

Inhaltsverzeichnis

Ihre Kombimikrowelle

Einleitung	4
Bedienfeld	5
Beschreibung	6

Bevor Sie die Mikrowelle benutzen

Bevor Sie die Mikrowelle benutzen	7
Die Uhr einstellen	7
Mikrowellen gebrauch	8

Bedienung

Allgemein	10
Mikrowellefunktionen	13
Ofenfunktionen	14
Kombimikrowellenfunktionen	15
Automatischen Kochprogramme	16
Vorheizen	18
Kindersicherung	19
Pause	19

Gartips

Erwärmen und Garen	20
Auftauen	20
Faktoren, die Einfluß auf den Garvorgang haben	21
Grundtechniken	22
Garen von Gemüse	23
Garen von Fisch	23

Pflege

Pflege Ihres Gerätes	24
----------------------	----

Störungen

Was ist zu tun, wenn...	25
-------------------------	----

Spezifikationen

Produktspezifikationen	26
------------------------	----

Ihr Ofen und die Umwelt

Entsorgung des Geräts und der Verpackung	27
--	----

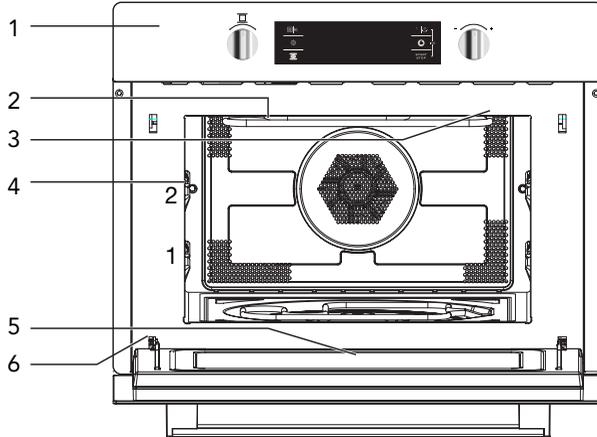
Bedienfeld



1. Funktionsknopf
2. Leistungs-/Gewichttaste
3. Taste 'Schnell Vorheizen'
4. Taste Ein/Aus
5. Taste Temperatur/Automenü
6. Uhrtaste
7. Start-/Pausetaste
8. Kindersicherung
9. Auswahlknopf

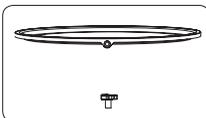
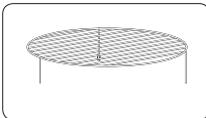
IHRE KOMBIMIKROWELLE

Beschreibung



1. Bedienfeld
2. Grill
3. Beleuchtung
4. Ebene
5. Glas Mikrowellentür
6. Scharnier

Das folgende Zubehör gehört zum Lieferumfang für Ihren Ofen:



- **Rundes Rost;** wird hauptsächlich für Ofenfunktionen verwendet. Für das Backen von Gerichten.
- **Drehscheibe mit Antrieb;** Verwenden Sie die Kombimikrowelle niemals ohne die Drehscheibe. Für das Erwärmen und Auftauen von Gerichten.

Allgemein

Mikrowellenleistungsstufen

In nachstehender Tabelle können Sie sehen, aus welchen 5 Mikrowellenleistungsstufen Sie wählen können und für welche Gerichte die Leistungsstufen geeignet sind. Es ist möglich, während des Betriebs die Leistung zu ändern; drücken Sie dazu auf die jeweilige Taste.

Leistung	Gericht
900 W	- Wasser kochen, erhitzen - Garen von Huhn, Fisch, Gemüse
700 W	- Erwärmen - Garen von Pilzen, Schalentieren - Garen von Gerichten, die Ei und Käse enthalten
450 W	- Kochen von Reis, Suppe
300 W	- Auftauen - Schokolade und Butter schmelzen
100 W	- Auftauen von empfindlichen Gerichten - Auftauen von unregelmäßig geformten Gerichten - Speiseeis weich machen - Teig gehen lassen

Ändern der Temperatur

Es ist möglich, während des Betriebs die Temperatur zu ändern. Der Status der Temperatur kann an der LED-Leiste abgelesen werden. Die eingestellte Temperatur ist erreicht, wenn alle Segmente der LED-Leiste leuchten.

Ändern der Kochdauer

Es ist möglich, während des Betriebs die Kochdauer zu ändern. Die Zeit wird folgendermaßen eingestellt (Die maximale Kochdauer hängt von dem gewählten Modus ab):

Einstellen	0 - 1 Min.	1 - 5 Min.	5 - 15 Min.	15 - 60 Min.	60 Min.+
Stufe	1 Sec.	10 Sec.	30 Sec.	1 Min.	5 Min.

Alle Funktionen

Funktion		Modus	
	Mikrowelle		Mikrowelle <ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie die Mikrowellenfunktion, um Gemüse, Kartoffeln, Reis, Fisch und Fleisch zuzubereiten und aufzuwärmen.
	Ofen		Heißluft <ul style="list-style-type: none"> • Mit dem Heißluftofen können Sie Speisen auf dieselbe Weise zubereiten, wie in einem herkömmlichen Herd. Die Mikrowellenfunktion wird dabei nicht verwendet. Es wird empfohlen, den Ofen auf die korrekte Temperatur vorzuheizen, bevor Sie die Speisen einstellen.
			Grill mit Ventilator <ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie diese Funktion, um Speisen gleichmäßig zu braten und für eine schöne braune Kruste zu sorgen.
			Heißluft + Unterhitze <ul style="list-style-type: none"> • Dies wird für das Backen von Pizza, „feuchtem“ Gebäck, Obstkuchen, Blätterteig und Streuselteig verwendet.
			Grill <ul style="list-style-type: none"> • Der Grill ist hervorragend für die Zubereitung dünner Fleisch- und Fischstücke geeignet.

BEDIENUNG

Funktion		Modus	
 Mikrowelle + Ofen	 Heißluft	Mikrowelle + Heißluft <ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie diese Funktion, um Speisen schnell zu braten. 	
	 Grill mit Ventilator	Mikrowelle + Grill + Ventilator <ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie diese Kombination für kleinere Portionen Fleisch, Fisch und Gemüse. • Das Garen geht schnell und die Lebensmittel erhalten eine schön gebräunte, knusprige Kruste. 	
	 Heißluft + Unterhitze	Mikrowelle + Heißluft + Unterhitze <ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie diese Kombination für Gerichte, die schnell gegart werden müssen, und deren Boden zusätzlich erwärmt werden muss. 	
	 Grill	Mikrowelle + Grill <ul style="list-style-type: none"> • Ideal für die schnelle Zubereitung von Speisen und zum Erreichen einer schönen braunen Kruste geeignet. Darüber hinaus können Sie damit auch gratinieren. Mikrowelle und Grill können gleichzeitig verwendet werden. Die Mikrowelle erhitzt/kocht die Speisen, während der Grill für ein gutes Bratergebnis sorgt. 	
 Auto-programme	P01 - P13	Automatische Kochprogramme <ul style="list-style-type: none"> • Automatische Garprogramme können für das Braten aller Arten von Fleisch verwendet werden. • Sie können aus 13 Auto-Programmen wählen. • Wählen Sie das Programm und das Gewicht des Gerichts aus. 	
 Auftauen	d01 + d02	Auftauen <ul style="list-style-type: none"> • Sie können aus 2 Auftauprogrammen wählen. • Wählen Sie das Programm und das Gewicht des Gerichts aus. 	



Bemerkung

Siehe Seite 20, 21, 22 und 23 für Gartips und Information über Gerichte.

Mikrowellefunktionen



- **Warnung!** Beim Kochen von Flüssigkeiten (Wasser) kann es vorkommen, daß die Siedetemperatur zwar erreicht ist, die typischen Dampfblasen aber noch nicht aufsteigen. Dieser sogenannte Siedeverzug kann bei Entnahme des Gefäßes (Erschütterung) zu einem plötzlichem Überkochen führen (Verbrennungsgefahr). Um dies zu vermeiden, sollte ein Kunststofflöffel in das Gefäß mit Wasser gegeben werden.
- **Warnung!** Seien Sie vorsichtig bei Babynahrung:
 - **Achtung!** Schütteln Sie Babyfläschchen oder Behälter mit Babynahrung nach der Erwärmung oder rühren Sie ihren Inhalt um.
 - **Achtung!** Überprüfen Sie die Temperatur der Babynahrung sorgfältig, um Brandverletzungen zu vermeiden.

Warnung! Besteck und Geschirr können nach der Verwendung der Mikrowelle heiß sein



1. Drücken Sie auf **die Taste Ein/Aus**, um die Mikrowellenfunktion einzuschalten.
'Im Display blinkt '01:00' und das Symbol für die Mikrowellenfunktion wird angezeigt.
2. Drehen Sie an **dem Auswahlknopf**, um die Kochdauer einzustellen.
Die maximale Kochdauer hängt von der gewählten Leistungsstufe ab.
3. Drücken Sie auf **die Leistungs-/Gewichttaste**, um die Mikrowellenleistung einzustellen.
Im Display blinkt '900'.
4. Drehen Sie an **dem Auswahlknopf**, um die Mikrowellenleistung einzustellen (zwischen 100 W und 900 W). Drücken Sie zur Bestätigung erneut auf **die Leistungs-/Gewichttaste** oder warten Sie, bis die Leistung im Display aufhört zu blinken.
Es ertönt ein akustisches Signal.
5. Drücken Sie auf die **Start-/Pausetaste**, um den Kochvorgang zu starten.
Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein 5-maliges akustisches Signal. Der Ventilator dreht sich noch eine Weile weiter und wird dann automatisch ausgeschaltet.

Wenn Sie nicht auf **die Start-/Pausetaste** drücken, wird die Kombimikrowelle nach 15 Minuten automatisch ausgeschaltet.

Ofenfunktionen



1. Drücken Sie auf **die Taste Ein/Aus**, um die Mikrowellenfunktion einzuschalten.
Im Display blinkt '01:00' und das Symbol für die Mikrowellenfunktion wird angezeigt.
2. Drehen Sie **den Funktionsknopf** um eine Position nach rechts.
Das 'Heißluftsymbol' blinkt. Zeit, Temperatur und das Symbol für die Ofenfunktion werden im Display angezeigt.
3. Drehen Sie **den Auswahlknopf** nach rechts, um einen Modus auszuwählen (vgl. die Tabelle auf Seite 11). Wenn das Symbol zu blinken aufhört, ist der gewählte Modus aktiv. Sie können einen Schritt zurückgehen, indem Sie den **Funktionsknopf** um eine Position nach links drehen.
4. Sie können jetzt bei jedem Modus (falls gewünscht) die Zeit und/oder die Temperatur ändern (beim Grill Stufe 1, 2 oder 3, wobei 3 die höchste Stufe ist). Drücken Sie hierzu auf **die UHRTaste** oder **die Taste Temperatur/Automenü**. Die Zeit oder die Temperatur beginnt zu blinken. Anschließend stellen Sie mit **dem Auswahlknopf** die gewünschte Zeit/Temperatur ein. Drücken Sie zur Bestätigung erneut auf **die UHRTaste** oder **die Taste Temperatur/Automenü**.

Die einstellbare Zeit/Temperatur hängt von dem ausgewählten Modus ab.

5. Drücken Sie auf **die Start-/Pausetaste**, um den Kochvorgang zu starten.
Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein 5-maliges akustisches Signal. Der Ventilator dreht sich noch eine Weile weiter und wird dann automatisch ausgeschaltet.

Wenn Sie nicht auf **die Start-/Pausetaste** drücken, wird die Kombimikrowelle nach 15 Minuten automatisch ausgeschaltet.

Kombimikrowellenfunktionen



1. Drücken Sie auf **die Taste Ein/Aus**, um die Mikrowellenfunktion einzuschalten.
Im Display blinkt '01:00' und das Symbol für die Mikrowellenfunktion wird angezeigt.
2. Drehen Sie **den Funktionsknopf** um zwei Positionen nach rechts.
Das 'Heißluftsymbol' blinkt. Zeit, Temperatur, das Symbol für die Mikrowellenfunktion und die Ofenfunktion werden im Display angezeigt.
3. Drehen Sie **den Auswahlknopf** nach rechts, um einen Modus auszuwählen (vgl. die Tabelle auf Seite 12). Wenn das Symbol zu blinken aufhört, ist der gewählte Modus aktiv. Sie können einen Schritt zurückgehen, indem Sie **den Funktionsknopf** um eine Position nach links drehen.
4. Sie können jetzt bei jedem Modus (falls gewünscht) die Leistung, die Zeit und/oder die Temperatur ändern (beim Grill Stufe 1, 2 oder 3, wobei 3 die höchste Stufe ist). Drücken Sie hierzu auf **die Leistungs-/Gewichtstaste, die Uhrstaste oder die Taste Temperatur/Automenü**. Die Leistung, die Zeit oder die Temperatur (Stufe) beginnt zu blinken. Anschließend stellen Sie mit **dem Auswahlknopf** die gewünschte Leistung, Zeit oder Temperatur/Stufe ein. Drücken Sie zur Bestätigung erneut auf **die Leistungs-/Gewichtstaste, die Uhrstaste oder die Taste Temperatur/Automenü**.

Die einstellbare Leistung, Zeit und Temperatur hängen von dem ausgewählten Modus ab.

5. Drücken Sie auf **die Start-/Pausetaste**, um den Kochvorgang zu starten.
Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein 5-maliges akustisches Signal. Der Ventilator dreht sich noch eine Weile weiter und wird dann automatisch ausgeschaltet.

Wenn Sie nicht auf **die Start-/Pausetaste** drücken, wird die Kombimikrowelle nach 15 Minuten automatisch ausgeschaltet.

Automatischen Kochprogramme

Es stehen 15 automatische Kochprogramme zur Verfügung. Sie müssen lediglich das Programm auswählen und anschließend das Gewicht einstellen. In dem ausgewählten Programm sind Leistung, Zeit und Temperatur bereits voreingestellt.

Programm	Kategorie	Unterkategorie
P01**	Gemüse	Frische Gemüse
P02**	Beilagen	Gekochte Kartoffeln (Geschält)
P03*	Beilagen	Gebackten Kartoffeln <i>Es ertönt ein akustisches Signal. Drehen Sie die Kartoffeln um. Die Kombimikrowelle schaltet automatisch zur nächsten Phase weiter.</i>
P04*	Hähnchen und Fish	Stücke Hähnchen und Fish <i>Es ertönt ein akustisches Signal. Drehen Sie die Geflügelstücke um. Die Kombimikrowelle schaltet automatisch zur nächsten Phase weiter.</i>
P05*	Teigwaren	Cake
P06*	Teigwaren	Apfelkuchen
P07*	Teigwaren	Quiche
P08**	Aufwärmen	Getränk / Suppe
P09**	Aufwärmen	Teller mit Speisen
P10**	Aufwärmen	Soße/Eintopf
P11*	Fertiggerichte	Tiefgefrorene Pizz
P12*	Fertiggerichte	Tiefgefrorene Ofen-Pommes Frites <i>Es ertönt ein akustisches Signal. Drehen Sie die Pommes Frites um. Die Kombimikrowelle schaltet automatisch zur nächsten Phase weiter.</i>
P13*	Fertiggerichte	Tiefgefrorene Lasagne
d01 (auftauen)**	Fleisch, Hähnchen und Fish	<i>Es ertönt ein akustisches Signal und die Kombimikrowelle stoppt. Drehen Sie die Speisen um und drücken Sie auf die Start-/Pausetaste, um das Auftauprogramm fortzusetzen.</i>
d02 (auftauen)**	Brot, Kuchen und Obst	

Achtung!

- Bei den automatischen Kochprogrammen wird die Mikrowellenfunktion verwendet. Verwenden Sie keine Gegenstände aus Metall (vgl. S. 9 für eine Übersicht).
- Bei den mit einem * gekennzeichneten Programmen wird das Gerät vorgeheizt. Während des Vorheizens wird die Kochdauer angehalten und **das Vorheizsymbol** leuchtet.





- Nach dem Vorheizen ertönt ein akustisches Signal und **das Vorheizsymbol** blinkt.
- Setzen Sie die Speisen auf die Glasplatte, schieben Sie sie auf Ebene 1 in den Ofen und drücken Sie auf "Start".
- Bei den mit ** gekennzeichneten Programmen wird nur die Mikrowellenfunktion verwendet.



1. Drücken Sie auf **die Taste Ein/Aus**, um die Mikrowellenfunktion einzuschalten.
Im Display blinkt '01:00' und das Symbol für die Mikrowellenfunktion wird angezeigt.
2. Drehen Sie **den Funktionsknopf** um drei Positionen (P01) oder um vier Positionen (d01) nach rechts.
Im Display werden Zeit, Gewicht und die erste Nummer der automatischen Programme sowie das Auftausymbol/Automatisch Kochprogrammsymbol angezeigt.
3. Drehen Sie **den Auswahlknopf** nach rechts, um ein automatisches Kochprogramm auszuwählen (vgl. die Tabelle auf Seite 16). Wenn das Symbol zu blinken aufhört, ist das gewählte Programm aktiv. Sie können einen Schritt zurückgehen, indem Sie den Funktionsknopf um eine Position nach links drehen.
4. Drücken Sie auf **die Leistungs-/Gewichttaste**, um das Gewicht einzustellen.
Im Display blinkt das Gewicht.
5. Stellen Sie anschließend mit **dem Auswahlknopf** das Gewicht ein. Drücken Sie zur Bestätigung erneut auf **die Leistungs-/Gewichttaste**. Das einstellbare Gewicht hängt von dem gewählten Programm ab.
6. Drücken Sie auf **die Start-/Pausetaste**, um das automatische Kochprogramm zu starten.

Bei den mit einem * gekennzeichneten Programmen wird das Gerät vorgeheizt (siehe Seite 16). Während des Vorheizens wird die Kochdauer angehalten und **das Vorheizsymbol** leuchtet.



Nach **dem Vorheizen** ertönt ein akustisches Signal und das Vorheizsymbol blinkt. Setzen Sie die Speisen auf die Glasplatte, schieben Sie sie auf Ebene 1 in den Ofen und drücken Sie auf "Start".

Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein 5-maliges akustisches Signal. Der Ventilator dreht sich noch eine Weile weiter und wird dann automatisch ausgeschaltet.

Wenn Sie nicht auf **die Start-/Pausetaste** drücken, wird die Kombimikrowelle nach 15 Minuten automatisch ausgeschaltet.

Vorheizen

Die Vorheizfunktion kann mithilfe der folgenden Funktionen eingeschaltet werden:

	Modus	Vorheizen
Mikrowellenfunktionen	Mikrowelle	
Ofenfunktionen	Heißluft	x
	Grill mit Heißluft	x
	Heißluft + Unterhitze	x
	Grill	
Kombimikrowellenfunktionen	Mikrowelle + Heißluft	x
	Mikrowelle + Grill mit Ventilator	x
	Mikrowelle + Unterhitze + Heißluft	x
	Mikrowelle + Grill	



- Die Vorheizfunktion kann nur verwendet werden, wenn eine der oben aufgeführten Funktionen bereits ausgewählt wurde. Während des Vorheizens arbeitet die Mikrowellenfunktion nicht.
- Sie können die übrigen Einstellungen vor oder nach der Auswahl der Vorheizfunktion vornehmen.



1. Drücken Sie auf **die Taste 'Schnell Vorheizen'**.
Im Display wird das Symbol für die Vorheizfunktion angezeigt.
2. Drücken Sie auf **die Start-/Pausetaste**, um den Vorheizvorgang zu starten.
Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt ein dreimaliges akustisches Signal.

- Sie können das Vorheizen stoppen, indem Sie die Ofentür öffnen oder auf **die Taste Ein/Aus** drücken.



3. Drücken Sie auf **die Start-/Pausetaste**, um den vorher eingestellten Kochvorgang zu starten.

Wenn Sie nicht auf **die Start-/Pausetaste** drücken, wird die Kombimikrowelle nach 15 Minuten automatisch ausgeschaltet.

Kindersicherung

Sie können Ihr Mikrowellengerät "verriegeln", so daß das Gerät nicht mehr in Betrieb gesetzt werden kann.

Achtung:

- Die Kindersicherung kann nur aktiviert werden, wenn die Kombimikrowelle ausgeschaltet ist.

Im Display wird die (aktuelle) Uhrzeit angezeigt.



Inbetriebsetzung der Kindersicherung:

Drücken Sie **gleichzeitig** auf **die Taste Temperatur/Automenü** und **die Start-/Pausetaste** und halten Sie diese Tasten gedrückt, bis ein akustisches Signal ertönt.

Im Display erscheint eine Illustration (ein Schloß). Alle Bedienungs-funktionen sind außer Betrieb gesetzt.



Ausschalten der Kindersicherung:

Drücken Sie **gleichzeitig** auf **die Taste Temperatur/Automenü** und **die Start-/Pausetaste** und halten Sie diese Tasten gedrückt, bis ein akustisches Signal ertönt.

Im Display verschwindet die Illustration. Das Mikrowellengerät kann wieder normal benutzt werden.



Pause

Wenn Ihre Kombimikrowelle in Betrieb ist, können Sie das Gerät "pausieren" lassen.

1. Drücken Sie auf **die Start-/Pausetaste**.

Das Symbol des eingestellten Modus beginnt zu blinken.

2. Drücken Sie erneut auf **die Start-/Pausetaste**, um den Vorgang fortzusetzen.

Das Symbol des eingestellten Modus hört auf zu blinken.





Erwärmen und Garen

- Die Mikrowelle erwärmt die Speisen immer mit derselben Intensität. Je mehr Gargut Sie in die Mikrowelle stellen, desto länger die Garzeit.
- Flache Speisen sind schneller warm als schmale, hohe Speisen.
- Gerichte vorzugsweise mit Mikrowellenfolie oder einem passenden Deckel zudecken. Nach Ablauf der Garzeit die Folie oder den Deckel vorsichtig entfernen.
- **Achtung!** Der frei werdende Dampf kann sehr heiß sein!
- Gerichte, die schnell austrocknen, eventuell anfeuchten. Stellen Sie Kartoffeln und Gemüse erst kurz in kaltes Wasser, bevor sie in das Gerät gestellt werden. Damit wird vermieden, daß sich an der Oberfläche eine Haut bildet.
- Zur Erzielung eines gleichmäßigen Ergebnisses empfiehlt es sich, Speisen ein- bis zweimal umzurühren oder zu wenden.
- Wählen Sie zum Erwärmen von bereits zubereiteten Gerichten immer die höchste Mikrowellenstufe.
- Beim Mikrowellengaren brauchen Sie nur wenig Wasser, Salz und Gewürze beizugeben. Salz können Sie am besten nach Ablauf begeben. Damit vermeiden Sie, daß die Speise Feuchtigkeit abscheidet.
- Nach dem Ausschalten gart die Speise noch etwas nach. Berücksichtigen Sie dies, damit das Gericht nicht zu lange erwärmt wird.
- **Achtung!** Stellen Sie beim Erwärmen von kleinen Mengen pulverförmiger Produkte (z.B. beim Trocknen von Kräutern) immer einen Becher Wasser in das Gerät. Sonst besteht die Gefahr der Selbstentzündung.



Auftauen

- Tauen Sie große und kompakte Stücke immer mit Hilfe des Auftauprogramms auf. Durch allmähliches und gleichmäßiges Auftauen wird vermieden, daß die Speise außen austrocknet und innen noch gefroren ist.
- Damit der Auftauvorgang schneller verläuft, empfiehlt es sich, die Speise nach einiger Zeit in Stücke zu verteilen.



- Legen Sie bei großen Fleischstücken und kompakten Speisen zweimal eine Pause ein.
- Beim Auftauen von unregelmäßig geformten Speisen können Sie die dünnen Teile nach der Hälfte der Auftauzeit zudecken oder mit Alufolie umwickeln.
- Verwenden Sie vorzugsweise den Herdrost zum Zubereiten von Speisen. Stellen Sie kalte (Tiefkühl-) Speisen niemals unmittelbar auf den Glasdrehteller. Dieser kann durch Temperaturunterschiede zerspringen!



Faktoren, die Einfluß auf den Garvorgang haben

- Die Temperatur der Zutaten ist ausschlaggebend für die Zubereitungszeit. Kaltes Gargut braucht eine längere Garzeit als Gargut bei Zimmertemperatur.
- Leichte, poröse Gerichte garen schneller als schwere und massive Gerichte wie Schmorgerichte und Rollbraten. Passen Sie bei der Zubereitung von leichten, porösen Gerichten auf. Die Ränder werden schnell trocken und zäh.
- Kleine Speisen werden gleichmäßig erwärmt, wenn Sie diese über den Garraum verteilen, vorzugsweise kreisförmig.
- Legen Sie das Runde Rost auf die Drehscheibe wenn Sie die Mikrowellen-/Kombimikrowellefunktion benutzen. Legen Sie dann die Speisen auf dem Rost. Die Wärme wird jetzt gut zirkuliert und Ihre Speisen sind schnell fertig.
- Knochen und Fett leiten Wärme besser als Fleisch. Alufolie blockiert die Mikrowellen. Wenn Sie dünnere Teile von Speisen (z.B. Hähnchenkeulen) abdecken, wird vermieden, daß sie zu schnell garen.
- Mikrowellen dringen bis ungefähr 3 cm in das Gericht ein. Der Kern von dicken Speisen wird dadurch erhitzt, daß sich die Wärme von außen nach innen ausbreitet.
- Fleisch und Geflügel, das länger als ca. 15 Minuten im Mikrowellengerät gegart wird, erhält eine leichte Bräunung. Speisen mit kürzerer Zubereitungszeit können Sie vorher mit einer "bräunenden" Soße einreiben, wie z.B. Worcestershire-Soße, Sojaöl oder Grillsoße.
- Fettfreies Papier verhindert Fettspritzer. Die Speisen halten auch besser die Wärme fest.



Grundtechniken

• Einlegen

- Legen Sie dickere Stücke auf dem Drehteller nach außen. Speisen, die außen auf dem Drehteller liegen, erhalten die meisten Mikrowellen.

• Rühren

- Durch regelmäßiges Rühren von Gerichten verbreitet sich die gespeicherte Wärme. Rühren Sie immer von außen nach innen, da die Außenseite des Gerichtes immer zuerst warm wird.

• Wenden

- Große, dicke Speisen regelmäßig wenden. Sie garen dann regelmäßiger und schneller.

• Anstechen

- Speisen mit einer Haut oder Schale wie Eigelb, Schalentiere und Obst platzen im Mikrowellengerät. Wenn Sie sie mit einer Gabel oder Holzstäbchen mehrmals anstechen, wird dies vermieden.

• Kontrollieren

- Gerichte garen schnell. Kontrollieren Sie darum regelmäßig. Nehmen Sie Gerichte, kurz bevor sie gar sind, aus dem Gerät heraus.

• Nachgaren

- Lassen Sie Gerichte im allgemeinen 3 bis 10 Minuten zugedeckt stehen, nachdem sie aus dem Gerät herausgenommen wurden. Die Gerichte garen dann nach. Gerichte mit einer trockenen Kruste wie Rührkuchen nicht abdecken.

• Einfrieren

- Beim Einfrieren können Sie schon das Auftauen im Mikrowellengerät berücksichtigen, indem Sie keine Alufolie oder -behälter benutzen, sondern die Speisen in flachen Portionen einfrieren.



Garen von Gemüse

- Verwenden Sie möglichst Frischgemüse. Wenn Gemüse nicht mehr knackig ist, weil es zu lange gelegen hat, können Sie es ein Weilchen in kaltes Wasser legen, so daß es sich wieder vollsaugen kann.
- Benutzen Sie zum Garen von Gemüse eine große Schale, so daß der Boden mit einer nicht zu dicken Schicht bedeckt werden kann.
- Garen Sie Gemüse mit dem anhängenden Tropfwasser.
- Decken Sie die Schale immer mit einem Deckel oder Mikrowellenfolie zu.
- Geben Sie kein Salz bei. Die natürlichen Salze geben dem Gemüse meistens genügend Eigengeschmack. Falls doch Salz gewünscht wird, salzen Sie dann nach dem Garen.
- Garen Sie Gemüse so kurz wie möglich. Berücksichtigen Sie die Nachgarzeit.
- Kontrollieren Sie mit einer Gabel oder einem Holzstäbchen, ob das Gemüse gar ist.

Garen von Fisch

- Fisch muß allmählich gar werden. Schalten Sie darum bei dünnen, fetten Fischen oder kleinen Portionen eine Leistung von 30% ein. In anderen Fällen können Sie die Leistung ruhig etwas höher einstellen. Berücksichtigen Sie jedoch ein Nachgaren. Fisch ist gar, wenn das Fleisch undurchsichtig geworden ist.



Pflege Ihres Gerätes

- Der Ofenraum Ihres Geräts besteht aus Emaille. Falsche Wartung kann zu Rost im Ofenraum führen. Folgen Sie den Hinweisen zu Wartung und Reinigung der Gebrauchsanweisung.
- Salz ist sehr aggressiv. Wenn sich Salz im Ofenraum absetzt, können örtlich Rostflecken entstehen.
- Scharfe Saucen, wie Ketchup oder Senf, oder gesalzene Speisen wie etwa Pökelfleisch, enthalten Inhaltsstoffen, die die Oberfläche angreifen können. Daher müssen Sie den Ofenraum nach Gebrauch immer reinigen.
- VERWENDEN SIE KEINE groben Scheuermittel oder Metallscheuergeräte für die Reinigung der Glastür des Ofens. Die Oberfläche wird hierdurch verkratzt, was zum Bruch des Glases führen kann.
- VERWENDEN SIE KEINEN Hochdruck- oder Dampfreiniger zur Reinigung der Mikrowelle.
- Wenn die Abdichtung an der Außenseite des Ofens stark verschmutzt ist, schließt die Ofentür nicht richtig. Die angrenzenden Vorderseiten von Möbeln können beschädigt werden. Halten Sie die Abdichtung sauber.



- Reinigen Sie die Innen- und Außenseite regelmäßig mit Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie den Innenraum mit einem trocknen Tuch gut aus. Sorgen Sie dafür, daß die Abdeckung des Mikrowellenverteilers (im Garraum rechts) sauber ist. Eine Verschmutzung der Abdeckung kann zu Funkenbildung führen.
- Reinigen Sie die Innenseite gleich nach Gebrauch. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch, um Kondenswasser, übergekochte Feuchtigkeit und Lebensmittelreste zu entfernen. Zurückgebliebene Krümel und Feuchtigkeit absorbieren Mikrowellenenergie und verlängern die Garzeiten.
- Reinigen Sie das Zubehör regelmäßig. Benutzen Sie dazu Wasser mit etwas Spülmittel und eine Bürste. Trocknen Sie das Zubehör mit einem trocknen Tuch gut ab. Das Zubehör kann auch im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Gerüche verschwinden, wenn Sie ein Glas Essig oder Wasser mit Zitrone in den Garraum stellen. Schalten Sie das Mikrowellengerät zwei Minuten bei voller Leistung ein. Dann mit einem feuchten Tuch abwischen.

Was ist zu tun, wenn...

Wenn die Garergebnisse nicht den Wünschen entsprechen, im Gerät Funken überspringen, das Gerät nicht startet usw., versuchen Sie dann erst selbst die Störungsursache zu finden, bevor Sie den Kundendienst anrufen.

Nachstehende Punkte sind zu kontrollieren:

- Ist der Stecker ganz in der Steckdose?
- Ist die Tür gut geschlossen?
- Sind Leistungsstufe und Zubereitungsdauer gut eingestellt?
- Sind Gegenstände im Gerät, die dort nichts zu suchen haben?
- Haben Sie das richtige Küchengerät benutzt?
- Ist der Drehscheibe im Gerät?
- Sind die Lüftungsöffnungen nicht versperrt?
- Ist das Gericht genug aufgetaut?
- Haben Sie das Gericht während der Zubereitung gewendet oder gerührt?
- Ist die Kindersicherung eingeschaltet?