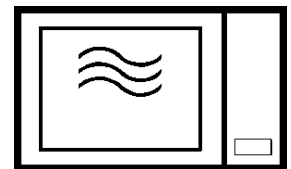


BEDIENUNGSANWEISUNG

mit Montageanweisungen

- Ⓜ GB Instructions for use
- Ⓜ FR Instructions d'utilisation
- Ⓜ NL Gebruiksaanwijzing

EMWG8605.2 E



Verehrter Kunde,

zunächst möchten wir Ihnen dafür danken, dass Sie unserem Produkt den Vorzug gegeben haben. Wir sind sicher, dass dieses moderne und praktische Mikrowellengerät, das aus hochqualitativen Materialien hergestellt wurde, Ihre Erwartungen erfüllen wird. Wir bitten Sie um die aufmerksame Lektüre der Anweisungen in diesem Heft und im beigegefügtten Faltblatt, damit Sie beim Gebrauch Ihres Mikrowellengerätes beste Resultate erzielen.

BEWAHREN SIE DIESE UNTERLAGEN FÜR SPÄTERES NACHSCHLAGEN AUF.

Hinweise zum Umweltschutz



Entsorgung von Elektroaltgeräten

Dieses Elektrohaushaltsgerät ist entsprechend der EU-Richtlinie 2002/96/CE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Bitte sorgen Sie dafür, dass das Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, damit mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit vermieden werden, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Altgerätes entstehen könnten.

Das Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass dieses Gerät nicht in den normalen Hausmüll gehört, sondern den jeweiligen kommunalen Rücknahmesystemen für Elektro- und Elektronik-Altgeräte übergeben werden muss. Die Entsorgung muss im Einklang mit den geltenden Umweltrichtlinien für die Abfallentsorgung erfolgen.

Für nähere Informationen über Entsorgung und Recycling dieses Produktes wenden Sie sich bitte an Ihre kommunalen Einrichtungen (Umweltamt) oder an die Abfallentsorgungsgesellschaft Ihrer Stadt bzw. an Ihren Händler.

Inhaltsverzeichnis

Installationsanleitung	3
Wichtige Hinweise	4
Beschreibung des Mikrowellengerätes	5
Die Vorteile eines Mikrowellengerätes.....	5
Funktionsweise des Mikrowellengerätes.....	5
Garen mit Mikrowelle: Wärmeerzeugung.....	6
Gerätebeschreibung.....	7
Bedienungsanleitung	8
Funktion Mikrowelle	8
Funktion Grill.....	9
Funktion Mikrowelle + Grill	9
Auftauen nach Gewicht (Automatisch).....	10
Auftauen nach Zeit (Manuell)	11
Allgemeine Hinweise zum Auftauen	13
Sonderfunktion: FLÜSSIGKEITEN/KARTOFFELN	13
Sonderfunktion: AUFLAUF	14
Sonderfunktion: AUFTAUEN & ERWÄRMEN	14
Programmierung des Mikrowellenherds	15
Während des Betriebs	16
Unterbrechung der Funktion.....	16
Energie sparen.....	16
Stellen der Uhr	17
Sicherheitssperre/ Kindersicherung.....	17
Ratschläge für eine optimale Nutzung Ihres Mikrowellengerätes	18
Programmablauf Mikrowelle.....	18
Programmablauf Grill (nur bei Modellen mit Grill)	18
Empfehlungen bezüglich der Verwendung von Geschirr	19
Metall.....	19
Glas.....	19
Porzellan.....	19
Steingut	19
Kunststoff.....	20
Holz.....	20
Prüfen Sie, ob Ihr Geschirr mikrowellentauglich ist	20
Deckel.....	20
Instandhaltung des Geräts – Wartung	21
Reinigung	21
Austauschen der Garraumlampe	21
Technischer Kundendienst	22
Beheben von technischen Störungen.....	22
Austausch des Stromversorgungskabels.....	22
Technische Eigenschaften	23
Funktionsbeschreibung der Schalter	23
Leistungsbeschreibung.....	23

Installationsanleitung

Entfernen Sie die Verpackung und nehmen Sie die Zubehörteile aus dem Garraum heraus.

Überprüfen Sie den einwandfreien Zustand folgender Teile:

- Tür und Scharniere
- Gerätefront
- Innen- und Außenflächen des Gerätes

Sollten Sie einen Defekt an einem dieser Teile feststellen, BENUTZEN SIE DAS GERÄT NICHT und suchen Sie Ihren Verkäufer auf.

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und gewichtsstabile Oberfläche.

Zur Gewährleistung einer guten Kühlung des Geräts wird empfohlen, den Mikrowellenherd in ein Küchenmöbel mit einer Öffnung auf der Oberseite einzubauen (siehe die beiliegende Einbauanweisung).

Werden Mikrowellenherd und Elektroherd übereinander installiert, darf der Mikrowellenherd nicht unterhalb des Elektroherds angeordnet werden, da es sonst in diesem zur Bildung von Kondenswasser kommen kann.

Achten Sie darauf, dass das Gerät in einem ausreichenden Sicherheitsabstand zu elektrischen und dampfabgebenden Geräten steht.

Das Gerät ist mit einem Elektrokabel und einem Stecker für Einphasenstrom ausgestattet und darf nur an eine GEERDETE Steckdose angeschlossen werden.

Fabrikant und Händler lassen Beanstandungen im Störfall oder bei Personen-Unfallmeldungen nicht gelten, wenn diese auf die Nichtbeachtung der Installationsanleitung zurückzuführen sind.

ACHTUNG: DER HERD DARF NUR AN GEERDETE STECKDOSEN ANGESCHLOSSEN WERDEN.

Wichtige Hinweise

WICHTIG: Treten an der Tür bzw. an den Scharnieren Beschädigungen auf, darf das Gerät erst nach der Reparatur durch einen Elektrofachmann wieder in Betrieb genommen werden.

WICHTIG: Dasselbe gilt auch für Reparaturen, bei denen eine Schutzvorrichtung entfernt werden muss, welche vor der direkten Einwirkung der Mikrowellen schützt.

ACHTUNG: Flüssigkeiten und feste Lebensmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen erwärmt werden, da sonst Explosionsgefahr besteht.

ACHTUNG: Kinder dürfen den Herd nur dann unbeaufsichtigt benutzen, wenn sie hinreichend Anweisungen zur sicheren Bedienung des Geräts erhalten haben und auch um die Gefahren bei unsachgemäßer Handhabung wissen.

ACHTUNG: Bei Benutzung des Mikrowellenherdes in der Betriebsart Combi (Mikrowelle + Grill) dürfen Kinder das Gerät nur unter Aufsicht Erwachsener benutzen, da Teile des Geräts sehr hohe Temperaturen erreichen können.

ACHTUNG: Reinigen Sie den Mikrowellenherd regelmäßig und entfernen Sie alle eventuell anhaftenden Speisereste (für weitere Informationen wird auf den Abschnitt Pflege des Herdes verwiesen). Wird der Herd nicht sauber gehalten, kann dies zu Beschädigungen der Oberfläche, einer Verkürzung der Lebensdauer oder möglicherweise zu Funktionsfehlern führen.

Beim Erwärmen von Gargut in Behältnissen aus Kunststoff oder Karton: angesichts der bestehenden Entflammungsgefahr öfter eine Kontrolle durchführen.

Bei Rauchentwicklung das Mikrowellengerät ausschalten bzw. den Stecker aus der Steckdose herausziehen und die Tür zum Ersticken der Flammen geschlossen halten.

Zur Vermeidung von Verbrennungen Babyflaschen und Behältnisse mit Babynahrung nach dem Erwärmen schütteln, bzw. den Inhalt umrühren und die Temperatur prüfen, bevor Sie das Baby füttern.

Das Erwärmen von Getränken im Mikrowellengerät kann bei Erreichen der Höchsttemperatur zum plötzlichen Hochspritzen führen. Daher ist bei der Handhabung des Behältnisses größte Vorsicht geboten.

Eier mit Schale und hart gekochte Eier dürfen nicht im Mikrowellenherd erwärmt werden, diese können unter Umständen explodieren, selbst nachdem das Aufwärmen abgeschlossen ist.

Benutzen Sie nur für Mikrowellenherde geeignete Utensilien. Verwenden Sie im Mikrowellenherd keine metallischen Gegenstände, es sei denn, dass der Hersteller diese bereit gestellt hat.

Flüssigkeiten und sonstige Speisen dürfen nicht in geschlossenen Behältnissen erwärmt werden, da Explosionsgefahr besteht.

Reiner Alkohol bzw. alkoholhaltige Getränke nicht im Mikrowellengerät erhitzen. ES BESTEHT ENTZÜNDUNGSGEFAHR.

Programmieren Sie im Zweifelsfalle eine kurze Zeitdauer für das Garen, Erwärmen oder Auftauen von Speisen mit Mikrowelle. Bei sehr langen Garzeiten können die Lebensmittel sehr trocken werden oder sogar brennen.

Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Erwärmen, Garen oder Auftauen von Speisen.

Das Gerät darf nicht ohne den Einsatz (Drehteller) bzw. leer in Betrieb genommen werden.

Die Lüftungsöffnungen des Gerätes dürfen nicht bedeckt sein.

Beschreibung des Mikrowellengerätes

Die Vorteile eines Mikrowellengerätes

In einem herkömmlichen Herd durchdringt die von Widerständen oder Gasbrennern ausgestrahlte Wärme die Speisen langsam von außen nach innen. Daher entstehen große Energieverluste, weil die Luft, Geräteteile und die Behältnisse miterwärmt werden.

Im Gegensatz dazu wird im Mikrowellengerät die Wärme in den Speisen selbst erzeugt, d.h. die Wärme breitet sich von innen nach außen aus. Es entstehen keine Energieverluste, denn die Mikrowellen geben keine Energie an die Luft, die Garraumwände und die Behältnisse (falls mikrowellengeeignet) ab, d.h. die genannten Elemente werden nicht miterhitzt.

Die Vorteile im Überblick:

1. Zeitersparnis; im allgemeinen wird die Garzeit im Verhältnis zur herkömmlichen Zubereitung um 3/4 reduziert.
2. Schnelles Auftauen von Speisen, das verringert die Gefahr von Bakterienbildung.
3. Energieeinsparung
4. Aufgrund der verkürzten Garzeit bleiben die Nährstoffe in den Lebensmitteln erhalten.
5. Einfach in der Reinigung.

Funktionsweise des Mikrowellengerätes

Im Mikrowellengerät befindet sich ein Hochspannungsventil, das als MAGNETRON bezeichnet wird. Es wandelt elektrische Energie in Mikrowellen um. Die elektromagnetischen Wellen werden durch einen Wellenleiter in den Garraum geleitet und breiten sich durch einen Metallverteiler oder einen Drehteller aus.

Im Garraum breiten sich die Mikrowellen in alle Richtungen aus und werden von den Metallwänden reflektiert, d.h. das Gargut wird gleichmäßig erhitzt.

Garen mit Mikrowelle: Wärmeerzeugung

Lebensmittel enthalten mehrheitlich Wasser, dessen Moleküle durch Einwirkung der Mikrowellen in Schwingung geraten.

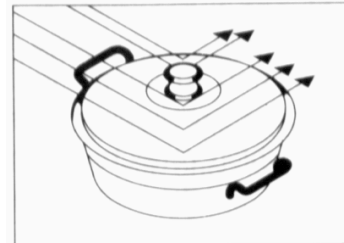
Die Reibung der Moleküle erzeugt Wärme, die für das Ansteigen der Temperatur in den Lebensmitteln sorgt. Jenachdem dient dieser Vorgang zum Auftauen, Garen oder Warmhalten von Speisen.

Aufgrund der Wärmeverbreitung in den Lebensmitteln ergeben sich folgende Vorteile:

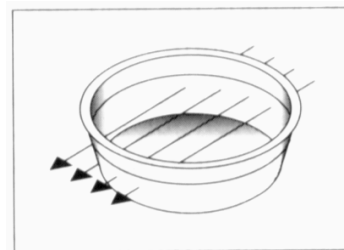
- die Speisen benötigen für den Garvorgang keine bzw. nur wenig Flüssigkeit oder Fett;
- im Vergleich zum herkömmlichen Herd: kürzere Zeitvorgaben für das Auftauen, Erwärmen und Garen im Mikrowellengerät;
- Vitamine, Mineral- und Nährstoffe bleiben weitgehendst erhalten;
- die natürliche Farbe und das Aroma gehen nicht verloren.

Die Mikrowellen durchdringen Porzellan, Glas, Pappe und Kunststoff, aber kein Metall. Benutzen Sie daher keine Metallbehälter oder Behälter mit Metallkomponenten.

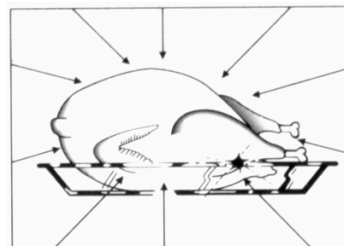
Die Mikrowellen werden vom Metall reflektiert...



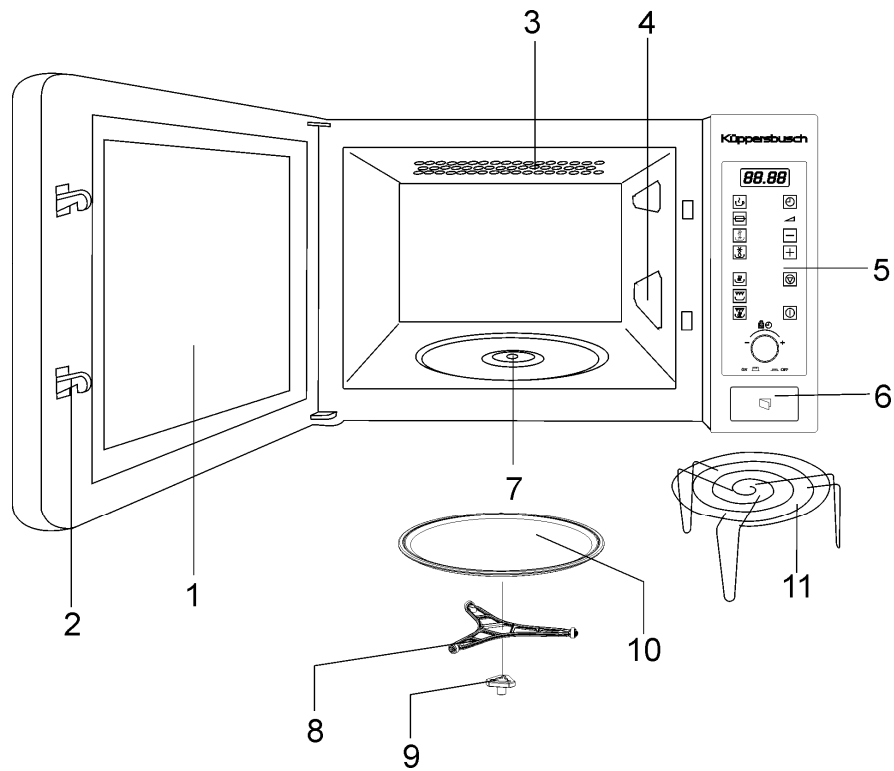
... durchdringen Glas und Porzellan...



... werden von den Lebensmitteln absorbiert.



Gerätebeschreibung

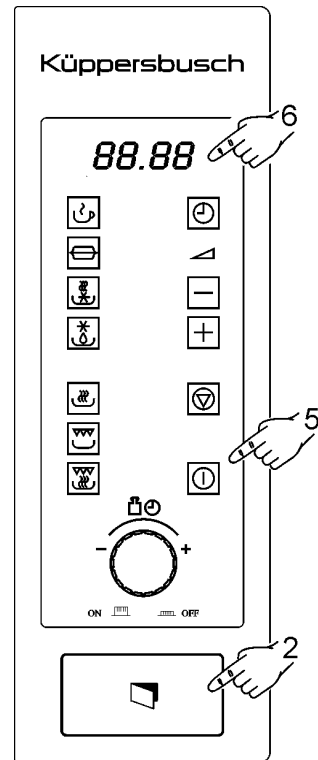


1. Tür mit Sichtfenster
2. Sicherheitsverriegelung
3. Quarzgrill
4. Glimmerdeckel
5. Bedienblende

6. Türöffnungstaste
7. Drehtellermitnehmer
8. Drehteller-Führungsring
9. Kupplungsstück
10. Drehteller
11. Rost

Bedienungsanleitung

1. Schliessen Sie den Herd an eine geeignete Steckdose an (siehe die Hinweise zum Anschluss).
2. Öffnen Sie die Tür, betätigen Sie hierzu die Öffnungstaste. Bei Ausführungen ohne diese Taste ziehen Sie einfach an der Tür. Die Innenbeleuchtung des Herds muss sich einschalten.
3. Stellen Sie das Gefäss mit den Speisen auf die Glasplatte oder das Gitter.
4. Wählen Sie die gewünschte Funktion und Garzeit entsprechend der Beschreibung in den nachstehenden Abschnitten.
5. Schliessen Sie die Tür und drücken Sie die Taste START.
6. Der Herd wird damit in Betrieb gesetzt. Auf dem digitalen Display wird die verbleibende Funktionsdauer angezeigt.

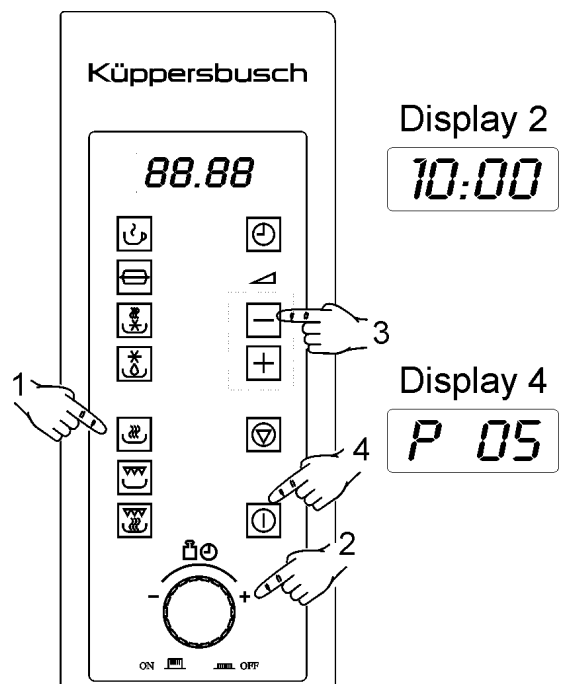


WICHTIGER HINWEIS

Die Tasten der Bedienelementeiste sind zur Erleichterung der Programmierung beleuchtet. Alle Tasten, die betätigt werden können, sind **grün** beleuchtet. Wird eine davon betätigt, wechselt die Farbe auf **rot**.

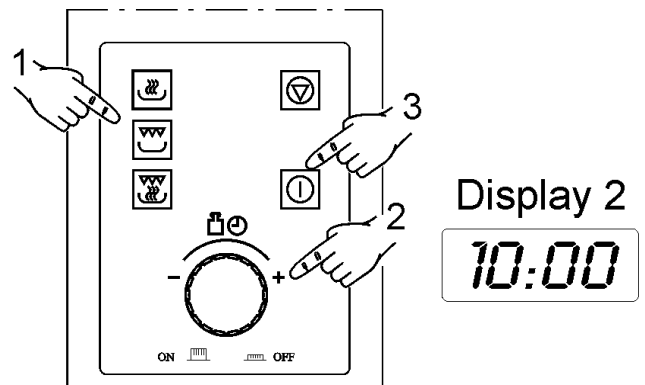
Funktion Mikrowelle

1. Betätigen Sie die Taste MIKROWELLE. Diese Taste leuchtet jetzt rot.
2. Geben Sie die Funktionsdauer (zum Beispiel 10 Minuten) ein, indem Sie den DREHKNOPF in eine der beiden Richtungen drehen.
3. Zur Veränderung der Leistung der Mikrowelle betätigen Sie die Tasten + und - . Ohne Betätigung dieser Tasten arbeitet der Herd mit maximaler Leistung.
4. Betätigen Sie die Taste START. Der Herd wird damit in Betrieb gesetzt.



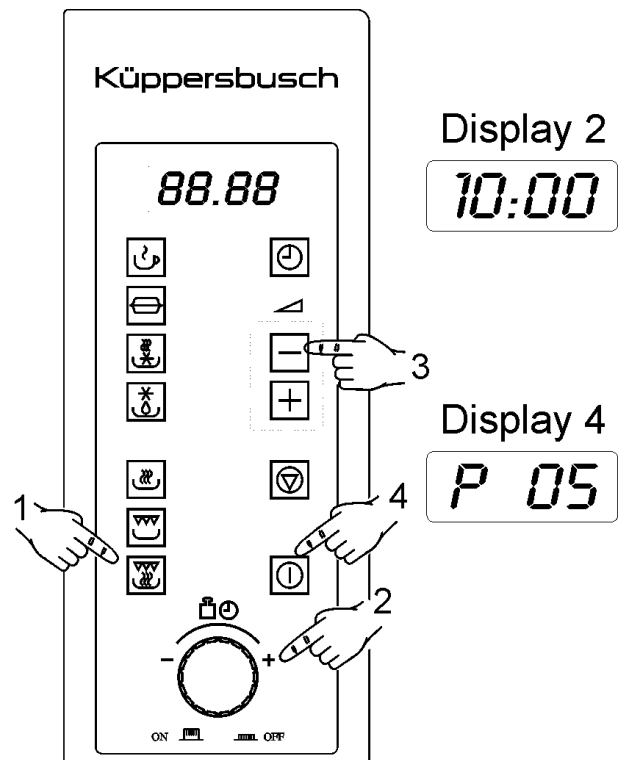
Funktion Grill

1. Betätigen Sie die Taste GRILL. Diese Taste leuchtet jetzt rot.
2. Geben Sie die Funktionsdauer (zum Beispiel 10 Minuten) ein, indem Sie den DREHKNOPF in eine der beiden Richtungen drehen.
3. Betätigen Sie die Taste START. Der Herd wird damit in Betrieb gesetzt.



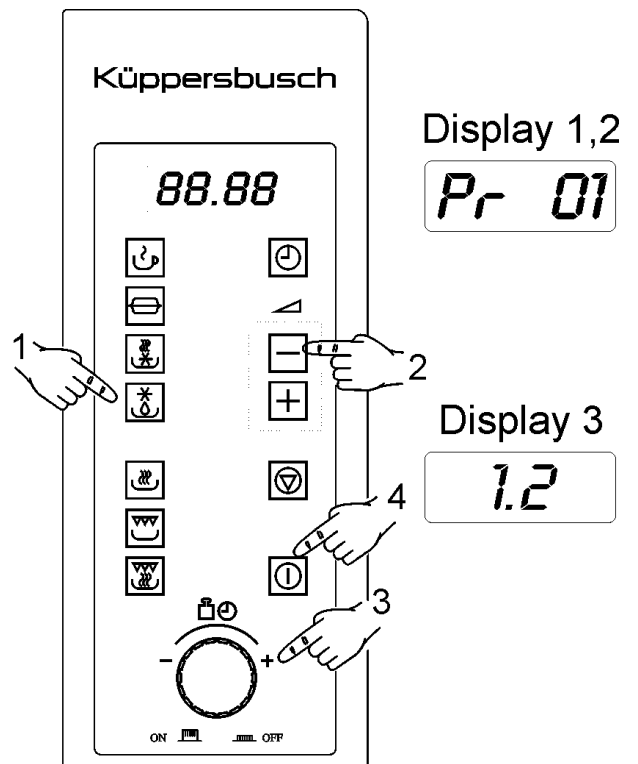
Funktion Mikrowelle + Grill

1. Betätigen Sie die Taste MIKROWELLE + GRILL. Diese Taste leuchtet jetzt rot.
2. Geben Sie die Funktionsdauer (zum Beispiel 10 Minuten) ein, indem Sie den DREHKNOPF in eine der beiden Richtungen drehen.
3. Zur Veränderung der Leistung der Mikrowelle betätigen Sie die Tasten + und - . Ohne Betätigung dieser Tasten arbeitet der Herd mit maximaler Leistung.
4. Betätigen Sie die Taste START. Der Herd wird damit in Betrieb gesetzt.



Auftauen nach Gewicht (Automatisch)

1. Drücken Sie die Taste AUFTAUEN: die Funktionsanzeige Auftauen nach Gewicht leuchtet auf.
2. Geben Sie das Lebensmittel durch drücken der Tasten + und - ein. Wenn Sie diese Tasten nicht bedienen, wird automatisch der Lebensmitteltyp 1 eingestellt.
3. Geben Sie das Gewicht des Lebensmittels (z.B. 1,2 kg) durch Drehen des DREHKNOPFES in beide Richtungen ein.
4. Drücken Sie die Taste START. Die Mikrowelle schaltet ein.
5. Sobald ein akustisches Signal erklingt, öffnen Sie die Mikrowellentür und wenden Sie die Speisen. Anschliessend schliessen Sie die Tür und drücken Sie die Taste START.

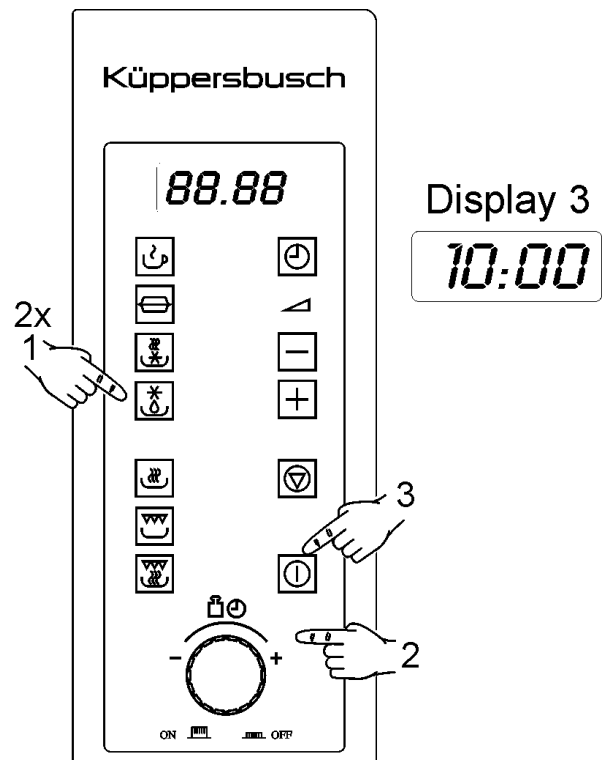


Die nachfolgende Tabelle beschreibt die verschiedenen Programme der Funktion Auftauen nach Gewicht, die Gewichtsintervalle, Auftauzeitintervalle, Wartezeiten (um eine einheitlichere Temperatur zu gewährleisten) und zusätzliche Empfehlungen.

Programm	Lebensmittel	Gewicht	Zeit	Wartezeit
Pr 1	Fleisch	0,1 – 1,5 kg	4 – 45 min	20 – 30 min
Pr 2	Geflügel	0,1 – 1,5 kg	4 – 45 min	20 – 30 min
Pr 3	Fisch	0,1 – 1,5 kg	4 – 45 min	20 – 30 min
Pr 4	Obst	0,2 – 0,5 kg	2 – 13 min	5 – 10 min
Pr 5	Brot	0,1 – 0,8 kg	2 – 19 min	5 – 10 min

Auftauen nach Zeit (Manuell)

1. Drücken Sie 2 x auf die Taste AUFTAUEN. Die Anzeige Programmierbares Auftauen leuchtet auf.
2. Geben Sie die Zeitvorgabe für das Auftauen ein (z.B. 10 min.) und drehen sie den DREHKNOPF vor und zurück.
3. Drücken Sie die START-Taste. Das Gerät ist nun in Betrieb.
4. Nach dem Ertönen des akustischen Signals öffnen Sie bitte die Tür und wenden das Gargut. Danach wieder die Tür schließen und die START-Taste drücken.



Auftauen nach Zeit (Manuell)

Die nachfolgende Tabelle gibt Ihnen eine Übersicht über die verschiedenen Auftau- und Wartezeiten (um eine einheitlichere Temperatur zu

gewährleisten) und, abhängig von Art und Gewicht der Speisen, entsprechende zusätzliche Empfehlungen.

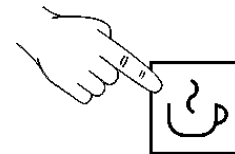
Lebensmittel	Gewicht	Auftauzeit	Wartezeit	Anmerkung
Fleisch am Stück, Kalb, Rind, Schwein	100 g	3-4 min	5-10 min	1 x wenden
	200 g	6-7 min	5-10 min	1 x wenden
	500 g	14-15 min	10-15 min	2 x wenden
	700 g	20-21 min	20-25 min	2 x wenden
	1000 g	29-30 min	25-30 min	3 x wenden
	1500 g	42-45 min	30-35 min	3 x wenden
Gulasch	500 g	12-14 min	10-15 min	2 x wenden
	1000 g	24-25 min	25-30 min	3 x wenden
Hackfleisch	100 g	4-5 min	5-6 min	1 x wenden
	300 g	8-9 min	8-10 min	2 x wenden
	500 g	12-14 min	15-20 min	2 x wenden
Bratwurst	125 g	3-4 min	5-10 min	1 x wenden
	250 g	8-9 min	5-10 min	1 x wenden
	500 g	15-16 min	10-15 min	1 x wenden
Geflügel, Geflügelteile	200 g	7-8 min	5-10 min	1 x wenden
	500 g	17-18 min	10-15 min	2 x wenden
Hähnchen, Poularde	1000 g	34-35 min	15-20 min	2 x wenden
	1200 g	39-40 min	15-20 min	2 x wenden
	1500 g	48-50 min	15-20 min	2 x wenden
Fisch	100 g	3-4 min	5-10 min	1 x wenden
	200 g	6-7 min	5-10 min	1 x wenden
Forelle	200 g	6-7 min	5-10 min	1 x wenden
Krabben	100 g	3-4 min	5-10 min	1 x wenden
	500 g	12-15 min	10-15 min	2 x wenden
Obst	200 g	4-5 min	5-8 min	1 x wenden
	300 g	8-9 min	10-15 min	2 x wenden
	500 g	12-14 min	15-20 min	3 x wenden
Brot	100 g	2-3 min	2-3 min	1 x wenden
	200 g	4-5 min	5-6 min	1 x wenden
	500 g	10-12 min	8-10 min	2 x wenden
	800 g	15-18 min	15-20 min	2 x wenden
Butter	250 g	8-10 min	10-15 min	1 x wenden, abgedeckt
Quark	250 g	6-8 min	5-10 min	1 x wenden, abgedeckt
Sahne	250 g	7-8 min	10-15 min	Deckel abziehen

Allgemeine Hinweise zum Auftauen

1. Verwenden Sie nur Mikrowellen geeignetes Geschirr zum Auftauen (Porzellan, Glas, Mikrowellen geeigneter Kunststoff).
2. Die Funktion Auftauen nach Gewicht und die Tabellen beziehen sich auf das Auftauen von rohen Lebensmitteln.
3. Die Auftauzeit ist von der Menge und der Höhe des Auftaugutes abhängig. Kleinere Mengen tauen besser auf als Große.
4. Bei empfindlichem und unregelmäßigem Auftaugut (Geflügel, Fisch) empfiehlt sich ein Abdecken der flacheren Fleischteile oder Keulen sowie die Flossen von ganzen Fischen. Verwenden Sie dazu kleine Stücke Alufolie, die Sie nach der Hälfte der Auftauzeit wieder entfernen. (Achten Sie darauf, dass die Aluminiumfolie die Seitenwände des Gerätes nicht berührt.)
5. Wenden Sie kompakte Stücke mehrmals.
6. Verteilen Sie das Gefriergut möglichst gleichmäßig, denn flache Speisen tauen besser auf als Hohe.
7. Fettreiche Lebensmittel wie Butter, Quark und Sahne sollten nicht ganz aufgetaut werden. Bei Raumtemperatur sind sie in wenigen Minuten servierfähig. Tiefgekühlte Sahne sollte geschlagen werden, wenn noch kleine Eisstückchen vorhanden sind.
8. Legen Sie Geflügel auf eine umgedrehte Untertasse. So kann der Fleischsaft beim Auftauen besser abtropfen.
9. Brot sollte in eine Serviette eingewickelt werden, um ein Austrocknen zu verhindern.

Sonderfunktion: FLÜSSIGKEITEN/KARTOFFELN

1. Drücken Sie die Taste Sonderfunktion FLÜSSIGKEITEN/KARTOFFELN solange, bis die gewünschte Option gemäss der nachfolgenden Tabelle erscheint. Das Display zeigt die Sonderfunktion FLÜSSIGKEITEN/KARTOFFELN an.

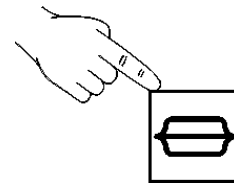


Option	Display	Zubereitung
Flüssigkeit 1	F 1.1	Die Flüssigkeit in eine Schüssel geben und auf die Glasplatte ins Gerät stellen.
Flüssigkeit 2	F 1.2	
Flüssigkeit 3	F 1.3	
Kartoffeln 250g	F 1.4	Die Kartoffeln in eine Schüssel geben, 1-2 Esslöffel Wasser dazugeben, abdecken und auf die Glasplatte ins Gerät stellen.
Kartoffeln 500g	F 1.5	
Kartoffeln 1000g	F 1.6	

2. Drücken Sie die START-Taste . Die Mikrowelle schaltet ein.

Sonderfunktion: AUFLAUF

1. Drücken Sie die Taste Sonderfunktion AUFLAUF solange, bis die gewünschte Option gemäss der nachfolgenden Tabelle erscheint. Das Display zeigt die Sonderfunktion AUFLAUF an.

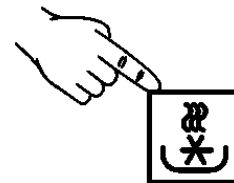


Option	Display	Zubereitung
Kartoffelauflauf	<i>F 2.1</i>	Kartoffelauflauf von 1000 g rohen Kartoffeln. Den Auflauf in eine Schlüssel geben (Durchmesser ca. 25-26 cm) und auf den Glasteller ins Gerät stellen.
Nudelauflauf	<i>F 2.2</i>	Nudelauflauf von 250 g Nudeln. Den Auflauf in eine Schlüssel (Durchmesser ca. 22 cm, Höhe ca. 10 cm), abdecken und auf den Glasteller ins Gerät stellen.

2. Drücken Sie die START-Taste. Die Mikrowelle schaltet ein.

Sonderfunktion: AUFTAUEN & ERWÄRMEN

1. Drücken Sie die Taste Sonderfunktion AUFTAUEN & ERWÄRMEN solange, bis die gewünschte Option gemäss der nachfolgenden Tabelle erscheint. Das Display zeigt die Sonderfunktion AUFTAUEN & ERWÄRMEN an.



Option	Display	Zubereitung
TK - Fertiggerichte (1 Portion 350-400g)	<i>F 3.1</i>	Den Deckel der Verpackung entfernen, den Inhalt (z.B. Cannelloni, Makkaroni, Gnocchi) auf einen Teller geben oder die Verpackung direkt auf den Glasteller ins Gerät stellen. Abdecken.
Eintöpfe (c.a. 900-1000 g)	<i>F 3.2</i>	Den Eintopf in eine Schlüssel geben (z. B. Grünkohl, Hühnerfrikassee), abdecken und auf den Glasteller ins Gerät stellen.

2. Drücken Sie die START-Taste. Die Mikrowelle schaltet ein.

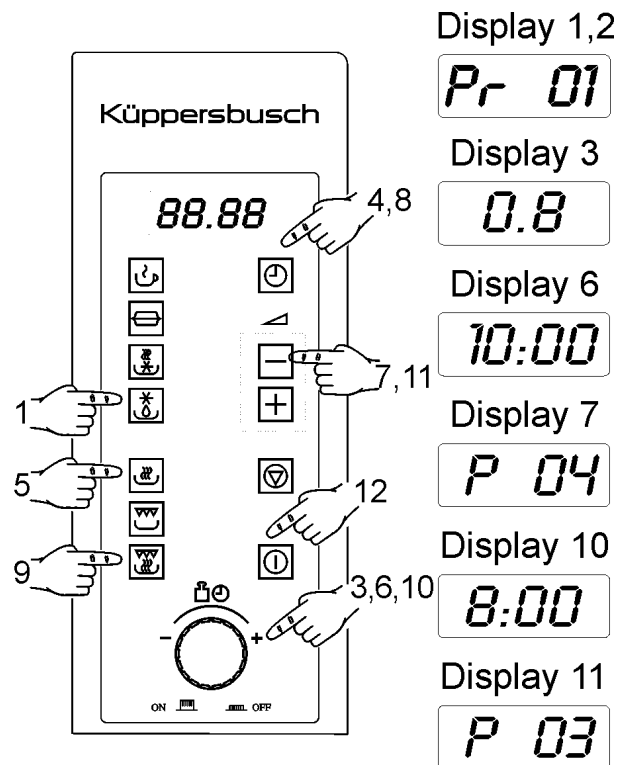
Programmierung des Mikrowellenherds

Die normalen Funktionen (Mikrowelle, Grill, Mikrowelle + Grill, Auftauen nach Gewicht und Auftauen nach Zeit) können nacheinander programmiert werden, es sind maximal 3 Funktionen möglich.

Zum Beispiel für das Auftauen von 800 g Fleisch, 10 Minuten Garen im Mikrowellenherd mit Leistung 4 und abschliessender Nutzung der Funktion Mikrowelle + Grill für 8 Minuten mit Leistung 3 wie folgt vorgehen:

1. Betätigen Sie die Taste AUFTAUEN. Diese Taste leuchtet jetzt rot.
2. Die Nahrungsmittelart Fleisch (Typ 1) ist bereits aktiviert.
3. Stellen Sie das Gewicht (0,8 kg) durch Drehen des KNOPFS ein.
4. Betätigen Sie die Taste UHR / PROGRAMMIERUNG, damit schalten Sie zur Programmierung der nächsten Funktion weiter.
5. Betätigen Sie die Taste MIKROWELLE. Diese Taste leuchtet jetzt rot.
6. Stellen Sie die Funktionsdauer (10 Minuten) durch Drehen des KNOPFS ein.
7. Betätigen Sie die Taste - und stellen Sie die Leistungsstufe 4 ein.
8. Drücken Sie die Taste UHR / PROGRAMMIERUNG, damit schalten Sie zur Programmierung der nächsten Funktion weiter.

9. Betätigen Sie die Taste MIKROWELLE + GRILL. Diese Taste leuchtet jetzt rot.
10. Stellen Sie die Funktionsdauer (8 Minuten) durch Drehen des KNOPFS ein.
11. Drücken Sie die Taste - und stellen Sie die Leistungsstufe 3 ein.
12. Betätigen Sie die Taste START. Der Herd wird damit in Betrieb gesetzt.
13. Wenn der Herd ein akustisches Signal abgibt, öffnen Sie die Tür und drehen Sie die Speisen um. Schliessen Sie die Tür erneut und drücken Sie die Taste START.



Während des Betriebs ...

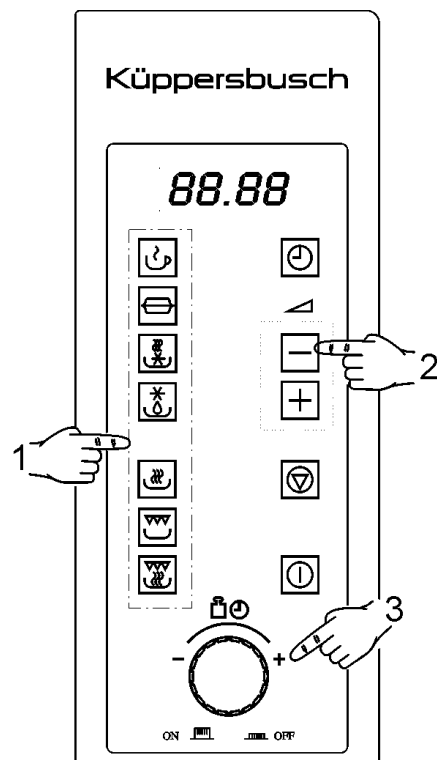
Sie können während der Zubereitungsdauer der Speisen die Tür jederzeit öffnen, in diesem Fall:

- WIRD DIE MIKROWELLENERZEUGUNG SOFORT UNTERBROCHEN.
- Der Grill wird abgeschaltet und verbleibt auf hoher Temperatur.
- Die Zeitschaltuhr wird angehalten und zeigt die verbleibende Funktionsdauer an.

Falls gewünscht können Sie dann:

- Die Speisen wenden oder umrühren, um einen gleichmässigeren Garvorgang zu erreichen.
1. Mit den Funktionstasten eine andere Funktion einstellen.
 2. Die Leistung der Mikrowelle mit den Tasten + oder - verändern.
 3. Die restliche Funktionsdauer durch Drehen des KNOPFS einstellen.

Schliessen Sie die Tür erneut und drücken Sie die Taste START. Der Herd wird damit wieder in Betrieb gesetzt.



Unterbrechung der Funktion

Zum Abbrechen der Funktion des Herds vor Ablauf der eingestellten Zeit betätigen Sie die Taste STOP oder öffnen Sie die Tür.

Wenn Sie das Garen der Nahrungsmittel nicht fortsetzen möchten, schliessen Sie die Tür und betätigen Sie nochmals die Taste STOP. Der Herd

gibt ein akustisches Signal ab, auf dem Display wird die Uhrzeit angezeigt.

Am Ende der Betriebsdauer gibt der Herd drei akustische Signale ab und auf dem Display wird "End" angezeigt. Die akustischen Signale werden alle 30 Sekunden wiederholt, bis die Tür des Herds geöffnet oder die Taste STOP betätigt wird.

Energie sparen

Dieser Mikrowellenofen ist mit einem besonderen Energiesparsystem ausgestattet, dass sich automatisch nach 10 Minuten aktiviert.

In diesem Energiesparmodus geht die Beleuchtung sämtlicher Tasten im Bedienfeld aus und auf dem Display wird die Uhrzeit angezeigt.

Sobald Sie jedoch eine beliebige Taste betätigen, schaltet das Gerät wieder in den normalen Betriebszustand.

Der Energiesparmodus wird außerdem direkt durch Eindrücken des DREHSCHALTERS aktiviert, der dabei einrastet. In dieser Position, sind die Tasten ohne Beleuchtung und deaktiviert, und das Display zeigt die Uhrzeit an.

Um den Mikrowellenofen wieder zu aktivieren, müssen Sie den DREHSCHALTER erneut eindrücken und ausrasten.

Ratschläge für eine optimale Nutzung Ihres Mikrowellengerätes

Programmablauf Mikrowelle

Bevor Sie ein Behältnis benutzen, prüfen Sie, ob es für Mikrowellengeräte geeignet ist (siehe: EMPFEHLUNGEN BEZÜGLICH DER VERWENDUNG VON GESCHIRR).

Wenn Sie Flüssigkeiten erwärmen, benutzen Sie Gefäße mit einer großen Öffnung, damit der entstehende Dampf gut abziehen kann.

Zur Erinnerung: Garen mit Mikrowelle....

1. Je größer die Speisemenge, desto länger die Garzeit.
2. Je niedriger die Temperatur der Lebensmittel, desto länger die Garzeit.
3. Weniger feste Lebensmittel werden schneller erwärmt.

4. Eine gute Verteilung der Speisen auf dem Drehteller begünstigt gleichmäßiges Garen. Wenn Sie die festeren Speisen auf den äußeren Rand und die weniger festen auf die Tellermitte legen, können Sie verschiedenes Gargut gleichzeitig zubereiten.
5. Wenn Sie die Speisen vor dem Servieren ein wenig im abgeschalteten Gerät ruhen lassen, verbessern Sie die Zubereitungsqualität, denn der Garvorgang hält noch eine Weile an.
6. Zugedeckte Speisen verkürzen die Garzeit. Außerdem behält die Speise mehr Eigenflüssigkeit. Der Deckel muss mikrowellen-durchlässig sein und eine kleine Öffnung für den Dampfaustritt besitzen.

Programmablauf Grill (nur bei Modellen mit Grill)

Um mit dem Grill optimale Ergebnisse zu erzielen, benutzen Sie den mit dem Gerät mitgelieferten Rost.

Setzen Sie den Rost so ein, dass er mit den Metalloberflächen des Garraums nicht in Berührung kommt, sonst besteht die Gefahr des Elektrobogens, was wiederum zu Beschädigungen Ihres Geräts führen kann.

WICHTIGE HINWEISE:

1. Bei der ersten Benutzung des Grills ist es normal, dass eine Rauch- und Geruchsentwicklung aufgrund der während des Fertigungsprozesses verwendeten Öle auftritt.
2. Nach den ersten Benutzungshandlungen des Grills ist es normal, dass sich der perforierte Bereich, der die Heizstäbe schützt, verformt und goldgelb anläuft. Dies ist durch die hohen Betriebstemperaturen des Grills bedingt.

3. Die Glastür erreicht während des Grillbetriebs sehr hohe Temperaturen. Deshalb muss das Gerät in einem Mindestabstand von 80 cm zum Boden stehen, DAMIT ES AUSSERHALB DER REICHWEITE VON KINDERN BLEIBT.
4. Während des Grillbetriebs erreichen die Wände des Garraums und der Grillrost sehr hohe Temperaturen. Es empfiehlt sich die Benutzung von Küchenhandschuhen.
5. Während einer längerdauernden Nutzung des Grills ist es normal, dass sich die Heizwiderstände aufgrund des Sicherheitsthermostats für einen kurzen Zeitraum abschalten.
6. Benutzen sie keine Kunststoffgefäße oder sonstige nicht hitzebeständige Materialien, da diese durch die hohen Betriebstemperaturen des Grills zerstört werden können

Empfehlungen bezüglich der Verwendung von Geschirr

Metall

Benutzen Sie im Mikrowellengerät keine Metallbehältnisse (Konservendosen usw.), Verpackungen aus Aluminium(folie) und Besteck. Das Metall reflektiert die Mikrowelle - die Speisen werden nicht erwärmt.

Gargut in Alufolie: Entfernen Sie die Alufolie und geben Sie das Gargut in ein mikrowellengeeignetes Behältnis. Da die Mikrowelle Alufolie nicht durchdringt, werden die Speisen nur an der Oberfläche erwärmt. Wenn Sie ein geeignetes Behältnis benutzen, breitet sich die Wärme gleichmäßig im Gargut aus.

AUSNAHMEN:

Damit Fleischstücke unterschiedlicher Größe gleichmäßig auftauen bzw. garen können, legen Sie über die kleineren Stücke Alufolie. Die Alufolie muss mindestens 2 cm von den Wänden des Garraums entfernt sein, sonst besteht die Gefahr des Elektrobogens.

Sie können Fleischspieße benutzen, die jedoch kürzer als das Fleischstück sein müssen.

Glas

Glasbehältnisse müssen temperaturhochbeständig sein.

Kristall enthält Blei. Im Mikrowellengerät kann es Risse bekommen bzw. platzen. Dasselbe gilt für Glasbehältnisse mit unebenem oder gold rand .

Porzellan

Sie können Geschirr aus Porzellan im Mikrowellengerät verwenden, es darf aber keine hohlen Griffe haben. Im Hohlraum kann sich Feuchtigkeit ansammeln, die durch

Mikrowelleneinwirkung Druck aufbaut, der den Griff zerstören kann. Geschirr mit gold rand darf nicht verwendet werden.

Steingut

Dieses Geschirr kann sehr heiß werden.

Deko-Steingutgeschirr kann im Mikrowellengerät benutzt werden, sofern die Bemalung mit einer Lackbeschichtung überzogen ist.

Teilweise enthalten die Beschichtungen und Farben metallhaltige Substanzen. Diese Art von

Geschirr sollte nicht im Mikrowellengerät benutzt werden, da die Gefahr von Beschädigungen besteht.

Vergoldete oder versilberte Behältnisse können durch die Mikrowelleneinwirkung dunkler werden.

Kunststoff

Kunststoffgeschirr muss mindestens 180° - beständig sein, sonst kann es sich verformen. Geschirr aus MELAMIN ist aufgrund der großen Erhitzung nicht für das Mikrowellengerät geeignet.

Bei der Zubereitung von Speisen in Plastiktüten ist darauf zu achten, dass diese kleine Löcher für den Dunstaustritt haben müssen, damit die Tüte nicht platzt.

Holz

Holzbehältnisse dürfen nicht im Mikrowellengerät benutzt werden. Holz enthält Wasser, das bei der

Mikrowelleneinwirkung verdunstet. Dies kann zur Folge haben, dass das Holz springt.

Prüfen Sie, ob Ihr Geschirr mikrowellentauglich ist

Wenn Sie im Hinblick auf die Verwendung von Glas-, Ton- oder Porzellangeschirr im Mikrowellengerät Zweifel haben, empfehlen wir folgenden Test:

1. Stellen Sie das Behältnis (ohne Inhalt) und ein Glas Wasser in den Garraum.
2. Schließen Sie die Tür.
3. Stellen Sie die Funktion Mikrowelle auf maximale Leistung ein.
4. Stellen Sie die Zeitschaltuhr auf 1 Minute Betriebszeit ein.

Anmerkung: Das Gerät ist in Betrieb.

Wenn Sie während der Betriebszeit das Geräusch von schlagenden Funken wahrnehmen, schalten Sie das Gerät sofort ab.

Löst der Erwärmungsprozeß beim Geschirr die o.g. Erscheinungsformen aus oder ist es sehr heiß, wenn es aus dem Garraum kommt, ist es für die Benutzung im Mikrowellengerät nicht geeignet.

AUSNAHMEN: Behältnisse aus Steingut enthalten viele Wassermoleküle und heizen sich daher stark auf. Dennoch eignen sie sich für die Benutzung im Mikrowellengerät.

Im Zweifelsfalle wenden Sie sich an Ihren Händler und überprüfen die Eignung für die Benutzung im Mikrowellengerät.

Deckel

Es empfiehlt sich die Benutzung von Glas- oder Kunststoffdeckeln bzw. Plastikfolie, denn:

1. Sie verhindern übermäßigen Dampfaustritt (besonders bei langen Garzeiten);
2. der Garvorgang wird beschleunigt;
3. das Austrocknen der Speisen wird verhindert;
4. das Aroma bleibt erhalten.

Deckel müssen mit Öffnungen ausgestattet sein, damit kein Druck entstehen kann. Plastiktüten müssen perforiert sein.

Babyflaschen und Gläser mit Babynahrung sowie ähnliche Behältnisse dürfen nur ohne Deckel bzw. Verschluss erwärmt werden,- sie können sonst platzen.

Instandhaltung des Geräts – Wartung

Reinigung

BEVOR SIE DEN HERD REINIGEN: VERGEWISSERN SIE SICH, DASS DER STECKER AUS DER STECKDOSE HERAUSGEZOGEN IST.

Benutzen Sie keine Scheuermittel.

AUSSENFLÄCHEN:

1. Reinigen Sie die Aussenflächen mit einer warmen Spülmittellauge und einem feuchten Tuch.
2. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Lüftungsöffnungen des Garraums gerät.

GARRAUM:

1. Reinigen Sie die Wände des Garraums nach jeder Benutzung mit einem feuchten Wischtuch.
2. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Lüftungsöffnungen des Garraums gerät.

3. Sollte seit der letzten Reinigung bereits eine geraume Zeit verstrichen sein und der Garraum Verschmutzungen aufweisen, stellen Sie ein Glas Wasser auf den Glasteller und lassen das Mikrowellengerät 4 min. auf der höchsten Leistungsstufe laufen. Der freigesetzte Dampf weicht die Verschmutzungen auf, die anschließend mit einem weichen Tuch entfernt werden können.

4. Den Drehteller können Sie mit einem herkömmlichen Geschirrspülmittel von Hand oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.

TÜR, TÜRSCHARNIER UND GERÄTEFRONT

1. Diese Teile müssen immer sauber sein, besonders die Kontaktflächen zwischen der Tür und der Gerätefront, damit die Abdichtung der Mikrowelle gewährleistet ist.

2. Benutzen Sie eine warme Neutrallauge und ein weiches Tuch zum Trocknen.

Austauschen der Garraumlampe

Bei einigen Modellen können Sie die Lampe unter dem Gehäuse auf der linken Seite selbst austauschen.

Beachten Sie bitte:

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose heraus;
2. Nehmen Sie das Gehäuse ab;
3. Ersetzen Sie die Leuchte durch eine neue 25 W Glühbirne;
4. Setzen Sie das Gehäuse wieder ein.

ACHTUNG: Bei Modellen ohne Gehäuse muss der Kundendienst benachrichtigt werden, da Spezialwerkzeuge eingesetzt werden müssen.

Technischer Kundendienst

Beheben von technischen Störungen

Reparaturen oder Eingriffe am Gerät müssen aufgrund von eventuell auftretenden Gefahrensituationen von geschultem Fachpersonal durchgeführt werden.

Sollten Sie einen Defekt am Gerät feststellen, überprüfen Sie bitte folgende Situationen, bevor Sie den Technischen Kundendienst verständigen:




1. Führt die Steckdose, an die das Gerät angeschlossen ist, Strom (schließen Sie zur Überprüfung ein anderes Haushaltsgerät an).
2. Wenn bei funktionierender Garraumbeleuchtung die Speisen nicht erwärmt werden, prüfen Sie, ob die Tür gut verschlossen ist (im gegenteiligen Fall funktioniert die Mikrowelle nicht).

Austausch des Stromversorgungskabels

Bei Beschädigung des Stromversorgungskabels sorgen der Hersteller, die Handelsvertreter oder geschultes Fachpersonal mit Spezialwerkzeugen für Ersatz.

Technische Eigenschaften

Funktionsbeschreibung der Schalter

Symbol	Beschreibung	Leistungsstufe	Anwendung
	Mikrowelle	P 01 ----- 160W	Schonendes Auftauen empfindlicher Speisen, Warmhalten.
		P 02 ----- 320W	Schwaches Fortkochen, Ausquellen von Reis. Schnelles Auftauen.
		P 03 ----- 480W	Schmelzen von Butter. Erwärmen von Babynahrung.
		P 04 ----- 640W	Garen von Gemüse und Lebensmitteln. Schonendes Garen und Erhitzen. Erhitzen und Garen von kleinen Mengen. Erwärmen von empfindlichen Speisen.
		P 05 ----- 800W	Schnelles Garen und Erhitzen von Flüssigkeiten und fertigen Gerichten.
	Mikrowelle + Grill	P 01 ----- 95W	Überbacken von Toast.
		P 02 ----- 135W	Grillen von Geflügel und Fleisch.
		P 03 ----- 170W	Garen von Aufläufen und Gratins.
		P 04 ----- 200W	Zubereiten von Hackbraten.
		P 05 ----- 230W	Kartoffelgratin.
	Grill	--	Speisen grillen.

Leistungsbeschreibung

- Wechselspannung. Siehe: Typenschild
- Sicherung. 12 A / 250 V
- Eingangsleistung..... 1200 W
- Grilleistung. 1000 W
- Mikrowellenausgangsleistung..... 800 W
- Mikrowellenfrequenz. 2450 MHz
- Außenabmessungen (B×H×T). 595 × 390 × 325 mm
- Innenabmessungen (B×H×T). 305 × 210 × 280 mm
- Fassungsvermögen..... 20 l
- Gewicht..... 18,6 kg