



BEDIENFELD

1 WÄHLEN SIE LEISTUNGSSTUFE UND FUNKTION aus. Drehen Sie dazu den Multifunktionsregler.



2 DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOFF im Uhrzeigersinn, um die Garzeit einzustellen. Die Mikrowelle startet automatisch den Garvorgang.

UNTERBRECHEN ODER ABBRECHEN DES GARVORGANGS

UNTERBRECHUNG DES GARVORGANGS

Der Garvorgang kann durch Öffnen der Gerätetür unterbrochen werden, um die Speisen zu kontrollieren, zu wenden oder umzurühren.



FORTSETZEN DES GARVORGANGS

Schließen Sie die Tür. Der Garvorgang wird an der Stelle fortgesetzt, an der er unterbrochen wurde.

ABBRUCH DES GARVORGANGS

Entnehmen Sie das Gericht, drehen Sie den Einstellknopf auf Null und schließen Sie die Gerätetür.

AUSWAHL DER MIKROWELLENLEISTUNGSSTUFE

LEISTUNG	VORGESCHLAGENE VERWENDUNG:
MAX (700 W)	ZUM AUFWÄRMEN VON GETRÄNKEN , Wasser, klaren Suppen, Kaffee, Tee oder anderen Nahrungsmitteln mit hohem Wassergehalt. Wählen Sie eine niedrigere Leistungsstufe, falls die Speise Ei oder Sahne enthält.
600 W	ZUM GAREN VON Fisch, Fleisch, Gemüse etc.
400 W	SCHONENDERE ZUBEREITUNG , z. B. bei Saucen mit hohem Eiweißgehalt, Käse und Eierspeisen, sowie zum Fertigmachen von Eintopfgerichten. Zum Köcheln von Eintopfgerichten und zum Schmelzen von Butter.
AUFTAUEN	ZUM AUFTAUEN . Zum Anwärmen von Butter und Käse.
WARMHALTEN	ZUR WARMHALTUNG bereits gegarter Speisen.

TECHNISCHE DATEN

NETZSPANNUNG	230 V/50 Hz
EINGANGSNENNLEISTUNG	1100 W
SICHERUNG	10 A (UK 13 A)
AUSGANGSLEISTUNG MW	700 W
GRILLELEISTUNG	650W
AUSSENABMESSUNGEN (H x B x T)	360 x 392 x 350
INNENABMESSUNGEN (H x B x T)	149 x 290 x 290



AUFTAUEN

VERWENDUNG:

- 1 Stellen Sie die heiße, gegarte Speise auf den Drehteller und schließen Sie die Tür.
- 2 Drehen Sie den Funktionsknopf auf Warmhalten.
- 3 Stellen Sie die gewünschte Warmhaltezeit durch Drehen des Einstellknopfes ein.



DIE MIKROWELLE STARTET AUTOMATISCH.

GARTABELLE

JE GRÖßER DIE SPEISEMENGE, desto länger die Garzeit. Dabei gilt als Faustregel, dass für die doppelte Speisemenge auch ca. die doppelte Garzeit benötigt wird.

JE NIEDRIGER DIE ANFANGSTEMPERATUR, desto länger die benötigte Garzeit. Speisen mit Raumtemperatur garen schneller als Speisen aus dem Kühlschrank.

WENN SIE EIN IN MEHRERE STÜCKE UNTERTEILTES GERICHT wie z.B. Folienkartoffeln kochen, ordnen Sie die einzelnen Stücke in Ringform an.

BESTIMMTE LEBENSMITTEL BESITZEN EINE SCHALE ODER HAUT, zum Beispiel Kartoffeln, Äpfel oder Eigelb. Sie müssen zuvor mit einer Gabel oder einem Zahnstocher eingestochen werden, damit der sich aufbauende Druck entweichen kann und ein Aufplatzen verhindert wird.

KLEINERE SPEISESTÜCKE BENÖTIGEN GERINGERE GARZEITEN als größere Stücke und gleichmäßigere Speisen garen auch gleichmäßiger als unregelmäßige.

UMRÜHMEN UND WENDEN gehören nicht nur zu den konventionellen Kochtechniken, sondern dienen auch beim Kochen mit der Mikrowelle dazu, die Hitze schnell zur Mitte hin zu verteilen und vermeidet ein Übergaren der äußeren Speiseteile.

BEIM GAREN VON UNREGELMÄSSIG GEFORMTEN oder verschiedenen dicken Speisestücken, die dünneren Enden zur Mitte hin anordnen, wo sie später erhitzt werden.

FETTIGE SPEISEN UND SPEISEN MIT VIEL ZUCKER garen schneller als Speisen mit hohem Wassergehalt. Fett und Zucker erreichen dabei höhere Temperaturen als Wasser.

LASSEN SIE DIE SPEISEN NACH ABGESCHLOSSENEM GARVORGANG STETS eine Weile stehen. Eine Stehzeit ergibt immer ein besseres Ergebnis, da sich dadurch die Hitze gleichmäßiger in der Speise verteilen kann.

LASSEN SIE DIE SPEISEN NACH ABGESCHLOSSENEM GARVORGANG STETS eine Weile stehen. Eine Stehzeit ergibt immer ein besseres Ergebnis, da sich dadurch die Hitze gleichmäßiger in der Speise verteilen kann.



LEBENSMITTELTYP	MENGE	LEISTUNGSSTUFE	UNGEFÄHRE	STE-ZEIT	TIPPS
GANZE HÄHNCHEN	1000 G	700 W (MAX)	18 - 20 MIN.	5 - 10 MIN.	WENDEN SIE DAS HÄHNCHEN nach Ablauf der halben Garzeit. Prüfen Sie, dass der Fleischsaft am Ende des Garvorgangs keine dunkle Färbung angenommen hat.
HÄHNCHEN (Filets oder Stücke)	500 G		8 - 10 MIN.	5 MIN.	PRÜFEN SIE, dass der Fleischsaft am Ende des Garvorgangs keine dunkle Färbung angenommen hat.
SPECK/BACON	150 G		3 - 4 MIN.	1 - 2 MIN.	KÜCHENPAPIER auf einem Teller auslegen, in 2 oder 3 Schichten darauf anrichten und mit Küchenpapier abdecken.
GEMÜSE (frisch)	300 G		3 - 4 MIN.	1 - 2 MIN.	ABGEDECKT GAREN und 2 EL Salz hinzufügen.
TIEFGEKÜHLTES Gemüse	250 - 400 G	600 W	3 - 4 MIN. 5 - 6 MIN.	1 - 2 MIN.	ABGEDECKT GAREN
PELLKARTOFFELN	1 STÜCK 4 STÜCKE		4 - 6 MIN. 12 - 15 MIN.	2 MIN. 5 MIN.	MIT GABEL EINSTECHEN. (1 Stück = 250 g). Bei halber Garzeit wenden.
HACKBRATEN	600 - 700 G		12 - 14 MIN.	5 MIN.	
FISCH (ganz)	600 G		8 - 9 MIN.	4 - 5 MIN.	DIE HAUT EINSTECHEN und mit Deckel garen.
FISCH (Steaks oder Filets)	400 G		5 - 6 MIN.	2 - 3 MIN.	DIE DÜNNEREN STÜCKE ZUR Mitte der Platte hin anordnen. Abgedeckt garen.

AUFWÄRMTABELLE

WIE IN DER TRADITIONELLEN KÜCHE MÜSSEN die Speisen auch bei Verwendung der Mikrowelle bis zum Siedepunkt erhitzt werden.

UM EIN OPTIMALES AUFWÄRMERGEBNIS ZU ERZIELEN, sollten die Speisen mit dem dickeren Ende nach außen und dem dünneren Ende zur Mitte angerichtet werden.

LEGEN SIE DÜNNE FLEISCHSCHEIBEN übereinander oder ordnen Sie sie in Schichten an. Dickere Fleischstücke wie Hackbraten und Würstchen sollten eng aneinander angeordnet werden.

BEIM AUFWÄRMEN VON SCHMORTÖPFEN ODER SOSSEN sollten Sie die Speisen einmal umrühren, damit sich die Hitze besser verteilt.

WENN SIE die SPEISEN ABDECKEN, bleibt die Feuchtigkeit besser erhalten, Spritzer werden größtenteils vermieden und die Aufwärmzeit verkürzt sich.

BEIM AUFWÄRMEN VON TIEFKÜHLKOST beachten Sie bitte die Herstellerangaben auf der jeweiligen Verpackung.

SPEISEN, DIE NICHT UMGERÜHRT WERDEN KÖNNEN, wie z.B. Gratins, sollten Sie am besten bei 400-600 W aufwärmen.

EINE STEHZEIT VON EINIGEN MINUTEN gewährleistet eine gleichmäßige Verteilung der Hitze in der Speise.



LEBENS-MITTELTYP	MENGE	LEIS-TUNGS-STUFE	UNGE-FÄHRE	STEHZEIT	TIPPS
TELLERGERICHT	300 G 450 G	700 W (MAX)	3 - 5 MIN. 4 - 5 MIN.	1 - 2 MIN.	TELLER ABDECKEN
REIS	2 DL 6 DL		1 - 2 MIN. 3 - 4 MIN.	1 MIN. 2 MIN.	GERICHT ABDECKEN
FLEISCH-BÄLLCHEN	250 G		2 MIN.	1-2 MIN.	BEIM GAREN NICHT ABDECKEN
GETRÄNKE	2 DL		1 - 2 ½ MIN.	1 MIN.	GEBEN SIE EINEN METALLLÖFFEL in die Tasse, um ein Überkochen zu vermeiden.
SUPPE (KLAR)	2 ½ DL		2 - 2 ½ MIN.	1 MIN.	OHNE DECKEL in einem Suppenteller oder einer Schüssel aufwärmen.
SUPPEN UND SAUCEN AUS MILCH	2 ½ DL		2 ½ - 3 MIN.	1 MIN.	DEN BEHÄLTER NICHT MEHR als ¾ füllen. Beim Aufwärmen einmal umrühren.
HOT DOGS	1 STÜCK 2 STÜCKE		½ - 1 MIN. 1 - 1 ½ MIN.	1 MIN.	
LASAGNE	500 G		5 - 6 MIN.	2 - 3 MIN.	



KURZANLEITUNG

TAUFTAUTABELLE

TIEFKÜHLKOST IN PLASTIKBEUTELN, Klarsichtfolie oder Kartons können Sie direkt mit der Verpackung auftauen, solange diese Verpackungen keine Metallteile (z. B. Drahtverschlüsse) enthalten.

DIE AUFTAUZEIT WIRD AUCH DURCH DIE VERPACKUNGSFORM beeinflusst. Speisen in flachen Verpackungen tauen schneller auf als dicke Blöcke.

TRENNEN SIE EINZELNE SPEISESTÜCKE sobald diese antauen. Einzelne Scheiben tauen schneller auf.

DECKEN SIE BESTIMMTE SPEISEBEREICHE (wie z.B. Hähnchenschenkel oder -flügelchen) mit kleinen Stückchen Alufolie ab, sobald diese anfangen warm zu werden.



WENDEN SIE GROSSE SPEISESTÜCKE nach halber Auftauzeit.

GEKOCHTES, GESCHMORTES UND FLEISCHSOSSEN tauen besser auf, wenn sie während des Auftauprozesses umgerührt werden.

DIE AUFTAUZEIT sollte lieber etwas geringer bemessen und der Auftauprozess während der Stehzeit abgeschlossen werden.

MIT EINER STEHZEIT VON EINIGEN MINUTEN ERGIBT SICH IMMER EIN BESSERES AUFTAUERERGEBNIS, da sich die Temperatur gleichmäßiger in der Speise verteilen kann.



LEBENS-MITTELTYP	MENGE	LEIS-TUNGS-STUFE	DAUER	STEHZEIT	TIPPS
BRATEN	800 - 1000 G	AUFTAUEN	20 - 22 MIN.	10 - 15 MIN.	NACH HALBER Auftauzeit wenden.
HACK-FLEISCH	500 G		8 - 10 MIN.	5 MIN.	TURN halfway thru defrosting. Separate thawed parts.
KOTELETTS, SCHNITZEL, STEAKS	500 G		7 - 9 MIN.	5 - 10 MIN.	NACH HALBER Auftauzeit wenden.
GANZE HÄHNCHEN	1200 G		25 MIN.	10 - 15 MIN.	NACH HALBER Auftauzeit wenden.
HÄHNCHEN Stücke oder Filets	500 G		7 - 9 MIN.	5 - 10 MIN.	NACH HALBER Auftauzeit wenden bzw. trennen. Hähnchenschenkel und -flügel mit Alufolie abdecken, damit sie nicht zu stark erhitzt werden.
FISCH (ganz)	600 G		8 - 10 MIN.	5 - 10 MIN.	NACH HALBER Auftauzeit wenden und den Schwanz mit Alufolie abdecken, damit er nicht zu stark erhitzt wird.
FISCH (Steaks oder Filets)	400 G		6 - 7 MIN.	5 MIN.	NACH HALBER Auftauzeit wenden. Aufgetaute Stücke voneinander trennen.
BROT LAIB	500 G		4 - 6 MIN.	5 MIN.	NACH HALBER Auftauzeit wenden.
SÜSSE UND HERZHAFT BRÖTCHEN	4 STÜCK (150 - 200 G)		1 ½ - 2 MIN.	2 - 3 MIN.	IN RINGFORM anordnen.
OBST UND BEEREN	200 G		2 - 3 MIN.	2 - 3 MIN.	BEIM AUFTAUEN trennen.



GRILLTABELLE

DIE GRILLFUNKTION EIGNET SICH HERVORRAGEND zum Bräunen von Speisen nach dem Garvorgang in der Mikrowelle.

ZUM SCHNELLEREN BRÄUNEN KÖNNEN DIE SPEISEN MIT DEM GRILLROST näher am Grillelement platziert werden.

LEGEN SIE DÜNNE SPEISEN wie Toastscheiben und Würstchen auf den Grillrost, und nutzen Sie nur die Grillfunktion.

GAREN SIE DICKERE SPEISEN wie Aufläufe und Hähnchen zuerst in der Mikrowelle. Nutzen Sie anschließend die Grillfunktion, um die Oberfläche zu bräunen.

SIE KÖNNEN die Töpfe oder Auflaufformen direkt auf den Glasdrehteller stellen.

! VERWENDEN SIE NUR hitzebeständiges und mikrowellengeeignetes Kochgeschirr, dass Sie zunächst in der Mikrowelle erwärmen, bevor Sie die Grillfunktion der Mikrowelle nutzen.

ZUM GRILLEN DÜRFEN KEINE Gegenstände aus Kunststoff verwendet werden. Sie würden schmelzen. Auch Papier oder Gegenstände aus Holz sind dafür nicht geeignet.

LEBENS-MITTEL	MENGE	EINSTELLUNGEN	ZEIT	HINWEISE
KÄSETOAST	3 STÜCK	GRILLFUNKTION	4 - 5 MIN.	Legen Sie die Toasts auf den Grillrost.
HERZOGINKARTOFFELN	2 PORTIONEN		6 - 8 MIN.	Legen Sie die Kartoffeln auf den Grillrost.
WÜRSTCHEN (100 G/STK.)	2 - 3 STÜCKE		10 - 12 MIN.	Legen Sie die Würstchen auf den Grillrost. Nach der halben Garzeit wenden.
HÄHNCHENTEILE	1000 G	700 W (MAX) DANN GRILLFUNKTION	13 - 15 MIN. 8 - 9 MIN.	Legen Sie das Hähnchen mit der Hautseite nach oben auf einen Teller.
KARTOFFELGRATIN	4 PORTIONEN	600 W DANN GRILLFUNKTION	18 - 20 MIN. 5 - 6 MIN.	Legen Sie das Gefäß auf den Drehteller.
LASAGNE (gefroren)	500 G		18 - 20 MIN. 5 - 6 MIN.	Legen Sie das Gefäß auf den Drehteller.
FISCHGRATIN (GEFROREN)	600 G		15 - 18 MIN. 5 - 7 MIN.	Legen Sie das Gefäß auf den Drehteller.

