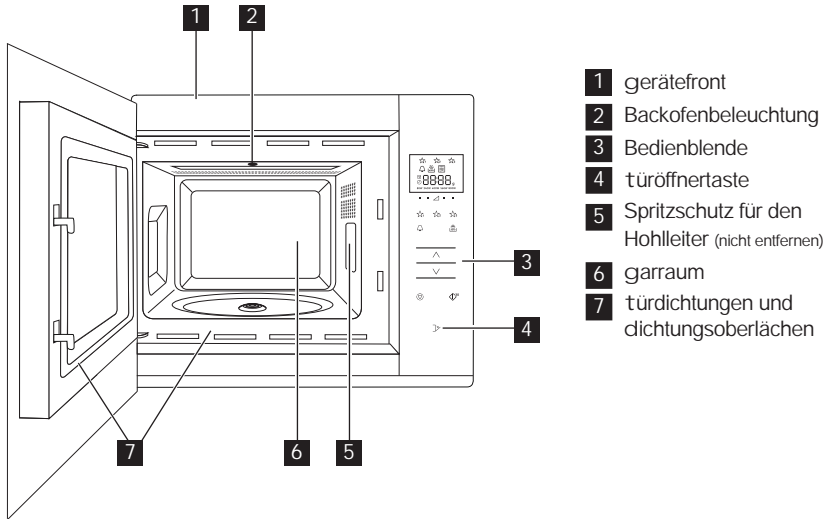
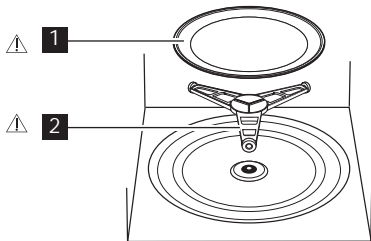


# geräteÜberBlick

## MIKROWELLENGERÄT



## ZUBEHÖR



Überprüfen Sie, dass folgende Zubehörteile mitgeliefert wurden:

- 1 drehteller
- 2 drehteller-träger

- Setzen Sie den drehteller-träger in der dichtung auf dem Boden des Hohlraums zu packen.
- dann den drehteller darauf legen.
- um Schäden am drehteller zu vermeiden, ist darauf zu achten, dass geschirr und Behälter bei der entnahme nicht den rand des drehtellers berühren.

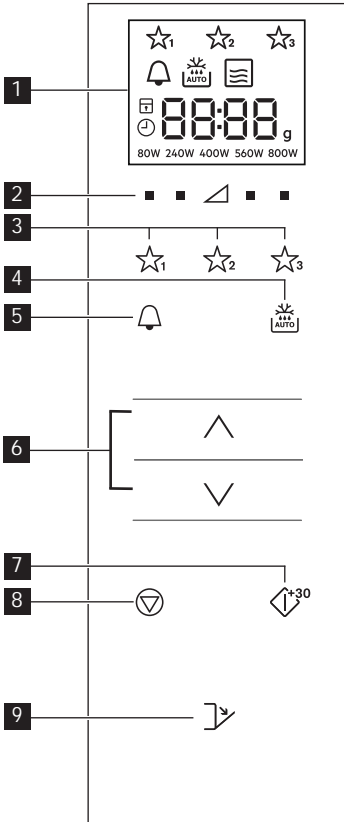
**i** Wenn Sie Zubehör bestellen, erwähnen Sie zwei dinge: Bezeichnungen der teile und Modellbezeichnung bei ihrem Händler oder einem autorisierten el ect r OI uX Service-Agenten.



## WARNUNG!

Nehmen Sie die Mikrowelle nicht in Betrieb, wenn diese teile nicht angebracht sind.

## BEDIENBLENDE



### 1 Anzeigefeld symbole:



Favoriten



küchenzeitschaltuhr



Auftauautomatik



Mikrowellen



Stopp/Abbrechen



kindersicherung



uhr einstellen



Anzeige-Segmente



Menge



Leistungsstufen

### 2 Leistungsstufe-tasten

### 3 Favoriten-tasten

### 4 Auftauautomatik-taste

### 5 küchenzeitschaltuhr-taste

### 6 Mehr/Weniger-Tasten

### 7 Starten/Bestätigen/Schnellstart-taste

### 8 Stopp-taste

### 9 türöffnertaste

## VOR der erSten INBetrieBNAHMe

### PLUGIN

Wenn das gerät zum ersten Mal eingesteckt wird, haben Sie die Möglichkeit, die uhr einzustellen. der Ofen verfügt über eine 24-Stunden-uhr.

1. der Ofen piept und alle Symbole der Anzeige werden für eine halbe Sekunde eingeschaltet. drücken Sie die taste **MEHR/WENIGER**, bis „on“ oder „oFF“ angezeigt wird.
- 2a. Um die Uhr auszuschalten, drücken Sie die Taste **MEHR/WENIGER**, bis „oFF“ angezeigt wird und drücken Sie anschließend die Taste **START**. das gerät ist betriebsbereit.




Wenn Sie die uhr ausgeschaltet haben und sie wieder einschalten möchten, drücken Sie zweimal die taste **KÜCHENZEITSCHALTUHR** und befolgen Punkt 2b.

- 2b. um die uhr einzuschalten, drücken Sie die tasten **MEHR/WENIGER**, bis „on“ angezeigt wird und drücken anschließend die taste **START**.

**Beispiel:** einstellung der uhr auf 18:45 uhr.

1. drücken Sie die tasten **MEHR/WENIGER**, um die Stunde einzustellen.
2. drücken Sie die **START**-taste zum Bestätigen.

- drücken Sie die tasten **MEHR/WENIGER**, um die Minuten einzustellen.
- drücken Sie die **START**-taste zum Bestätigen.

 Wenn die uhr eingestellt ist, ist die uhrzeit auf der Anzeige zu sehen.

### STANDBY (ECONOMY-MODUS)

der Ofen wird automatisch in den Standby-Modus wechseln, wenn er nicht innerhalb von 5 Minuten verwendet wird.

**Beispiel:** Wenn die uhr nicht eingestellt wurde: die Anzeige schaltet sich ab.

Öffnen Sie die tür oder drücken Sie eine beliebige taste, um den Stand-by-Modus zu verlassen.

**Beispiel:** Wenn die tür eingestellt wurde: Nach der dauer von 5 Minuten wird die Zeit angezeigt.

### ANPASSEN DER UHR NACH DEM EINSTELLEN

Sie können die uhr einstellen, nachdem die Zeit eingestellt wurde.

**Beispiel:** um 18:45 auf 19:50 zu ändern.

- drücken Sie zweimal die taste **KÜCHENZEITSCHALTUHR**.
- drücken Sie die **START**-taste.
- drücken Sie die tasten **MEHR/WENIGER**, bis „19“ angezeigt wird.
- drücken Sie die **START**-taste.

- drücken Sie die tasten **MEHR/WENIGER**, bis „50“ angezeigt wird.
- drücken Sie die **START**-taste.

### UM DIE UHR ABZUBRECHEN UND DEN STANDBY-MODUS (ECONOMY -MODUS) EINZUSTELLEN


- drücken Sie zweimal die taste **KÜCHENZEITSCHALTUHR**.
- drücken Sie die taste **MEHR/WENIGER**, bis „OFF“ angezeigt wird.
- drücken Sie die **START**-taste zum Bestätigen.

### KINDERSICHERUNG

der Ofen hat eine Sicherheitsfunktion, die den versehentlichen Betrieb des Ofens durch ein kind verhindert. Wenn die Sperre eingestellt wurde, wird keine Funktion der Mikrowelle arbeiten bis die Sperrfunktion ausgeschaltet wurde. das An- oder Ausschalten der Sperre ist nur möglich, wenn der Ofen nicht genutzt wird.

**Beispiel:** einschalten der Sperre. drücken und halten Sie die **STOPP**-taste bis sich das „kindersicherung“ Symbol einschaltet.

**Beispiel:** Ausschalten der Sperre. drücken und halten Sie die **STOPP**-taste bis sich das „kindersicherung“ Symbol ausschaltet.


 Wenn die kindersicherung eingeschaltet ist, sind alle tasten, außer der **STOPP**-taste, deaktiviert.

## ANWENdUNg

### GAREN MIT MIKROWELLEN

**Beispiel:** erhitzen von Suppe für 2 Min. 30 Sek. mit 560 W Mikrowellenleistung.

- Betätigen Sie die **LEISTUNGSSTUFEN**-taste auf der rechten Seite des dreiecks bis „560 W“ angezeigt wird.
- drücken Sie die tasten **MEHR/WENIGER**, um die Zeit einzugeben.
- drücken Sie die **START**-taste.

 in dem Mikrowellen-koch-Modus können Sie die Leistungsstufe des Ofens einstellen, indem Sie die taste direkt unterhalb der gewünschten einstellung drücken.

Sie können die Leistungsstufen einstellen, wenn der Ofen läuft, indem Sie die gewünschte **LEISTUNGSSTUFEN**-taste gedrückt halten bis die neue Leistungseinstellung auf dem display aufleuchtet. Zu hohe Leistungsstufen oder zu lange garzeiten können das gargut überhitzen und Feuer verursachen.

Wenn 800 W ausgewählt wird, dann kann die maximale Leistung der Mikrowelle, die eingegeben werden kann, 15 Minuten betragen.

Wenn der Ofen 3 Minuten lang oder länger in einem beliebigen Modus, dann wird der Lüfter für 2 Minuten nach dem Ende des Kochens an bleiben. Öffnen Sie die Tür und es wird aufhören, schließen Sie die Tür und es fängt wieder an, bis 2 Minuten zum Beenden (einschließlich der Türöffnungszeit). Falls der Ofen für weniger als 3 Minuten verwendet wird, wird der Lüfter nicht eingeschaltet.

Nach dem Garen dreht sich der Drehteller weiter, bis das Kochgefäß an seine anfängliche Startposition zurückgekehrt ist. Das Garraumlicht leuchtet, bis die Drehung abgeschlossen ist oder 5 Sekunden lang (was auch immer länger dauert). Nach dem Abschluss gibt der Ofen einen Piepton ab. Wenn während dieses Prozesses die Tür geöffnet wird, hört die Drehung auf.

## LEISTUNGSSTUFEN

Leistungseinstellung	Empfohlene Benutzung
800 W/ HÖHER	Für schnelles Garen oder erwärmen, (z.B. für Suppen, Eintöpfe, Dosengerichte, heiße Getränke, Gemüse, Fisch usw).
560 W	Zum längeren Garen von kompakteren Speisen wie Braten, Hackbraten und Tellergerichten, auch für empfindliche Gerichte wie Käsesossen oder Rührkuchen. Mit dieser niedrigeren Einstellung kochen Soßen nicht über und die Speisen Garen gleichmäßig, ohne am Rand hart zu werden oder überzulaufen.
400 W	Für kompaktere Speisen, die beim Garen mit herkömmlichen Methoden eine lange Garzeit erfordern, (z.B. Rindfleischgerichte), wird diese Leistungsstufe empfohlen, damit das Fleisch zart bleibt.
240 W/ AuFtAu-eiNSTellUNG	Wählen Sie diese Stufe zum Auftauen, damit Speisen gleichmäßig auftauen. Diese Stufe ist auch bestens geeignet, um Reis, Nudeln und Klöße zu köcheln und gebackenen Eierpudding zu kochen.
80 W	Zum sanften Auftauen, (z.B. für Sahnetorten oder Blätterteig).
0 W	Für Stehzeit/Zeitschaltuhr.

W = Watt

## REDUZIERTER LEISTUNGSSTUFE

Kochmodus	Standardzeit	Reduzierte Leistung
Mikrowelle 800 W	15 Minuten	Mikrowelle 560 W

## EINSTELLEN DER KOCHDAUER WÄHREND DES KOCHENS

Sie können die Kochdauer während des Kochens einstellen.

**Beispiel:** Hinzufügen von 2 Minuten (120 Sekunden) durch die Verwendung der **START**-taste.

1. drücken Sie die **START**-taste vier mal.  
die Kochzeit wird um 120 Sekunden erhöht.

## VERWENDUNG DER STOPP-TASTE

drücken Sie die **STOPP**-taste einmal Pause-Modus aufzurufen.

drücken Sie die **STOPP**-taste erneut, um die Kochdauer abzubrechen.

## KÜCHENZEITSCHALTUHR

einstellung der KüchENZEITSCHALTUHR.

1. drücken Sie die **KÜCHENZEITSCHALTUHR**-taste.
2. drücken Sie die tasten **MEHR/WENIGER**, um die Zeit einzugeben.
3. drücken Sie die **START**-taste. die Zeitschaltuhr wird automatisch gestartet.



die Zeit kann verlängert werden, während der Zeitmesser läuft, indem Sie die taste **START** drücken.  
die Zeitschaltuhr-Funktion kann nur verwendet werden, wenn der Ofen nicht verwendet wird.

## SCHNELLSTART

Sie können direkt mit dem kochen beginnen 800 W/HOC H für 30 Sekunden durch das drücken der **START**-taste.



um mehr Zeit hinzufügen, drücken Sie die **START**-taste.

## STUMM

Abschalten des tons.

1. drücken Sie die taste **KÜCHENZEITSCHALTUHR** 3-mal, bis „Soun“ angezeigt wird.
2. drücken Sie die taste **MEHR/WENIGER**, bis „oFF“ angezeigt wird.
3. drücken Sie die **START**-taste.

Anschalten des tons.

1. drücken Sie die taste **KÜCHENZEITSCHALTUHR** 3-mal, bis „Soun“ angezeigt wird.
2. drücken Sie die taste **MEHR/WENIGER**, bis „on“ angezeigt wird.
3. drücken Sie die **START**-taste.

## PAUSE

Pausieren der Mikrowelle, während diese läuft.

1. drücken Sie die **STOPP**-taste oder öffnen Sie die tür.
2. der Ofen wird für bis zu 5 Minuten pausieren.
3. drücken Sie **START**, um mit dem kochen fortzufahren.

## FAVORITEN

der Ofen verfügt über 3 Lieblingsrezepte.



erweichen von Butter



Schmelzen von Schokolade



Becher-kuchen

**Beispiel:** Zum erweichen von Butter.

1. drücken Sie die **FAVORIT 1** einmal.
2. drücken Sie die tasten **MEHR/WENIGER**, um das gewicht auszuwählen.
3. drücken Sie die **START**-taste.



Wenn Anzeigesegmente ein rotierendes Muster aufweisen, zeigt dies an, dass das essen gerührt oder umgedreht werden muss. um mit dem kochen fortzufahren, drücken Sie die **START**-taste. Am ende der Auto-entfrostENZEIT, wird das Programm automatisch beendet.  
die Leistungsstufen für die voreingestellten Lieblingsrezepte können nicht eingestellt werden.  
1-4 Becher-kuchen können zubereitet werden.



**WARNUNG!** Schokolade kann sehr heiß werden! Wenn die Schokolade mehr kochzeit benötigt, fügen Sie 10 Sekunden hinzu.  
Achten Sie auf die Schokolade, da sie überhitzen und verbrennen kann.

Überschreiben der Favoriten für ihre eigenen Rezepte.

1. drücken Sie die **LEISTUNGSSTUFEN**-taste, um die Leistung zu wählen.
2. drücken Sie die tasten **MEHR/WENIGER**, um die Zeit einzugeben.
3. drücken und halten Sie die **FAVORIT**-taste, die Sie auswählen wollen, bis Sie einen einmal erklingenden Signalton hören und der Favoritenstern sichtbar wird.

Reset der Favoriten auf die Werkseinstellungen.

1. drücken Sie die **STOP**-taste.
2. drücken und halten Sie **LEISTUNGSSTUFEN** 400 W für 3 Sekunden gedrückt. Der Ofen wird die Favoriten auf die Werkseinstellungen zurücksetzen.

## AUFTAUAUTOMATIK

Die Auftauautomatik erarbeitet automatisch den richtigen Kochmodus und die richtige Kochdauer basierend auf dem Gewicht des Nahrungsmittels.

Sie können zwischen 2 Auftauautomatik-Menüs wählen.

1. Auftauautomatik: Fleisch/Fisch/Geflügel
2. Auftauautomatik: Brot

**Beispiel:** Auftauen von 0,2 kg Steak.


1. Wählen Sie das Auto-entfrosten Menü durch das einmalige Drücken der **AUFTAUAUTOMATIK**-taste.
2. drücken Sie die tasten **MEHR/WENIGER**, um das Gewicht auszuwählen.
3. drücken Sie die **START**-taste.



Wenn Anzeigesegmente ein rotierendes Muster aufweisen, zeigt dies an, dass das Essen gerührt oder umgedreht werden muss. Um mit dem Kochen fortzufahren, drücken Sie die **START**-taste. Am Ende der Auto-entfrostenzeit wird das Programm automatisch beendet. Zeit-/Leistungseinstellung ist beim automatischen Auftauen nicht verfügbar.

# gAr tABel l eN

## FAVORITEN

Favoriten	Menge	Taste	Verfahren
Weiche Butter	0,05-0,25 kg	☆ <sub>1</sub>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I legen Sie die Butter in eine Pyrexschale. gut umrühren nach dem kochen.</li> </ul>
geschmolzene Schokolade	0,1-0,2 kg	☆ <sub>2</sub>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brechen Sie die Schokolade in kleine Stücke. I legen Sie die Schokolade in eine Pyrexschale. umrühren, wenn eine hörbare Klingel ertönt. gut umrühren nach dem kochen.</li> </ul> <p> <b>WARNUNG:</b> Schokolade kann sehr heiß werden! Wenn die Schokolade mehr kochzeit benötigt, fügen Sie 10 Sekunden hinzu. Achten Sie auf die Schokolade, da sie überhitzen und verbrennen kann.</p>
Becher-kuchen	1-4 Becher	☆ <sub>3</sub>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Becher-kuchen Machen Sie den kuchen wie in dem r ezept. Stellen Sie den Becher in r ichtung der kante des Plattentellers. Für 30 Sekunden nach dem kochen stehen lassen.</li> </ul>

## BECHER-KUCHEN REZEPTE

Reichhaltiger Schokoladen-Becher-Kuchen	
Zutaten für 1 Becher:	
2½ el (25 g)	reines Mehl
2 el (12 g)	kakaopulver
2½ el (30 g)	Streuzucker
¼ tl	Backpulver
1½ tl (15 g)	Pflanzenöl
¼ tl	Vanille-extrakt
1	mittelgroßes ei

Methode:

1. geben Sie alle trockenen Zutaten in einen Becher und vermischen diese gut mit einer gabel.
2. Fügen Sie Pflanzenöl, Vanille-extrakt und ei hinzu, gut vermischen.
3. Setzen Sie den Becher in die Mitte der drehscheibe.
4. kochen mit ☆<sub>3</sub>. der kuchen wird während des Backens aus dem Becher quellen.

Nach dem Backen für 30 Sekunden stehen lassen.

dekoriereN Sie mit einem Schlag der Schokoladen-Buttercreme.

tipp: um Schokoladen-Orangen Becher-kuchen zu machen, ersetzen Sie das Vanille-extrakt mit ½ tl Orangen-extrakt.

### Himbeerwellen Becher-Kuchen

Zutaten für 1 Becher:

2½ el (25 g)	reines Mehl
2½ el (30 g)	Streuzucker
¼ tl	Backpulver
1½ el (15 g)	Pflanzenöl
½ tl	Vanille-extrakt
1	mittelgroßes ei
1½ tl	kernlose Himbeermarmelade

Methode:

1. geben Sie alle trockenen Zutaten in einen Becher und vermischen diese gut mit einer gabel.
2. Fügen Sie Pflanzenöl, Vanille-extrakt und ei hinzu, gut vermischen.
3. Schlagen Sie die konfiture mit einem l öffel ein, so dass es Streifen in der Mischung zieht.
4. Setzen Sie den Becher in die Mitte der drehscheibe.
5. kochen mit ☆₃. der kuchen wird während des Backens aus dem Becher quellen.

Nach dem Backen für 30 Sekunden stehen lassen.

dekorieren mit einem drall von Vanille Buttercreme.

### Apfelkrümel-Becher-Kuchen

Zutaten für 1 Becher:

2½ el (25 g)	reines Mehl
2 el (30 g)	weicher brauner Zucker
¼ tl	Backpulver
¼ tl	gemahlener Zimt
1½ el (15 g)	Pflanzenöl
1	mittelgroßes ei
1½ el (30 g)	Apfelmus
Halber (7 g)	Vollkorn-keks, zermahlen

Methode:

1. Setzen Sie alle trockenen Zutaten (außer dem keks) in einen Becher, gut mit einer gabel vermischen.
2. Fügen Sie Pflanzenöl und ei hinzu, gut vermischen.
3. Schlagen Sie sanft das Apfelmus mit einem l öffel ein, so dass es Streifen in der Mischung zieht.
4. Setzen Sie einen zerkleinerten Vollkorn-keks auf die Spitze.
5. Setzen Sie den Becher in die Mitte der drehscheibe.
6. kochen mit ☆₃. der kuchen wird während des Backens aus dem Becher quellen.

Nach dem Backen für 30 Sekunden stehen lassen.

Setzen Sie eine kugel Vanilleeis auf die Spitze.




**WARNUNG!** der Apfelmus wird heiß.






## Zitronenregen Becher-Kuchen


Zutaten für 1 Becher:	
2½ el (25 g)	reines Mehl
2½ el (30 g)	Streuzucker
¼ tl	Backpulver
1½ el (15 g)	Pflanzenöl
1 tl	Zitronenschale
1	mittelgroßes ei
topping: 1 el Zitronensaft gemischt mit 2 el Streuzucker	

Methode:

- geben Sie alle trockenen Zutaten in einen Becher und vermischen diese gut mit einer gabel.
- Fügen Sie Pflanzenöl, Zitronenschale und ei hinzu, gut vermischen.
- Setzen Sie den Becher in die Mitte der drehscheibe.
- kochen mit . der kuchen wird während des Backens aus dem Becher quellen.
- erstellen das Sprüh-topping durch das Mischen von Zitronen mit dem Streuzucker.
- lösen Sie, nach dem kochen, den kuchen, stechen Sie überall in die Spitze mit einem Spieß, dann fügen Sie das topping zu dem kuchen hinzu und lassen den kuchen für 30 Sekunden stehen.

## AUFTAUAUTOMATIK

Auftauautomatik	Menge	Taste	Verfahren
Fleisch/fisch/ geflügel  (ganzer Fisch, Fischsteaks, Fischfilets, Hühnerbeine, Hähnchenbrust, Hackfleisch, Steak, koteletts, Frikadellen, Würstchen)	0,2-0,8 kg	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>die Speisen in eine flache Schüssel geben und in die Mitte des drehtellers stellen.</li> <li>Beim ertönen des akustischen Signals die Speisen umdrehen, umarrangieren und von einander trennen. dünne teile und warme kleinen Stellen mit Aluminiumfolie abschirmen.</li> <li>Nach dem Auftauen 15-45 Min. in Aluminiumfolie einwickeln, bis das Fleisch ganz aufgetaut ist.</li> <li>Hackfleisch: Beim ertönen des akustischen Signals die das Speisen umdrehen. Wenn möglichen, die aufgetauten teile entnehmen</li> </ul> <p> Nicht für ganzes geflügel geeignet.</p>
Brot	0,1-1,0 kg	 x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>in einer flachen Schüssel verteilen und in die Mitte des drehtellers stellen. Brote von 1,0 kg direkt auf den drehteller geben.</li> <li>Beim ertönen des akustischen Signals das Brot umdrehen, umarrangieren und aufgetaute Scheiben entnehmen.</li> <li>Nach dem Auftauen 5-15 Min. in Aluminiumfolie einwickeln, bis das Brot ganz aufgetaut ist.</li> </ul>

-  Nur das gewicht des garguts eingeben. das gewicht des geschirrs nicht mit einbeziehen.  
Für Lebensmittel, die mehr oder weniger wiegen als die gewichte/Mengen, die in der angegebenen tabelle aufgeführt sind, verwenden Sie die manuelle Bedienung.  
die temperatur am ende der garzeit hängt von der Ausgangstemperatur ab.  
Steaks und koteletts sollten nebeneinander (einlagig) eingefroren werden.  
Hackfleisch sollte flach eingefroren werden.

## ERHITZEN VON GETRÄNKEN & SPEISEN

Getränk/Speise	Menge -g/ml-	Leistung Stufe	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise
Milch, 1 tasse	150	800 W	1	nicht abdecken
Wasser, 1 tasse	150	800 W	1-2	nicht abdecken
6 tassen	900	800 W	10-12	nicht abdecken
1 Schüssel	1000	800 W	11-13	nicht abdecken
tellergericht	400	800 W	3-6	etwas Wasser auf die Sauce geben, bedecken, nach halber kochzeit umrühren
eintopf/suppe	200	800 W	1-2	abdecken, nach dem erhitzen umrühren
gemüse	500	800 W	4-5	wenn nötig, etwas Wasser hinzufügen, nach halber kochzeit umrühren
Fleisch, 1 Scheibe <sup>1)</sup>	200	800 W	3-4	die Sauce dünn darüber verteilen, bedecken
Fischfilet <sup>1)</sup>	200	800 W	2-3	abdecken
kuchen, 1 Scheibe	150	400 W	½	in eine flache Schüssel legen
Babynahrung, 1 glas	190	400 W	1	in einen geeigneten mikrowellensicheren Behälter umfüllen, nach dem erwärmen gut umrühren und die temperatur überprüfen
Margarine oder Butter schmelzen <sup>1)</sup>	50	800 W	½	abdecken
Schmelzen von Schokolade	100	400 W	2-3	gelegentlich umrühren

<sup>1)</sup> ab kühlshranktemperatur

## AUFTAUEN

Lebensmittel	Menge -g-	Leistung Stufe	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
gulasch	500	240 W	8-12	nach halber Auftauzeit umrühren	10-30
kuchen, 1 Stück	150	80 W	2-5	in eine flache Schüssel legen	5
Obst	250	240 W	4-5	gleichmäßig verteilen, nach halber Auftauzeit umdrehen	5

## KOCHEN VON GEFRORENEM

Lebensmittel	Menge -g-	Leistung Stufe	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Fischfilet	300	800 W	10-12	abdecken	2
tellergericht	400	800 W	9-11	bedecken, nach 6 min. umrühren	2

## KOCHEN

Lebensmittel	Menge -g-	Leistung Stufe	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Brokkoli/ erbsen	500	800 W	9-11	bedecken, 4-5 essl. Wasser hinzufügen, während des kochens gelegentlich umrühren	-
Möhren	500	800 W	10-12	in Stücke schneiden, bedecken, 4-5 essl. Wasser hinzufügen, bedecken, während des kochens gelegentlich umrühren	-
Braten	1000	800 W	19-21	abschmecken, in eine flache tortenschale geben, nach der Hälfte der kochzeit wenden	10
Fischfilet	200	800 W	3-4	nach geschmack würzen, in eine flache Schüssel geben, bedecken	2



Wenn der Ofen 3 Minuten lang oder länger in einem beliebigen Modus, dann wird der I üfter für 2 Minuten nach dem ende des kochens an bleiben. Öffnen Sie die tür und es wird aufhören, die tür schließen es beginnt wieder bis 2 Minuten (einschließlich türöffnungszeit) vergangen sind. Falls der Ofen für weniger als 3 Minuten verwendet wird, wird der I üfter nicht eingeschaltet.

# HiNWeiSe uNd tiPPS

## MIKROWELLENSICHERES KOCHGESCHIRR

Kochgeschirr	Mikrowellensicher	Kommentare
Alufolie/Behälter aus Alufolie	✓ / ✗	ein kleines Stück Alufolie kann dazu benutzt werden, die Nahrungsmittel vor dem Überhitzen zu schützen. Halten Sie die Folie mindestens 2 cm von den Herdwänden entfernt, da sonst Lichtbögen auftreten können. Behälter aus Alufolie sind nicht zu empfehlen, es sei denn sie sind vom Hersteller hierfür vorgesehen, befolgen Sie die Anweisungen sorgfältig.
Porzellan & keramik	✓ / ✗	Porzellan, keramik, glasiertes tongschirr und feines Porzellan sind in der regel geeignet, außer wenn es mit metallischem dekor verziert ist.
glaswaren, z. B. Pyrex ®	✓	Bei der Benutzung von glaswaren sollte Vorsicht walten, da diese durch plötzliche erhitung zerbrechen oder springen können.
Metall	✗	kochgeschirre aus Metall sind bei der Benutzung von Mikrowellenenergie nicht geeignet da es zur Bildung von Lichtbögen kommen kann, die einen Brand auslösen können.
kunststoff/ Styropor, z. B. Fastfood-Behälter	✓	Hierbei ist Vorsicht angesagt, da manche Behälter sich bei hohen temperaturen verbiegen, schmelzen oder verfärben.
gefrier-/Bratbeutel	✓	Müssen eingestochen werden, damit der dampf entweichen kann. Stellen Sie sicher, dass die Beutel für die Benutzung in der Mikrowelle geeignet sind. Benutzen Sie keine Verschlüsse aus kunststoff oder Metall, da diese schmelzen oder aufgrund der Bildung von Lichtbögen Feuer fangen können.
Papierteller undtassen und küchenpapier	✓	Nur zum erwärmen oder zum Absorbieren von Feuchtigkeit benutzen. Hier sollte Sorgfalt walten, da ein überhitzen Feuer verursachen kann.
Stroh- und Holzbehälter	✓	Behalten Sie den Herd ständig im Auge, da ein überhitzen dieser Materialien Feuer verursachen kann.
recyceltes Papier und Zeitungen	✗	können u. u. Metallrückstände enthalten, die Lichtbögen verursachen und einen Brand auslösen können.

## HINWEIS FÜR DAS KOCHEN MIT MIKROWELLEN

### Hinweis für das Kochen mit Mikrowellen

Zusammen- setzung	Nahrungsmittel mit hohem Fett-oder Zuckergehalt (z. B. Plumpudding, gefülltes Gebäck) benötigen eine geringere Zeit zum erwärmen. Hier sollte Sorgfalt walten, da ein überhitzen Feuer verursachen kann.
größe	damit alle Stücke gleichmäßig gekocht werden, schneiden Sie sie alle gleichgroß.
temperatur	die Ausgangstemperatur der Nahrungsmittel beeinträchtigt die für sie erforderliche kochzeit. Schneiden Sie gefüllte Nahrungsmittel, (wie einen Berliner), ein, um Wärme oder dampf entweichen zu lassen.
Anordnen	legen Sie die Nahrungsmittel mit dem dicksten teil nach außen in die Schüssel. (z.B. Hähnchenkeule).
Abdecken	Benutzen Sie Mikrowellen-Folie oder einen geeigneten deckel.
einstechen	Nahrungsmittel mit Schale, Haut oder Membran müssen vor dem kochen oder aufwärmen an mehreren Stellen eingestochen werden, da sich sonst dampf entwickeln würde, der das Nahrungsmittel zum explodieren bringen könnte. (z. B. kartoffeln, Fisch, Hühnchen, Würstchen).  <b>WICHTIG!</b> eier sollten nicht mit Mikrowellenenergie gekocht werden, da sie explodieren können, und dies sogar, nachdem der kochvorgang abgeschlossen ist; (z. B. pochieren, hartkochen).
umrühren, umdrehen & umarrangieren	Für gleichmäßiges kochen ist es wichtig, dass die Nahrungsmittel während des kochens umgerührt, umgedreht und umarrangiert werden. immer von außen zur Mitte hin umrühren und umarrangieren.
Standzeit	die Standzeit nach dem kochen ist erforderlich, damit die Hitze sich gleichmäßig den Nahrungsmitteln verteilen kann.
Abdecken	Warme Bereiche können durch kleine Stücke Alufolie, welche die Mikrowellen reflektieren, abgedeckt und geschützt werden; (z. B. Hühnerflügel und -beine).



Beim entnehmen von gargut aus dem garraum sollten topflappen o.ä. verwendet werden. Behälter, Popcorneschirr, kochbeutel, usw. immer vom gesicht und den Händen abgewandt öffnen, um Verbrennungen durch dampf zu vermeiden. Halten Sie beim Öffnen der gerätetür ausreichenden Abstand, um Verbrennungen durch austretende Hitze oder dampf zu vermeiden. Schneiden Sie gefüllte, gebackene Speisen nach dem garen in Scheiben, um den dampf entweichen zu lassen und Verbrennungen zu vermeiden.

# WAS tuN, WeNN

Symptom	Überprüfen/Empfehlung . . .
das Mikrowellengerät nicht arbeitet?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• der Netzstecker eingesteckt ist.</li> <li>• die Sicherungen in der installation in Ordnung sind.</li> <li>• eventuell der Strom ausgefallen ist. Sollten die Sicherungen mehrfach auslösen, rufen Sie bitte einen zugelassenen elektroinstallateur.</li> </ul>
die Mikrowelle nicht arbeitet?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• die tür richtig geschlossen ist.</li> <li>• die türdichtungen und türdichtungsflächen sauber sind.</li> <li>• die <b>START</b>-taste wurde gedrückt.</li> </ul>
Sich der drehteller nicht dreht?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• das drehkreuz richtig auf dem Antrieb sitzt.</li> <li>• geschirr verwendet wird, das über den drehteller herausragt oder.</li> <li>• Lebensmittel über den drehteller ragen und ihn somit blockieren.</li> <li>• Sich Speisereste unter dem drehteller befinden.</li> </ul>
die Mikrowelle nicht abschaltet?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung aus.</li> <li>• rufen Sie einen autorisierten el ect r OI uX Service-Agenten an.</li> </ul>
die garraumlampe ausfällt?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• rufen Sie ihren autorisierten el ect r OI uX Service-Agenten an. die innenbeleuchtung kann nur von einem geschulten autorisierten el ect r OI uX Service-Agenten ausgetauscht werden.</li> </ul>
die Speisen langsamer heiß und gar werden als bisher?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stellen Sie eine längere garzeit ein (doppelte Menge = fast doppelte Zeit) oder,</li> <li>• Wenn die Speisen kälter waren als sonst, drehen Sie diese zwischendurch um oder wenden Sie sie oder,</li> <li>• Stellen Sie eine höhere Leistung ein.</li> </ul>
die tür öffnet sich nicht, weil der Strom ausgefallen ist?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Öffnen Sie die tür vorsichtig, indem Sie an der unteren rechten ecke des türglases nach außen ziehen.</li> </ul>