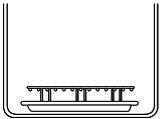
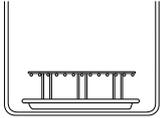


ÜBERSICHTSTAFEL DER BETRIEBSFUNKTIONEN

D

FUNKTION	POSIZIONE GRIGLIA E PIATTO ROTANTE	MIKROWELLENLEISTUNGSSTUFE	ANWENDUNG	ANMERKUNGEN
Solo MIKROWELLE	 Drehteller		Auftauen und Warmhalten der Speisen.	Weitere Hinweise siehe Seite 55 und Rezeptanhang
		 	Zubereitung von Soßen und Eierspeisen, Gehen von Hefeteig, Schmelzen von Butter und Schokolade.	
			Garen von Gemüse und Fisch (nicht goldbraun backen). Fertigbacken von Kuchen.	
			Erwärmen aller fertiggegarten und tiefgefrorenen Speisen.	
KOMBI- BETRIEB MIKROWELLE +GRILL	 Flacher Rost auf Drehteller		Garen von Fleisch, Hamburgern, Bratwürsten. Bis zu 150 g Gargut.	Weitere Hinweise siehe Seite 61 und Rezeptanhang
	 Drehteller		Rasches Grillen und Überbacken von Spießchen, Hühnerbrust, gratiniertem Gemüse, Lasagne und Süßspeisen. Rasches Garen von großen Fleisch- und Geflügelstücken. Gratinieren von großen Portionen.	
		 		
Solo GRILL	 Hoher Rost auf Drehteller		Alle Grillarten, wie z.B. für Hamburger, Koteletts, Gemüse, Bratwürstchen, Speckscheiben, Rösten von Brot.	Weitere Hinweise siehe Seite 62 und Rezeptanhang

WICHTIGE HINWEISE

Vor Inbetriebnahme bitten wir Sie, die unterstehenden Hinweise aufmerksam durchzulesen. Sie vermeiden dadurch Fehler und werden sehr rasch mit dem neuen Mikrowellengerät vertraut.

- 1) Das Gerät wurde zum Auftauen und Garen von Speisen entwickelt; es darf auf keinen Fall zweckentfremdet werden.
- 2) Keine Änderungen am Gerät vornehmen.
- 3) Sollte das Gerät beschädigt sein, darf es nicht benutzt werden. Die Tür muß immer einwandfrei schließen; prüfen ob der Metall-Türrahmen eventuell verformt ist und die Scharniere und Haken gelockert sind.
- 4) Nie das Gerät bei offener Tür, indem die Sicherheitsvorrichtung verletzt wird, in Betrieb setzen.
- 5) Das Gerät nicht in Betrieb setzen, wenn sich Fremdkörper zwischen Tür und Gerätefront verklemmen. Die Türinnenseite muß immer sauber gehalten werden.
- 6) **Wartung und Reparatur von Mikrowellengeräten darf nur durch vom Hersteller geschulte Kundendiensttechniker ausgeführt werden.** Reparatureingriffe anderer Personen sind gefährlich.
- 7) Das Mikrowellengerät darf nur von Erwachsenen benutzt werden. Kinder müssen während des Betriebs ferngehalten werden.
- 8) Bei den Funktionen "MIKROWELLE" bzw. "KOMBIBETRIEB MIKROWELLE+GRILL" **darf das Gerät auf keinen Fall vorgeheizt bzw. in leerem Zustand eingeschaltet werden, da dies Funkenüberschläge im Garraum hervorrufen kann.**
- 9) **Den Drehteller nach dem Erhitzen auf keinen Fall noch heiß ins Wasser tauchen, da er aufgrund des Wärmeschocks zerbrechen würde.**
- 10) Bei Betrieb "MIKROWELLE" bzw. Kombibetrieb "MIKROWELLE+GRILL" dürfen kein Metall-Geschirr oder -Küchenutensilien in das Gerät gestellt werden. Metall reflektiert die Mikrowellen und kann Funkenüberschläge im Garraum verursachen. (siehe Kapitel "Welches Geschirr kann verwendet werden?").
- 11) **Kochen sie keine Eier mit Schale im Mikrowellengerät.** Der in der Schale entstehende Druck würde das Ei - auch nach dem Kochen - zum Platzen bringen. Auch keine bereits gekochte Eier aufwärmen; Rühreier können erwärmt werden.
- 12) Zum Erwärmen oder Garen von Lebensmitteln in festverschlossenen Behältern, darauf achten, daß diese vorher geöffnet werden, da der im Behälter entstehende Druck - auch nach dem Garen - den Behälter zum Platzen bringt.
- 13) Babynahrung muß nach dem Erwärmen umgerührt oder geschüttelt werden, um eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu erreichen.
- 14) Beim Erwärmen von Flüssigkeiten in Tassen oder Gläsern kann die Siedetemperatur erreicht werden, obwohl die typischen Dampfblasen noch nicht aufsteigen. Durch den Siedeverzug kann die Flüssigkeit bei der Entnahme schlagartig verdampfen und aus dem Gefäß geschleudert werden. Dies kann zu Verletzungen und Verbrennungen führen. Zur Vermeidung dieses Vorgangs muß beim Erwärmen von Flüssigkeiten immer ein hitzebeständiger Kunststofflöffel oder ein Glastab in das Gefäß gestellt werden.
- 15) Es dürfen keine hochprozentigen Liköre oder große Ölmengen erwärmt werden (Entzündungsgefahr).
- 16) Um Überhitzung und Entzündungsgefahr beim Erwärmen kleiner Speisemengen zu vermeiden, muß der Garprozeß ständig überprüft werden.
- 17) Darauf achten, daß die Garzeiten richtig eingestellt werden. Im Zweifel, die Garzeiten entsprechend des Rezeptanhangs einstellen.

AUFSTELLUNG UND ANSCHLUSS

Wichtig: - Das Gerät muß an eine Steckdose mit einer einwandfreien Erdleitung und mit einer Stromfestigkeit von 16A angeschlossen werden. Überprüfen auch ob der LS-Schalter eine Stromfestigkeit von 16A verfügt, um dessen unbeabsichtigte Auslösen während des Inbetriebnahmes des Ofens zu verhindern.

- Vor Inbetriebnahme des Gerätes muß überprüft werden, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild übereinstimmt und ob die Steckdose an eine einwandfreie Erdleitung angeschlossen ist; **der Hersteller übernimmt keine Haftung bei Nichteinhaltung dieser Unfallverhütungsvorschrift.**

- 1) Gerät aus der Verpackung nehmen und den Transportschutz von den Rosten (H, I), dem Drehteller (L) und der Drehtellerauflage (M) entfernen. Prüfen ob der Drehstellstift (N) richtig in seinem Sitz in der Garraumbodenmitte eingesetzt ist.
- 2) Prüfen Sie bitte sofort, ob das Gerät keine Transportschäden aufweist, vor allem ob die Tür unbeschädigt ist und einwandfrei schließt.
- 3) Das Gerät auf eine feste, ebene Unterlage in einer Höhe von mindestens 85cm vom Boden aufstellen. Darauf achten, daß es an einem von Kindern unzugänglichen Ort aufgestellt wird, da das Tür-Sichtfenster während des Betriebs sehr heiß wird.
- 4) **Um eine angemessene Belüftung zu gewährleisten muß das Gerät so auf der Arbeitsfläche aufgestellt werden, daß der Abstand zur Rückwand und nach oben mindestens 15 cm, sowie zu seitlich angebrachten Möbeln 2 cm beträgt. Das Gerät ist nicht für den Einbau geeignet. Die Lufteintritts- und Luftaustrittsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden** (siehe Abb. 2).
- 5) Die Drehtellerauflage (M) in den Drehtellersitz einsetzen und den Drehteller (L) aufsetzen. Der Drehtellerstift (N) muß in die Drehtellerführung einrasten.
- 6) Sollte das Auswechseln der Netzanschlußleitung notwendig sein, darf dies nur durch vom Hersteller beauftragtes Personal bzw. Kundendiensttechniker vorgenommen werden.
- 7) Bei der ersten Inbetriebnahme des Mikrowellengerätes, könnte eventuell für ca. 15 Minuten Rauch und "Geruch nach Neu" entstehen. Dieser Vorgang ist normal und wird durch Verdampfen der auf dem Grillheizkörper aufgetragenen Schutzschicht hervorgerufen.

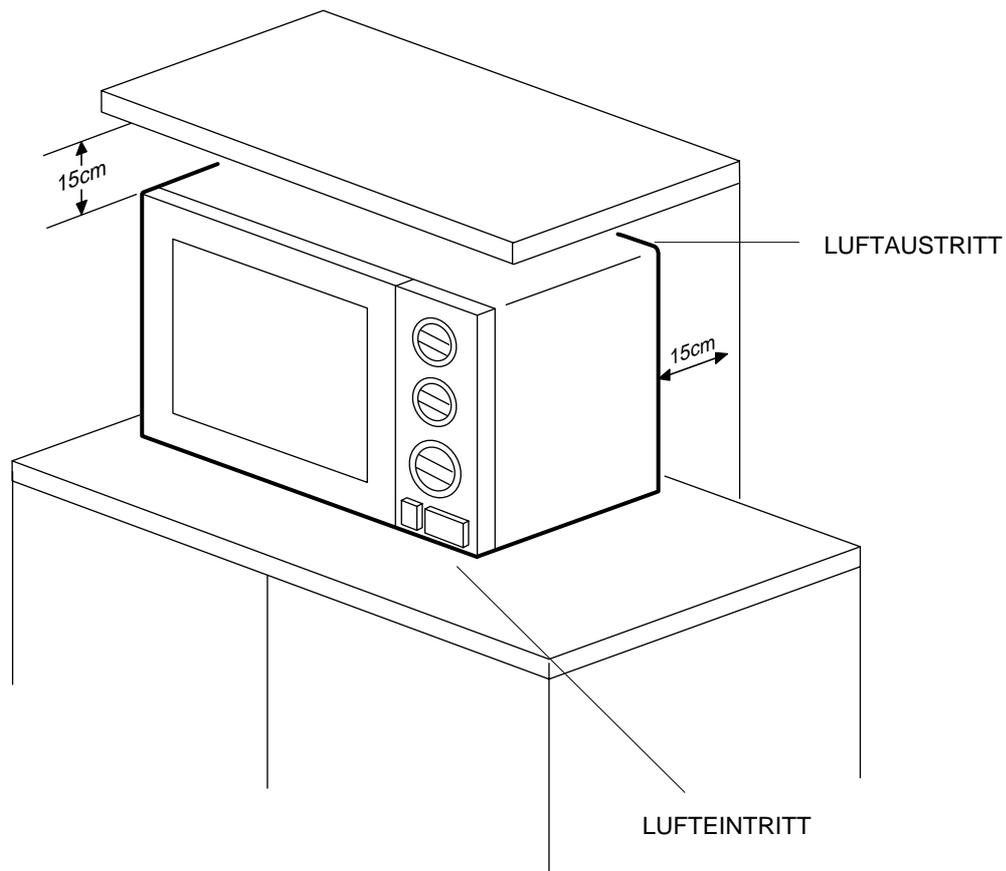


Abb. 2

BESCHREIBUNG DER FUNKTIONSSCHALTER

Kontrollampe Grillbetrieb (B)

Die Kontrollampe leuchtet auf, wenn der Programm-Wahlschalter auf die Funktionen GRILL bzw. Kombibetrieb MIKROWELLE+GRILL eingestellt wird. Ist der Grillheizkörper eingeschaltet, leuchtet die Kontrollampe auf.

Programm-Wahlschalter (C)

Mit dem Programm-Wahlschalter können die Betriebsarten

- Solo **MIKROWELLE**



- Kombibetrieb **MIKROWELLE+GRILL**



- Solo **GRILL**



gewählt werden.

Mikrowellen-Leistungsschalter (D)

Mit dem Drehschalter kann die gewünschte Mikrowellenleistung der Funktionen MIKROWELLE und MIKROWELLE+GRILL eingestellt werden.

	(10%)	Leistung:	85 W
	(15%)	Leistung:	125 W
	(35%)	Leistung:	295 W
	(50%)	Leistung:	425 W
	(70%)	Leistung:	595 W
	(100%)	Leistung:	850 W

Zeitschalter (E)

Mit dem Zeitschalter wird die gewünschte Betriebszeit eingestellt.

Nach Einstellung der Betriebszeit schaltet das Kühlgebläse ein und die Garraumbeleuchtung leuchtet (bei geschlossener Tür) und der Drehschalter läuft bis zur Null-Stellung zurück.

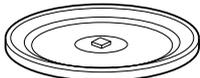
Türöffnungstaste (F)

Zum Öffnen der Tür diese Taste drücken. Bei geöffneter Tür schaltet die Garraumbeleuchtung ein. Wird die Tür während des Betriebs geöffnet bleiben das Kühlgebläse eingeschaltet und die Garraumbeleuchtung leuchtet. Das ist vollkommen normal. Der Mikrowellenbetrieb wird nach Schließen der Tür jedoch erst nach Drücken der MIKROWELLEN-STARTTASTE wieder fortgesetzt.

Mikrowellen-Starttaste (G)

Die Tür schließen und durch Drücken dieser Taste die Funktion MIKROWELLE bzw. MIKROWELLE+GRILL in Betrieb setzen. Wird der Mikrowellenbetrieb unterbrochen, z.B. beim Öffnen der Tür zur Kontrolle des Garvorgangs, dient die Starttaste zur Wiederinbetriebsetzung des Mikrowellenbetriebs.

ANWENDUNG DES MITGELIEFERTEN ZUBEHÖRS

ZUBEHÖR	FUNKTION	HINWEISE
DREHTELLER (L) 	SOLO MIKROWELLE KOMBIBETRIEB MIKROWELLE+GRILL SOLO GRILL	Der Drehteller wird bei allen Funktionen verwendet, da er auch als Auflage der Roste dient. Die Verwendung des Drehtellers wird zum Auftauen und Erwärmen von Speisen bei Solo-Mikrowellenbetrieb empfohlen.
FLACHER ROST (I) 	KOMBIBETRIEB MIKROWELLE+GRILL	Für alle Speisen die im KOMBIBETRIEB gegart werden sollen (z.B. beim Gratinieren). Der flache Rost wird auf den Drehteller gestellt.
HOHER ROST (H) 	Solo GRILL	Der Hohe Rost wird für alle Grillarten verwendet und auf den Drehteller gestellt. Das Grillgut kann direkt auf den Rost gelegt werden; eventuell auslaufendes Fett wird auf dem Drehteller aufgefangen.

WELCHES GESCHIRR KANN VERWENDET WERDEN?

Es kann Geschirr aus Glas (am besten Pyrexglas), Keramik, Porzellan und Terrakotta, vorausgesetzt, daß es keine Metallteile oder -dekor hat (Goldränder, Metallgriffe oder -füße), verwendet werden. Zum Sicherstellen, ob das Geschirr für das Mikrowellengaren (☞) geeignet ist, können Sie einen einfachen Mikrowellen-Geschirrttest vornehmen: Stellen Sie Ihr Geschirr leer ca. 30 Sekunden in das Gerät bei höchster Einstellung (Funktion Solo-MIKROWELLE). Bleibt das Geschirr kalt oder wird es nur handwarm, ist es geeignet. Wird es jedoch sehr heiß oder entstehen Funken, ist es nicht geeignet. Zum kurzzeitigen Erwärmen kann das Gargut auch direkt auf Papierservietten, Papptablets und Einweg-Kunststoffteller gelegt werden. Die Abmessungen der Gefäße und des Geschirrs müssen auf jeden Fall das einwandfreie Drehen des Drehtellers gewährleisten.

Ungeeignet für die Mikrowelle ist herkömmliches Kochgeschirr aus Metall, Gefäße aus Holz, Korbgeflecht und Kristall. Da beim Mikrowellengaren die Speisen und nicht das Geschirr erwärmt werden, können die Speisen direkt auf dem Eßteller in das Mikrowellengerät gestellt werden; somit werden keine Töpfe gebraucht und das Abwaschen von Kochgeschirr erübrigt sich. Bachten Sie bitte, daß die erhitzten Speisen Wärme an das Geschirr abgeben und es dadurch sehr heiß werden kann. Benutzen Sie deshalb immer Topflappen.

	Glas	Pyrex- glas	Glas- keramik	Terra- kotta	Alu- folie	Kunst- stoff	Papier oder Pappe*	Metall- behälter
Solo-MIKROWELLE	SI	JA	JA	JA	NEIN	JA	JA	NEIN
KOMBIBETRIEB	NEIN	JA	JA	NEIN	NEIN	NEIN	NEIN	NEIN
Solo-GRILL	NEIN	JA	JA	NEIN	JA	NEIN	NEIN	JA

* Bei zu langem Erhitzen besteht Entzündungsgefahr

TIPS ZUM ERREICHEN BESTER ERGEBNISSE BEIM MIKROWELLENGAREN

- Die Garzeit ist von der Größe und Homogenität des Gargutes abhängig. Fleischragout gart schneller als ein Braten, da es aus kleineren und gleichmäßigeren Stücken besteht. Zwecks einer richtigen Zeiteinstellung sollte berücksichtigt werden, daß bei größeren Lebensmittelmengen auch die Garzeit entsprechend erhöht und bei kleineren Mengen reduziert werden muß. Wichtig ist, daß vor dem Servieren eine Nachgarzeit (Ruhezeit nach dem Garzeitablauf) eingeplant wird, damit Temperatur-Differenzen ausgeglichen werden und die Restgarung erfolgt.
- Das Gargut muß während der Garzeit unbedingt **umgerührt** werden. Dadurch wird die Hitze gleichmäßig verteilt und die Garzeit reduziert. Während des Garens mehrmals umrühren, und zwar immer von außen nach innen.
- Große Fleischstücke, wie z.B. Braten oder ganze Hähnchen, aber auch kleine Fleischstücke wie z.B. Schnitzel oder Hühnerbrust, sollten während der Garzeit auch **gewendet** werden.
- Bei Lebensmitteln mit festen Schalen oder Häuten (z.B. Äpfel, Kartoffeln, Tomaten, Eidotter, Würstchen, Fisch) kann die Schale platzen. Diese müssen vor dem Garen mit einer Gabel mehrmals angestochen werden, damit der entstehende Dampf entweichen kann (Abb. 3).
- Sollen mehrere gleichgroße Portionen, z.B. Kartoffeln gekocht werden, müssen sie in einer Reisingform oder kreisförmig in einer Schüssel angeordnet werden (Abb. 4).
- Die Gefäße müssen zum Garen immer auf den Drehteller bzw. auf den Rost gestellt werden. Werden die Gefäße direkt auf den Garraumboden gestellt, kann das gute Gelingen der Speisen nicht gewährleistet werden.
- Werden sehr kalte Speisen im Mikrowellengerät erwärmt, verlängern sich die Garzeiten entsprechend. Speisen mit Raumtemperatur garen schneller als gekühlte Speisen aus dem Kühlschrank.

Abb. 3

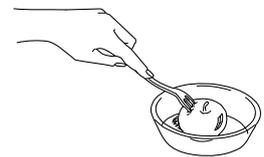
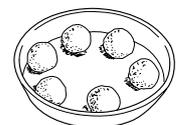


Abb. 4



BEDIENUNG DES MIKROWELLENGERÄTES

Das Mikrowellengerät bietet Ihnen alle Vorteile des Mikrowellengarens und der konventionellen Garmethoden. Die verschiedenen Betriebsfunktionen erlauben Ihnen, die für die Speisen beste Garmethode zu wählen. Beschreibung der verschiedenen Betriebsarten:

Betriebsart

Programm 

SOLO-MIKROWELLE

Anwendung

- Bis Leistungsstufe**  (125W) Auftauen von Fleisch und Geflügel und Warmhalten der Speisen.
- Bis Leistungsstufe**  (425W) Zubereitung von Soßen und Eierspeisen; Gehen von Hefeteig; erste Auftaustufe großer Fleischstücke; Schmelzen von Butter und Weichmachen von Käse.
- Bis Leistungsstufe**  (850W) Garen von Gemüse und Fisch (nicht goldbraun gebacken); Fertigbacken von Kuchen; Erwärmen aller fertiggegart und tiefgefrorenen Speisen.



Nur Drehteller

Während dieser Funktion muß das Gefäß auf den Drehteller (in der Mitte), gemäß nebenstehender Abbildung, gestellt werden.

Vorgang:

- 1) Das Gargut mit geeignetem Gefäß auf den Drehteller (in der Mitte) stellen; die Tür schließen.
- 2) Den Programmwahlschalter (C) auf das Symbol  (MIKROWELLE) einstellen.
- 3) Die gewünschte Leistung durch Drehen des Mikrowellen-Leistungsschalters (D) einstellen.
- 4) Die Garzeit durch Drehen des Zeitschalters (E) im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Zeit einstellen; die Ziffern entsprechen Minuten. Das Kühlgebläse und die Garraumbelichtung schalten automatisch ein.
- 5) Das Gerät durch Drücken der MIKROWELLEN-STARTTASTE (G) einschalten.
- 6) Nach Ablauf der Betriebszeit wird der Mikrowellenbetrieb automatisch abgeschaltet. Am Ende des Garvorgangs, wenn sich der Zeitschalter in STOP-Stellung () befindet, ertönt ein akustisches Signal. Das Kühlgebläse wird abgeschaltet und die Garraumbelichtung erlischt.

- Anmerkung
- Die Garraumbelichtung leuchtet nach Einstellung des Zeitschalters und beim Öffnen der Tür auf.
 - Der Garvorgang kann während des Mikrowellenbetriebs jederzeit durch Drehen des Zeitschalters auf die STOP-Stellung () unterbrochen werden. Außerdem können die Garzeiten durch Drehen des Zeitschalters im Uhrzeigersinn bzw. gegen den Uhrzeigesinn geändert werden.
 - Während des Garvorgangs kann die Tür zum Überprüfen des Gargutes geöffnet werden. Dabei wird der Mikrowellenbetrieb automatisch abgeschaltet und nach dem Schließen der Tür und betätigen der MIKROWELLEN-STARTTASTE wieder fortgesetzt.

AUFTAUEN

Die Auftauzeiten sind unter Berücksichtigung folgender Hinweise den Tabellen zu entnehmen:

- 1) Tiefgefrorene Speisen können zum Auftauen direkt in Plastikbeuteln bzw. -folien oder in der Verpackung in das Mikrowellengerät gegeben werden; eventuelle Metallverschlüsse (z.B. Drahtklammern) müssen entfernt werden.
- 2) Die Hersteller-Angaben auf der Verpackung prüfen, da sie eventuell von den Tabellen-Angaben abweichen könnten.
- 3) Fisch und Gemüse können auch gegart werden, ohne daß sie vorher vollkommen aufgetaut werden.
- 4) Tiefgefrorene Fertiggerichte, z.B. Ragout, gedünstetes und geschmortes Fleisch, tauen rascher auf, wenn sie mehrmals umgerührt werden.
- 5) Fleisch und Fisch sollten in einem Gefäß aufgetaut werden, da sie beim Auftauen Flüssigkeit verlieren.
- 6) Zum Auftauen großer Fleischstücke sollten empfindliche Teile (Geflügelkeulen oder -flügel) abgedeckt werden. Dadurch wird verhindert, daß diese Teile bereits anfangen zu garen bzw. austrocknen. Das Fleischstück muß nach halber Zeit einmal gewendet werden.
- 7) Es empfiehlt sich die in der Tabelle angegebenen Auftauzeiten etwas zu reduzieren. Die Auftauzeiten hängen stark von Temperatur der tiefgefrorenen Speisen ab. Soweit es möglich ist, sollte während des Auftauens und der Ausgleichszeit umgerührt und die Stücke voneinander getrennt werden.
- 8) Die Ausgleichszeit ist die Zeit, die die Speisen nach dem Auftauen ruhen müssen, um die Temperatur-Differenzen auszugleichen und das Auftauen auch des inneren Kerns zu gewährleisten. Die Temperatur des Fleisches erhöht sich während der Ausgleichszeit um ungefähr 5 bis 8°C. Das Ruhen kann im ausgeschalteten Mikrowellengerät oder außerhalb erfolgen.

AUFTAUZEITEN

Auftauen von Fleisch				
Speise	Menge	Leistungsstufe	Auftauzeit in Minuten	Ausgleichszeit in Minuten
RINDFLEISCH				
Hackfleisch	500 g		12	10
Nieren	300 g	"	10	5
Leber	300 g	"	8	5
Braten, Schulterstück	1 kg	"	30	20
Rollbraten	1 kg	"	30	20
Lendenbraten	1 kg	"	30	20
Ragout	500 g	"	14	10
Steak	200 g	"	5	4
KALBFLEISCH				
Kotelett	200 g	"	5	4
Hackfleisch	500 g	"	12	6
Steak	200 g	"	5	4
SCHWEINEFLEISCH				
Kotelett	200 g	"	5	4
Ragout	500 g	"	14	10
Hackfleisch	500 g	"	12	6
Lendenstück	1 kg	"	30	20
Rippenstück	500 g	"	11	12
Schulterstück	400 g	"	10	10
Filet	200 g	"	6	6
LAMMFLEISCH				
Keule oder Schulter	1,5 kg	"	37	25
HÄHNCHEN				
im Ganzen	1,5 kg	"	35	20
in Stücke	1 kg	"	28	15
Brust	500 g	"	14	8
Keule	500 g	"	19	10
PUTE				
in Stücke	1 kg	"	27	15
Brust	500 g	"	14	10
ENTE				
im Ganzen	1,5 kg	"	38	20

Auftauen von Gemüse					
Speise	Menge	Leistungsstufe	Auftauzeit in Minuten	Ausgleichszeit in Minuten	
Auberginen	ganz	500 g		14	5
Paprikaschoten	ganz	350 g	"	8	4
Erbsen	enthülst	400 g	"	10	4
Artischocken	Herz	300 g	"	7	4
Spargel	ganz	300 g	"	9	3
Grüne Bohnen	zerstückelt	300 g	"	11	5
Brokkoli	ganz	300 g	"	10	5
Rosenkohl	ganz	300 g	"	10	4
Möhren	in Scheiben geschn.	300 g	"	9	4
Blumenkohl	zerteilt	300 g	"	8	3
Gemischtes Gemüse		300 g	"	8	3
Spinat	gehackt	300 g	"	9	4

Auftauen von Fische				
Speise	Menge	Leistungsstufe	Auftauzeit in Minuten	Ausgleichszeit in Minuten
Fischfilet	300 g	⌋*	9	6
Fisch in Stücke	400 g	"	10	8
Fisch im Ganzen	400 g	"	12	8
Miesmuscheln, Venusmuscheln	400 g	"	6	5
Garnelen	250 g	"	7	5
Austern	200 g	"	5	5

Auftauen von Milchprodukten (Butter, Käse)				
Art/Menge	Leistungsstufe	Auftauzeit in Minuten	Hinweise und Ratschläge	Ausgleichszeit in Minuten
Butter (250 g)	⌋*	5	Alufolie oder Metallteile entfernen.	10
Käse (250 g)	"	6	Der Käse ist teilweise aufgetaut. Während der Ausgleichszeit taut er vollkommen auf.	15
Sahne (200 ml)	"	8	Die Sahne kann in der Pappverpackung, ohne Metallteile, aufgetaut werden.	5

Auftauen von Brot und Brötchen				
Art/Menge	Leistungsstufe	Auftauzeit in Minuten	Hinweise und Ratschläge	Ausgleichszeit in Minuten
4 Brötchen	⌋*	5	Das Wenden ist nicht nötig.	5
Gemischtes Brot (300 g)	"	5	Das Wenden ist nicht nötig.	10
Vollkornbrot in Schnitten (70 g)	"	4	Das Wenden ist nicht nötig.	3

Auftauen von Obst				
Art/Menge	Leistungsstufe	Auftauzeit in Minuten	Hinweise und Ratschläge	Ausgleichszeit in Minuten
Erdbeeren, Pflaumen, Kirschen, Johannesbeeren, Aprikosen (500 g)	⌋*	12	Nach den ersten 4 Minuten einmal umrühren.	10
Himbeeren (300 g)	"	10	Nach den ersten 4 Minuten einmal umrühren.	10
Brombeeren (250 g)	"	8	Nach den ersten 3 Minuten einmal umrühren.	6

Auftauen von Wurstwaren				
Art/Menge	Leistungsstufe	Auftauzeit in Minuten	Hinweise und Ratschläge	Ausgleichszeit in Minuten
Gekochter Schinken in Scheiben (200 g)	⌋*	5	Nach den ersten 2 Min. den Schinken wenden und die bereits aufgetauten Scheiben wegnehmen.	10
Mortadella in Scheiben (200 g)	"	5	Nach den ersten 2 Min. den Aufschnitt wenden und die bereits aufgetauten Scheiben wegnehmen.	10
3 Schweinsbratwürste (300 g)	"	8	Nach den ersten 4 Min. die Bratwürste wenden.	10

ERWÄRMEN

Beim Erwärmen kommen die Vorzüge der Mikrowelle voll zur Geltung. Das Erwärmen im Mikrowellengerät bietet unzählige Vorteile, da die Speisen in kürzester Zeit erwärmt werden und dadurch wie frisch gekocht und nicht wie aufgewärmt schmecken.

Einige Tips zum Erwärmen von Speisen:

- 1) Wie beim konventionellen Kochen, bitte sicherstellen, daß die Speisen (im besonderen gefrorene Speisen) beim Erwärmen im Mikrowellengerät eine Mindesttemperatur von 70°C erreichen. Die Speisen sind dann zum Essen zwar noch zu heiß, aber es wird eine einwandfreie Sterilisation gewährleistet.
- 2) Zum Erwärmen von fertig gegarten und tiefgefrorenen Speisen beachten Sie bitte immer folgende Regeln:
 - Speisen vor dem Erwärmen aus der Verpackung nehmen, sollte sie aus Metall sein.
 - Speisen zugedeckt mit Mikrowellenfolie oder Pergamentpapier erwärmen; dadurch bleibt der natürliche Geschmack erhalten und der Garraum sauber.
 - Speisen, wenn möglich, mehrmals umrühren oder wenden, damit der Erwärmungsvorgang beschleunigt wird.
 - Überprüfen, ob die Hersteller-Angaben auf der Verpackung richtig sind. In einigen Fällen müssen die angegebenen Zeiten verlängert werden.
- 3) Darauf achten, daß tiefgefrorene Speisen vor dem Erwärmen immer erst aufgetaut werden. Je niedriger die Anfangstemperatur ist, desto länger ist die Erwärmungszeit.
- 4) Speisen und Getränke können zum kurzfristigen Erwärmen auch in Papp- oder Kunststoffbehältern erwärmt werden. Bei zu langem Erwärmen könnten sich die Behälter verformen.

Erwärmen von fertiggegartem tiefgefrorenen und bereits aufgetauten Speisen			
Art/Menge	Leistungsstufe	Auftauzeit in Minuten	Hinweise und Ratschläge
Lasagne (400 g)		7 - 9	Speisen aus dem Behälter nehmen und auf einen flachen Teller geben, mit Mikrowellenfolie abdecken. Nach dem Erwärmen 2 Min. ruhen lassen. Rippchen und Bhuna Gosht müssen während des Vorgangs mindestens zweimal umgerührt werden.
Gefüllter Teig (400 g)	"	7 - 9	
Rippchen	"	6 - 9	
Bhuna Gosht	"	6 - 8	

Erwärmen von Speisen (von Kühlschranktemperatur bis etwa 20°C)			
Art/Menge	Leistungsstufe	Auftauzeit in Minuten	Hinweise und Ratschläge
Milch, Kakao (1/4 l)		2	In einer Schüssel erwärmen.
Flüssigkeiten (1/4 l)	"	2	In einer Schüssel erwärmen.
Butter (250 g)	"	4	Alu-Papier entfernen.
Joghurt (125 g)	"	3	Alu-Deckel entfernen.

Erwärmen von kalten Speisen			
Art/Menge	Leistungsstufe	Auftauzeit in Minuten	Hinweise und Ratschläge
1 Babyflasche (240 ml)		2	Milchfläschchen unbedeckt erwärmen. Nach dem Erwärmen umrühren.
1 Teller Fleisch (350 bis 400 g)		6	Mit Mikrowellenfolie abdecken und erwärmen.
1 Portion Fleisch (150 g)	"	2,5	Mit Mikrowellenfolie abdecken, außer paniertem Fleisch, und erwärmen.
1 Portion Fisch (150 bis 200 g)	"	2,5	Mit Mikrowellenfolie abdecken, außer paniertem Fisch, und erwärmen.
1 Portion Gemüse, Kartoffeln oder Reis) (200 g)	"	3	Mit Mikrowellenfolie abdecken und erwärmen.
2 Portionen Gemüsesuppe (1/2 l)	"	7	Mit Mikrowellenfolie abdecken und erwärmen.
1 Tasse Brühe (300 ml)	"	2,5	Klare Brühe unbedeckt erwärmen. Suppe mit Einlage abdecken und erwärmen.

Erwärmen von Getränken

Art/Menge	Leistungsstufe	Auftauzeit in Minuten	Hinweise und Ratschläge
Milch (200 ml)		3	Nach dem Erwärmen umrühren.
1 Schüssel Wasser (180 ml)	"	4	Wasser für Kaffee oder Tee umrühren, wenn das Wasser nicht mehr kocht.
1 Tasse Milch (150 ml)	"	1,5	Die Milch wird bis zu einer mäßig warmen Temperatur erhitzt.
1 Tasse nochmals zu erwärmender Kaffee	"	1	Nach dem Erwärmen umrühren.

Schmelzen von Speisen

Art/Menge	Leistungsstufe	Auftauzeit in Minuten	Hinweise und Ratschläge
Schokolade/Glasur (100 g)		3,5	Schokolade in Würfeln braucht nicht umgerührt zu werden. Glasur einmal umrühren.
Butter (50 - 70 g)	"	2 - 3	Zum Erwärmen eine Minute zugeben.

GAREN

Die Garzeiten für Gemüse und Fisch (nicht goldbraun gebacken) sind, unter Berücksichtigung folgender Hinweise, den betreffenden Tabellen zu entnehmen:

- Beim im Mikrowellengerät gekochten Gemüse werden die hitzeempfindlichen Bestandteile mehr geschont als bei den konventionellen Garmethoden. Das Gemüse hat somit einen höheren Nährwert und behält seine Farbe. Es muß kein Wasser zugefügt werden, da das Wasser, das nach dem Waschen auf der Oberfläche des Gemüses geblieben ist, ausreicht. Als Grundregel gilt, daß Gemüse immer in einem mit einer Mikrowellenfolie abgedecktem Gefäß gegart werden sollte; die Mikrowellenfolie muß mehrmals eingestochen werden, damit der entstehende Dampf entweichen kann. Festeres Gemüse, wie z.B. Möhren, wird in gleichmäßige Stücke geschnitten. Das Gemüse muß während des Garens mindestens einmal umgerührt werden und wird erst am Ende des Garvorgangs nur leicht gesalzen.
- Für die Zubereitung von Fischgerichten ist das Mikrowellengerät geradezu ideal und der Fisch wird sekunden- oder minutenschnell gegart. Der Fisch kann mit etwas Butter oder Öl gegart werden (oder auch ohne Fettzugabe); zum Garen wird das Kochgeschirr dann mit Mikrowellenfolie, die mehrmals eingestochen wird damit der Dampf entweichen kann, abgedeckt. Fisch, der mit Haut zubereitet wird, sollte mehrmals eingeschnitten werden; Fischfilets müssen gleichmäßig verteilt in das Gefäß gelegt werden. Mit Ei paniertes Fisch sollte nicht im Mikrowellengerät zubereitet werden. Fischgerichte können auch direkt auf dem Eßsteller zubereitet werden.

Garen von Gemüse					
Gemüsesorte	Teilung	Menge	Leistungsstufe	Garzeit in Minuten	Ausgleichszeit in Minuten
Frische Artischocken	ganz	4 (8 Hälften)		11	3
Tiefgefrorene Artischocken	Herz	300 gr	"	9	3
Frischer Spargel	2 cm große Stücke	500 gr	"	8	3
Tiefgefrorener Spargel	ganz	300 gr	"	8	4
Frische grüne Bohnen	2 cm große Stücke	500 gr	"	11	3
Tiefgefrorene grüne Bohnen	zerstückelt	300 gr	"	10	3
Frische Rüben	in Scheiben geschn.	500 gr	"	11	5
Frische Brokkoli	zerteilt	500 gr	"	10	3
Aufgetaute Brokkoli	ganz oder zerteilt	300 gr	"	10	2
Frischer Rosenkohl	ganz	500 gr	"	11	3
Tiefgefrorener Rosenkohl	ganz	300 gr	"	10	3
Frischer Kohl	geschnitten	500 gr	"	12	5
Frischer Kohl	Herz	500 gr	"	11	5
Frische Möhren	1 cm dicke Scheiben	500 gr	"	10	3
Tiefgefrorene Möhren	geschnitten	300 gr	"	9	3
Frischer Blumenkohl	zerteilt	500 gr	"	13	5
Frischer Blumenkohl	im Ganzen	800-900 gr	"	18	6
Tiefgefrorener Blumenkohl	zerteilt	300 gr	"	9	3
Frischer Sellerie	1 cm dicke Scheiben	500 gr	"	10	2
Frische Auberginen	in Würfeln	500 gr	"	10	2
Frische Auberginen	ganz, angestochen	500 gr	"	12	3
Frischer Porree	ganz, in Sprossen	400 gr	"	12	3
Gemischtes, tiefgefrorenes Gemüse	-	300 gr	"	8	2
Frische Pilze	blättrig geschnitten	500 gr	"	11	3
Frische Zwiebeln	ganz, geschält	8 - 10 (kleine)	"	13	4
Frische Erbsen	enthülst	500 gr	"	11	3
Tiefgefrorene Erbsen	enthülst	300 gr	"	7	3
Frische Kartoffeln	in Stücken	500 gr	"	20	3
Frischer Spinat	Blätter	500 gr	"	8	2
Tiefgefrorener Spinat	gehackt	300 gr	"	7	2
Frische Paprikaschoten	in Stücken	500 gr	"	13	3
Frische Zucchini	in Scheiben	500 gr	"	8	3

Garen von Fisch					
Fischart	Menge	Leistungsstufe	Garzeit in minuten	Hinweise und Ratschläge	Ausgleichszeit in minuten
Fischfilet	300 gr		6	Bei halber Garzeit wenden	2
Fisch in Scheiben	300 gr	"	9	Bei halber Garzeit wenden	2
Fisch im Ganzen	500 gr	"	10	Bei halber Garzeit wenden	3
Venusmuscheln	500 gr	"	6	Nach Garzeitende umrühren	-
Miesmuscheln	500 gr	"	6	Nach Garzeitende umrühren	-
Garnelen	500 gr	"	8	Nach Garzeitende umrühren	2

ANMERKUNG:

- Bei Garzeiten über 5 Minuten wird empfohlen, die Speise bei halben Garzeit umzurühren oder zu wenden.
- Die Dampfbildung und Niederschlag von Kondenswasser im Garraum und an der Luftausgangsöffnung ist ein normaler Vorgang. Zur Reduzierung der Dampfbildung sollten die Speisen mit Mikrowellenfolie, Pergamentpapier, einem Glasdeckel oder auch einem umgedrehten Teller abgedeckt werden.
- Sehr wasserhaltige Speisen (z.B. Gemüse) garen besser, wenn sie abgedeckt gegart werden. Das Abdecken hält außerdem den Garraum sauber und reduziert die Dampfbildung. Zum Abdecken Mikrowellenfolie verwenden.

ACHTUNG! Nicht mit Alufolie abdecken.
Bei den Funktionen KOMBIBETRIEB
MIKROWELLE+GRILL und SOLO-GRILL
dürfen die Speisen nicht abgedeckt
werden.

Betriebsart:Programm **KOMBIBETRIEB MIKROWELLE+GRILL****Anwendung:**

Der Kombibetrieb ermöglicht, Speisen, wie z.B. Fleisch, Geflügel und Schweinsbratwürste knusprig braun zu braten und Gemüse und Teigwaren zu gratinieren; beim Solo-Mikrowellenbetrieb ist dies nicht möglich.

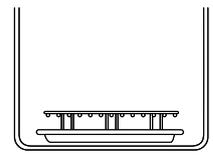
Den Mikrowellen-Leistungsschalter folgendermaßen einstellen:

Bis Leistungsstufe  (125W) + **Grill**
1500W

Braten von Fleisch Hamburgern, Schweinsbratwürsten.
Bis zu 150 g Gargut..

Bis Leistungsstufe  (595W) + **Grill**
1500W

Braten von Spießchen, Hühnerbrust, Gratinieren von Gemüse, Lasagne und Süßspeisen. Bis zu 350 g Gargut.
Braten großer Fleischstücke und Geflügel und zum Gratinieren großer Portionen.



Flacher Rost auf Drehteller



Nur Drehteller

Während dieser Betriebsart muß das Geschirr mit dem Gargut wie im Rezeptanhang angegeben, in den Garraum gestellt werden (direkt auf den Drehteller oder auf den flachen Rost).

Vorgang:

Das Mikrowellengerät ist für den Kombibetrieb Mikrowelle+Grill ausgerüstet. Diese Betriebsart erlaubt eine Verkürzung der Gardauer.

- 1) Gargut mit geeignetem Gefäß in die Mitte des auf den Drehteller gesetzten flachen Rostes oder direkt auf den Drehteller stellen; die Tür schließen.
- 2) Den Programmwahlschalter (C) auf KOMBIBETRIEB () einstellen.
- 3) Die gewünschte Leistung durch Drehen des Mikrowellen-Leistungsschalters (D) einstellen.
- 4) Die Garzeit durch Drehen des Zeitschalters (E) im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Zeit einstellen. Die Grillfunktion wird in Betrieb gesetzt und die betreffende Kontrollampe leuchtet auf, das Kühlgebläse läuft und die Garraumbeleuchtung leuchtet.
- 5) Das Gerät durch Drücken der MIKROWELLEN-STARTTASTE (G) einschalten.
- 6) Nach Ablauf der Betriebszeit wird der Mikrowellen- und Grillbetrieb automatisch abgeschaltet. Am Ende des Garvorgangs ertönt ein akustisches Signal.

Anmerkung: Wird während des Garenvorganges die Tür zum Überprüfen des Gargutes geöffnet, schaltet der Mikrowellenbetrieb automatisch ab und die Grillfunktion bleibt in Betrieb. Nach dem Schließen der Tür und betätigen der MIKROWELLEN-STARTTASTE wird der Mikrowellenbetrieb wieder fortgesetzt.

Achtung! Wird die Tür während des Grillens oder des Kombibetriebs geöffnet, bleibt die Grillfunktion in Betrieb. Nicht den Grill berühren. Kinder nicht unbeaufsichtigt in der Küche lassen.

Beachten sie bitte die Angaben der Tabelle und des Rezeptanhangs. Für den Kombibetrieb gelten die gleichen Hinweise und Ratschläge des Mikrowellenbetriebs.

Garen von Fleisch

Sorte	Menge	Leistungsstufe	Garzeit in minuten	Hinweise	Ausgleichszeit in minuten	
RINDFLEISCH	Hackbraten	500 gr		26	Zweimal wenden.	3
	Lendenstück	600 gr	"	28	Zweimal wenden.	3
	Rinderbraten	1 kg	"	37	Zweimal wenden.	2
KALBFLEISCH	Rollbraten	1 kg	"	37	Einmal wenden.	2
SCHWEINEFLEISCH	Schinkenstück	500 gr	"	24	Einmal wenden.	2
	Braten	1 kg	"	37	Zweimal wenden.	2
	Rücken	700 gr	"	30	Einmal wenden.	5
LAMM	Keule	1 - 1.5 kg	"	40	Zweimal wenden.	5
HÄHNCHEN	im Ganzen	1 kg	"	45	Zweimal wenden.	3
	halbiert	500 gr		17	Zweimal wenden.	3
	in Stücke	500 gr		22	Einmal wenden.	3
PUTE	Brust	300 gr	"	13	Einmal wenden.	2
	in Stücke	1 kg	"	38	Zweimal wenden.	5
ENTE	Brust	500 gr	"	17	Einmal wenden.	2
	im Ganzen	1 - 1.5 kg		37	Zweimal wenden.	5
KARTOFFELN	frische, in Stücke geschn	500 gr		22	Zweimal umrühren.	3

Betriebsart

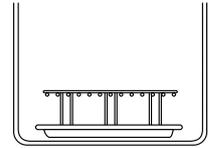
SOLO GRILL

Programm 

Anwendung:

Der Grillbetrieb eignet sich besonders zum Grillen von Hamburgern, Koteletts, Schweinsbratwürsten, Gemüse, Würstchen, Speck, Toast usw.

Es wird wie im konventionellen Backofen gegrillt. Das Grillgut wird direkt auf den hohen Rost, der auf den Drehteller gesetzt wird, gelegt. Auf dem Drehteller wird eventuell auslaufendes Fett aufgefangen.



Hoher Rost auf Drehteller

Vorgang:

- 1) Grillgut direkt auf den hohen Rost legen und diesen auf den Drehteller setzen.
- 2) Den Programmwahlschalter (C) auf GRILLBETRIEB () einstellen.
- 3) Die Grillzeit durch Drehen des Zeitschalters (E) im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Zeit einstellen. Die Grillfunktion wird automatisch in Betrieb gesetzt und die betreffende Kontrollampe leuchtet auf, das Kühlgebläse läuft.
- 4) Nach Ablauf der Betriebszeit befindet sich der Zeitschalter (E) in STOP-Stellung () und ein akustisches Signal ertönt. Das Kühlgebläse wird abgeschaltet und die Kontrollampe erlischt.

Anmerkung: Bei der Funktion SOLO GRILL wird die MIKROWELLEN-STARTTASTE (G) nicht betätigt.

Achtung! Wird die Tür während des Grillvorgangs oder des Kombibetriebs geöffnet, bleibt der Grillheizkörper eingeschaltet. Nicht den Grill berühren. Kinder nicht unbeaufsichtigt in der Küche lassen.

GRILLZEITEN

Anmerkung: Vor dem Grillen muß das Gerät für 5 bis 8 Minuten vorgeheizt werden.

Grillgut	Grillzeit
Rinds- oder Schweinskotelett 1 cm dick	7-10 Minuten pro Seite
Rinds- oder Schweinskotelett 2 cm dick	11-14 Minuten pro Seite
Lammkotelett	11-14 Minuten pro Seite
Schweinsbratwürste	6-9 Minuten pro Seite
Toastbrot	1-3 Minuten pro Seite
Frische Hamburger (200 g)	8-11 Minuten pro Seite
Aufgetaute, gefrorene Hamburger (200 g)	10-13 Minuten pro Seite

REINIGUNG UND PFLEGE

Achtung! Vor der Reinigungs- oder Wartungsarbeiten immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen

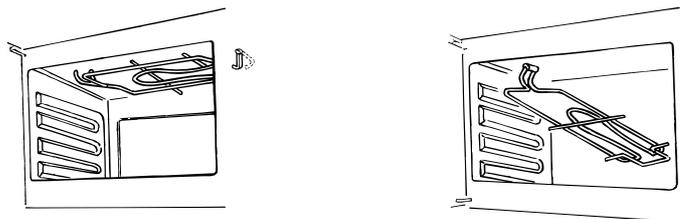
REINIGUNG

Um einen einwandfreien Betrieb des Gerätes zu gewährleisten, empfiehlt es sich, das Gerät regelmäßig innen und außen mit einem feuchten Tuch abzuwischen; es dürfen nur milde Haushaltsreinigungsmittel verwendet werden. Keine scheuernden Putzmittel, kratzende Scheuertücher, Stahlwolle oder spitze Metallgegenstände verwenden. Die Türoberfläche darf auf keinen Fall mit Alkohol oder Scheuermitteln gereinigt werden. Die Innentür muß besonders sauber gehalten werden, um das einwandfreie Schließen der Tür zu gewährleisten.

In regelmäßigen Abständen sollte der Drehteller und der Drehtelleraufsatz zum Reinigen herausgenommen werden und der Garraumboden ausgewischt werden. Den Drehteller und Drehtelleraufsatz in handwarmer Spülmittellauge reinigen und danach mit einem weichen Tuch trocknen. Der Drehteller und der Drehtelleraufsatz können auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Achtung! Den Drehteller und Drehtelleraufsatz nach langem Erhitzen nicht ins Wasser tauchen, da der Wärmeschock Bruch hervorrufen würde.

Der Drehtellerantriebsmotor ist zwar hermetisch verschlossen, trotzdem sollte beim Reinigen darauf geachtet werden, daß kein Wasser am Drehtellestift eintritt.



Zum besseren Reinigen der Garraumdecke kann der Grillheizkörper durch Drehen des Keramikakens teilweise abgesenkt werden. Die Garraumdecke sehr vorsichtig abwischen und darauf achten, daß der Haltebügel nicht verletzt oder gebogen wird (oder daß Sie sich verletzen).

WICHTIG! Nach dem Reinigen den Grillheizkörper wieder einhängen. Das Gerät darf nie mit abgesenktem Grillheizkörper in Betrieb genommen werden.

WAS TUN BEI STÖRUNGEN

Bei einer Störung des Mikrowellengerätes verständigen Sie bitte sofort den Kundendienst. Bevor ein Techniker angefordert wird, empfiehlt es sich jedoch folgende einfache Kontrollen vorzunehmen.

STÖRUNG	ABHILFE
Gerät wird nicht in Betrieb gesetzt	<ul style="list-style-type: none"> • Die Tür ist nicht richtig verschlossen • Der Stecker ist nicht richtig in die Steckdose eingesteckt • Keine Stromzufuhr aus der Steckdose (Steckdosensicherung prüfen) • Die STARTTASTE (Mikrowellenbetrieb) wurde nicht gedrückt • Der Zeitschalter wurde nicht richtig eingestellt
Dampf und Kondenswasser an der Luftaustrittsöffnung	<ul style="list-style-type: none"> • Beim Garen sehr wasserhaltiger Speisen ist dieser Vorgang vollkommen normal; der im Garraum erzeugte Dampf strömt aus der Luftaustrittsöffnung aus.
Funkenübersprung im Garraum	<ul style="list-style-type: none"> • Das Gerät bei den Funktionen MIKROWELLE und MIKROWELLE+GRILL nicht im leeren Zustand einschalten • Keine Metallbehälter beim Mikrowellenbetrieb verwenden • Die Innentür besonders sauber halten
Der Grill schaltet nicht ein	<ul style="list-style-type: none"> • Den Programmwahlschalter auf das Symbol "▼▼▼" GRILL einstellen
Die Speisen werden nicht ausreichend erhitzt	<ul style="list-style-type: none"> • Die richtige Betriebsart wählen oder die Garzeit erhöhen. • Das Gargut wurde vor dem Garvorgang nur teilweise aufgetaut • Das richtige Zubehör verwenden
Die Speisen verbrennen	<ul style="list-style-type: none"> • Die richtige Betriebsart wählen oder die Garzeit reduzieren.
Die Speisen werden nicht gleichmäßig gegart	<ul style="list-style-type: none"> • Die Speisen während des Garvorgangs umrühren. In kleine und gleichmäßige Stücke geschnittene Speisen garen besser.

Sollte die Lampe der Garraumbeleuchtung nicht mehr funktionieren, kann das Gerät problemlos weiterbenutzt werden. Zum Auswechseln der Lampe wenden sie sich bitte an den Kundendienst.

TECHNISCHE DATEN

Spannung	siehe Typenschild	
Frequenz	50 Hz	
Grill-Leistungsaufnahme	1500 W	
Mikrowellenaufnahme	1500 W	
Nennaufnahme gesamt	3000 W	
HF-Mikrowellenleistung	850 W	
Mikrowellenfrequenz	2450 MHz	
Dimensioni esterne:	Breite	56.0 cm (22 in)
	Höhe	34.9 cm (13.5 in)
	Tiefe	49.5 cm (19.5 in)
Garraumvolumen	26 l	
Gewicht	25 kg	
Garraumlampe	25 W	

Das Gerät ist funkentstört nach den EG-Richtlinien 87/308.

Die technischen Daten sind nicht bindend. Änderungen können jederzeit vorgenommen werden.