

Mikrowellengerät BM 220 / 221

Inhaltsverzeichnis

Vor dem Anschluss des neuen Gerätes	4
Wichtige Sicherheitshinweise	4
Vor dem Einbau	4
Aufstellen und Anschließen	4
Worauf Sie achten müssen	5
Sicherheitshinweise	5
Sicherheitshinweise zum Gebrauch der Mikrowelle	6
Ihr neues Gerät	8
Das Bedienfeld	8
Hauptschalter	8
Drehknopf	8
Leistungswähler für die Mikrowelle	8
Bedientasten	9
Display	9
Das Zubehör	9
Vor der ersten Benutzung	10
Garraum aufheizen	10
Zubehör vorreinigen	10
Kühlgebläse	10
Stellen Sie die Uhrzeit ein	11
Die Mikrowelle	12
Geschirr	12
Die Mikrowellen-Leistungen	12
So stellen Sie ein	13
Grillen	14
So stellen Sie ein	14
Mikrowelle und Grill kombiniert einstellen	16
So stellen Sie ein	16
3-Stufen-Betrieb	18
Programm-Automatik	19
Hinweise zur Programm-Automatik	19
Programmtabelle	20
So stellen Sie ein	21
Memory	23
Memory speichern	23
Memory Starten	24

Signaldauer ändern	25
Pflege und Reinigung	26
Reinigungsmittel	26
Eine Störung, was tun?	27
Kundendienst	28
Technische Daten	28
Tabellen und Tipps	29
Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle	29
Auftauen, Erhitzen oder Garen tiefgefrorener Speisen	30
Speisen erhitzen	30
Speisen garen	31
Tipps zur Mikrowelle	32
Fleisch, Geflügel, Fisch	33
Grilltabelle	33
Grill mit Mikrowelle kombiniert	34
Prüfgerichte nach EN 60705	35

Wichtige Sicherheitshinweise

Lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanleitung. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen.

Heben Sie die Gebrauchs- und die Montageanleitung gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie die Anleitungen bei.

Vor dem Einbau

- **Umweltgerecht entsorgen**
Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

- **Transportschäden**
Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Bei einem Transportschaden dürfen Sie es nicht anschließen.
- **Elektrischer Anschluss**
Wenn die Anschlussleitung beschädigt ist, muss sie von einem Fachmann, der vom Hersteller geschult ist, ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt.

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Beachten Sie bitte die spezielle Montageanleitung.

Das Gerät kann in einen 60 cm breiten Oberschrank eingebaut werden (mindestens 30 cm tief und 85 cm über dem Fußboden).

Das Gerät ist steckerfertig und darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden. Die Absicherung muss 10 Ampere (L- oder B-Automat) betragen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen.

Das Verlegen der Steckdose oder der Austausch der Anschlussleitung darf nur vom Elektrofachmann ausgeführt werden. Wenn der Stecker nach dem Einbau nicht mehr erreichbar ist, muss installationsseitig eine allpolige Trennvorrichtung mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm vorhanden sein.

Mehrfachstecker, Steckerleisten und Verlängerungen dürfen Sie nicht benutzen. Bei Überlastung besteht Brandgefahr.

Sicherheitshinweise

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt. Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Zubereiten von Lebensmitteln.

⚠ Warnung: Kinder und Erwachsene

Erwachsene und Kinder dürfen nie unbeaufsichtigt das Gerät betreiben

- wenn sie körperlich oder geistig nicht in der Lage sind
- oder wenn ihnen Wissen und Erfahrung fehlen, das Gerät richtig und sicher zu bedienen.

⚠ Warnung: Kinder und Mikrowelle

Kinder dürfen Gerichte mit Mikrowelle solo nur dann zubereiten, wenn Sie angelernt wurden. Sie müssen das Gerät richtig bedienen können. Sie müssen die Gefahren verstehen, auf die in der Gebrauchsanleitung hingewiesen wird.

Kinder müssen beim Gebrauch des Gerätes beaufsichtigt werden, damit sie mit dem Gerät nicht spielen.

Beim kombinierten Betrieb dürfen Kinder das Gerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen. Verbrennungsgefahr!

⚠ Warnung: Heißer Garraum

Die Gerätetür vorsichtig öffnen. Es kann heißer Dampf austreten.

Nie die heißen Innenflächen und die Heizelemente berühren. Während des Betriebes es kann sein, dass zugängliche Teile sehr heiß werden. Verbrennungsgefahr!

Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.

Nie brennbare Gegenstände im Gerät aufbewahren. Brandgefahr!

Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Verbrennungsgefahr! Schalten Sie das Gerät aus. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus.

Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten in der heißen Gerätetür einklemmen. Die Kabelisolierung kann schmelzen. Kurzschluss-Gefahr!

Vorsicht bei Speisen, die mit hochprozentigen alkoholischen Getränken (z. B. Cognac, Rum) zubereitet werden.

Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen. Unter ungünstigen Umständen können sich die Alkoholdämpfe im Gerät entzünden. Verbrennungsgefahr!

Verwenden Sie nur kleine Mengen hochprozentiger alkoholischer Getränke und öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig.

⚠ Warnung: Beschädigte Gerätetür oder Türdichtung

Nie die Mikrowelle benutzen, wenn die Gerätetür oder die Türdichtung beschädigt ist. Es könnte Mikrowellen-Energie austreten. Benutzen Sie die Mikrowelle erst wieder, wenn das Gerät repariert wurde.

⚠ Warnung: Umgebung

Nie das Gerät großer Hitze oder Nässe aussetzen. Kurzschluss-Gefahr!

⚠ Warnung: Mangelhafte Reinigung

Das Gerät regelmäßig reinigen. Immer alle Nahrungsmittelreste entfernen. Bei mangelhafter Reinigung kann die Oberfläche zerstört werden und das Gerät mit der Zeit durchrosten. Mikrowellen-Energie entweicht!

⚠ Warnung: Reparaturen

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Stromschlag-Gefahr!

Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen.

Wenn das Gerät defekt ist, die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten bzw. den Netzstecker ausstecken. Rufen Sie den Kundendienst.

Nie das Gehäuse öffnen. Das Gehäuse schützt vor Austreten der Mikrowellen-Energie.

Das Gerät arbeitet mit Hochspannung. Stromschlag!

Sicherheitshinweise zum Gebrauch der Mikrowelle

Warnung: Zubereitung von Lebensmitteln

Die Mikrowelle ausschließlich zur Zubereitung von Lebensmitteln verwenden. Andere Anwendungen können gefährlich sein und Schäden verursachen. Zum Beispiel können sich erwärmte Körner- oder Getreidekissen auch noch nach Stunden entzünden. Brandgefahr!

Kinder dürfen Mikrowellen-Geräte nur benutzen, wenn Sie angelernt wurden. Kinder müssen das Gerät richtig bedienen können und die Gefahren verstehen, auf die in der Gebrauchsanleitung hingewiesen werden.

Warnung: Mikrowellen-Leistung und -Zeit

Nie eine viel zu hohe Mikrowellen-Leistung oder -Zeit einstellen. Die Lebensmittel können sich entzünden. Das Gerät kann beschädigt werden.

Brandgefahr!

Richten Sie sich nach den Angaben in der Gebrauchsanleitung.

Warnung: Geschirr

Nie Geschirr benutzen, das für Mikrowellen ungeeignet ist.

Geschirr aus Porzellan und Keramik kann feine Löcher in Griffen und Deckeln haben. Hinter diesen Löchern verbirgt sich ein Hohlraum. In den Hohlraum eingedrungene Feuchtigkeit kann das Teil zum Bersten bringen.

Verletzungsgefahr!

Erhitzte Speisen geben Wärme ab. Das Geschirr kann heiß werden.

Verbrennungsgefahr!

Nehmen Sie Geschirr und Zubehör immer mit Topflappen aus dem Gerät.

Warnung: Verpackung

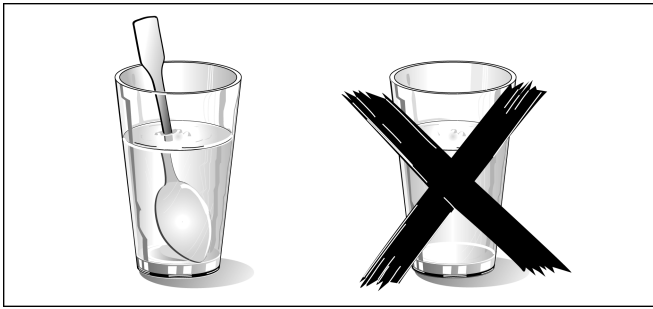
Nie Speisen in Warmhalteverpackungen erwärmen.

Brandgefahr!

Nie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien unbeaufsichtigt erwärmen.

Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln, kann die Verpackung platzen. Verbrennungsgefahr!

Richten Sie sich nach den Angaben auf der Verpackung. Entnehmen Sie die Gerichte immer mit Topflappen.



⚠ Warnung: Getränke

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten kann es zu Siedeverzug kommen. Das heißt, die Siedetemperatur wird erreicht, ohne dass die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes kann die heiße Flüssigkeit plötzlich heftig überkochen oder verspritzen. Verbrennungsgefahr!

Geben Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten immer einen Löffel mit in das Gefäß. So vermeiden Sie Siede-verzug.

Nie Getränke oder andere Lebensmittel in fest verschlossenen Gefäßen erhitzen. Explosionsgefahr!

Nie alkoholische Getränke zu hoch erhitzen.
Explosionsgefahr!

⚠ Warnung: Babynahrung

Nie Babynahrung in geschlossenen Gefäßen erwärmen. Entfernen Sie immer den Deckel oder Sauger.

Nach dem Erwärmen gut umrühren oder schütteln. Nur so verteilt sich die Wärme gleichmäßig.

Verbrennungsgefahr!

Überprüfen Sie die Temperatur, bevor Sie dem Kind die Nahrung geben.

⚠ Warnung: Lebensmittel mit Schalen oder Häuten

Nie Eier in der Schale garen. Nie hartgekochte Eier erwärmen. Sie können auch nachdem der Mikrowellen-Betrieb beendet ist explosionsartig zerplatzen. Dies gilt auch für Schalen- oder Krustentiere. Verbrennungsgefahr!

Bei Spiegeleiern oder Eiern im Glas müssen Sie vorher den Dotter anstechen.

Bei Lebensmitteln mit festen Schalen oder Häuten, z.B. Äpfel, Tomaten, Kartoffeln, Würstchen, kann die Schale platzen. Stechen Sie vor dem Erwärmen die Schale bzw. Haut an.

⚠ Warnung: Lebensmittel trocknen

Nie Lebensmittel mit Mikrowelle trocknen.
Brandgefahr!

⚠ Warnung: Lebensmittel mit geringem Wassergehalt

Nie Lebensmittel mit geringem Wassergehalt, wie z.B. Brot, mit zu hoher Leistung oder für zu lange Zeit auftauen oder erwärmen.
Brandgefahr!

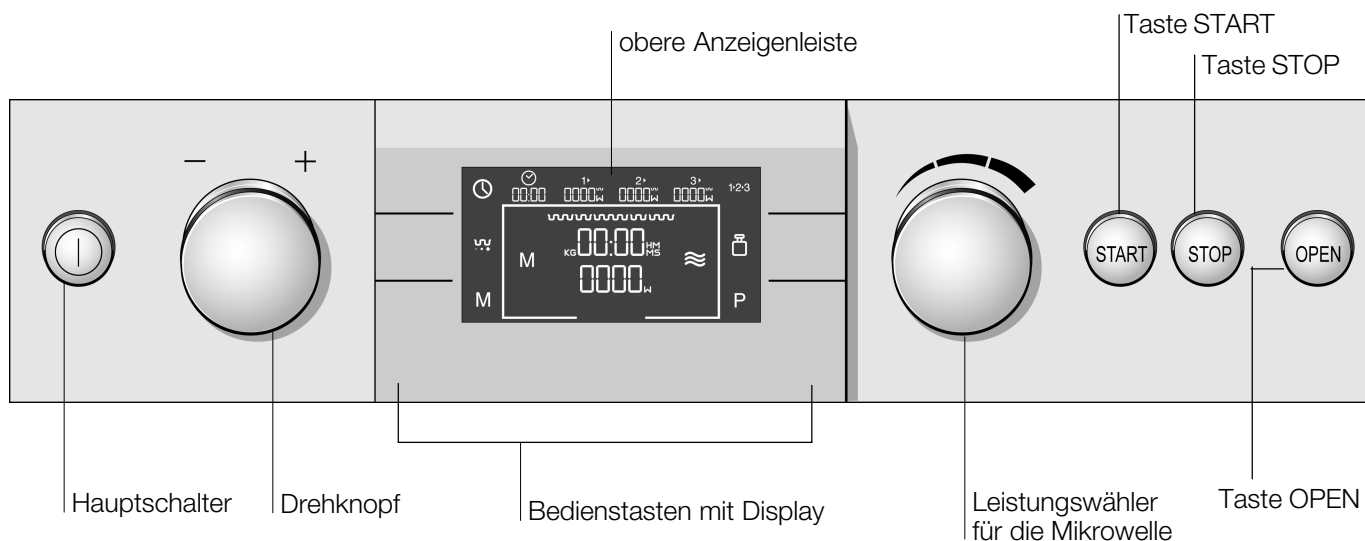
⚠ Warnung: Speiseöl

Nie ausschließlich Speiseöl mit Mikrowelle erhitzen.
Brandgefahr!

Ihr neues Gerät

Hier lernen Sie Ihr neues Gerät kennen. Wir erklären Ihnen das Bedienfeld mit den Schaltern.

Das Bedienfeld



Hauptschalter ①

Mit dem Hauptschalter ① schalten Sie Ihr Mikrowellengerät ein und aus.

- Einschalten
Taste ① drücken.
Ihr Gerät ist nun betriebsbereit.
- Ausschalten
Taste ① drücken.

Drehknopf

Mit dem Drehknopf stellen Sie die Uhrzeit, Dauer, Programm-Nummer und Gewicht für die Programm-Automatik ein.

Der Drehknopf kann nach rechts oder links gedreht werden.

Bereiche

0:01 MS-bis 1:30 HM Dauer
Ausnahme: 900 W = 0:01 MS-bis 30:00 MS

Gewicht je nach Programm

Leistungswähler für die Mikrowelle

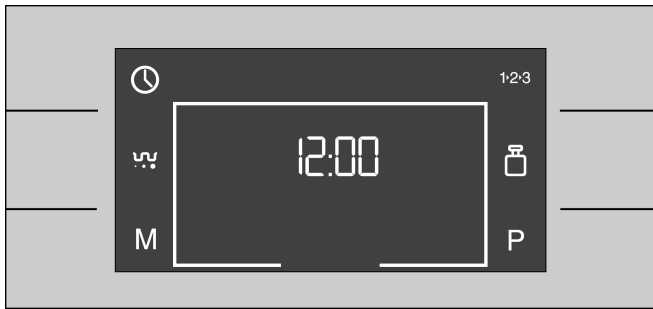
Mit dem Leistungswähler stellen Sie die Mikrowellen-Leistung ein.

Der Leistungswähler kann nach rechts oder links gedreht werden.

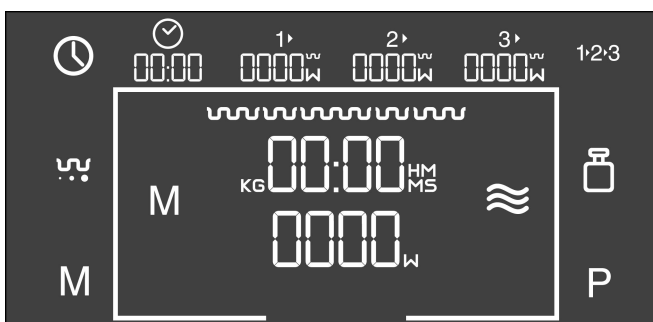
90 W	zum Auftauen empfindlicher Speisen
180 W	zum Auftauen und Weitergaren
360 W	zum Garen von Fleisch und zum Erwärmen empfindlicher Speisen
600 W	zum Erhitzen und Garen von Speisen
900 W	zum Erhitzen von Flüssigkeiten

Bedientasten

Die Tasten links und rechts neben dem Display werden durch Berühren aktiviert.



Taste Uhr ⌚	Damit stellen Sie die Uhrzeit ein.
Taste Grill 🔥	Damit können drei verschiedene Grillstufen einstellen. ~~~~~ ~~~~~ ~~~~~ stark mittel schwach
Taste "M"	Damit wählen Sie den Memory-Betrieb.
Taste "1:2:3" 3-Stufen-Betrieb	Damit können Sie bis zu drei verschiedene Mikrowellen-Einstellungen nacheinander ablaufen lassen.
Taste Gewicht "🍖"	Damit stellen Sie das Gewicht für die Programm-Automatik ein.
Taste "P"	Damit stellen Sie die Programm-Automatik ein.
Taste ⏻	Damit schalten Sie Ihr Mikrowellengerät ein und aus.
Taste START	Damit starten Sie den Mikrowellen-Betrieb.
Taste STOP	Damit halten Sie den Mikrowellen-Betrieb an bzw. löschen die Einstellung.
Taste "OPEN" Türöffner	Damit öffnen Sie die Gerätetür.



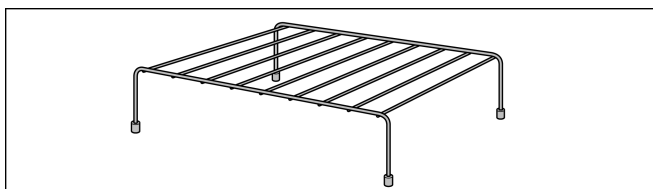
Display

Im Anzeigefeld können Sie die eingestellten Werte ablesen.

Das Zubehör

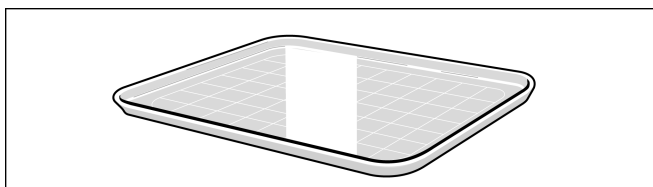
Rost

Verwenden Sie den Rost als Stellfläche für das Geschirr.



Glaspfanne

Sie dient als Spritzschutz, wenn Sie Lebensmittel direkt auf dem Rost grillen. Dazu stellen Sie den Rost in die Glaspfanne.
Die Glaspfanne kann bei Mikrowellen-Betrieb auch als Geschirr verwendet werden.



Vor der ersten Benutzung

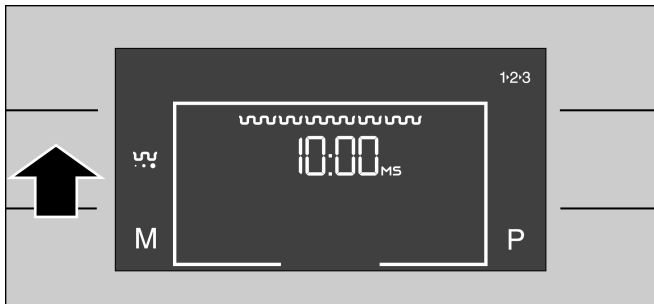
In diesem Kapitel finden Sie alles was Sie tun müssen, bevor Sie zum ersten Mal kochen.

Heizen Sie das Mikrowellengerät auf und reinigen Sie das Zubehör. Lesen Sie die Sicherheitshinweise im Kapitel "Worauf Sie achten müssen".

Garraum aufheizen

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den geschlossenen, leeren Garraum 10 Minuten lang auf.

- 1 Taste ① drücken.
- 2 Taste  1 mal drücken.
Grill  und 10:00 MS erscheinen in der Anzeige.
- 3 Taste START drücken.



Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal. Taste STOP drücken oder die Gerätetür öffnen.

Zubehör vorreinigen

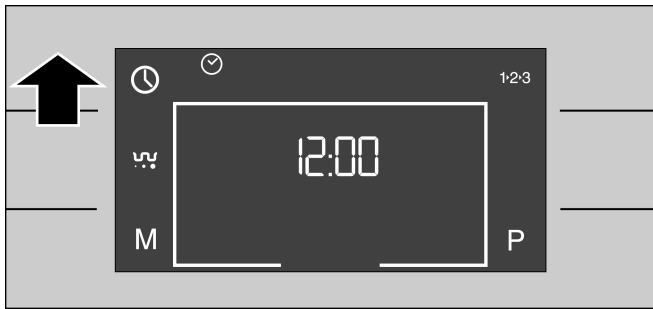
Bevor Sie das Zubehör benutzen, reinigen Sie es gründlich mit Spüllauge und einem Spültuch.

Kühlgebläse

Das Gerät ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Das Gebläse kann weiterlaufen, auch wenn das Gerät bereits ausgeschaltet ist.

Beim Mikrowellen-Betrieb bleibt der Backofen kalt. Trotzdem schaltet sich das Kühlgebläse ein. Es kann weiterlaufen auch wenn der Mikrowellen-Betrieb bereits beendet ist.

Stellen Sie die Uhrzeit ein



- 1 Taste ① drücken.
- 2 Taste ② berühren.
In der oberen Anzeige erscheint das Symbol ② und 12:00 im Display.
- 3 Mit dem Drehknopf die Uhrzeit einstellen.



- 4 Mit Taste ④ bestätigen.
In der oberen Anzeige leuchtet das Symbol ④ und die Uhrzeit erscheint.

- Deaktivieren der Uhrzeit
Taste ④ einige Sekunden gedrückt halten, bis die Uhr-Anzeige erlischt.

Hinweise: Zwischen 22:00 Uhr und 06:00 Uhr leuchtet die Uhr-Anzeige nur halbhell.

Wenn Sie die Uhrzeit ausgeblendet haben, läuft Ihr Gerät im "off"-Modus bei einem geringen Stand by-Betrieb.

Die Mikrowelle

Hier erhalten Sie Informationen zum Geschirr und können nachlesen wie Sie die Mikrowelle einstellen.

Die Mikrowelle können Sie solo, d. h. alleine oder kombiniert mit dem Grill einsetzen.

Probieren Sie es doch gleich einmal aus. Erhitzen Sie zum Beispiel eine Tasse Wasser für Ihren Tee.

Nehmen Sie eine große Tasse ohne Gold- oder Silberdekor und geben Sie einen Teelöffel mit hinein. Stellen Sie die Tasse mit dem Wasser auf den Rost.

- 1 Leistungswähler auf 900 Watt stellen.
- 2 Mit dem Drehknopf 1 Minute 30 Sekunden einstellen.
- 3 Taste START drücken.

Nach 1 Minute 30 Sekunden ertönt ein Signal. Das Wasser ist heiß.

Während Sie den Tee trinken, lesen Sie bitte nochmals die Sicherheitshinweise am Anfang der Gebrauchsanleitung. Sie sind sehr wichtig.

- Tabellen und Tipps
Im Kapitel Tabellen und Tipps finden Sie viele Beispiele zum Auftauen, Erhitzen und Garen.

Geschirr

- Geeignetes Geschirr
Geeignet ist hitzebeständiges Geschirr aus Glas, Glaskeramik, Porzellan, Keramik oder temperaturfestem Kunststoff. Diese Materialien lassen Mikrowellen durch.

Sie können auch Serviergeschirr verwenden. So sparen Sie sich das Umfüllen. Benutzen Sie Geschirr mit Gold- oder Silberdekor nur, wenn der Hersteller garantiert, dass es für Mikrowellen geeignet ist.

- Ungeeignetes Geschirr
Nie Geschirr aus Metall verwenden. Metall lässt Mikrowellen nicht durch.

Vorsicht: Metall-z. B. der Löffel im Glas-muss mindestens 2 cm von den Garraumwänden und der Türinnenseite entfernt sein. Funken könnten das innere Türglas zerstören.

- Geschirrtest
Nie die Mikrowelle ohne Speisen einschalten. Einzige Ausnahme ist der nachfolgende Geschirrtest.

Wenn Sie unsicher sind, ob Ihr Geschirr mikrowellengeeignet ist, machen Sie diesen Test: Stellen Sie das leere Geschirr für ½ bis 1 Minute bei maximaler Leistung in das Gerät. Prüfen Sie zwischendurch die Temperatur. Das Geschirr soll kalt oder handwarm sein. Wird es heiß oder entstehen Funken, ist es ungeeignet.

Die Mikrowellen-Leistungen

Mikrowellen-Leistung	geeignet zum
900 Watt	Erhitzen von Flüssigkeiten
600 Watt	Erhitzen und Garen von Speisen
360 Watt	Garen von Fleisch und zum Erwärmen empfindlicher Speisen
180 Watt	Auftauen und Weitergaren
90 Watt	Auftauen empfindlicher Speisen

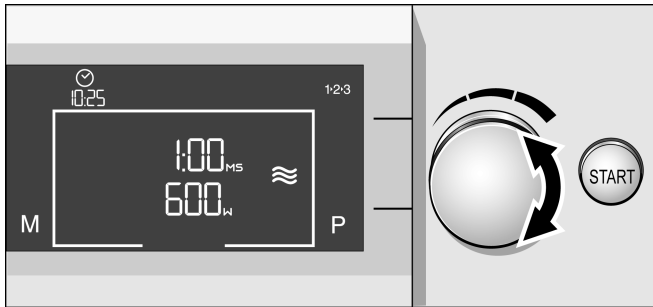
So stellen Sie ein

Die Mikrowellen-Leistung 900 Watt können Sie für maximal 30 Minuten einstellen. Bei allen anderen Leistungen ist eine Dauer bis 90 Minuten möglich.

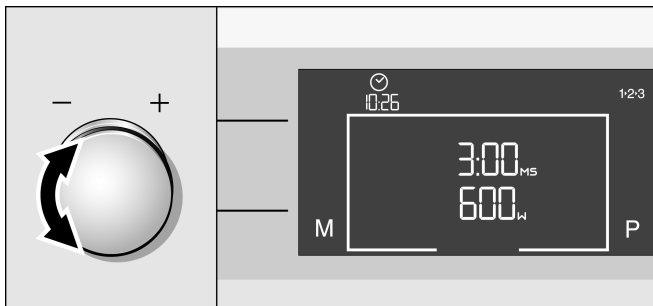
Beispiel:

Mikrowellen-Leistung 600 W, 3 Minuten

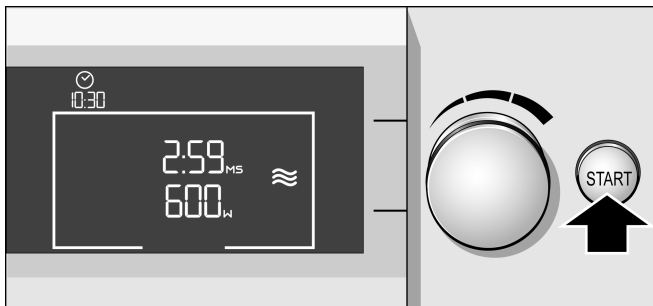
Hauptschalter ① einschalten.



- 1 Mit dem Leistungswähler die Mikrowellen-Leistung einstellen.



- 2 Mit dem Drehknopf die Dauer einstellen.



- 3 Taste START drücken.

Die Dauer läuft sichtbar in der Anzeige ab.

- Die Dauer ist abgelaufen
Nach Ablauf der Dauer ertönt ein Signal. Das Gerät schaltet aus. Gerätetür öffnen oder Taste STOP drücken.
- Dauer ändern
Die Dauer können Sie jederzeit verändern.
- Anhalten
Gerätetür öffnen. Der Mikrowellenbetrieb wird unterbrochen. Nach dem Schließen Taste START drücken. Der Betrieb läuft weiter.
- Einstellung löschen
Taste STOP zweimal drücken oder die Gerätetür öffnen und Taste STOP einmal drücken.

Hinweise: Sie können auch zuerst die Dauer und dann die Mikrowellen-Leistung einstellen.

Wenn Sie die Gerätetür zwischendurch öffnen, kann das Gebläse weiterlaufen.

Grillen

Der Grillheizkörper sorgt für eine intensive Oberflächenhitze und eine gleichmäßige Bräunung der Lebensmittel.

Folgende Grillstufen stehen Ihnen zur Verfügung:

Grillstufen			
Grill		stark	 1 mal drücken
Grill		mittel	 2 mal drücken
Grill		schwach	 3 mal drücken

So stellen Sie ein

Beispiel:

Grill stark, 15 Minuten

Hauptschalter ① einschalten.

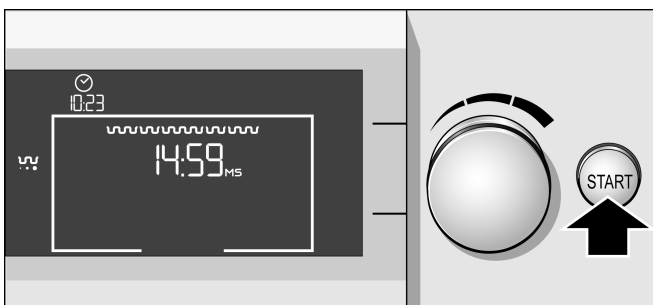
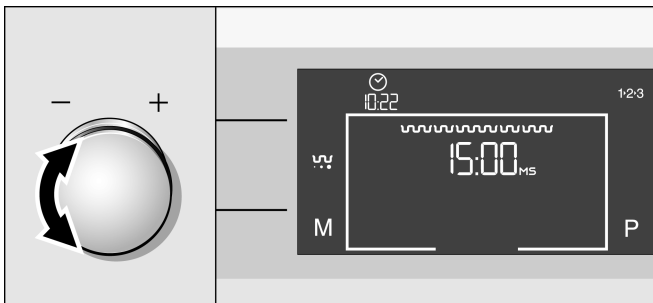
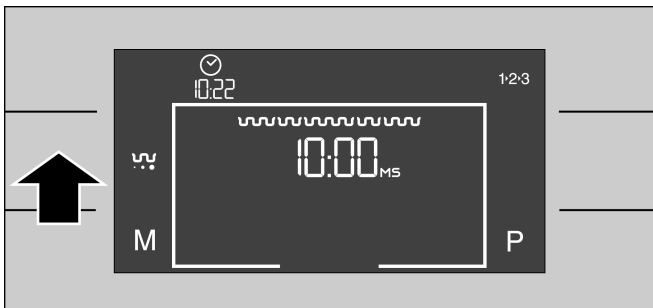
- 1 Taste  1x berühren.
Eine Vorschlagsdauer von **10:00** MS erscheint im Display.

Um eine andere Grillstufe einzustellen berühren Sie wieder die Taste .

- 2 Mit dem Drehknopf die Dauer einstellen.

- 3 Taste START drücken.
Die Dauer läuft sichtbar in der Anzeige ab.

- Die Dauer ist abgelaufen
Nach Ablauf der Dauer ertönt ein Signal. Das Gerät schaltet aus. Gerätetür öffnen oder Taste STOP drücken.
- Korrektur
Sie können die Grillstufe jederzeit verändern.



- Anhalten
Gerätetür öffnen. Nach dem Schließen Taste START drücken. Der Betrieb läuft weiter.
- Einstellung löschen
Taste STOP zweimal drücken oder die Gerätetür öffnen und Taste STOP einmal drücken.

Hinweis: Wenn Sie die Gerätetür zwischendurch öffnen, kann das Gebläse weiterlaufen.

Mikrowelle und Grill kombiniert einstellen

Die Mikrowelle können Sie solo, d. h. alleine oder kombiniert mit dem Grill einsetzen.

Die Leistungen 900 W und 600 W können Sie nicht mit dem Grill kombinieren.

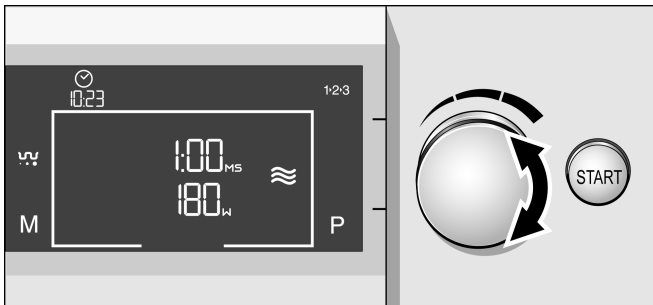
So stellen Sie ein

Beispiel:

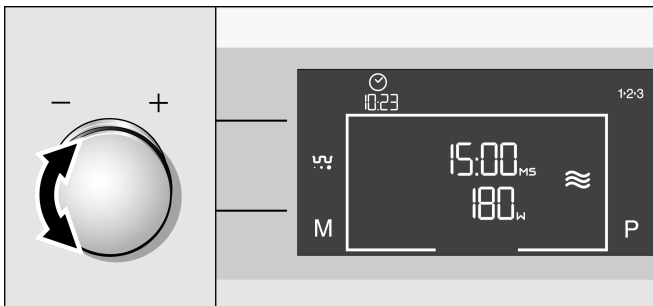
Mikrowellen-Leistung 180 W, 15 Minuten, Grill mittel

Hauptschalter ① einschalten.

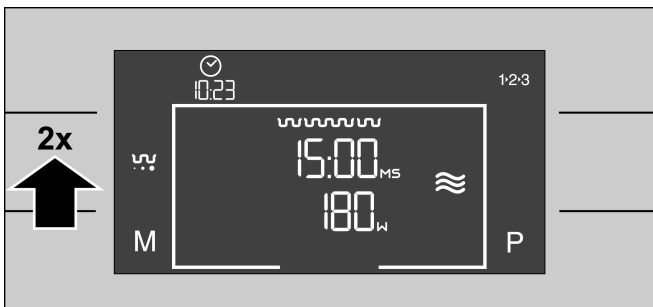
- 1 Mit dem Leistungswähler die Mikrowellen-Leistung wählen.



- 2 Mit dem Drehknopf die Dauer einstellen.

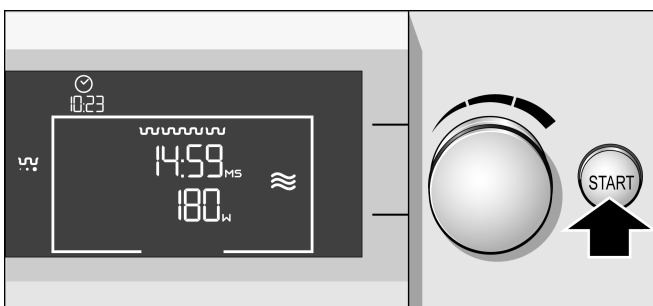


- 3 Taste sooft drücken, bis die gewünschte Grillstufe erscheint.



- 4 Taste START drücken.

Die Dauer läuft sichtbar in der Anzeige ab.



- Die Dauer ist abgelaufen
Ein Signal ertönt. Das Gerät schaltet aus. Gerätetür öffnen oder Taste STOP drücken.
- Einstellung ändern
Grillstufe oder Dauer können Sie jederzeit verändern.

- Anhalten
Gerätetür öffnen. Der Mikrowellenbetrieb wird unterbrochen. Nach dem Schließen Taste START drücken. Der Betrieb läuft weiter.
- Einstellung löschen
Taste STOP zweimal drücken oder die Gerätetür öffnen und Taste STOP einmal drücken.

Hinweise: Sie können auch zuerst den Grill und dann die Mikrowellen-Leistung und Dauer einstellen.

Wenn Sie die Gerätetür zwischendurch öffnen, kann das Gebläse weiterlaufen.

3-Stufen-Betrieb

Wenn Sie für Ihr Gericht mehrere Einstellungen benötigen, verwenden Sie den 3-Stufen-Betrieb.

Beispiel: Überbackener Blumenkohl

1. Stufe 600 W, 15 Minuten
2. Stufe 600 W, 5 Minuten
3. Stufe 360 W, 8 - 10 Minuten und Grillstufe schwach.

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes hitzebeständiges Geschirr.

Gerät mit dem Hauptschalter ① einschalten.

- 1 Taste 1•2•3 drücken.
In der Anzeigeleiste erscheint 1• für die erste Stufe.
 - 2 Die erste Stufe einstellen. Dazu die gewünschte Mikrowellen-Leistung, Dauer und eventuell die Grillstufe einstellen.
 - 3 Taste 1•2•3 drücken und die zweite Stufe einstellen.
 - 4 Taste 1•2•3 drücken und die dritte Stufe einstellen.
 - 5 Taste START drücken.
Die Gesamtdauer erscheint im Display. Die gerade ablaufende Einstellung wechselt von der oberen Anzeigeleiste ins Display.
- Die Gesamtdauer ist abgelaufen
Ein Signal ertönt, das Gerät schaltet aus. Taste STOP drücken oder die Gerätetür öffnen. Eine eingestellte Uhrzeit erscheint wieder.
 - Anhalten
Gerätetür öffnen. Der Betrieb wird unterbrochen. Nach dem Schließen wieder Taste START drücken. Der Betrieb läuft weiter.
 - Einstellung löschen
Taste STOP zweimal drücken.
 - Eine Stufe vor dem Start ändern.
Taste 1•2•3 so oft drücken, bis die Einstellung im Display erscheint. Jetzt können Sie ändern.

Hinweis: Die Leistung 900 W können Sie nur einmal wählen.

Die Reihenfolge der jeweiligen Einstellung ist beliebig. Sie können mit der Dauer, der Mikrowellen-Leistung oder dem Grill beginnen.

Der Grill kann nicht mit 900 oder 600 W kombiniert werden.

Das Gebläse läuft weiter, wenn Sie die Gerätetür zwischendurch öffnen.

Hinweise zur Programm-Automatik

Nehmen Sie das Lebensmittel aus der Verpackung und wiegen Sie es ab. Wenn Sie das genaue Gewicht nicht eingeben können, runden Sie es auf bzw. ab.

Verwenden Sie für die Programme immer mikrowellengeeignetes Geschirr, z. B. aus Glas oder Keramik. Beachten Sie dazu die Zubehörhinweise in der Programmtabelle.

Stellen Sie die Lebensmittel in das kalte Gerät.

Eine Tabelle mit geeigneten Lebensmitteln, dem jeweiligen Gewichtsereich und dem erforderlichen Zubehör finden Sie im Anschluss an die Hinweise.

Das Einstellen von Gewichten außerhalb des Gewichtsereiches ist nicht möglich.

Bei vielen Gerichten hören Sie nach einiger Zeit ein Signal. Wenden Sie das Lebensmittel oder rühren Sie es um.

- **Auftauen**
Lebensmittel möglichst flach und portionsgerecht bei -18°C einfrieren und lagern.

Das gefrorene Lebensmittel auf ein flaches Geschirr, z. B. einen Glas- oder Porzellanteller legen.

Nach dem Auftauen das Lebensmittel noch 10 bis 30 Minuten zum Temperatenausgleich nachtauen lassen.

Beim Auftauen von Fleisch, Geflügel oder Fisch entsteht Flüssigkeit. Diese beim Wenden entfernen und in keinem Fall weiterverwenden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung bringen.

Legen Sie Rind-, Lamm- und Schweinefleisch zuerst mit der Fettseite nach unten auf das Geschirr.

Brot nur in der benötigten Menge auftauen. Es wird schnell altbacken.

Bereits aufgetautes Hackfleisch nach dem Wenden entfernen.

Ganzes Geflügel zuerst mit der Brustseite, Geflügelteile mit der Hautseite auf das Geschirr legen.

- **Kartoffeln**
Salzkartoffeln: In gleichgroße Stücke schneiden. Pro 100 g Kartoffeln zwei Esslöffel Wasser und etwas Salz zugeben.

Pellkartoffeln: Gleichgroße Kartoffeln verwenden. Waschen und Schale mehrmals einstechen. Kartoffeln noch feucht in ein Geschirr ohne Wasser geben.

- **Reis**
Reis schäumt beim Garen stark. Nehmen Sie deshalb ein hohes Geschirr mit Deckel. Stellen Sie das Rohgewicht (ohne Flüssigkeit) ein. Die zwei- bis zweieinhalbfache Menge Flüssigkeit zum Reis geben.

Keinen Kochbeutel-Reis verwenden.

- **Gemüse**
Gemüse, frisch: In gleich große Stücke schneiden. Pro 100 g 2 Esslöffel Wasser zugeben.

Gemüse, gefroren: Geeignet ist nur blanchiertes, nicht vorgegartes Gemüse. Tiefkühlgemüse mit Sahneseife ist ungeeignet. 1 bis 2 Esslöffel Wasser pro 100 g zugeben. Für Spinat und Rotkohl kein Wasser zugeben.

- **Backofen-Kartoffeln**
Gleichgroße Kartoffeln verwenden. Waschen und Schale mehrmals einstechen. Kartoffeln noch feucht auf den Rost legen.

- **Hähnchenhälften**
Hähnchenhälften mit der Hautseite nach oben auf den Rost legen. Damit das abtropfende Fett oder der Fleischsaft aufgefangen wird, stellen Sie den Rost in die Glaspfanne.

- **Ruhezeiten**
Einige Gerichte benötigen nach Programmende noch eine Ruhezeit im Garraum.

Gericht	Ruhezeit
Gemüse	ca. 5 Minuten
Kartoffeln	ca. 5 Minuten. Vorher das entstandene Wasser abgießen.
Reis	5 bis 10 Minuten

Programmtabelle

Programm	Nr.	geeignet für	Gewichtsbereich	Geschirr / Zubehör
Auftauen				
Fleisch und Geflügel	P1	Braten, flache Fleischstücke, Hackfleisch, Hähnchen, Poularde, Ente	0,2-2,0 kg	Flaches Geschirr ohne Deckel.
Fisch	P2	ganzer Fisch, Fischfilet, Fischkotelett	0,1-1,0 kg	Flaches Geschirr ohne Deckel.
Brot und Kuchen*	P3	Brot, ganz, rund oder länglich, Brot in Scheiben, Rührkuchen, Hefekuchen,Obstkuchen	0,2-1,5 kg	Flaches Geschirr ohne Deckel.
Garen				
Kartoffeln	P4	Salzkartoffeln, Pellkartoffeln	0,2-1,0 kg	Geschirr mit Deckel.
Reis	P5		0,05-0,3 kg	Hohes Geschirr mit Deckel.
Gemüse frisch	P6	Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Kohlrabi, Lauch, Paprika Zucchini	0,15-1,0 kg	Geschirr mit Deckel.
Gemüse gefroren	P7	Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Kohlrabi, Rotkohl, Spinat	0,15-1,0 kg	Geschirr mit Deckel.
Backofen-Kartoffeln	P8	Gewicht je Kartoffel ca. 200 g-250 g	0,2-1,5 kg	Rost
Auflauf, gefroren	P9	z. B. Lasagne	0,3-1,0 kg	
Hänchen, halbiert	P10		0,5-1,8 kg	Glaspfanne und Rost

* Ungeeignet sind Sahnetorten, Cremekuchen, Kuchen mit Guss, Glasur oder Gelatine.

So stellen Sie ein

Mit der Programm-Automatik können Sie ganz einfach Lebensmittel auftauen und viele Speisen schnell und problemlos zubereiten.

Beispiel:

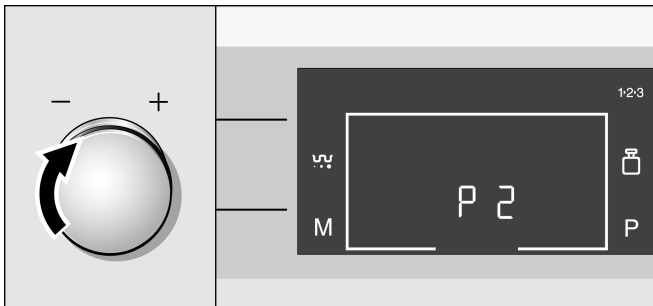
P2 ganzer Fisch, 1,0 kg

Hauptschalter ① einschalten.

1 Taste "P" drücken.



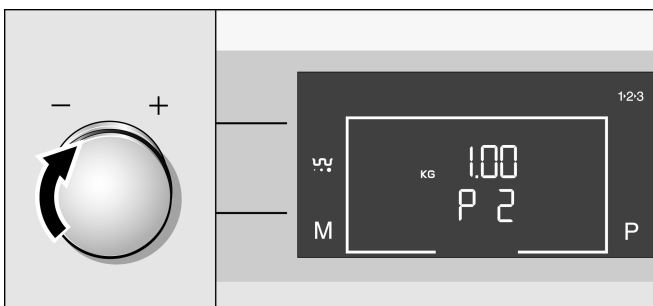
2 Mit dem Drehknopf das Programm auswählen.



3 Taste "g" drücken.
Das Vorschlagsgewicht erscheint in der Anzeige.

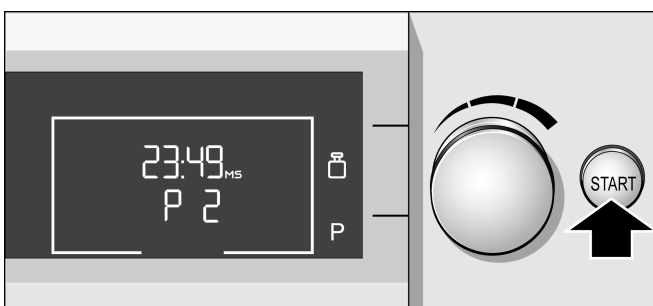


4 Mit dem Drehknopf das Gewicht der Speise einstellen.



5 Taste START drücken.

Die Dauer läuft sichtbar in der Anzeige ab.



- Die Dauer ist abgelaufen
Ein Signal ertönt. Das Gerät schaltet aus. Gerätetür öffnen oder Taste STOP drücken.
- Anhalten
Gerätetür öffnen. Nach dem Schließen Taste START drücken. Der Betrieb läuft weiter.
- Einstellung löschen
Taste STOP zweimal drücken oder die Gerätetür öffnen und Taste STOP einmal drücken.

Hinweis: Die Dauer kann nicht verändert werden.

Bei einigen Programmen ist ein Umrühren oder Wenden der Speisen notwendig. Ein Signal ertönt.

Wenn Sie die Gerätetür zwischendurch öffnen, kann das Gebläse weiterlaufen.

Wenn Sie während des Automatikbetriebes die Taste "⏏" drücken, erscheint für ca. 3 Sekunden das eingestellte Gewicht.

Wenn nach dem Start "kg" im Display blinkt wurde kein Gewicht eingegeben. Gewicht einstellen und Taste START drücken.

Memory

Mit Memory können Sie ein eigenes Programm selbst zusammenstellen. Sie können die Einstellungen speichern und jederzeit wieder abrufen.

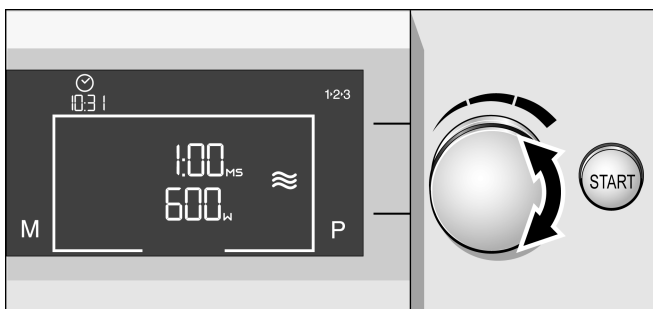
Sinnvoll ist Memory, wenn Sie für Ihr Gericht mehrere verschiedene Einstellungen benötigen, oder wenn Sie ein Gericht besonders häufig zubereiten.

Memory speichern

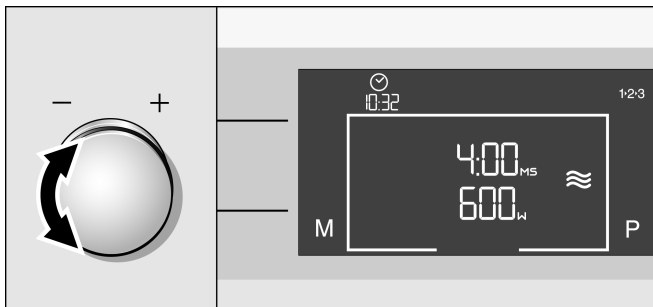
Beispiel:

600 W, 4 Minuten

Hauptschalter ① einschalten.



- 1 Mit dem Leistungswähler die Mikrowellen-Leistung wählen.



- 2 Mit dem Drehknopf die Dauer einstellen.

- 3 Taste "M" solange drücken, bis ein Signal ertönt.

Die Einstellung ist gespeichert.

- Speicherplatz löschen und neu belegen

- 1 Taste "M" berühren.
Die alten Einstellungen erscheinen.
- 2 Taste "M" solange drücken, bis die Einstellung im Display erlischt.
- 3 Neu einstellen.

Memory Starten

Die gespeicherten Einstellungen für Ihr Gericht können Sie ganz einfach abrufen.
Stellen Sie das Gericht in den Garraum.

Beispiel:
600 W, 4 Minuten

Hauptschalter ① einschalten.

1 Taste "M" berühren.

Die gespeicherten Einstellungen erscheinen in der Anzeige.

2 Taste START drücken.

Die Dauer läuft sichtbar in der Anzeige ab.

- Die Dauer ist abgelaufen
Ein Signal ertönt. Das Gerät schaltet aus. Gerätetür öffnen oder Taste STOP drücken.
- Anhalten
Gerätetür öffnen. Das Kühlgebläse kann weiterlaufen. Nach dem Schließen die Taste START drücken. Der Betrieb läuft weiter.
- Memory abbrechen
Taste STOP zweimal drücken oder die Gerätetür öffnen und Taste STOP einmal drücken.

Grillstufe oder Dauer können Sie nur nach dem Start ändern.

Das eingestellte Programm bleibt auch nach einem Stromausfall gespeichert.



Signaldauer ändern

Nach Ablauf der eingestellten Dauer hören Sie ein Signal.
Die Dauer des Signaltons können Sie ändern.

Signaldauer		Signaltöne
kurz	5 05	5
mittel	5 30	30 Grundeinstellung
lang	5 50	50

Beispiel:

5 Signaltöne

- 1 Taste "P" solange drücken, bis in der Anzeige 5 30 erscheint.
- 2 Mit dem Drehknopf die Signaldauer wählen.
- 3 Taste "P" drücken, bis in der Anzeige "5" blinkt und ein Signal ertönt. Die Einstellung ist gespeichert.

Pflege und Reinigung

Warnung:

Verwenden Sie nie Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler. Kurzschlussgefahr!

Verwenden Sie nie scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel. Metallschaber sind für die Reinigung des Glases an der Gerätetür nicht geeignet. Die Oberfläche kann beschädigt werden und das Glas zerstören. Wenn so ein Mittel auf die Vorderfront gelangt, wischen Sie es sofort mit Wasser ab.

Reinigungsmittel

Bedienfeld	Spüllauge, mit einem weichen Tuch nachtrocknen
Türscheiben	Glasreiniger
Garraum	Heiße Spüllauge oder Essigwasser, mit einem weichen Tuch gut nachtrocknen.
Dichtung	Heiße Spüllauge
Zubehör	In heißer Spüllauge einweichen. Mit Bürste oder Spülschwamm säubern.

Eine Störung, was tun?

Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, achten Sie bitte auf folgende Hinweise:

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Stecker ist nicht eingesteckt.	Einstecken
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob die Küchenlampe funktioniert.
	Sicherung defekt	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist.
	Fehlbedienung	Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Nach ca. 10 Sekunden wieder einschalten.
Das Gerät ist nicht in Betrieb. In der Anzeige steht eine Dauer.	Der Drehknopf wurde versehentlich betätigt.	Drücken Sie die Taste STOP.
	Nach dem Einstellen wurde die Taste START nicht gedrückt.	Drücken Sie die Taste START oder löschen Sie die Einstellung mit der Taste STOP.
Die Mikrowelle schaltet nicht ein.	Die Tür wurde nicht ganz geschlossen.	Prüfen Sie, ob Speisereste oder ein Fremdkörper in der Tür klemmen.
	Die Taste START wurde nicht gedrückt.	Drücken Sie die Taste START.
Die Speisen werden langsamer heiß als bisher	Es wurde eine zu kleine Mikrowellen-Leistung eingestellt.	Wählen Sie eine höhere Mikrowellen-Leistung.
	Es wurde eine größere Menge als sonst in das Gerät gegeben.	Doppelte Menge-fast doppelte Zeit.
Gerät schaltet kurz nach dem Starten ab. In der Anzeige erscheint die Fehlermeldung "H95".	Die Tür wurde nicht richtig geschlossen.	Tür nochmals öffnen und richtig schließen, wenn das nicht hilft, verständigen Sie den Kundendienst.
In der Anzeige erscheint die Fehlermeldung "Er1".	Der Temperatursensor ist fehlerhaft.	Rufen Sie den Kundendienst.
In der Anzeige erscheint die Fehlermeldung "Er11".	Die Tasten sind verschmutzt oder die Mechanik klemmt.	Drücken Sie alle Tasten mehrmals, wenn das nicht hilft, verständigen Sie den Kundendienst.
In der Anzeige erscheint die Fehlermeldung "Er4".	Es besteht eine extreme Überhitzung (evtl. Feuer im Innenraum). Zu hohe Mikrowellen-Leistung.	Tür nicht öffnen, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten, abkühlen lassen.
In der Anzeige erscheint die Fehlermeldung "Er18".	Technischer Defekt.	Rufen Sie den Kundendienst.

Reparaturen dürfen Sie nur von geschulten Kundendienst-Technikern durchführen lassen.

Wird Ihr Gerät unsachgemäß repariert, können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

Kundendienst

Muss Ihr Gerät repariert werden, ist unser Kunden- dienst für Sie da. Die Anschrift und Telefonnummer der nächstgelegenen Kundendienststelle finden Sie im Telefonbuch. Auch die angegebenen Kunden- dienstzentren nennen Ihnen gern eine Kundendienst- stelle in Ihrer Nähe.

E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie dem Kundendienst immer die Erzeugnis- nummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) Ihres Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Gerätetür öffnen, rechts. Damit Sie im Störfall nicht lange suchen müssen, tragen Sie gleich hier die Daten Ihres Gerätes ein.

E-Nr.	FD
Kundendienst ☎	

Technische Daten

Stromversorgung	230 V, 50 Hz
Gesamt-Anschlusswert	1990 W
Mikrowellen-Leistung	900 W (IEC 60705)
Mikrowellen Frequenz	2450 MHz
Abmessungen (HxBxT)	
- Gerät	38,2 x 59,4 x 31,9 cm
- Garraum	22,0 x 35,0 x 27,0 cm
Gewicht	16,65 kg
VDE-geprüft	ja
CE-Zeichen	ja

Dieses Gerät entspricht der Norm EN 55011 bzw. CISPR 11. Es ist ein Produkt der Gruppe 2, Klasse B.

Gruppe 2 bedeutet, dass Mikrowellen zum Zweck der Erwärmung von Lebensmitteln erzeugt werden. Klasse B besagt, dass das Gerät für die private Haushaltsumgebung geeignet ist.

Tabellen und Tipps

Hier finden Sie eine Auswahl an Gerichten und die optimalen Einstellungen dazu. Sie können nachlesen, welche Mikrowellen-Leistung für Ihr Gericht am besten geeignet ist oder welches Zubehör Sie verwenden sollen. Sie bekommen viele Tipps zum Geschirr und zur Zubereitung, und eine kleine Pannenhilfe, falls doch einmal etwas schief geht.

Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle

In den folgenden Tabellen finden Sie viele Möglichkeiten und Einstellwerte zur Mikrowelle.

Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte. Sie sind abhängig vom Geschirr, von der Qualität, Temperatur und Beschaffenheit der Lebensmittel.

In den Tabellen sind häufig Zeitbereiche angegeben. Stellen Sie zuerst die kürzere Zeit ein und verlängern Sie, wenn es erforderlich ist.

Es kann sein, dass Sie andere Mengen haben, als in den Tabellen angegeben.

Dafür gibt es eine Faustregel:

Doppelte Menge – fast doppelte Dauer,
halbe Menge – halbe Dauer.

Die Speisen sollten Sie zwischendurch mehrmals umrühren bzw. wenden. Kontrollieren Sie die Temperatur.

- **Auftauen**
Geben Sie die gefrorenen Lebensmittel in einem offenen Gefäß auf den Garraumboden.

Die Speisen zwischendurch 1-2 mal wenden oder umrühren. Große Stücke sollten Sie mehrmals wenden.

Beim Auftauen von Fleisch, Geflügel oder Fisch entsteht Flüssigkeit. Diese beim Wenden entfernen und in keinem Fall weiterverwenden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung bringen.

Lassen Sie das Aufgetaute noch 10-30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen, damit sich die Temperatur ausgleicht. Beim Geflügel können Sie dann die Innereien herausnehmen.

	Menge	Mikrowellen-Leistung, Watt Dauer in Minuten	Hinweise
Fleisch im Ganzen vom Rind, Schwein, Kalb (mit und ohne Knochen)	800 g 1000 g 1500 g	180 W, 15 Min. + 90 W, 15-25 Min. 180 W, 20 Min. + 90 W, 20-30 Min. 180 W, 25 Min. + 90 W, 25-35 Min.	Mehrmals wenden.
Fleisch in Stücken oder Scheiben vom Rind, Schwein, Kalb	200 g 500 g 800 g	180 W, 5-8 Min. + 90 W, 5-10 Min. 180 W, 8-11 Min. + 90 W, 10-15 Min. 180 W, 12-15 Min. + 90 W, 15-20 Min.	Beim Wenden die Fleischteile voneinander trennen.
Hackfleisch, gemischt	200 g 500 g 800 g	180 W, 2 Min. + 90 W 5-10 Min. 180 W, 6 Min. + 90 W, 8-13 Min. 180 W, 10 Min. + 90 W, 15-20 Min.	Möglichst flach einfrieren. Zwischendurch mehrmals wenden und bereits aufgetautes Fleisch entfernen.
Geflügel bzw. Geflügelteile	600 g 1200 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 10-15 Min. 180 W, 15 Min. + 90 W, 20-25 Min.	Mehrmals wenden.
Fisch Filet, Fischkotelett, Scheiben	400 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10-15 Min.	Aufgetaute Teile voneinander trennen.
Fisch im Ganzen	300 g 600 g	180 W, 3 Min. + 90 W, 10-15 Min. 180 W, 8 Min. + 90 W, 15-20 Min.	Zwischendurch wenden.
Gemüse, z. B. Erbsen	300 g	180 W, 10-15 Min.	
Obst, z. B. Himbeeren	300 g 500 g	180 W, 6-9 Min. 180 W, 8 Min. + 90 W, 5-10 Min.	Zwischendurch vorsichtig umrühren und aufgetaute Teile voneinander trennen.

	Menge	Mikrowellen-Leistung, Watt Dauer in Minuten	Hinweise
Butter	125 g 250 g	180 W, 1 Min. + 90 W, 1-2 Min. 180 W, 1 Min. + 90 W, 2-4 Min.	Verpackung vollständig entfernen
Brot, ganz	500 g 1000 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 5-10 Min. 180 W, 12 Min. + 90 W, 10-20 Min.	Zwischendurch wenden.
Kuchen, trocken z. B. Rührkuchen	500 g 750 g	90 W, 10-15 Min. 180 W, 5 Min. + 90 W, 10-15 Min.	Kuchenstücke voneinander trennen. Nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Creme.
Kuchen, saftig z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen	500 g 750 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 15-20 Min. 180 W, 7 Min. + 90 W, 15-20 Min.	Nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Gelatine.

Auftauen, Erhitzen oder Garen tiefgefrorener Speisen

Stellen Sie das Geschirr auf den Garraumboden.

Decken Sie die Speisen immer zu. Wenn Sie keinen passenden Deckel für ihr Gefäß haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.

Nehmen Sie Fertiggerichte aus der Verpackung. Im mikrowellengeeigneten Geschirr erwärmen sie sich schneller und gleichmäßiger.

Verschiedene Speisenkomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.

Flache Speisen garen schneller als hohe. Verteilen Sie die Speisen daher möglichst flach im Gefäß.

Die Speisen sollten Sie zwischendurch 2-3 mal umrühren bzw. wenden.

Lassen Sie die Gerichte nach dem Erhitzen noch 2-5 Minuten zum Temperatenausgleich ruhen.

Der Eigengeschmack der Speisen bleibt weitgehend erhalten. Deshalb können Sie mit Salz und Gewürzen sparsam umgehen.

	Menge	Mikrowellen-Leistung, Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Menü, Tellergericht, Fertiggericht (2-3 Komponenten)	300-400g	600 W, 8-13 Min.	
Suppen	400 g	600 W, 8-12 Min.	
Eintöpfe	500 g	600 W, 10-15 Min.	
Fleisch in Soße z. B. Gulasch	500 g	600 W, 10-15 Min.	Beim Umrühren die Fleischstücke voneinander trennen.
Fisch, z. B. Filetstücke	400 g	600 W, 10-15 Min.	Evtl. Wasser, Zitronensaft oder Wein zugeben.
Aufläufe, z. B. Lasagne, Cannelloni	450 g	600 W, 10-15 Min.	Verwenden Sie den Rost als Stellfläche für das Geschirr.
Beilagen, z. B. Reis, Nudeln	250 g 500 g	600 W, 3-7 Min. 600 W, 8-12 Min.	Etwas Flüssigkeit zugeben.
Gemüse, z. B. Erbsen, Broccoli, Möhren	300 g 600 g	600 W, 7-11 Min. 600 W, 14-17 Min.	Im Geschirr bodenbedeckt Wasser zugeben.
Rahmspinat	450 g	600 W, 10-15 Min.	Ohne Zusatz von Wasser garen.

Speisen erhitzen

Stellen Sie das Geschirr auf den Garraumboden.

Decken Sie die Speisen immer zu. Wenn Sie keinen passenden Deckel für ihr Gefäß haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.

Nehmen Sie Fertiggerichte aus der Verpackung. Im mikrowellengeeigneten Geschirr erwärmen sie sich schneller und gleichmäßiger. Verschiedene Speisenkomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.

Die Speisen sollten Sie zwischendurch mehrmals umrühren bzw. wenden. Kontrollieren Sie die Temperatur.

Lassen Sie die Gerichte nach dem Erhitzen noch 2 bis 5 Minuten zum Temperatenausgleich ruhen.

⚠ Warnung: Erhitzen von Flüssigkeiten

Geben Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten immer einen Löffel in das Gefäß, um Siedeverzug zu vermeiden. Bei Siedeverzug wird die Siedetemperatur erreicht, ohne dass die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes kann die Flüssigkeit heftig überkochen oder verspritzen. Dies kann zu Verletzungen und Verbrennungen führen.

	Menge	Mikrowellen-Leistung, Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Menü, Tellergericht, Fertiggericht (2-3 Komponenten)		600 W, 5-8 Min.	
Getränke	125 ml 200 ml 500 ml	900 W, ½-1 Min. 900 W, 1-2 Min. 900 W, 3-4 Min.	Löffel ins Gefäß geben. Alkoholische Getränke nicht überhitzen. Zwischendurch kontrollieren.
Babykost, z. B. Milchfläschchen	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ca. ½ Min. 360 W, ½-1 Min. 360 W, 1-2 Min.	Ohne Sauger oder Deckel. Nach dem Erhitzen immer gut schütteln. Unbedingt die Temperatur kontrollieren!
Suppe, 1 Tasse 2 Tassen	175 g 350 g	600 W, 1-2 Min. 600 W, 2-3 Min.	
Fleisch in Soße	500 g	600 W, 7-10 Min.	Fleischscheiben voneinander trennen.
Eintopf	400 g 800 g	600 W, 5-7 Min. 600 W, 7-8 Min.	
Gemüse, 1 Portion 2 Portionen	150 g 300 g	600 W, 2-3 Min. 600 W, 3-5 Min.	

Speisen garen

Flache Speisen garen schneller als hohe. Verteilen Sie die Speisen daher möglichst flach im Gefäß.

Garen Sie die Speisen im geschlossenen Geschirr. Sie sollten zwischendurch umgerührt oder gewendet werden.

Der Eigengeschmack der Speisen bleibt weitgehend erhalten. Deshalb können Sie mit Salz und Gewürzen sparsam umgehen.

Lassen Sie die Gerichte nach dem Garen noch 2 bis 5 Minuten zum Temperatenausgleich ruhen.

Den Rost als Stellfläche verwenden:

- bei Gerichten die länger als 20 Minuten Garzeit benötigen
- bei Gerichten die nicht umgerührt werden können.

	Menge	Mikrowellen-Leistung, W Dauer in Minuten	Hinweise
Ganzes Hähnchen frisch ohne Innereien	1200 g	600 W, 22-25 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fischfilet, frisch	400 g	600 W, 7-12 Min.	
Gemüse, frisch	250 g 500 g	600 W, 5-10 Min. 600 W, 10-15 Min.	Gemüse in gleich große Stücke schneiden. Je 100 g Gemüse 1-2 EL Wasser zugeben.

	Menge	Mikrowellen-Leistung, W Dauer in Minuten	Hinweise
Beilagen, z. B. Kartoffeln	250 g 500 g 750 g	600 W, 8-10 Min. 600 W, 12-15 Min. 600 W, 15-22 Min.	Kartoffeln in gleich große Stücke schneiden. 1-2 EL Wasser pro 100 g zugeben, umrühren.
Reis	125 g 250 g	600 W, 4-6 + 180 W 14-16 Min. 600 W, 6-8 + 180 W 14-16 Min.	Doppelte Menge Flüssigkeit zugeben.
Süßspeisen, z. B. Pudding (Instant)	500 ml	600 W, 5-7 Min.	Pudding zwischendurch mit dem Schneebesen 2-3 mal gut umrühren.
Obst, Kompott	500 g	600 W, 9-12 Min.	

Tipps zur Mikrowelle

Sie finden für die vorbereitete Speisenmenge keine Einstellangabe.	Verlängern oder verkürzen Sie die Garzeiten nach folgender Faustregel: Doppelte Menge = doppelte Zeit halbe Menge = halbe Zeit
Die Speise ist zu trocken geworden.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine kürzere Garzeit ein oder wählen Sie eine niedrigere Mikrowellen-Leistung. Decken Sie die Speise ab und geben Sie mehr Flüssigkeit zu.
Die Speise ist nach Ablauf der Zeit noch nicht aufgetaut, heiß oder gar.	Stellen Sie eine längere Zeit ein. Größere Mengen und höhere Speisen brauchen länger.
Nach Ablauf der Garzeit ist die Speise am Rand überhitzt, in der Mitte aber noch nicht fertig.	Rühren Sie zwischendurch um und wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Leistung und eine längere Dauer.
Nach dem Auftauen ist das Geflügel oder Fleisch außen angegart, in der Mitte aber noch nicht aufgetaut.	Wählen Sie beim nächsten Mal eine kleinere Mikrowellenleistung. Wenden Sie das Auftaugut bei großen Mengen mehrmals.

Hinweis: An Türfenster, Innenwänden und Boden kann sich Kondenswasser bilden. Das ist normal. Die Funktion der Mikrowelle wird dadurch nicht beeinträchtigt. Wischen Sie das Kondenswasser nach dem Garen heraus.

Fleisch, Geflügel, Fisch

- Zu den Tabellen

Temperatur und Bratdauer sind von Beschaffenheit und Menge abhängig. Deshalb sind in den Tabellen Bereiche angegeben. Beginnen Sie mit dem niedrigeren Wert und stellen Sie, wenn erforderlich, beim nächsten Mal höher ein.

Zusätzliche Informationen finden Sie unter "Tipps zum Braten und Grillen" im Anschluss an die Tabellen.

- Geschirr

Sie können jedes hitzebeständige, mikrowellengeeignete Geschirr verwenden. Bratformen aus Metall können Sie nur zum Braten ohne Mikrowellen benutzen.

Heißes Glasgeschirr sollten Sie auf einem trockenen Küchentuch abstellen. Ist die Unterlage nass oder kalt, kann das Glas springen.

Das Geschirr kann sehr heiß werden. Benutzen Sie Topflappen zum Herausnehmen.

- Hinweise zum Braten

Verwenden Sie zum Braten eine hohe Bratform. Stellen Sie das Lebensmittel in einem geeigneten Gefäß auf den niedrigen Rost.

Prüfen Sie, ob Ihr Geschirr in den Backofen passt. Es darf nicht zu groß sein.

Geben Sie zu Fleisch 40-50 ml Flüssigkeit, zu Schmorbraten 120-150 ml, je nach Größe. Wenden Sie Fleischstücke nach der Hälfte der Zeit. Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Backofen ruhen. So kann sich der Fleischsaft besser verteilen.

	Menge	Gewicht	Grillstufe	Zeit in Minuten	Hinweise
Nackensteaks	3-4 Stück	à ca. 120 g	stark	1. Seite: ca. 15 Minuten 2. Seite: ca. 10-15 Minuten	1-2 cm dick
Grillwürste	4-6 Stück	à ca. 150 g	stark	1. Seite: ca. 5-10 Minuten 2. Seite: ca. 7-12 Minuten	
Fischkotlette	2-3 Stück	à ca. 150 g	stark	1. Seite: ca. 10 Minuten 2. Seite: ca. 8-12 Minuten	Rost zuvor mit Öl einfetten.
Fisch, ganz z. B. Forellen	2-3 Stück	à ca. 150 g	mittel	1. Seite: ca. 10 Minuten 2. Seite: ca. 10-15 Minuten	Rost zuvor mit Öl einfetten.
Toastbrot vortoasten	2-6 Scheiben		stark	1. Seite: ca. 3-4 Minuten 2. Seite: ca. 3-4 Minuten	
Toast überbacken	2-6 Scheiben		mittel oder stark	Je nach Belag: ca. 5-9 Minuten	

Stellen Sie mit dem Drehknopf die erste Zeit ein. Wenden Sie die Grillstücke und stellen Sie dann die Zeit für die 2. Seite ein.

Grilltabelle

Grillen Sie immer auf dem Rost bei geschlossener Garraumtür und heizen Sie nicht vor.

Alle angegebenen Werte sind Richtwerte, die je nach Beschaffenheit des Lebensmittels variieren können.

Spülen Sie das Fleisch kalt ab und tupfen Sie es mit Küchenpapier trocken.

Salzen Sie Fleisch erst nach dem Grillen.

Damit der Fleischsaft aufgefangen wird, stellen Sie den Rost auf die Glaspfanne.

Wenden Sie die Grillstücke mit einer Grillzange. Wenn Sie mit einer Gabel ins Fleisch stechen, verliert es Saft und wird trocken.

Dunkles Fleisch z. B. vom Rind bräunt schneller als helles Fleisch vom Kalb oder Schwein. Lassen Sie sich nicht irritieren. Grillstücke aus hellem Fleisch oder Fischfilet sind oft an der Oberfläche nur hellbraun, innen trotzdem gar und saftig.

Grillstufen			
Grill		stark	 1 mal drücken
Grill		mittel	 2 mal drücken
Grill		schwach	 3 mal drücken

Grill mit Mikrowelle kombiniert

Verwenden Sie zum Braten eine hohe Form. So bleibt der Garraum sauberer.

Verwenden Sie für Aufläufe und Gratins ein großes, flaches Geschirr. In engen, hohen Gefäßen benötigen die Speisen mehr Zeit und werden an der Oberseite dunkler.

Prüfen Sie, ob Ihr Geschirr in den Garraum passt. Es darf nicht zu groß sein.

Stellen Sie immer die maximale Garzeit ein. Überprüfen Sie die Spreise nach der kürzeren angegebenen Zeit.

Lassen Sie das Fleisch vor dem Anschneiden noch 5-10 Minuten ruhen. So verteilt sich der Fleischsaft gleichmäßig und läuft beim Anschneiden nicht aus.

Aufläufe und Gratins sollten im abgeschalteten Gerät noch 5 Minuten nachgaren.

Verwenden Sie den Rost als Stellfläche für das Geschirr.

Grillstufen			
Grill		stark	 1 mal drücken
Grill		mittel	 2 mal drücken
Grill		schwach	 3 mal drücken

	Gewicht	Mikrowellen-Leistung, Watt	Grillstufe	Dauer in Minuten	Hinweise
Schweinebraten, z. B. Nackenstück	ca. 750 g	360 W	schwach	35-40 Min.	Nach ca. 15 Minuten wenden.
Hackbraten max. 7 cm hoch	ca. 750 g	360 W	mittel	ca. 25 Min.	
Hähnchen, halbiert	ca. 1200 g	360 W	stark	40 Min.	
Hähnchenteile, z. B. Hähnchenviertel	ca. 800 g	360 W	mittel	20-25 Min.	Mit der Hautseite nach oben legen. Nicht wenden.
Entenbrust	ca. 800 g	180 W	stark	25-30 Min.	Mit der Hautseite nach oben legen. Nicht wenden.
Nudelaufguss (aus vorgegarten Zutaten)	ca. 1000 g	360 W	schwach	25-30 Min.	Mit Käse bestreuen.
Kartoffelgratin (aus rohen Kartoffeln) max. 3 cm hoch	ca. 1000 g	360 W	mittel	ca. 35 Min.	
Fisch, überbacken	ca. 500 g	360 W	stark	15 Min.	Tiefgefrorenen Fisch vorher auftauen.
Quarkauflauf max. 5 cm hoch	ca. 1000 g	360 W	schwach	20-25 Min.	

Prüfgerichte nach EN 60705

Qualität und Funktion von Mikrowellengeräten werden von Prüfinstituten anhand dieser Gerichte geprüft.

Garen mit Mikrowelle Solo

Gericht	Mikrowellen-Leistung W, Dauer in Minuten	Hinweise
Eiermilch, 565 g	600 W, 8 Min. + 180 W, 15-20 Min.	Pyrex, 22 x 17 cm
Biskuit, 475 g	600 W, 8-10 Min.	Pyrex, Ø 22 cm
Hackbraten, 900 g	600 W, 25-30 Min.	Pyrex-Kastenform*, 28 cm lang

* Verwenden Sie den Rost als Stellfläche für das Geschirr.

Auftauen mit Mikrowelle solo

Gericht	Mikrowellen-Leistung W, Dauer in Minuten	Hinweise
Fleisch, 500 g	Programm 1, 500 g oder 180 W, 6 Min. + 90 W 9 Min.	Pyrex Nr. 218, Ø 24 cm

Garen mit Mikrowelle und Grill

Gericht	Mikrowellen-Leistung W, Dauer in Minuten	Hinweise
Kartoffelgratin, 1000g	360 W, + Grillstufe mittel, 30-35 Min.	Runde Pyrex, Ø 22 cm
Kuchen	–	Nicht empfohlen
Hähnchen, halbiert ca. 1100 g	360 W + Grillstufe stark, ca 40-45 Min.	Rost, Glaspfanne

Gaggenau Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34
81739 MÜNCHEN
GERMANY

www.gaggenau.com

9000 229 387 • G290587 • de

GAGGENAU