei ausgeschaltetem Gerät und bevor ein Garprozeß programmiert wird (auf dem Display wird die aktuelle Zeit angezeigt), die **STOP**-Taste (5) betätigen und für 5 Sekunden gedrückt halten.
 - Jetzt ertönt ein kurzer Summton und die Betriebszeit kann während der gesamten Betriebsdauer nicht mehr geändert werden.
 - Um das Sicherungssystem zu deaktivieren, die **STOP**-Taste (5) betätigen und solange gedrückt halten, bis ein Summton ertönt.

KAPITEL 3 - REINIGUNG UND WARTUNG

3.1 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 desweiteren darauf, daß kein Wasser bzw. Flüssigreiniger in die Abluft- und Dampfabzugsschlitze an der Geräteoberseite eindringt. Es sollten auch kein Alkohol bzw. keine Scheuermittel zur Reinigung der Innen- bzw. Außenseite der Tür verwendet werden. Verwenden Sie zur internen Reinigung des Mikrowellenofens keine Dampfreiniger.

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.

Reinigen Sie die Zuluftöffnungen auf der Rückseite des Gerätes und die Fläche unter den Drehteller regelmäßig, damit sie mit der Zeit nicht durch Staub und Schmutzablagerungen verstopfen. Für eine eventuelle Kontrolle der Zuluftöffnungen auf der Rückseite des Gerätes wenden Sie sich an den KUNDENSERVICE.

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

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

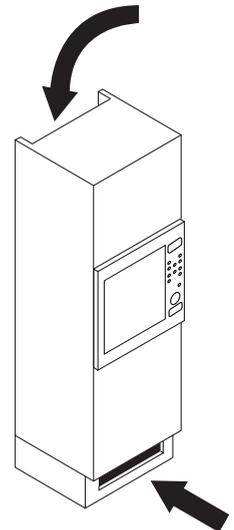
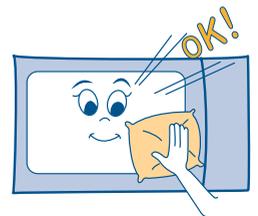
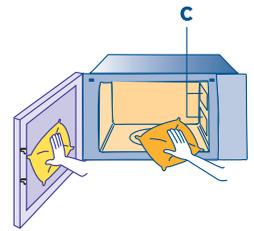
Den Drehteller nach längerem Erhitzen nicht in kaltes Wasser tauchen, durch den hohen Temperaturschock würde er brechen.

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.

Entsorgung von Elektroaltgeräten

Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhalteten Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen.

Endverbraucher können sich an Abfallämter der Gemeinden wenden, um mehr Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Elektrohaushaltsgeräte zu erhalten.



3.2 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).• Der Timer wurde nicht richtig eingestellt
Kondenswasser auf der Kochfläche, im Geräteinneren oder in Türröhre	<ul style="list-style-type: none">• Werden wasserhaltige Speisen gegart ist es völlig normal, daß der Dampf, der sich im Geräteinneren bildet, austritt und sich als Kondenswasser im Innenraum, auf der Kochfläche oder am Türrahmen absetzt.
Funkenbildung im Gerät	<ul style="list-style-type: none">• Bei den Betriebsarten mit Mikrowellen und bei Kombibetrieb das Gerät nicht ohne Nahrungsmittel betreiben.• Verwenden Sie bei den vorgenannten Betriebsarten zum Kochen keine Metallbehälter und auch keine Beutel oder Packungen mit Metallnieten.
Das Essen erwärmt sich nicht oder gart nicht ausreichend	<ul style="list-style-type: none">• Wählen Sie die korrekte Garfunktion an oder erhöhen Sie die Kochzeit.• Die Nahrungsmittel wurden vor dem Garvorgang nicht vollständig aufgetaut.
Das Essen verbrennt	<ul style="list-style-type: none">• Wählen Sie eine niedriger Leistungsstufe 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.

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