

**SAMSUNG**

# MIKROWELLENGERÄT

## Bedienungsanleitung und Gartabellen

**PG113U**



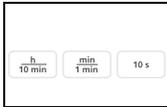
Kurzanleitung .....	2
Gerätevorderseite mit Garraum .....	3
Zubehör .....	3
Bedienfeld .....	4
Hinweise zur Bedienungsanleitung .....	4
Sicherheitshinweise .....	5
Mikrowellengerät aufstellen und anschließen .....	7
Uhrzeit einstellen .....	7
Bei Problemen mit dem Gerät .....	8
Erhitzen/Garen .....	8
Leistungsstufen .....	9
Garvorgang unterbrechen bzw. beenden .....	9
Garzeit verlängern .....	9
Programme zum Erhitzen von Speisen verwenden .....	10
Garprogramme verwenden .....	11
Auftauprogramme verwenden .....	12
Position der unteren Grillelemente .....	13
Metallblech und Metallrost verwenden .....	13
Zubehör wählen .....	13
Garen mit dem Standard-Grill .....	14
Garen mit dem Power-Grill .....	14
Kombi-Garen mit Mikrowellen und Standard-Grill .....	15
Kombi-Garen mit Mikrowellen und Power-Grill .....	16
Power-Grill-Automatikprogramme für Fleisch, Geflügel und Fisch verwenden .....	17
Power-Grill-Automatikprogramme für Käsetoast und TK-Pizza verwenden .....	18
Desodorierungsfunktion verwenden .....	19
Signalton ausschalten .....	20
Kindersicherung ein-/ausschalten .....	20
Taste Easy Clean verwenden .....	20
Mikrowellengeeignetes Geschirr .....	21
Gartabellen und Hinweise .....	22
Mikrowellengerät reinigen .....	31
Hinweise zu Aufbewahrung und Reparatur .....	31
Technische Daten .....	32

# Kurzanleitung

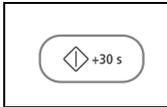
## Speisen garen (mit Mikrowellen)



1. Stellen Sie die Speise in den Garraum. Drücken Sie ein- oder mehrmals die Taste , um die Leistungsstufe zu wählen.

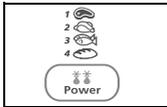


2. Stellen Sie die Garzeit mit den Tasten **10min**, **1min** oder **10s** ein.



3. Drücken Sie die Taste .  
Ergebnis: Der Garvorgang beginnt.  
Nach Ablauf der eingestellten Garzeit gibt das Mikrowellengerät vier Signaltöne aus.

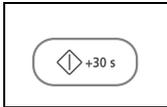
## Speisen auftauen



1. Stellen Sie die gefrorene Speise in den Garraum. Drücken Sie ein- oder mehrmals die Taste (  ), um den Speisentyp zu wählen.

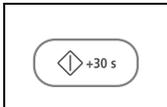


2. Stellen Sie das Gewicht mit den Tasten **kg** und **g**.



3. Drücken Sie die Taste .

## Garzeit um 30 Sekunden verlängern

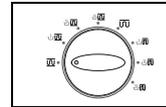


- Lassen Sie die Speise im Garraum. Drücken Sie die Taste **+30s** einmal bzw. mehrmals. Bei jedem Tastendruck wird die Garzeit um 30 Sekunden verlängert.

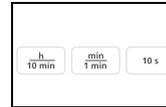
## Speisen grillen



1. Platzieren Sie die Speise auf dem Rost im Garraum. Drücken Sie die Taste **Power Grill**.



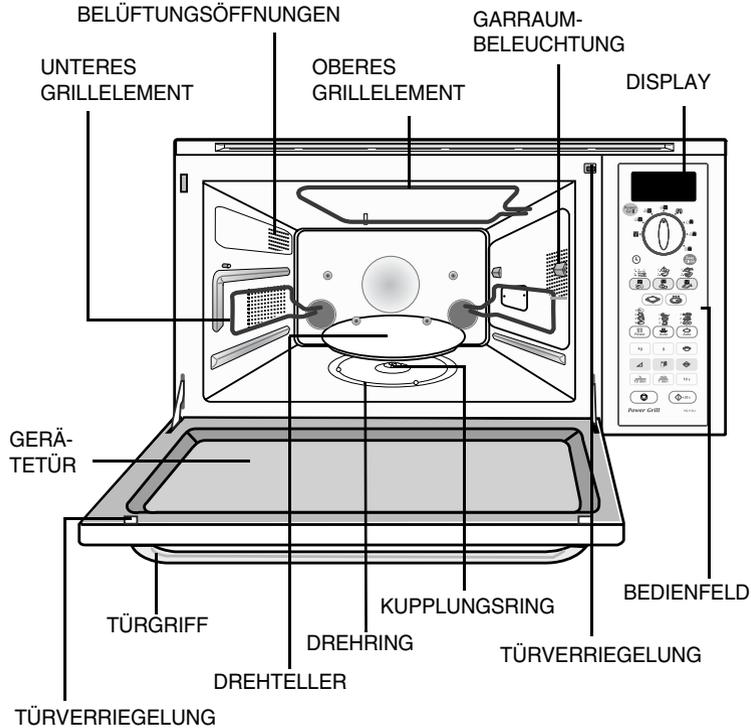
2. Stellen Sie am **Grillwahlschalter** den Power-Grillmodus(  ) ein.



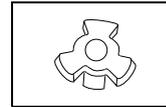
3. Stellen Sie die Grillzeit mit den Tasten **10min**, **1min** und **10s** ein.



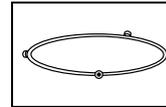
4. Drücken Sie die Taste .



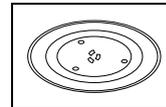
Zusammen mit Ihrem Mikrowellengerät erhalten Sie verschiedene praktische Zubehörteile.



1. **Kupplungsring:** Verbindungsstück zwischen Motorwelle und Drehteller.  
Position Der Kupplungsring befindet sich bei Auslieferung bereits auf der Motorwelle im Garraum.

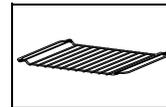


2. **Drehring:** Dient als Untersatz für den Drehteller.  
Position Legen Sie den Drehring in die Vertiefung im Garraum.



3. **Drehteller:** Auf diesen Teller stellen Sie die Speise, die Sie garen möchten. Nehmen Sie den Drehteller nur zum Reinigen aus dem Garraum.

Position Setzen Sie den Drehteller so auf den Drehring auf, dass die Zapfen im Zentrum der Teller-Unterseite in die Aussparungen des Kupplungsrings greifen.



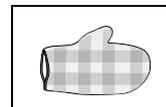
4. **Metallrost:** Dient zum Grillen (Standard- oder Power-Grillmodus) oder zum Kombi-Garen.

Position Schieben Sie den Rost auf der oberen oder unteren Einschubleiste in den Garraum ein.



5. **Metallblech:** Dient zum Bräunen von Speisen beim Garen mit Grill oder mit Kombi-Betrieb, z. B. für Teig und Pizza.

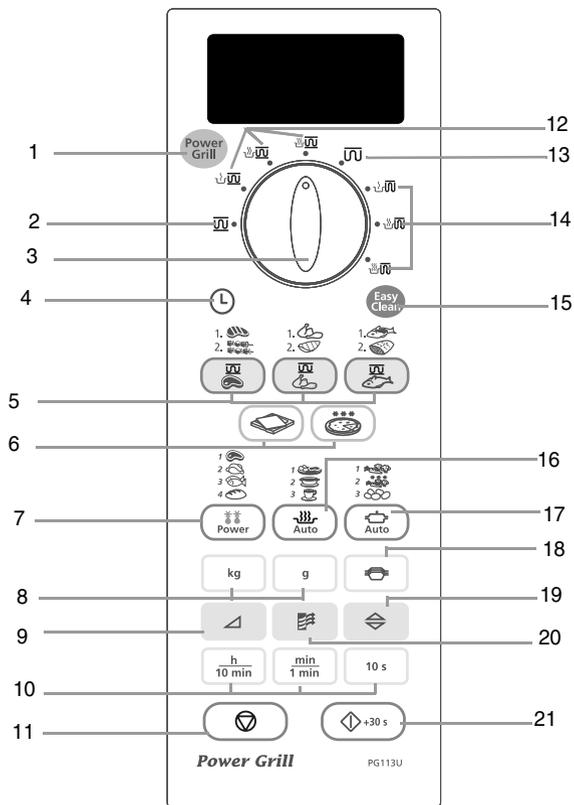
Position Schieben Sie das Blech auf der oberen oder unteren Einschubleiste in den Garraum ein.



6. **Hitzebeständige Ofenhandschuhe:** Verwenden Sie die Ofenhandschuhe, wenn Sie den Metallrost, das Metallblech, den Drehteller oder sonstige Teller nach dem Garen aus dem Garraum nehmen.



Benutzen Sie das Mikrowellengerät nur, wenn Kupplungsring, Drehring und Drehteller eingesetzt sind.



- |  |  |
|--|--|
| 1. Grill aktivieren  | 12. Kombi-Betrieb Power-Grill/<br>Mikrowellen              |
| 2. Power-Grillmodus  | 13. Standard-Grillmodus                                    |
| 3. Grillwahlschalter   | 14. Kombi-Betrieb Grill/Mikrowellen                        |
| 4. Uhrzeit einstellen  | 15. Untere Grillelemente drehen<br>(für leichtes Reinigen) |
| 5. Power-Grill-Automatikprogramme<br>für Fleisch, Geflügel und Fisch | 16. Programme zum Erhitzen von<br>Speisen                  |
| 6. Power-Grill-Automatikprogramme<br>für Käsetoast und TK-Pizza      | 17. Garprogramme   |
| 7. Auftauprogramme   | 18. Portionsgröße einstellen                               |
| 8. Gewicht einstellen  | 19. Garzeit verlängern/verkürzen                           |
| 9. Mikrowellen-Leistungsstufe<br>einstellen                          | 20. Funktion zur Geruchsentfernung                         |
| 10. Garzeit einstellen   | 21. Starttaste   |
| 11. Stopp-/Löschtaste  |  |

## Hinweise zur Bedienungsanleitung

Wir freuen uns, dass Sie sich für ein Mikrowellengerät von Samsung entschieden haben. Die vorliegende Bedienungsanleitung enthält viele nützliche Informationen zu Ihrem Gerät:

- Sicherheitshinweise
- Geeignetes Zubehör und Geschirr
- Praktische Tipps

Ganz vorn in dieser Bedienungsanleitung finden Sie eine Kurzanleitung für drei grundlegende Funktionen:

- Speisen garen (Mikrowellen)
- Speisen auftauen
- Speisen grillen
- Garzeit verlängern

Auf Seite 3 und 4 der Bedienungsanleitung finden Sie Abbildungen des Geräts und des Bedienfelds. So können Sie leicht feststellen, welche Taste zur gewünschten Funktion gehört.

Der Text führt Sie Schritt für Schritt durch die Bedienung des Geräts. Dabei werden die folgenden Symbole verwendet.



Wichtig



Hinweis



Achtung

## Hinweise zur Bedienungsanleitung (Fortsetzung)

### **Beim Umgang mit Mikrowellen bitte beachten**

Bitte beachten Sie unbedingt die nachstehend aufgeführten Sicherheitshinweise, um ein Austreten von Mikrowellen und dadurch mögliche Gesundheitsbeeinträchtigungen auszuschließen.

- (a) Versuchen Sie keinesfalls, das Mikrowellengerät bei geöffneter Garraumtür zu betreiben, Änderungen an der Türverriegelung vorzunehmen oder Gegenstände in die Öffnungen der Sicherheitsverriegelung zu stecken. Andernfalls können Mikrowellen austreten.
- (b) Stecken Sie niemals Gegenstände zwischen Garraumtür und Frontblende. Achten Sie bitte darauf, dass keine Rückstände von Speisen oder Reinigungsmitteln auf den Dichtflächen verbleiben. Auch dies kann zu Undichtigkeiten führen. Halten Sie die Tür und die Türdichtflächen sauber. Hierzu nach Gebrauch des Gerätes zunächst mit einem feuchten Tuch vorwischen, dann mit einem sauberen, weichen Tuch trockenwischen.
- (c) Bei Beschädigung darf das Gerät erst wieder betrieben werden, nachdem es von einem entsprechend qualifizierten und vom Hersteller geschulten Techniker repariert wurde.  
Achten Sie besonders darauf, dass die Garraumtür korrekt schließt und folgende Teile nicht beschädigt sind:
  - (1) Tür, Türdichtung und Dichtflächen
  - (2) Türscharniere (gebrochen oder locker)
  - (3) Netzkabel
- (d) Instandsetzungsarbeiten dürfen ausschließlich von entsprechend qualifizierten und vom Hersteller geschulten Fachleuten durchgeführt werden.

## **Sicherheitshinweise**

### **WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE!**

**LESEN SIE DIE FOLGENDEN SICHERHEITSHINWEISE SORGFÄLTIG DURCH, BEVOR SIE IHR GERÄT IN BETRIEB NEHMEN.**

**Achten Sie darauf, die Sicherheits-hinweise beim Betrieb des Gerätes einzuhalten, um möglichen Verletzungen und Schäden vorzubeugen.**

1. Verwenden Sie im Mikrowellengerät kein Metallgeschirr wie z. B.:
  - Metallbehälter
  - Speiseservice mit Gold- oder Silberrand
  - Fleischspieße, Gabeln usw.

Grund: Dies kann zu elektrischen Überschlägen und Funkenbildung führen und das Gerät beschädigen.
2. Folgende Lebensmittel nicht im Mikrowellengerät erhitzen:
  - luftdicht abgeschlossene Flaschen, Gläser, Behälter bzw. Vakuumpackungen  
Beispiel: Gläser mit Babynahrung
  - luftdicht abgeschlossene Lebensmittel  
Beispiel: Eier mit Schale, Nüsse in Schalen, Tomaten

Grund: Durch Erhitzen steigt der Druck im Gargut an und kann zum Platzen der genannten Lebensmittel führen.

Tipp: Bei Flaschen, Gläsern, Vakuumpackungen etc. entfernen Sie den Deckel bzw. öffnen die Verpackung; bei Lebensmitteln mit Haut oder Schale entfernen Sie die Schale (Eier) bzw. stechen Haut oder Schale mehrfach ein (Tomaten).
3. Lassen Sie beim Erhitzen von Babynahrung und von Flüssigkeiten besondere Vorsicht walten.
  - Warten Sie nach dem Abschalten des Mikrowellengerätes noch mindestens 20 Sekunden, bevor Sie die Speisen herausnehmen, damit die Hitze gleichmäßig verteilt ist.
  - Rühren Sie Getränke und Flüssigkeiten vor dem Erhitzen, einmal zwischendurch und nochmals nach dem Erhitzen um.
  - Vorsicht beim Anfassen des Behälters nach dem Erhitzen - Sie können sich verbrennen, wenn der Behälter zu heiß ist.
  - Stellen Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten immer einen Löffel oder Glasstab in das Gefäß mit der Flüssigkeit, damit sie nicht überkocht und Sie sich nicht verbrühen.  
Grund: Beim Erhitzen von Flüssigkeiten kann es zum sogenannten Siedeverzug kommen, d. h. die erhitzte Flüssigkeit beginnt zu kochen, wenn Sie das Gefäß aus dem Mikrowellengerät nehmen. Dabei kann die Flüssigkeit überkochen.
  - Falls Sie sich dennoch verbrühen, sollten Sie:
    - \* die betroffene Stelle mindestens 10 Minuten in kaltem Wasser abkühlen;
    - \* danach mit einem sauberen trockenen Verband abdecken;
    - \* keine Cremes, Öle oder Lotionen auftragen.

## Sicherheitshinweise (Fortsetzung)

- D**
- Füllen Sie Behälter niemals ganz bis zum Rand und verwenden Sie Behälter, die nach oben hin breiter werden, um Überkochen zu vermeiden. Flaschen mit engem Hals können durch den Druckanstieg beim Erhitzen platzen.
  - Prüfen Sie vor dem Füttern stets die Temperatur von Babynahrung und Milch.
  - Nehmen Sie stets den Gummisauger ab, bevor Sie Flüssigkeiten in Babyflaschen erhitzen. Andernfalls kann die Flasche durch den Druckanstieg platzen.
4. Halten Sie beim Öffnen der Garraumtür eine Armlänge Abstand.  
**Grund:** Aus dem Garraum strömender Dampf und heiße Luft können zu Verbrennungen führen.
5. Verwenden Sie stets Topflappen oder Ofenhandschuhe, wenn Sie Speisen aus dem Garraum entnehmen.  
**Grund:** Auch Geschirr kann Mikrowellenenergie aufnehmen, zusätzlich wird es durch die darin befindlichen erhitzten Speisen erwärmt. Das Geschirr ist deshalb heiß.
6. Schalten Sie das Mikrowellengerät nicht bei leerem Garraum ein.  
**Grund:** Wird das Mikrowellengerät leer betrieben, schaltet es sich aus Sicherheitsgründen nach kurzer Zeit automatisch aus. In diesem Fall können Sie das Gerät erst nach einer Wartezeit von 30 Minuten wieder verwenden.  
**Tipp:** Lassen Sie stets einen Becher Wasser im Garraum stehen. Falls Sie das Gerät versehentlich einschalten, wird die Mikrowellenenergie dadurch absorbiert.
7. Decken Sie die Belüftungsöffnungen des Gerätes nicht mit Papier- oder Stofftüchern ab.  
**Grund:** Papier- oder Stofftücher können durch die aus dem Gerät ausströmende Heißluft in Brand geraten.
8. Fassen Sie die Grillelemente und die Innenwände des Garraums nicht an.  
**Grund:** Selbst nach beendetem Garvorgang können die Innenwände noch so heiß sein, dass es zu Verbrennungen kommen kann. Bringen Sie keine entzündlichen Materialien mit dem Innenraum des Gerätes in Berührung. Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen zunächst auskühlen.
9. Halten Sie den Garraum des Geräts sauber.  
**Grund:** Lebensmittlrückstände und Fett- oder Ölspritzer auf den Innenwänden können die Oberflächen beschädigen und die Geräteleistung mindern.
10. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht beschädigt wird.
  - Bringen Sie das Netzkabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung und achten Sie darauf, dass Netzstecker und Netzkabel nicht in Wasser getaucht werden dürfen.
  - Betreiben Sie das Gerät keinesfalls mit beschädigtem Netzstecker oder Netzkabel.

11. Halten Sie kleine Kinder davon ab, mit dem Gerät zu spielen oder es zu verwenden, um mögliche Gefährdungen auszuschließen.
  - Lassen Sie kleine Kinder nie unbeaufsichtigt in der Nähe des eingeschalteten Mikrowellengeräts.
  - Bewahren Sie keine für Kinder interessanten Gegenstände unmittelbar bei oder über dem Gerät auf.
12. Beachten Sie folgende Punkte, um die Gefahr eines Brandes im Garraum des Geräts weitgehend auszuschließen:
  - Bewahren Sie kein entzündliches Material im Gerät auf.
  - Entfernen Sie Drahtverschlüsse und Clips von Papier- und Kunststoffbeuteln.
  - Versuchen Sie nicht, Zeitungen oder anderes Papier im Mikrowellengerät zu trocknen.
  - Bei Rauchentwicklung im Gerät halten Sie die Garraumtür geschlossen und ziehen den Netzstecker bzw. unterbrechen die Stromversorgung.
13. Sehen Sie hin und wieder nach der Speise im Mikrowellengerät, wenn Sie Speisen in Einwegbehältern oder anderen brennbaren Materialien erhitzen oder garen.

Beim Betrieb des Gerätes sind hin und wieder Klickgeräusche zu hören, besonders beim Auftauen von Speisen. Dies ist normal.  
Das Gerät schaltet auf eine andere Leistungsstufe um. Dabei ist ein Klicken zu hören.

### • **WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**

Sehen Sie hin und wieder nach dem Gargut im Mikrowellengerät, wenn Sie Speisen in Einwegbehältern oder anderen brennbaren Materialien erhitzen oder garen.

#### **WICHTIG**

Lassen Sie kleine Kinder davon ab, mit dem Gerät zu spielen oder es zu verwenden, um mögliche Gefährdungen auszuschließen. Lassen Sie kleine Kinder nie unbeaufsichtigt in der Nähe des eingeschalteten Mikrowellenherds. Bewahren Sie keine für Kinder interessanten Gegenstände unmittelbar bei oder über dem Gerät auf.

#### **ACHTUNG:**

Wenn die Tür oder die Türdichtung beschädigt ist, darf der Herd erst nach einer fachgerecht ausgeführten Reparatur wieder in Betrieb genommen werden.

#### • **ACHTUNG:**

Reparaturarbeiten, die ein Entfernen der Schutzabdeckung gegen Mikrowellenstrahlung erfordern, müssen von einer ausgebildeten Fachkraft ausgeführt werden. Andernfalls besteht akute Gesundheitsgefahr.

#### **ACHTUNG:**

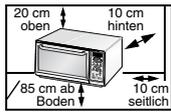
Flüssigkeiten und Lebensmittel dürfen nicht in fest verschlossenen Behältern erhitzt werden, da sonst Explosionsgefahr besteht.

#### **ACHTUNG:**

Kinder dürfen den Herd nur dann ohne Aufsicht bedienen, wenn sie angemessen eingewiesen sind, die Gefahren eines unsachgemäßen Gebrauchs verstehen und den Herd gefahrlos bedienen können.

## Mikrowellengerät aufstellen und anschließen

Stellen Sie Ihr Mikrowellengerät auf eine ebene, stabile Oberfläche, die das Gewicht des Geräts problemlos trägt.



1. Achten Sie beim Aufstellen darauf, dass ein Abstand von 10 cm an Seiten- und Rückenteil bzw. von 20 cm über dem Gerät eingehalten wird. Dies dient der Belüftung des Gerätes. Außerdem sollte das Gerät in einer Höhe von mindestens 85 cm ab dem Boden aufgestellt werden.
2. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial auch aus dem Garraum. Setzen Sie den Drehring und den Drehteller ein. Stellen Sie sicher, dass der Drehteller sich frei drehen kann.
3. Stellen Sie das Mikrowellengerät so auf, dass der Stecker leicht zugänglich ist.

- \* Blockieren Sie nicht die Belüftungsöffnungen des Geräts. Andernfalls kann sich das Gerät überhitzen, so dass es sich automatisch abschaltet. In diesem Fall kann das Gerät erst dann wieder eingeschaltet werden, wenn es abgekühlt ist.
- \* Schließen Sie das Netzkabel an eine geerdete Standardsteckdose mit Schutzkontakt mit einer Betriebsspannung von 230 V AC, 50 Hz an. Wenn das Netzkabel des Geräts beschädigt ist, muss es durch ein geeignetes Kabel ersetzt werden. Um Risiken zu vermeiden, wenden Sie sich zum Austausch des Kabels an Ihren Fachhändler.
- \* Stellen Sie das Mikrowellengerät nicht in einer besonders heißen oder feuchten Umgebung auf (z. B. in der Nähe eines Kochherds oder eines Heizkörpers). Beachten Sie die technischen Daten für die Stromversorgung. Falls Sie ein Verlängerungskabel verwenden, muss dies demselben Standard entsprechen wie das mit dem Gerät gelieferte Netzkabel. Wischen Sie die Innenwände und die Türdichtung des Mikrowellengeräts mit einem feuchten Tuch ab, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden.

## Uhrzeit einstellen

Ihr Mikrowellengerät verfügt über eine eingebaute Uhr mit Anzeige im 24-Stunden- oder 12-Stunden-Format. In folgenden Fällen müssen Sie die Uhr einstellen:

- wenn Sie Ihr Mikrowellengerät erstmals anschließen
- nach einem Stromausfall



Vergessen Sie nicht, die Uhr beim Wechsel zwischen Sommer- und Winterzeit umzustellen.



1. Zur Anzeige der Zeit im... drücken Sie die Taste ...  
24-Stunden-Format einmal  
12-Stunden-Format zweimal



2. Stellen Sie die Stunden mit der Taste **h** und die Minuten mit der Taste **min** ein.



3. Wenn die richtige Uhrzeit angezeigt wird, drücken Sie erneut die Taste , um die Uhr zu starten.  
Ergebnis: Die Uhrzeit wird immer angezeigt, wenn das Mikrowellengerät im Standby-Modus ist.

## Bei Problemen mit dem Gerät

**D** Wenn eines der nachstehend aufgeführten Probleme auftritt, probieren Sie zunächst die angegebenen Lösungsvorschläge aus, um einen unnötigen Kundendienstesatz zu vermeiden.

- ◆ Folgende Erscheinungen sind normal und weisen nicht auf ein Problem hin:
    - Kondensation im Garraum
    - Luftströmung um die Gerätetür und das Außengehäuse
    - Lichtreflexion um die Gerätür und das Außengehäuse
    - Dampf, der um die Tür oder aus den Lüftungsöffnungen austritt
  - ◆ Das Gerät schaltet sich nicht ein, wenn Sie die Taste  drücken.
    - Ist die Gerätetür richtig geschlossen?
  - ◆ Speisen werden überhaupt nicht erhitzt.
    - Haben Sie die Garzeit richtig eingestellt und/oder die Taste  gedrückt?
    - Ist die Gerätetür richtig geschlossen?
    - Wurde der Stromkreis überlastet, so dass eine Sicherung ausgelöst oder ein Unterbrechungsschalter betätigt wurde?
  - ◆ Speisen werden zu stark oder zu wenig gegart.
    - Haben Sie die richtige Garzeit für die Speise eingestellt?
    - Haben Sie eine geeignete Leistungsstufe gewählt?
  - ◆ Im Garraum kommt es zu Funkenbildung und Knacken (Lichtbogenbildung).
    - Haben Sie einen Behälter mit Metalldekor verwendet?
    - Haben Sie eine Gabel oder sonstiges Metallbesteck im Garraum vergessen?
    - Berührt Alufolie die Innenwände?
  - ◆ Das Mikrowellengerät verursacht Störungen bei Radio- oder Fernsehgeräten.
    - Wenn das Mikrowellengerät in Betrieb ist, können geringfügige Störungen beim Radio- oder Fernsehempfang auftreten. Dies ist normal. Um das Problem zu beheben, stellen Sie das Mikrowellengerät in größerer Entfernung von Fernsehgeräten, Radios und Antennen auf.
    - Wenn der Mikroprozessor des Mikrowellengeräts Störungen wahrnimmt, setzt er eventuell das Display zurück. Um dieses Problem zu beheben, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und stecken ihn kurze Zeit später wieder ein. Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.
- ✉ Wenn Sie mit Hilfe der obigen Hinweise das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler. Notieren Sie sich zuvor die Modell- und Seriennummer (auf der Geräterückseite), Ihre Garantiedaten und eine klare Beschreibung des Problems.
- Allgemeine Informationen erhalten Sie von unserer Hotline:  
Tel.: 0180- 5 12 12 13 (EUR 0,12/Min.)  
Fax: 0180- 5 12 12 14

## Erhitzen/Garen

Mit dem nachfolgend beschriebenen Verfahren können Sie Speisen garen oder erhitzen.

Überprüfen Sie stets die Geräteeinstellungen, bevor Sie sich von dem eingeschalteten Gerät entfernen.

Stellen Sie die Speise auf den Drehteller. Schließen Sie die Gerätetür.



1. Drücken Sie die Taste .  
**Ergebnis:** Die höchste Leistungsstufe (900 W) wird angezeigt. Wählen Sie die geeignete Leistungsstufe. Dazu drücken Sie so oft die Taste , bis die entsprechende Wattzahl angezeigt wird. Beachten Sie die Leistungsstufen-Tabelle auf der folgenden Seite.



2. Stellen Sie die Garzeit mit den Tasten **10min**, **1min** und **10s** ein.



3. Drücken Sie die Taste .  
**Ergebnis:** Die Garraumbelichtung schaltet sich ein, und der Drehteller beginnt sich zu drehen.
  - (1) Der Garvorgang beginnt. Nach Ablauf der Garzeit gibt das Gerät vier Signaltöne aus.
  - (2) Wenn Sie die Gerätetür nicht öffnen, gibt das Gerät anschließend noch dreimal in Abständen von je einer Minute ein Tonsignal aus, um darauf aufmerksam zu machen, dass der Garvorgang zu Ende ist.
  - (3) Im Display wird wieder die aktuelle Zeit angezeigt.



Schalten Sie das Mikrowellengerät **NIEMALS** ein, wenn der Garraum leer ist.



Das Gerät muss an eine geeignete Steckdose angeschlossen sein. Der Drehteller muss sich im Gerät befinden.



Wenn Sie eine Speise nur kurz bei maximaler Leistungsstufe (900 W) erhitzen möchten, drücken Sie einfach die Taste **+30s** entsprechend oft. Das Gerät schaltet sich sofort ein.

## Leistungsstufen

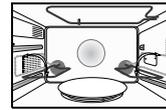
Sie können zwischen den folgenden Leistungsstufen wählen.

Leistungsstufe	Leistung in Watt		
	MWO	STANDARD-GRILL (Oberes Grillelement)	POWER GRILL (Oberes + untere Grillelemente)
HOCH	900 W		
MITTEL bis HOCH	600 W		
MITTEL	450 W		
MITTEL bis NIEDRIG	300 W		
AUFTAUEN ( ** )	180 W		
NIEDRIG/ WARMHALTEN	100 W		
GRILL	-	900 W	1850 W
KOMBI I	300 W	900 W	1850 W
KOMBI II	450 W	900 W	1850 W
KOMBI III	600 W	900 W	1850 W

- ☒ Wenn Sie eine höhere Leistungsstufe wählen, müssen Sie die Garzeit verkürzen.  
Wenn Sie eine niedrigere Leistungsstufe wählen, müssen Sie die Garzeit verlängern.

## Garvorgang unterbrechen bzw. beenden

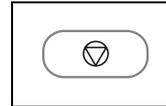
Sie können jederzeit den Garvorgang unterbrechen, um die Speise zu überprüfen.



- Garvorgang kurzzeitig unterbrechen:  
Öffnen Sie die Gerätetür.  
**Ergebnis:** Der Garvorgang wird unterbrochen.  
Zum Fortsetzen des Garvorgangs schließen Sie die Tür und drücken nochmals die Taste



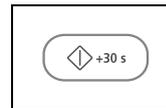
- Garvorgang zu beenden:  
Drücken Sie die Taste (◊).  
**Ergebnis:** Der Garvorgang wird unterbrochen.  
Zum Löschen der Einstellungen drücken Sie nochmals die Taste (◊).



Sie können die Einstellungen schon vor dem Starten des Garvorgangs löschen, indem Sie die Taste (◊) drücken.

## Garzeit verlängern

Sie können die Garzeit um jeweils 30 Sekunden verlängern, indem Sie die Taste +30s drücken.



Drücken Sie die Taste **+30s** so oft, bis die gewünschte Garzeit eingestellt ist. Bei jedem Tastendruck verlängert sich die Garzeit um 30 Sekunden.



Bei Verwendung von Automatikprogrammen können Sie die Zeit während des Garvorgangs nicht verändern.

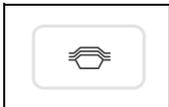
## Programme zum Erhitzen von Speisen verwenden

Die Programme zum Erhitzen von Speisen ersparen Ihnen das manuelle Einstellen von Garzeit und Leistungsstufe. Sie können die Portionsgröße durch mehrmaliges Drücken der Portionstaste einstellen.

Stellen Sie die Speise in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie die Gerätetür.



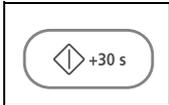
1. Wählen Sie die Art der Speise. Dazu drücken Sie so oft die Taste **Auto** (☰), bis das gewünschte Programm angezeigt wird.



2. Stellen Sie die Portionsgröße mit der Taste (☰) ein.



3. Verkürzen oder verlängern Sie die Garzeit ggf. mit der Taste (◊).



4. Drücken Sie die Taste (◊).  
**Ergebnis:** Der Garvorgang beginnt. Nach Ablauf der Garzeit:
  - (1) Das Gerät gibt vier Signaltöne aus.
  - (2) Wenn Sie die Gerätetür nicht öffnen, gibt das Gerät anschließend noch dreimal in Abständen von je einer Minute ein Tonsignal aus, um darauf aufmerksam zu machen, dass der Garvorgang zu Ende ist.
  - (3) Im Display wird wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

☒ Verwenden Sie nur mikrowellene geeignete Behälter und Gefäße.

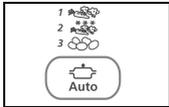
Die folgende Tabelle enthält Informationen und Hinweise zu den Programmen (Portionsgröße, Standzeit, Verfahren usw.). Bei diesen Programmen werden nur Mikrowellen verwendet.

Code	Speisentyp	Portionsgröße	Standzeit	Verfahren
1	Tellergericht (gekühlt)	300-350 g 400-450 g	3 Min.	Tellergericht auf einen Keramikteller geben und mit Mikrowellenfolie abdecken. Das Programm eignet sich zum Erhitzen von Gerichten aus drei verschiedenen Bestandteilen (z. B. Fleisch mit Soße, Gemüse und einer Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln).
2	Suppe/Sauce (gekühlt)	300-350 ml 400-450 ml 500-550 ml	3 Min.	Suppe/Sauce in einen tiefen Keramikteller oder eine Schüssel geben und während des Erhitzens und der Standzeit abdecken. Vor und nach der Standzeit umrühren.
3	Getränk (Kaffee, Milch, Tee, Wasser bei Raumtemperatur)	150 ml (1 Tasse) 300 ml (2 Tassen) 450 ml (3 Tassen) 600 ml (4 Tassen)	1-2 Min.	Getränk in eine Tasse oder einen Becher aus Keramik füllen. Zum Erhitzen nicht abdecken. Eine Tasse in die Mitte, zwei Tassen einander gegenüber und drei oder vier Tassen in einem Kreis stellen. Nach dem Erhitzen im Garraum stehen lassen (Standzeit). Vor und nach der Standzeit sorgfältig umrühren. Beachten Sie die Sicherheitshinweise für Getränke.

## Garprogramme verwenden

Die Garprogramme ersparen Ihnen das manuelle Einstellen von Garzeit und Leistungsstufe. Sie können die Portionsgröße durch mehrmaliges Drücken der Portionstaste einstellen.

Stellen Sie die Speise in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie die Gerätetür.



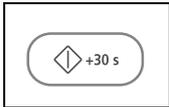
1. Wählen Sie die Art der Speise. Dazu drücken Sie so oft die Taste **Auto** (↩), bis das gewünschte Programm angezeigt wird.



2. Stellen Sie die Portionsgröße mit der Taste ein.



3. Verkürzen oder verlängern Sie die Garzeit ggf. mit der Taste ().



4. Drücken Sie die Taste .
 

**Ergebnis:** Der Garvorgang beginnt. Nach Ablauf der Garzeit:

  - (1) Das Gerät gibt vier Signaltöne aus.
  - (2) Wenn Sie die Gerätetür nicht öffnen, gibt das Gerät anschließend noch dreimal in Abständen von je einer Minute ein Tonsignal aus, um darauf aufmerksam zu machen, dass der Garvorgang zu Ende ist.
  - (3) Im Display wird wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

☒ Verwenden Sie nur mikrowelleneignete Behälter und Gefäße.

Die folgende Tabelle enthält Informationen und Hinweise zu den Garprogrammen (Portionsgröße, Standzeit, Verfahren usw.). Bei diesen Programmen werden nur Mikrowellen verwendet.

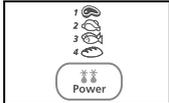
Code	Speisentyp	Portionsgröße	Standzeit	Verfahren
1 	Frisches Gemüse	200-250 g	3 Min.	Gemüse waschen, putzen, in gleich große Stücke schneiden und wiegen. In eine Glasschüssel mit Deckel geben. Für 200-250 g Gemüse 30 ml (2 Esslöffel) Wasser, für 300-450 g 45 ml (3 Esslöffel) Wasser und für 500-550 g Gemüse 60 ml (4 Esslöffel) Wasser hinzufügen. Nach dem Garen umrühren. Bei größeren Mengen während des Garens einmal umrühren.
		300-350 g		
		400-450 g 500-550 g		
2 	Tiefkühl-Gemüse	200-250 g	4 Min.	Gefrorenes Gemüse (-18°C) wiegen und in eine geeignete Glasschüssel mit Deckel geben. Für 200-350 g Gemüse 15 ml (1 Esslöffel) Wasser, für 400-550 g Gemüse 30 ml (2 Esslöffel) Wasser hinzufügen. Nach dem Garen und vor dem Servieren umrühren. Dieses Programm eignet sich für Erbsen, Mais, Brokkoli, Blumenkohl und Mischgemüse wie zum Beispiel Erbsen mit Möhren und Blumenkohl.
		300-350 g		
		400-450 g 500-550 g		
3 	Kartoffeln	300-350 g	3 Min.	Die geschälten, gewaschenen und in ungefähr gleich große Stücke geschnittenen Kartoffeln wiegen. Kartoffeln in eine Glasschüssel mit Deckel geben. Für 300-450 g Kartoffeln 45 ml (3 Esslöffel) Wasser bzw. bei 500-650 g Kartoffeln 60 ml (4 Esslöffel) Wasser hinzufügen.
		400-450 g		
		500-550 g		
		600-650 g		

## Auftauprogramme verwenden

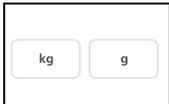
Mit den Auftauprogrammen können Sie Fleisch, Geflügel, Fisch, Brot und Kuchen auftauen. Auftauzeit und Leistungsstufe werden automatisch eingestellt. Wählen Sie einfach das gewünschte Programm, und stellen Sie das Gewicht ein.

✉ Verwenden Sie nur mikrowelleneignete Behälter und Gefäße.

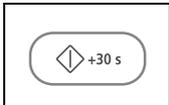
Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die aufzutauende Speise in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Gerätetür.



1. Drücken Sie ein- oder mehrmals die Taste (☼☼), bis das gewünschte Programm angezeigt wird. In der Tabelle auf der folgenden Seite finden Sie Informationen und Hinweise zu den verfügbaren Auftauprogrammen.



2. Stellen Sie das Gewicht der aufzutauenden Speise mit den Tasten **kg** und **g**.



3. Drücken Sie die Taste  $\diamond$ .  
Ergebnis:

- ◆ Der Auftauvorgang beginnt.
  - ◆ Nach der Hälfte der Auftauzeit ertönt ein akustisches Signal, um Sie daran zu erinnern, die Speise umzudrehen.
  - ◆ Drücken Sie nochmals die Taste  $\diamond$ , um den Auftauvorgang fortzusetzen. Der Auftauvorgang stoppt.
- (1) Nach Ablauf der Auftauzeit gibt das Gerät vier Signaltöne aus.
  - (2) Wenn Sie die Gerätetür nicht öffnen, gibt das Gerät anschließend noch dreimal in Abständen von je einer Minute ein Tonsignal aus, um darauf aufmerksam zu machen, dass der Auftauvorgang zu Ende ist.
  - (3) Im Display wird wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

✉ Sie können Speisen auch manuell, d. h. mit selbst gewählten Einstellungen auftauen. Dazu wählen Sie eine Mikrowellen-Leistungsstufe von 180 W. Stellen Sie wie beim Erhitzen oder Garen von Speisen eine geeignete Zeit ein - siehe Seite 8.

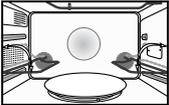
Die folgende Tabelle enthält Informationen und Hinweise zu den Auftauprogrammen (Portionsgröße, Standzeit, Verfahren usw.). Entfernen Sie vor dem Auftauen sämtliches Verpackungsmaterial. Legen Sie Fleisch, Geflügel und Fisch auf einen Keramikteller.

Code	Speise	Portionsgröße	Standzeit	Verfahren
1	Fleisch 	200-2000g	20-90 Min.	Das Fleisch an den Rändern mit Alufolie abdecken. Wenn das akustische Signal ertönt, Fleisch wenden. Dieses Programm eignet sich für Rind-, Lamm- und Schweinefleisch, Steaks, Koteletts sowie Hackfleisch.
2	Geflügel 	200-2000g	20-90 Min.	Keulen und Flügelspitzen mit Alufolie abdecken. Wenn das akustische Signal ertönt, Geflügel wenden. Dieses Programm eignet sich für ganzes Geflügel und für Geflügelteile.
3	Fisch 	200-2000g	20-80 Min.	Bei ganzen Fischen den Schwanz mit Alufolie abdecken. Wenn das akustische Signal ertönt, den Fisch wenden. Dieses Programm eignet sich für ganze Fische und für Fischfilets.
4	Brot/ Kuchen 	125-1000g	10-60 Min.	Brot auf ein Stück Küchenpapier legen und wenden, sobald das akustische Signal ertönt. Kuchen auf einen Keramikteller geben und nach Möglichkeit wenden, sobald das Signal ertönt. (Das Auftauprogramm wird unterbrochen, wenn Sie die Gerätetür öffnen). Dieses Programm eignet sich für verschiedenste Brotsorten, ob als Laib oder aufgeschnitten, sowie für Brötchen und Baguettes. Brötchen zum Auftauen im Kreis anordnen. Dieses Programm eignet sich für alle Arten von Hefekuchen, Biskuit, Käsekuchen und Blätterteig. Es ist nicht geeignet für Mürbeteig, Obstkuchen und Sahnetorten und für Kuchen mit Schokoladenüberzug.

## Position der unteren Grillelemente

Die unteren Grillelemente werden beim Power-Grillmodus verwendet. Sie können auf zwei Positionen stehen:

- **horizontale Position für Power-Grillmodus oder Kombi-Garen mit Mikrowellen + Power-Grill.**
- **vertikale Position für Mikrowellen-Garen, Grillen oder Kombi-Garen mit Mikrowellen + Grill. Dabei wird nur das obere Grillelement verwendet.**



Wenn Sie Speisen in das Gerät legen und den Power-Grillmodus oder den Kombi-Betrieb Mikrowellen/Power-Grill wählen, werden die unteren Grillelemente automatisch in die horizontale Position geschwenkt.



Wenn Sie den Grill nach der Verwendung gleich wieder benutzen möchten, lassen Sie ihn zunächst etwas auskühlen (mindestens 10 Minuten).

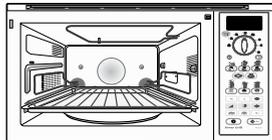
## Metallblech und Metallrost verwenden

Bei gleichzeitiger Verwendung des Metallrosts und des Metallblechs dürfen diese nicht im gleichen Bereich eingesetzt werden.

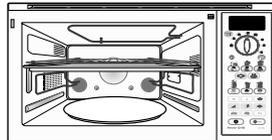
z.B.) Wenn sich das Metallblech auf der oberen Einschubleiste befindet, schieben Sie den Metallrost nicht auf derselben Einschubleiste ein.



(X)



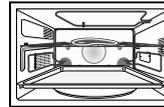
(X)



(X)

## Zubehör wählen

Verwenden Sie beim Grillen nur hitzefeste Behälter - keine Kunststoffschüsseln oder -teller, Pappbecher, Papiertücher etc.



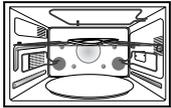
Verwenden Sie beim Kombi-Betrieb (Grill und Mikrowellen) nur mikrowelleneignete Behälter, die auch hitzefest sind. Gargeschirr und Zubehör aus Metall oder mit Metallbestandteilen können Ihr Mikrowellengerät beschädigen. Den als Zubehör mitgelieferten Metallrost können Sie jedoch wie angegeben benutzen.



Weitere Informationen zum Gargeschirr und zum Zubehör finden Sie im Teil "Mikrowelleneignetes Geschirr" auf Seite 21.

## Garen mit dem Standard-Grill

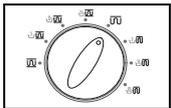
Mit dem Standard-Grill können Sie Speisen ohne Mikrowellen erhitzen und bräunen. Beim Grillen kommt der als Zubehör mitgelieferte Metallrost zum Einsatz.



- Öffnen Sie die Garraumtür. Legen Sie die Speise auf den Metallrost.

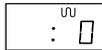


- Drücken Sie die Taste **Power Grill**.



- Stellen Sie am **Grillwahlschalter** den **Standard-Grillmodus** (☐) ein.

Ergebnis: Die folgenden Anzeigen erscheinen:



- Stellen Sie die Grillzeit mit den Tasten **10min**, **1min** und **10s** ein.

Die maximale Grillzeit beträgt 60 Minuten.

Ergebnis: Die folgenden Anzeigen erscheinen:



- Drücken Sie die Taste **◊**.

Ergebnis: Die Beleuchtung geht an, und der Drehteller dreht sich.

- Der Grillvorgang beginnt. Nach Ablauf der Grillzeit gibt das Gerät vier Signaltöne aus.
- Wenn Sie die Gerätetür nicht öffnen, gibt das Gerät anschließend noch dreimal in Abständen von je einer Minute ein Tonsignal aus, um darauf aufmerksam zu machen, dass der Grillvorgang zu Ende ist.
- Im Display wird wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

- Verwenden Sie stets Topflappen oder Ofenhandschuhe, wenn Sie Behälter oder Teller im Garraum anfassen, da diese sehr heiß werden.
- Der Grill kann sich während des Grillvorgangs mehrfach aus- und wieder einschalten. Das ist normal und verhindert ein Überhitzen des Geräts.

- Wenn die Restlaufzeit nur noch 5 Sekunden beträgt, können Sie die Taste **+30s** zur Zeitverlängerung nicht mehr drücken.



## Garen mit dem Power-Grill

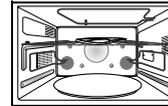
Mit dem Power-Grill können Sie Speisen ohne Mikrowellen besonders schnell erhitzen und bräunen. Beim Grillen kommt der als Zubehör mitgelieferte Metallrost zum Einsatz.



Wenn Sie den Power-Grillmodus wählen, werden die zwei unteren Grillelemente automatisch in die horizontale Position geschwenkt.



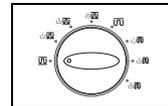
Fünf Sekunden vor Beendigung des Garvorgangs schwenken die unteren Grillelemente wieder in die vertikale Position.



- Öffnen Sie die Garraumtür. Legen Sie die Speise auf den Metallrost.

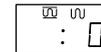


- Drücken Sie die Taste **Power Grill**.



- Stellen Sie am **Grillwahlschalter** den **Power-Grillmodus** (☐) ein.

Ergebnis: Die folgenden Anzeigen erscheinen:



- Stellen Sie die Grillzeit mit den Tasten **10min**, **1min** und **10s** ein.

Die maximale Grillzeit beträgt 60 Minuten.

Ergebnis: Die folgenden Anzeigen erscheinen:



- Drücken Sie die Taste **◊**.

Ergebnis: Die Beleuchtung geht an, und der Drehteller dreht sich.

- Der Grillvorgang beginnt. Nach Ablauf der Grillzeit gibt das Gerät vier Signaltöne aus.
- Wenn Sie die Gerätetür nicht öffnen, gibt das Gerät anschließend noch dreimal in Abständen von je einer Minute ein Tonsignal aus, um darauf aufmerksam zu machen, dass der Grillvorgang zu Ende ist.
- Im Display wird wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt.



Verwenden Sie stets Topflappen oder Ofenhandschuhe, wenn Sie Behälter oder Teller im Garraum anfassen, da diese sehr heiß werden.



Wenn die Restlaufzeit nur noch 5 Sekunden beträgt, können Sie die Taste **+30s** zur Zeitverlängerung nicht mehr drücken.

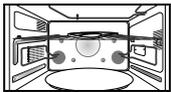


# Kombi-Garen mit Mikrowellen und Standard-Grill

Beim Kombi-Garen werden Grill und Mikrowellen zusammen verwendet. Auch dieser Garmodus arbeitet nur bei geschlossener Garraumtür. Beim Kombi-Garen dreht sich der Drehteller.

Beim Kombi-Garen mit Mikrowellen und Standard-Grill stehen Ihnen drei Leistungsstufen zur Verfügung: 600 W + Standard-Grill, 450 W + Standard-Grill und 300 W + Standard-Grill.

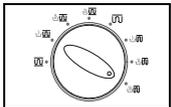
- Verwenden Sie **IMMER** mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr. Glas- oder Keramikteller sind ideal, da hierbei die Mikrowellen das Gargut gleichmäßig durchdringen können.
- Verwenden Sie **STETS** Topflappen oder Ofenhandschuhe, wenn Sie Behälter im Garraum anfassen, da diese sehr heiß werden.



- Legen Sie die Speise auf den Rost. Schieben Sie den Rost auf der oberen oder unteren Einschubleiste in den Garraum ein. Schließen Sie die Garraumtür.



- Drücken Sie die Taste **Power Grill**.



- Stellen Sie am **Grillwahlschalter** den **Kombi-Betrieb Mikrowellen/Standard-Grill** (  $\text{⏏}$ ,  $\text{⏏}$ ,  $\text{⏏}$  ) ein.  
Ergebnis: Die folgenden Anzeigen erscheinen:

 Grill + MWO (300W) oder

 Grill + MWO (450W) oder

 Grill + MWO (600W)

Ergebnis: Die Grilltemperatur ist fest vorgegeben (keine Einstellung möglich).



- Stellen Sie die Garzeit mit den Tasten **10min**, **1min** und **10s** ein. Die maximale Garzeit beträgt 60 Minuten.



- Drücken Sie die Taste  $\text{⏏}$ .

Ergebnis: Der Garvorgang beginnt. Nach Ablauf der Garzeit:

- Das Gerät gibt vier Signaltöne aus.
- Wenn Sie die Gerätetür nicht öffnen, gibt das Gerät anschließend noch dreimal in Abständen von je einer Minute ein Tonsignal aus, um darauf aufmerksam zu machen, dass der Garvorgang zu Ende ist.
- Im Display wird wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt.



Wenn die Restlaufzeit nur noch 5 Sekunden beträgt, können Sie die Taste **+30s** zur Zeitverlängerung nicht mehr drücken.



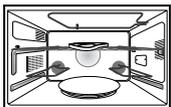
Verwenden Sie stets Topflappen oder Ofenhandschuhe, wenn Sie Behälter oder Teller im Garraum anfassen, da diese sehr heiß werden.

## Kombi-Garen mit Mikrowellen und Power-Grill

**Beim Kombi-Garen werden Grill und Mikrowellen zusammen verwendet. Auch dieser Garmodus arbeitet nur bei geschlossener Garraumtür. Beim Kombi-Garen dreht sich der Drehteller. Beim Power-Grill sind sowohl das obere wie auch die unteren Grillelemente in Betrieb. Dadurch werden Speisen auf beiden Seiten gleichmäßig gebräunt, ohne dass Sie die Speisen zwischendurch wenden müssen. Legen Sie die Speisen auf den Rost, und schieben Sie den Rost auf der oberen Einschubleiste in den Garraum. Beim Kombi-Garen mit Mikrowellen und Power-Grill stehen Ihnen drei Leistungsstufen zur Verfügung:**

**600 W + Power-Grill, 450 W + Power-Grill und 300 W + Power-Grill.**

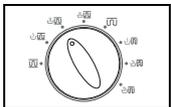
- Verwenden Sie **IMMER** mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr. Glas- oder Keramikteller sind ideal, da hierbei die Mikrowellen das Gargut gleichmäßig durchdringen können.
- Verwenden Sie **STETS** Topflappen oder Ofenhandschuhe, wenn Sie Behälter im Garraum anfassen, da diese sehr heiß werden.



- Legen Sie die Speise auf den Rost. Schieben Sie den Rost auf der oberen Einschubleiste in den Garraum ein. Schließen Sie die Garraumtür.



- Drücken Sie die Taste **Power Grill**.



- Stellen Sie am **Grillwahlschalter** den **Kombi-Betrieb Mikrowellen/Power-Grill** (☺☺☺, ☺☺☺, ☺☺☺) ein.

Ergebnis: Die folgenden Anzeigen erscheinen:

 Power Grill + MWO (300W) oder

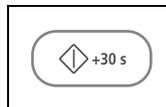
 Power Grill + MWO (450W) oder

 Power Grill + MWO (600W)

Ergebnis: Die Grilltemperatur ist fest vorgegeben (keine Einstellung möglich).



- Stellen Sie die Garzeit mit den Tasten **10min**, **1min** und **10s** ein. Die maximale Garzeit beträgt 60 Minuten.



- Drücken Sie die Taste .

Ergebnis: Der Garvorgang beginnt. Nach Ablauf der Garzeit:

- Das Gerät gibt vier Signaltöne aus.
- Wenn Sie die Gerätetür nicht öffnen, gibt das Gerät anschließend noch dreimal in Abständen von je einer Minute ein Tonsignal aus, um darauf aufmerksam zu machen, dass der Garvorgang zu Ende ist.
- Im Display wird wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

 Wenn die Restlaufzeit nur noch 5 Sekunden beträgt, können Sie die Taste **+30s** zur Zeitverlängerung nicht mehr drücken.

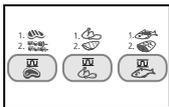
 Verwenden Sie stets Topflappen oder Ofenhandschuhe, wenn Sie Behälter oder Teller im Garraum anfassen, da diese sehr heiß werden.

# Power-Grill-Automatikprogramme für Fleisch, Geflügel und Fisch verwenden

Die Power-Grill-Automatikprogramme ersparen Ihnen das manuelle Einstellen von Garzeit und Leistungsstufe. Sie können die Portionsgröße durch mehrmaliges Drücken der Portionstaste einstellen.

- Verwenden Sie **IMMER** mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr. Glas- oder Keramikteller sind ideal, da hierbei die Mikrowellen das Gargut gleichmäßig durchdringen können.
- Verwenden Sie **STETS** Topflappen oder Ofenhandschuhe, wenn Sie Behälter im Garraum anfassen, da diese sehr heiß werden.

**Legen Sie die Speise auf den Rost. Schieben Sie den Rost auf der oberen Einschubleiste in den Garraum ein. Schließen Sie die Garraumtür.**



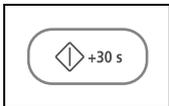
- Drücken Sie ein- oder zweimal die Taste für das gewünschte Power-Grill-Automatikprogramm, um den Speisentyp zu wählen. Einzelheiten entnehmen Sie bitte der Tabelle. Die Nummer wird im Display angezeigt.



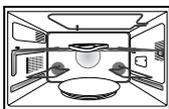
- Wählen Sie die Portionsgröße mit der Taste .



- Verkürzen oder verlängern Sie die Garzeit ggf. mit der Taste ()



- Drücken Sie die Taste . **Ergebnis:** Der Garvorgang beginnt. Nach Ablauf der Garzeit:
  - Das Gerät gibt vier Signaltöne aus.
  - Wenn Sie die Gerätetür nicht öffnen, gibt das Gerät anschließend noch dreimal in Abständen von je einer Minute ein Tonsignal aus, um darauf aufmerksam zu machen, dass der Garvorgang zu Ende ist.
  - Im Display wird wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt.



- Die unteren Grillelemente schwenken automatisch in die horizontale Position.

 Verwenden Sie nur mikrowellengeeignete Behälter und Gefäße.

Die folgende Tabelle enthält Informationen und Hinweise zu den Power-Grill-Automatikprogrammen für Fleisch, Geflügel und Fisch (Portionsgröße, Standzeit, Verfahren usw.). Das Programm für Steaks arbeitet nur mit dem Power-Grill, die anderen Programme verwenden den Kombi-Betrieb Mikrowellen und Power-Grill.

Symbol	Code	Speisentyp	Portionsgröße	Standzeit	Verfahren
	1	Steaks	350-400 g (2 Stk) 450-500 g (2-3 Stk)	-	Rinder- oder Lammsteaks mit Öl und Gewürzen bestreichen. Nebeneinander in die Mitte des Rosts legen. Rost auf der oberen Einschubleiste einschieben, Metallblech auf der unteren.
	2	Kebab-Spieße/ Schaschlik-Spieße	400 g (2-4 Spieße) 600 g (4-6 Spieße)	1-2 Min.	Frisches Schweine-, Rind- oder Lammfleisch in Würfel schneiden und zusammen mit Gemüsestücken aufspießen und würzen. (Fleisch nicht in Essig marinieren.) Die fertig zubereiteten Kebab-Spieße auf den Rost legen. Rost auf der oberen Einschubleiste einschieben, Metallblech auf der unteren.
	1	Hähnchenteile	200-300 g (1 Stk) 400-500 g (2 Stk) 600-700 g (3 Stk)	2 Min.	Hähnchenteile mit Öl bestreichen und mit Pfeffer, Salz und Paprika würzen. Kreisförmig mit der Haut nach oben auf den Rost legen. Rost auf der oberen Einschubleiste einschieben, Metallblech auf der unteren.
	2	Hühnerbrust	300 g (1-2 Stk) 400 g (2 Stk) 500 g (2-3 Stk)	-	Hühnerbrust marinieren. Bruststücke kreisförmig auf den Rost legen. Rost auf der oberen Einschubleiste einschieben, Metallblech auf der unteren. Dieses Programm eignet sich gleichermaßen für Hühner- und Putenbrustfilets.

## Power-Grill-Automatikprogramme für Fleisch, Geflügel und Fisch verwenden (Fortsetzung)

Symbol	Code	Speisen- typ	Portions- größe	Standzeit	Verfahren
	1	Grillfisch	300 g (1 Stk) 600 g (2 Stk)	3-4 Min.	Die Haut des gesamten Fisches mit Öl und Salz einstreichen. Den Fisch mit Kräutern und Gewürzen füllen. Einen Fisch quer über die Mitte des Rosts legen, zwei Fische nebeneinander Kopf an Schwanzflosse auf den Rost legen. Rost auf der oberen Einschubleiste einschieben, Metallblech auf der unteren. Dieses Programm eignet sich für ganze Fische wie Forellen, Karpfen, Dorade oder Zander.
	2	Fischfilets	200-300 g (1 Stk) 400-500 g (2 Stk)	3-4 Min.	Die Fischfilets nebeneinander in die Mitte des Rosts legen. Rost auf der oberen Einschubleiste einschieben, Metallblech auf der unteren. Dieses Programm eignet sich für Lachs-, Seelachs- oder Rotbarschfilets.

## Power-Grill-Automatikprogramme für Käsetoast und TK-Pizza verwenden

Die Power-Grill-Automatikprogramme für Käsetoast und TK-Pizza ersparen Ihnen das manuelle Einstellen von Garzeit und Leistungsstufe. Sie können die Portionsgröße durch mehrmaliges Drücken der Portionstaste einstellen.

- Verwenden Sie **IMMER** mikrowellene geeignetes und hitzebeständiges Geschirr. Glas- oder Keramikteller sind ideal, da hierbei die Mikrowellen das Gargut gleichmäßig durchdringen können.
- Verwenden Sie **STETS** Topflappen oder Ofenhandschuhe, wenn Sie Behälter im Garraum anfassen, da diese sehr heiß werden.

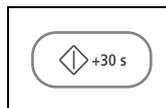
**Legen Sie die Speise auf den Rost. Schieben Sie den Rost auf der oberen Einschubleiste in den Garraum ein. Schließen Sie die Garraumtür.**



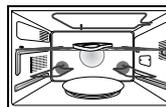
1. Drücken Sie die Taste für das gewünschte Power-Grill-Automatikprogramm. Wählen Sie die Portionsgröße durch entsprechendes häufiges Drücken der Taste. Einzelheiten entnehmen Sie bitte der Tabelle auf der nächsten Seite.



2. Verkürzen oder verlängern Sie die Garzeit ggf. mit der Taste (⬅) button.



3. Drücken Sie die Taste ⬅. **Ergebnis:** Der Garvorgang beginnt. Nach Ablauf der Garzeit:
  - (1) Das Gerät gibt vier Signaltöne aus.
  - (2) Wenn Sie die Gerätetür nicht öffnen, gibt das Gerät anschließend noch dreimal in Abständen von je einer Minute ein Tonsignal aus, um darauf aufmerksam zu machen, dass der Garvorgang zu Ende ist.
  - (3) Im Display wird wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt.



4. Die unteren Grillelemente schwenken automatisch in die horizontale Position.



Verwenden Sie nur mikrowellene geeignete Behälter und Gefäße.

## Power-Grill-Automatikprogramme für Käsetoast und TK-Pizza verwenden (Fortsetzung)

Die folgende Tabelle enthält Informationen und Hinweise zu den Power-Grill-Automatikprogrammen für Käsetoast und TK-Pizza (Portionsgröße, Standzeit, Verfahren usw.).

Diese Programme verwenden den Kombi-Betrieb Mikrowellen und Power-Grill.

Symbol	Speisen- typ	Portionsgröße	Standzeit	Verfahren
	Toast Hawaii (Ananas, Schinken, Käse- scheiben)	250-300 g (2 Stk) 500-550 g (4 Stk)	1-2 Min.	2 oder 4 Scheiben Toast z. B. mit Schinken, Ananas und Käse belegen. Die belegten Käsetoasts nebeneinander auf den Rost legen. Rost auf der oberen Einschubleiste einschieben.
	Pizza (tief- gekühlt)	300 g 400 g 500 g	-	TK-Pizza auf den Rost legen. Rost auf der oberen Einschubleiste einschieben.

## Desodorierungsfunktion verwenden

Verwenden Sie diese Funktion zur Geruchsentfernung nach dem Garen von intensiv riechenden Speisen oder nach starker Rauchentwicklung im Garraum.

Reinigen Sie zuvor den Garraum mit einem feuchten Tuch.

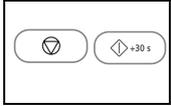


Drücken Sie die Desodorierungstaste (  ). Nach Ablauf der Funktion gibt das Gerät vier Signaltöne aus.

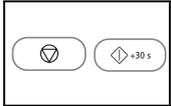
-  Die Desodorierungsfunktion läuft etwa fünf Minuten. Wenn Sie diese Zeit verlängern möchten, drücken Sie die Taste **+30s**. Bei jedem Tastendruck verlängert sich die Zeit um jeweils 30 Sekunden.
-  Die maximale Desodorierungszeit beträgt 15 Minuten.

## Signalton ausschalten

Sie können die Signaltöne jederzeit ein- oder ausschalten.



1. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten und .  
Ergebnis: Beim Drücken von Tasten bzw. nach Ablauf eines Garvorgangs werden keine Signaltöne ausgegeben.



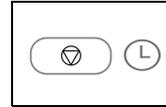
2. Um die Signaltöne wieder einzuschalten, drücken Sie nochmals gleichzeitig die Tasten und .  
Ergebnis: Das Mikrowellengerät gibt wieder Signaltöne aus.



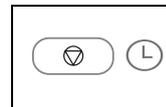
## Kindersicherung ein-/ausschalten

Ihr Mikrowellengerät ist mit einer Kindersicherung ausgestattet, mit der Sie das Gerät blockieren können. Auf diese Weise können Sie verhindern, dass Kinder oder im Umgang mit Mikrowellengeräten ungeübte Personen das Gerät versehentlich einschalten.

Sie können die Kindersicherung jederzeit einschalten.



1. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten und .  
Ergebnis: Die Kindersicherung ist eingeschaltet; die Gerätefunktionen sind blockiert.



2. Um die Kindersicherung wieder auszuschalten, drücken Sie nochmals gleichzeitig die Tasten und .  
Ergebnis: Das Mikrowellengerät arbeitet wieder normal, alle Funktionen sind freigegeben.

## Taste Easy Clean verwenden

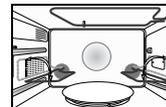
Mit dieser Taste können Sie die unteren Grillelemente in die horizontale Position schwenken, so dass Sie den Garraum leicht reinigen können.



Diese Funktion ist nur bei geöffneter Garraumtür verfügbar.



Drücken Sie die Taste **Easy Clean**.  
Die unteren Grillelemente schwenken in die horizontale Position. Reinigen Sie den Innenraum.



Drücken Sie nochmals die Taste **Easy Clean** oder die Taste .

# Mikrowellengeeignetes Geschirr

Wenn Sie Speisen mit Mikrowellen garen, müssen die Mikrowellen die Speisen durchdringen können, ohne vom verwendeten Gargeschirr reflektiert oder absorbiert zu werden.

Wählen Sie daher sorgfältig aus, welches Gargeschirr Sie verwenden. Geschirr mit dem Vermerk "für Mikrowellen geeignet" können Sie unbesorgt benutzen.

Die folgende Tabelle enthält Angaben zu verschiedenen Materialien und Geschirrarten und deren Verwendung im Mikrowellengerät.

Material/Geschirr	Mikrowellen-geeignet	Hinweise
Aluminiumfolie	✓ X	Kann in kleinen Mengen verwendet werden, um bestimmte Bereiche vor Überhitzung zu schützen. Wenn sich die Folie zu dicht an der Gerätewand befindet oder wenn zuviel Folie verwendet wird, kann es zu Funkenüberschlag kommen.
Crust-Teller	✓	Nicht länger als acht Minuten vorheizen.
Porzellan und Steingut	✓	Porzellan, Töpferwaren und glasiertes Steingut eignen sich für Mikrowellengeräte, wenn sie keine Metallverzierungen (Ränder etc.) aufweisen.
Einmalgeschirr aus Pappe und Kunststoff	✓	Manche Tiefkühlprodukte werden in solchen Behältern verkauft.
Verpackung von Schnellgerichten		
• Styroporschalen und -behälter	✓	Können zum Erhitzen verwendet werden. Styropor kann bei Überhitzung schmelzen.
• Papiertüten und Zeitungspapier	X	Können sich entzünden.
• Recyclingpapier, Verpackung mit Metallbestandteilen	X	Können zu Funkenüberschlag führen.
Glaswaren		
• hitzefestes Glasgeschirr	✓	Kann verwendet werden, wenn keine Metallverzierungen vorhanden sind.
• feine Glaswaren	✓	Dünnes Glas kann bei plötzlichem Erhitzen zerbrechen oder Sprünge bekommen.
• Einmachgläser	✓	Deckel abnehmen. Nur zum Erhitzen geeignet.

<b>Metall</b>			
• Behälter/Geschirr	X		Können Funkenüberschlag oder einen Brand auslösen.
• Gefrierbeutel-Clips	X		
<b>Papier</b>			
• Teller, Tassen, Servietten und Küchenpapier	✓		Nur bei kurzen Garzeiten und zum Erhitzen. Zum Aufsaugen überschüssiger Flüssigkeit.
• Recyclingpapier	X		Kann zu Funkenüberschlag führen.
<b>Kunststoff</b>			
• Behälter	✓		Behälter aus hitzebeständigem Thermokunststoff eignen sich sehr gut. Andere Kunststoffe können sich bei hohen Temperaturen verziehen oder die Farbe ändern. Keine Melamin-kunststoffe benutzen.
• Klarsichtfolie	✓		Mikrowellengeeignete Folie kann verwendet werden, um Austrocknen zu verhindern. Folie so auflegen, dass sie die Speisen nicht berührt. Vorsicht beim Entfernen der Folie, heißer Dampf entweicht.
• Gefrierbeutel	✓ X		Nur hitzebeständige Gefrierbeutel verwenden. Sollte nicht luftdicht sein. Falls erforderlich, mit einer Gabel einstechen. Metallverschlüsse unbedingt entfernen.
<b>Wachs- und Pergamentpapier</b>		✓	Kann verwendet werden, um Austrocknen und Spritzer zu vermeiden.

✓ : Empfohlen

✓X : Vorsicht

X : Unsicher

# Gartabellen und Hinweise

## MIKROWELLEN

Beim Garen dringen Mikrowellen in Speisen ein; die Mikrowellenenergie wird vom Wasser-, Fett- und Zuckeranteil in den Speisen absorbiert. Durch die Mikrowellenenergie werden die Speisemoleküle in schnelle Bewegung versetzt. Dadurch entsteht Reibung, die wiederum Wärme erzeugt und so die Speisen gart.

### ALLGEMEINES ZUM GAREN

#### Mikrowellengeeignetes Geschirr

Damit die Energie optimal genutzt werden kann, muss das verwendete Geschirr aus Mikrowellen-durchlässigem Material bestehen (z. B. Keramik, Glas, Porzellan, Kunststoff, Papier, Holz). Metallgefäße (z. B. aus Stahl, Aluminium oder Kupfer) eignen sich nicht, da Metall die Mikrowellen reflektiert.

#### Mikrowellengeeignete Speisen

Viele Speisen eignen sich für das Garen im Mikrowellengerät: frisches und tiefgekühltes Gemüse, Obst, Nudeln, Reis, Getreide, Hülsenfrüchte, Fisch und Fleisch. Auch Soßen, Pudding, Suppen, Aufläufe und Eingemachtes eignen sich. Generell können Sie fast alle Speisen, die sonst auf dem Kochherd zubereitet wurden, auch im Mikrowellengerät garen. Weitere Hinweise finden Sie unter "Zusätzliche Tipps" auf Seite 30.

#### Abdecken beim Garen

Achten Sie darauf, Speisen beim Garen abzudecken. Der aufsteigende heiße Wasserdampf trägt zum Garprozess bei. Verwenden Sie zum Abdecken von Speisen z. B. einen Keramikteller, einen Kunststoffdeckel oder mikrowellengeeignete Klarsichtfolie.

#### Standzeiten

Halten Sie Standzeiten nach dem Garen ein. In dieser Zeit verteilt sich die Wärme gleichmäßig in der Speise.

### Gartabelle für Tiefkühl-Gemüse

Verwenden Sie eine hitzefeste Glasschüssel mit Deckel. Decken Sie das Gemüse während der Mindestgarzeit ab - siehe Tabelle. Garen Sie das Gemüse länger, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist. Während des Garens rühren Sie das Gemüse zweimal um, nach dem Garen rühren Sie nochmals um. Dann fügen Sie Salz, Kräuter oder Butter nach Geschmack zu. Decken Sie das Gemüse während der Standzeit ab.

Gemüseart	Menge	Leistungsstufe	Garzeit (Minuten)	Standzeit (Minuten)	Anweisungen
Spinat	150 g	600 W	5-6	2-3	15 ml (1 Esslöffel) kaltes Wasser hinzugeben.
Brokkoli	300 g	600 W	8-9	2-3	30 ml (2 Esslöffel) kaltes Wasser hinzugeben.
Erbsen	300 g	600 W	7-8	2-3	15 ml (1 Esslöffel) kaltes Wasser hinzugeben.
Grüne Bohnen	300 g	600 W	7½-8½	2-3	30 ml (2 Esslöffel) kaltes Wasser hinzugeben.

Gemüseart	Menge	Leistungsstufe	Garzeit (Minuten)	Standzeit (Minuten)	Anweisungen
Mischgemüse (Karotten/ Erbsen/Mais)	300 g	600 W	7-8	2-3	15 ml (1 Esslöffel) kaltes Wasser hinzugeben.
Mischgemüse (chinesische Art)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	15 ml (1 Esslöffel) kaltes Wasser hinzugeben.

### Gartabelle für Reis und Nudeln

**Reis:** Verwenden Sie eine große hitzefeste Glasschüssel mit Deckel - das Reisolvolumen verdoppelt sich beim Garen. Decken Sie den Reis beim Garen ab. Rühren Sie den Reis nach dem Garen um, und fügen Sie nach Geschmack Salz, Kräuter und Butter zu.  
Hinweis: Der Reis absorbiert beim Garen eventuell nicht das ganze Wasser.

**Nudeln:** Verwenden Sie eine große hitzefeste Glasschüssel. Geben Sie kochendes Wasser und eine Prise Salz zu, und rühren Sie gut um. Garen Sie die Nudeln ohne Deckel. Während und nach dem Garen rühren Sie die Nudeln mehrmals um. Decken Sie die Nudeln während der Standzeit ab, und gießen Sie anschließend das Wasser ab.

Reis/Nudeln	Menge	Leistungsstufe	Garzeit (Minuten)	Standzeit (Minuten)	Anweisungen
Weißer Reis (parboiled)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben. 750 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Brauner Reis (parboiled)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben. 750 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Gemischter Reis (Reis+Wildreis)	250 g	900 W	16-17	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Reis/Getreide (Reis+Körner)	250 g	900 W	17-18	5	400 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Nudeln	250 g	900 W	10-11	5	1000 ml heißes Wasser hinzugeben.

## Gartabellen und Hinweise (Fortsetzung)

### Gartabelle für frisches Gemüse

Verwenden Sie eine hitzefeste Glasschüssel mit Deckel. Je 250 g Gemüse geben Sie 30 - 45 ml kaltes Wasser (2 - 3 Esslöffel) zu, wenn nicht anders angegeben - siehe Tabelle. Decken Sie das Gemüse beim Garen ab -Mindestgarzeit siehe Tabelle. Garen Sie das Gemüse länger, bis das ge-wünschte Ergebnis erreicht ist. Rühren Sie das Gemüse einmal während des Garens und einmal nach dem Garen um. Nach dem Garen fügen Sie Salz, Kräuter oder Butter nach Geschmack zu. Decken Sie das Gemüse während der Standzeit (3 Minuten) ab.

Tipp: Schneiden Sie das Gemüse in etwa gleichgroße Stücke. Je kleiner die Stücke sind, desto kürzer ist die Garzeit.

**Garen Sie frisches Gemüse stets mit höchster Leistungsstufe (900 W).**

Gemüseart	Menge	Garzeit (Minuten)	Standzeit (Minuten)	Anweisungen
Brokkoli	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	In gleichgroße Röschen schneiden. Die Stängel zur Mitte hin anordnen.
Rosenkohl	250 g	6-6½	3	60-75 ml (5-6 Esslöffel) Wasser hinzugeben.
Karotten	250 g	4½-5	3	Karotten in gleichgroße Scheiben schneiden.
Blumenkohl	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	In gleichgroße Röschen schneiden. Große Röschen halbieren. Die Stängel zur Mittel hin anordnen.
Zucchini	250 g	4-4½	3	Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 Esslöffel) Wasser oder etwas Butter hinzugeben. Nicht zu lange garen.
Auberginen	250 g	3½-4	3	Auberginen in dünne Scheiben schneiden und mit 1 Esslöffel Zitronensaft beträufeln.
Porree	250 g	4-4½	3	Porreestangen in dicke Ringe schneiden.
Champignons	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Kleine Pilze im ganzen garen, größere in Scheiben schneiden. Kein Wasser dazugeben. Mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren Wasser abgießen.
Zwiebeln	250 g	5-5½	3	Zwiebeln halbieren oder in Scheiben schneiden. Nur 15 ml (1 Esslöffel) Wasser dazugeben.
Paprika	250 g	4½-5	3	Paprika in schmale Streifen schneiden.
Kartoffeln	250 g 500 g	4-5 7-8	3	Geschälte Kartoffeln abwägen und in etwa gleichgroße Hälften oder Viertel schneiden.
Kohlrabi	250 g	5½-6	3	Kohlrabi in kleine Würfel schneiden.

### ERHITZEN

Mit Ihrem Mikrowellengerät können Sie Speisen in einem Bruchteil der Zeit erhitzen, die ein herkömmlicher Kochherd benötigt.

Verwenden Sie die in der Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeiten als Leitfaden. Die Angaben in der Tabelle beziehen sich auf Flüssigkeiten mit einer Temperatur von +18 bis +20°C und gekühlte Speisen mit einer Temperatur von +5 bis +7°C.

### Speisengröße

Vermeiden Sie es, große unzerteilte Lebensmittel wie z. B. ein ganzes Bratenstück im Mikrowellengerät zu erhitzen. Solche Speisen können außen zu stark erwärmt werden und austrocknen, während das Innere noch nicht vollständig erhitzt ist. Mit kleinen Stücken erzielen Sie ein besseres Ergebnis.

### Leistungsstufe; Umrühren von Speisen

Manche Speisen können Sie mit der höchsten Leistungsstufe (900 W) erhitzen, andere dagegen sollten bei geringerer Leistung (600 W, 450 W, 300 W) erwärmt werden.

Halten Sie sich an die Tabelle. Bei empfindlichen Speisen, bei großen Speisemengen und bei Speisen, die sich sehr schnell erhitzen, empfiehlt es sich, eine niedrigere Leistungsstufe zu wählen.

Unterbrechen Sie den Erhitzungsvorgang zwischendurch, um die Speise umzurühren oder umzudrehen. Rühren Sie vor dem Servieren nochmals um.

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung ist besondere Vorsicht angebracht. Rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen gut um. Dies soll verhindern, dass die Flüssigkeit überkocht und Sie sich verbrühen. Halten Sie unbedingt die Standzeit ein, und lassen Sie die Speise so lange im Garraum stehen. Erhitzen Sie Speisen nicht zu sehr - sie können dadurch verdorben werden.

Stellen Sie lieber eine zu kurze als eine zu lange Zeit ein - Sie können die Zeit jederzeit verlängern.

### Standzeiten

Wenn Sie eine Speise zum ersten Mal erhitzen, notieren Sie sich die dafür benötigte Zeit. Dies dient als Hinweis für das nächste Mal.

Stellen Sie sicher, dass die erhitzte Speise gleichmäßig und vollständig heiß ist.

Halten Sie nach dem Erhitzen eine kurze Standzeit ein. In dieser Zeit verteilt sich die Hitze gleichmäßig in der Speise.

Wir empfehlen eine Standzeit von zwei bis vier Minuten nach dem Erhitzen, wenn in der Tabelle nicht anders angegeben.

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise (siehe Seite 5).

## Gartabellen und Hinweise (Fortsetzung)

### ERHITZEN VON FLÜSSIGKEITEN

Halten Sie eine Standzeit von mindestens 20 Sekunden nach Abschalten des Mikrowellengeräts ein - dies verhindert, dass Sie sich verbrühen (Siedeverzug! Flüssigkeit kann nach Abschalten des Geräts überkochen). Stellen Sie beim Erhitzen einen Kunststofflöffel oder einen Glasstab in Flüssigkeiten. Rühren Sie die Flüssigkeit vor, während und nach dem Erhitzen gut um.

### ERHITZEN VON BABYNAHRUNG

#### BABYNAHRUNG

Geben Sie die Babynahrung in einen tiefen Keramikteller, und decken Sie den Teller ab. Rühren Sie nach dem Erwärmen gut um, und lassen Sie die Babynahrung zwei bis drei Minuten stehen! Rühren Sie dann nochmals um, und prüfen Sie die Temperatur (empfohlene Temperatur: 30 - 40°C).

#### BABYMILCH

Geben Sie die Milch in eine sterilisierte Glasflasche. Erhitzen Sie sie ohne Abdeckung. Nehmen Sie zuvor den Sauger ab, sonst kann die Flasche beim Erhitzen explodieren. Schütteln Sie die Flasche vor und nach der Standzeit. Überprüfen Sie unbedingt die Temperatur der Milch, bevor Sie das Baby damit füttern (empfohlene Temperatur: ca. 37 °C).

#### HINWEIS:

Bei Babynahrung und -milch ist es besonders wichtig, vor dem Füttern die Temperatur zu überprüfen, damit die Speise nicht zu heiß ist. Verwenden Sie die in der folgenden Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeiten als Richtwerte beim Erhitzen.

### Tabelle zum Erhitzen von Babynahrung und Milch

Verwenden Sie die nachstehenden Angaben als Leitfaden beim Erhitzen.

Speisenart	Menge	Leistungsstufe	Zeit (Minuten)	Standzeit (Minuten)	Anweisungen
Babynahrung (Gemüse + Fleisch)	190 g	600 W	30 Sek.	2-3	In einen tiefen Keramikteller füllen. Beim Erhitzen abdecken. Danach umrühren und 2-3 Minuten stehen lassen. Vor dem Füttern nochmals gut umrühren und die Temperatur prüfen.
Babybrei (Getreide + Milch + Obst)	190 g	600 W	20 Sek.	2-3	In einen tiefen Keramikteller füllen. Beim Erhitzen abdecken. Danach umrühren und 2-3 Minuten stehen lassen. Vor dem Füttern nochmals gut umrühren und die Temperatur prüfen.
Babymilch	100 ml 200 ml	300 W	30-40 Sek. 1 Min. bis 1 Min. 10 Sek.	2-3	Gut umrühren oder schütteln. In eine sterilisierte Glasflasche geben. In die Mitte des Drehtellers stellen. Ohne Abdeckung erhitzen. Gut schütteln und mindestens 3 Minuten stehen lassen. Vor dem Füttern nochmals schütteln und die Temperatur überprüfen.

## Gartabellen und Hinweise (Fortsetzung)

### Tabelle zum Erhitzen von Flüssigkeiten und Speisen

Verwenden Sie die nachstehenden Angaben als Leitfaden beim Erhitzen.

Speisenart	Menge	Leistungsstufe	Zeit (Minuten)	Standzeit (Minuten)	Anweisungen
Getränke (Kaffee, Milch, Teewasser)	150 ml (1 Tasse)	900 W	1-1½	1-2	Eine Tasse in die Mitte, zwei Tassen einander gegenüber und drei oder vier Tassen in einen Kreis stellen. Nach dem Erhitzen im Garraum stehen lassen. Die Getränke vor und nach der Standzeit umrühren.
	300 ml (2 Tassen)		2-2½		
	450 ml (3 Tassen)		3-3½		
	600 ml (4 Tassen)		3½-4		
Suppe (gekühlt)	350 g 450 g	900 W	3-3½ 3½-4	2-3	Die Suppe in einen tiefen Keramikteller oder in eine tiefe Keramikschüssel füllen. Beim Erhitzen abdecken. Danach gut umrühren. Vor dem Servieren nochmals umrühren.
Eintopf (gekühlt)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Den Eintopf in einen tiefen Keramikteller füllen. Beim Erhitzen abdecken. Zwischendurch sowie vor und nach der Standzeit und vor dem Servieren umrühren.
Nudeln mit Soße (gekühlt)	350 g	600 W	3½-4½	3	Die Nudeln (z. B. Spaghetti oder Eiernudeln) auf einen flachen Keramikteller anrichten. Mit Mikrowellenfolie abdecken. Vor dem Servieren umrühren.

Speisenart	Menge	Leistungsstufe	Zeit (Minuten)	Standzeit (Minuten)	Anweisungen
Gefüllte Nudeln mit Soße (gekühlt)	350 g	600 W	4-5	3	Die gefüllten Nudeln (z. B. Ravioli, Tortellini) in einen tiefen Keramikteller geben. Beim Erhitzen abdecken. Zwischendurch sowie vor und nach der Standzeit und vor dem Servieren umrühren.
Tellergericht (gekühlt)	350 g 450 g	600 W	4½-5½ 5½-6½	3	Das Gericht (aus zwei bis drei Komponenten, z. B. Fleisch, Gemüse, Nudeln) auf einen Keramikteller geben. Mit Mikrowellenfolie abdecken.

D

## Gartabellen und Hinweise (Fortsetzung)

### AUFTAUEN

Das Mikrowellengerät eignet sich besonders gut zum Auftauen von Tiefkühlspeisen. Mit Mikrowellen können Sie Tiefkühlspeisen in sehr kurzer Zeit schonend auftauen. Dies ist besonders praktisch, wenn Sie überraschend Besuch bekommen.

Tiefkühlgeflügel muss vor dem Garen gründlich aufgetaut werden. Entfernen Sie etwaige Metallclips, und nehmen Sie das Geflügel aus der Verpackung, damit das Auftauwasser ablaufen kann.

Legen Sie die Tiefkühlspeise ohne Abdeckung auf einen Teller. Nach der Hälfte der Auftauzeit drehen Sie die Speise um und gießen das Wasser ab. Entfernen Sie bei Tiefkühlgeflügel Innereien möglichst bald. Überprüfen Sie hin und wieder, dass die aufzutauende Speise nicht warm wird. Schützen Sie dünne Teile (z. B. Flügelspitzen, Schwanzflossen) vor Erwärmung, indem Sie kleine Streifen Aluminiumfolie darumwickeln.

Falls sich beim Auftauen von Geflügel die Oberflächen erwärmen, unterbrechen Sie den Auftauvorgang für 20 Minuten. Lassen Sie Fisch, Fleisch und Geflügel nach dem Auftauen im Mikrowellengerät noch eine Weile stehen, um den Auftauvorgang abzuschließen. Diese Standzeit hängt von der aufzutauenden Speisemenge ab - siehe Angaben in der Tabelle.

**Tipp:** Nicht zu dicke Stücke und kleine Mengen tauen wesentlich schneller auf als dicke Teile und große Mengen. Beachten Sie dies beim Einfrieren und beim Auftauen von Speisen.

Die Angaben in der nachstehenden Tabelle beziehen sich auf Tiefkühlspeisen mit einer Temperatur von -18 bis -20 °C.

Zum Auftauen von Tiefkühlspeisen verwenden Sie die Auftau-Leistungsstufe (180 W).

Speisenart	Menge	Zeit (Minuten)	Standzeit (Minuten)	Anweisungen
Fleisch				
Hackfleisch (Rind)	250 g 500 g	6-7 10-12	15-30	Fleisch auf einen flachen Keramikteller legen. Die dünneren Teile mit Aluminiumfolie schützen. Nach der halben Auftauzeit umdrehen!
Schweinsteaks	250 g	7-8		
Geflügel				
Geflügelteile	500 g (2 Stk)	14-15	15-60	Geflügelteile mit der Hautseite nach unten und ganzes Geflügel mit der Brustseite nach unten auf einen flachen Keramikteller legen. Die dünneren Teile wie Flügel und Enden mit Aluminiumfolie schützen. Nach der halben Auftauzeit umdrehen!
Geflügel ganz	1200 g	30-34		
Fisch				
Fischfilets	200 g	5-7	10-25	Fisch in die Mitte eines flachen Keramik Tellers legen. Die dünneren Teile unter den dickeren Teile anrichten. Die zusammenlaufenden Enden der Fischfilets und den Schwanzteil der ganzen Fische mit Aluminiumfolie schützen. Nach der halben Auftauzeit umdrehen!
ganze Fische	400 g	11-13		
Obst				
Beeren	300 g	6-7	5-10	Beeren auf einem flachen, runden Glasteller (mit einem großen Durchmesser) verteilen.
Brot				
Brötchen (je ca. 50 g)	2 Stk 4 Stk	1-1½ 2½-3	5-20	Brötchen im Kreis bzw. Brot flach auf Küchenpapier in die Mitte des Drehtellers legen. Nach der halben Auftauzeit umdrehen!
Toastbrot/Sandwich	250 g	4-4½		
Brot (Roggenmischbrot)	500 g	7-9		

## *Gartabellen und Hinweise (Fortsetzung)*

### **POWER-GRILL**

Das obere Grillelement befindet sich unterhalb der Garraumdecke; die beiden beweglichen unteren Grillelemente befinden sich an den Seiten und sind an der Rückseite des Garraums befestigt.

Der Betrieb der Grillelemente ist nur bei geschlossener Garraumdür möglich. Bei Verwendung der Power-Grill-Betriebsarten schwenken die beiden unteren Grillelemente automatisch in die horizontale Position. Beim Power-Grill sind alle drei Grillelemente in Betrieb, so dass die Speisen von der Ober- und der Unterseite gebräunt werden. Der Vorteil der Power-Grill-Funktion liegt darin, dass Sie die Speisen nicht wenden müssen (siehe Anleitung Power-Grill).

Heizen Sie die Grillelemente drei Minuten lang vor, um Speisen schneller zu bräunen.

### **Grillgeschirr**

Verwenden Sie nur ofenfeste Behälter und Gefäße, die auch aus Metall sein können. Benutzen Sie keinesfalls Kunststoffbehälter, da diese schmelzen können.

### **Grillspeisen**

Folgende Speisen eignen sich zum Grillen: Koteletts, Würstchen, Steaks, Hamburger, Speck- (Bacon) und Schinkenscheiben, nicht zu dicke Fischstücke und Toast zum Überbacken.

### **Wichtiger Hinweis:**

Achten Sie bei Verwendung des Power-Grillmodus darauf, dass sich die unteren Grillelemente ungehindert in die horizontale Position drehen können. Denken Sie daran, dass sich die Speisen auf dem Rost oder dem Blech befinden müssen. Schieben Sie den Rost oder das Blech auf der oberen Einschubleiste zwischen dem oberen Grillelement und den beiden beweglichen unteren Grillelementen ein.

### **MIKROWELLEN + POWER-GRILL**

Das Kombi-Garen vereint die Vorteile von Mikrowellen und Power-Grill: Speisen werden schnell gegart und dabei auch gebräunt. Auch dieser Garmodus arbeitet nur bei geschlossener Garraumdür. Da sich die Speisen auf dem Rost oder dem Blech auf der oberen Einschubleiste befinden, werden sie von der Ober- und Unterseite gebräunt. Ein Wenden ist nicht erforderlich. Beim Kombi-Garen stehen Ihnen drei Leistungsstufen zur Verfügung: 600 W + Power-Grill, 450 W + Power-Grill und 300 W + Power-Grill.

### **Wichtiger Hinweis:**

Achten Sie bei Verwendung des Kombi-Betriebs (Mikrowellen + Power-Grill) darauf, dass sich die unteren Grillelemente ungehindert in die horizontale Position drehen können. Falls nicht anders empfohlen, sollten sich die Speisen auf dem Rost befinden. Bitte beachten Sie die Hinweise in der Grilltabelle.

### **STANDARD-GRILL**

Das obere Grillelement kann auch ohne die unteren Grillelemente verwendet werden, wenn Sie nur die Oberseite der Speisen bräunen möchten (siehe Anleitung Standard-Grill).

Falls nicht anders angegeben, sollten sich die Speisen auf dem Rost auf der oberen oder unteren Einschubleiste befinden.

### **MIKROWELLEN + STANDARD-GRILL**

Das Kombi-Garen vereint die Vorteile von Mikrowellen und Standard-Grill: Speisen werden schnell gegart und dabei auch gebräunt. Der Kombi-Betrieb ist nur bei geschlossener Gerätedür und sich drehendem Glasteller möglich. Beim Kombi-Garen stehen Ihnen drei Leistungsstufen zur Verfügung: 600 W + Standard-Grill, 450 W + Standard-Grill und 300 W + Standard-Grill.

### **Wichtiger Hinweis:**

Achten Sie bei Verwendung des Kombi-Betriebs (Mikrowellen + Standard-Grill) darauf, dass sich die unteren Grillelemente an der Seite des Garraums in vertikaler Position befinden. Falls nicht anders angegeben, sollten sich die Speisen auf dem Rost auf der oberen oder unteren Einschubleiste befinden.

### **Gargeschirr für den Kombi-Betrieb**

Verwenden Sie beim Kombi-Garen nur Behälter und Gefäße, die ofenfest sind und sich gleichzeitig für Mikrowellen eignen - also kein Geschirr mit Metallbestandteilen. Verwenden Sie keine Kunststoffbehälter, da sie schmelzen können.

### **Für das Kombi-Garen geeignete Speisen**

Das Kombi-Garverfahren eignet sich für alle bereits gegarten Speisen, die erhitzt und gleichzeitig gebräunt werden sollen (z. B. überbackene Nudeln), sowie für Speisen, deren Oberfläche gebräunt werden soll. Der Kombi-Betrieb eignet sich auch für größere Stücke, die eine knusprig-braune Kruste bekommen sollen (z. B. Hähnchenschenkel - nach der halben Zeit umdrehen). Weitere Informationen können Sie der Grilltabelle entnehmen.

## Gartabellen und Hinweise (Fortsetzung)

### Power-Grill-Tabelle für Toast, Backwaren und Gemüse

Verwenden Sie die nachstehenden Angaben als Leitfaden beim Grillen. Verwenden Sie zum Herausnehmen der Speisen Ofenhandschuhe. Berühren Sie nicht direkt nach dem Grillen die heißen Grillelemente. Achtung: Die unteren Grillelemente schwenken zurück in die vertikale Position.

Speise	Portionsgröße	Vorheizzeit (Min.) Power-Grill	Leistung	Zeit (Min.)	Anweisungen
Toastscheiben	4-6 Stk	-	Nur Power-Grill	5-7	Toastscheiben nebeneinander in die Mitte des Rosts legen. Den Rost auf der oberen Einschubleiste in den Garraum einschieben.
Toast mit Tomate und Käse	2 Stk (250 g)	-	300 W + Power-Grill	3-4	Eine Scheibe Schinken, Tomate und Käse auf jede Toastscheibe legen. Die Toasts auf den Rost legen und den Rost auf der oberen Einschubleiste einschieben.
Toast Hawaii (Ananas, Schinken, Käsescheiben)	4 Stk (500 g)	-	300 W + Power-Grill	5½-6½	Die mit Schinken, Ananas und Käse belegten Toastscheiben nebeneinander in die Mitte des Rosts legen. Den Rost auf der oberen Einschubleiste in den Garraum einschieben. Nach dem Backen 2 Minuten stehen lassen.
Blätterteig (Fruchtfüllung)	300 g (4Stk)	-	Nur Power-Grill	5-7	Frischen Blätterteig z.B. mit Aprikosen füllen und Taschen formen. Vier Blätterteig-taschen nebeneinander auf Backpapier auf das Blech legen und dieses auf der oberen Einschubleiste einschieben. Taschen mit Eigelb bestreichen.
Blätterteig (Fischfüllung)	500 g (8 Stk)	-	Nur Power-Grill	6-8	Frischen Blätterteig mit gehacktem Fisch und Gewürzen füllen und Taschen formen. Die Blätterteigtaschen auf Backpapier in die Mitte des Blechs legen und dieses auf der oberen Einschubleiste einschieben. Taschen mit Eigelb bestreichen.

Speise	Portionsgröße	Vorheizzeit (Min.) Power-Grill	Leistung	Zeit (Min.)	Anweisungen
Blinis (gefüllte russische Pfannkuchen)	400 g (6 Stk)	-	Nur Power-Grill	5-6	Die mit Hackfleisch gefüllten Pfannkuchen-Rollen (Fertigprodukt, vorgekocht) nebeneinander auf das Blech legen. Das Blech auf der oberen Einschubleiste in den Garraum einschieben.
Omelette	250 g	-	300 W + Power-Grill	6-7	2 Eier schlagen, 2 Esslöffel Milch und Gewürze hinzugeben. Auf gefetteten ofenfesten Glasteller geben und mit geriebenem Käse bestreuen. Teller auf den Rost stellen und diesen auf der oberen Einschubleiste in den Garraum einschieben.
Gemüsespieße	200 g (2Spieße)	3	Nur Power-Grill	8-10	Gemüse wie z. B. Zucchini, Paprika, Pilze in Stücke schneiden und aufspießen. Öl und Gewürze auf das Gemüse geben und die Spieße nebeneinander auf den Rost legen. Den Rost auf der oberen Einschubleiste in den Garraum einschieben.
Überbackene Auberginen	300 g	3	Nur Power-Grill	8-10	6-8 Auberginenscheiben auf das vorgeheizte Blech legen. Belag aus gehackten Tomaten, Sauerrahm, Gewürzen und Reibekäse auf den Auberginenscheiben verteilen. Den Rost auf der oberen Einschubleiste in den Garraum einschieben.
Ofenkartoffeln	500 g	3	600 W + Power-Grill	6-8	Kartoffeln (4-5 Stk.) in die Mitte des Rosts legen. Den Rost auf der oberen Einschubleiste in den Garraum einschieben.
Pizza (tiefgekühlt)	300-400 g	-	450 W + Power-Grill	6-8	Die Pizza auf den Rost legen. Den Rost auf der oberen Einschubleiste in den Garraum einschieben.

## Gartabellen und Hinweise (Fortsetzung)

### Power-Grill-Tabelle für Fleisch, Geflügel und Fisch

Verwenden Sie die nachstehenden Angaben als Leitfaden beim Grillen. Verwenden Sie zum Herausnehmen der Speisen Ofenhandschuhe. Berühren Sie nicht direkt nach dem Grillen die heißen Grillelemente. Achtung: Die unteren Grillelemente schwenken zurück in die vertikale Position.

Speise	Portionsgröße	Vorheizzeit (Min.) Power-Grill	Leistung	Zeit (Min.)	Anweisungen
Rindersteaks (medium)	300-400g (4 Stk)	3	Nur Power-Grill	11-12	Rinder- oder Lammsteaks mit Öl und Gewürzen bestreichen. Nebeneinander auf den Rost legen. Rost auf der oberen Einschubleiste einschieben, Metallblech auf der unteren.
Kebab-Spieße/ Schaschlik-Spieße	600 g (4-6 Stk)	3	300 W+ Power-Grill	8-10	Frisches Schweine-, Rind- oder Lammfleisch in Würfel schneiden und zusammen mit Gemüsestücken aufspießen und würzen. Fleisch nicht in Essig marinieren. Die fertig zubereiteten Kebab-Spieße auf den Rost legen. Rost auf der oberen Einschubleiste einschieben, Metallblech auf der unteren.
Hähnchen-Spieße 'Chinesische Art'	400 g (4-5 Stk)	3	Nur Power-Grill	9-11	Frisches Hähnchenfleisch würfeln und aufspießen. Mit einer Mischung, aus Sojasauce, Speisestärke, Öl und Knoblauch bestreichen. Die fertig zubereiteten Kebab-Spieße nebeneinander auf das vorgeheizte Blech legen. Blech auf der oberen Einschubleiste einschieben.
Spieße mit Hackfleischbällchen	300 g (2 Stk)	3	Nur Power-Grill	6-8	Hackfleisch mit Kräutern und Gewürzen vermischen und kleine Bällchen (2-3 cm Durchmesser) formen. Auf zwei Holzspieße aufspießen und auf das vorgeheizte Blech legen. Blech auf der oberen Einschubleiste einschieben. Nach dem Grillen 1-2 Minuten stehen lassen.

Speise	Portionsgröße	Vorheizzeit (Min.) Power-Grill	Leistung	Zeit (Min.)	Anweisungen
Hähnchenteile	400-500g	-	300 W + Power-Grill	11-13	Hähnchenteile mit Öl und Gewürzen bestreichen und nebeneinander in die Mitte des Rosts legen. Rost auf der oberen Einschubleiste einschieben, Metallblech auf der unteren. Nach dem Grillen 2 - 3 Minuten stehen lassen.
Hühnerbrustfilets	400 g (2 Stk)	-	300 W + Power-Grill	9-11	Hühner- oder Putenbrustfilets marinieren und nebeneinander in die Mitte des Rosts legen. Rost auf der oberen Einschubleiste einschieben, Metallblech auf der unteren.
Grillfisch	300 g (1 Fisch) 600 g (2Fische)	-	300 W + Power-Grill	7-8 11-13	Die Haut der Forelle oder Dorade mit Öl und Salz einstreichen. Den Fisch mit Kräutern und Gewürzen füllen. Die Fische nebeneinander Kopf an Schwanzflosse auf den Rost legen. Rost auf der oberen Einschubleiste einschieben, Metallblech auf der unteren. Nach dem Grillen 2 - 3 Minuten stehen lassen.
Lachsfilets	400-500g (2 Stk)	-	300 W + Power-Grill	11-12	Fischfilets in die Mitte des Rosts legen. Rost auf der oberen Einschubleiste einschieben, Metallblech auf der unteren. Nach dem Grillen 2 - 3 Minuten stehen lassen.

## Gartabellen und Hinweise (Fortsetzung)

### Grilltabelle für den Standard-Grillmodus

Heizen Sie den Standard-Grill mit der Grillfunktion drei Minuten vor.

Halten Sie sich beim Grillen an die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten.

Speise	Portionsgröße	Leistungsstufe	1. Seite Zeit (Min.)	2. Seite Zeit (Min.)	Anweisungen
Gegrillte Tomaten	200 g (2 Stk)	300 W + Grill	3-4	---	Tomaten halbieren und die Schnittflächen mit Käse bestreuen. Auf einer ofenfesten Glasplatte kreisförmig anordnen. Auf den Rost stellen und diesen auf der oberen Einschubleiste einschieben. 2 - 3 Minuten stehen lassen.
Bratäpfel	3 Äpfel (ca.400 g) 6 Äpfel (ca.800 g)	300 W + Grill	7-8 13-15	----	Äpfel entkernen und mit Rosinen und Marmelade füllen. Mit Mandelblättchen bestreuen. Äpfel auf eine flache ofenfeste Glasplatte legen, und die Platte direkt auf den Drehteller stellen. Anschließend 2 - 3 Minuten stehen lassen.
Nudelgratin (gekühlt)	450-500 g	600 W + Grill	10-12	---	Das frische Gratin in eine kleine ofenfeste Glasform geben. Form auf den Drehteller stellen. Anschließend 2 - 3 Minuten stehen lassen.

### ZUSÄTZLICHE TIPPS

#### Butter schmelzen

Geben Sie 50 g Butter in eine kleine tiefe Glasschüssel. Decken Sie die Schüssel ab. Erwärmen Sie die Butter bei 900 W für 30 bis 40 Sekunden, bis sie geschmolzen ist.

#### Schokolade schmelzen

Geben Sie 100 g Schokolade in eine kleine tiefe Glasschüssel. Erwärmen Sie die Schokolade bei 450 W für drei bis fünf Minuten, bis die Schokolade geschmolzen ist. Rühren Sie zwischendurch ein- oder zweimal um.

#### Kristallisierten Honig wieder flüssig machen

- Geben Sie 20 g kristallisierten Honig in eine kleine tiefe Glasschüssel. Erwärmen Sie den Honig bei 300 W für 20 bis 30 Sekunden, bis der Honig wieder flüssig ist.

#### Gelatine auflösen

Weichen Sie die trockenen Gelatineblätter (10 g) fünf Minuten in kaltem Wasser ein. Geben Sie die ausgedrückte Gelatine in eine kleine hitzefeste Glasschüssel. Erwärmen Sie die Gelatine bei 300 W für eine Minute. Rühren Sie die aufgelöste Gelatine um.

#### Glasur/Guss für Kuchen und Torten

- Rühren Sie die Instantglasur (etwa 14 g) mit 40 g Zucker und 250 ml kaltem Wasser an. Erhitzen Sie die Glasur in einer hitzefesten Glasschüssel ohne Abdeckung bei 900 W für 3½ bis 4½ Minuten, bis die Glasur oder der Guss transparent aussieht. Rühren Sie zwischendurch zweimal um.

#### Marmelade zubereiten

Geben Sie 600 g Obst (z. B. gemischtes Beerenobst) in eine entsprechend große hitzefeste Glasschüssel mit Deckel. Geben Sie 300 g Einmachzucker zu, und rühren Sie gut um. Garen Sie die Marmelade abgedeckt bei 900 W für 10 bis 12 Minuten. Rühren Sie zwischendurch mehrmals um. Geben Sie die fertige Marmelade direkt in kleine Marmeladengläser mit Schraubdeckeln. Stellen Sie die Gläser fünf Minuten auf den Kopf.

#### Pudding kochen

- Rühren Sie das Puddingpulver entsprechend den Herstellerangaben mit Zucker und Milch (500 ml) an - dabei gut umrühren! Verwenden Sie eine entsprechend große hitzefeste Glasschüssel mit Deckel. Kochen Sie den Pudding abgedeckt bei 900 W für 6½ bis 7½ Minuten. Rühren Sie zwischendurch mehrmals um.

#### Mandelblättchen bräunen

Verteilen Sie 30 g Mandelblättchen gleichmäßig auf einem mittelgroßen Keramik-teller. Bräunen Sie die Mandelblättchen bei 600 W für 3½ bis 4½ Minuten. Rühren Sie zwischendurch mehrmals um. Danach lassen Sie die Mandelblättchen zwei bis drei Minuten im Garraum stehen. Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie den Teller mit den Mandelblättchen aus dem Garraum nehmen.

## Mikrowellengerät reinigen

Reinigen Sie die folgenden Teile Ihres Mikrowellengerätes regelmäßig, damit sich keine Schmutz- und Fettpartikel festsetzen:

- **Innen- und Außenwände**
- **Gerätetür und Türdichtungen**
- **Drehteller und Drehring**

- ☞ Achten Sie darauf, dass die Türdichtungen stets sauber sind und die Tür richtig schließt.
- ☞ Bei Vernachlässigung der Herdreinigung können die Oberflächen des Geräts Schaden nehmen. Dadurch treten unter Umständen Funktionsstörungen auf, die zu Gefahrensituationen führen können.

1. Reinigen Sie die Außenwände mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser. Wischen Sie zuerst mit klarem Wasser, dann mit einem trockenen Tuch nach.
2. Entfernen Sie Flecken und Spritzer auf den Innenwänden und dem Drehring mit einem Tuch und Seifenwasser. Wischen Sie zuerst mit klarem Wasser, dann mit einem trockenen Tuch nach.
3. Um angetrocknete Speisereste zu lösen und Gerüche zu entfernen, stellen Sie eine Tasse mit verdünntem Zitronensaft auf den Drehteller und erhitzen sie im Mikrowellengerät zehn Minuten lang bei maximaler Leistung.
4. Reinigen Sie den spülmaschinenfesten Drehteller so oft wie nötig.
  - ☒ Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Belüftungsöffnungen gerät. Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden Produkte oder chemische Lösungsmittel. Achten Sie beim Reinigen der Türdichtung besonders darauf, dass:
    - sich kein Schmutz absetzt
    - die Tür richtig schließt und nicht durch Schmutz- oder Fremdkörper behindert wird.
  - ☒ Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch mit einem milden Reinigungsmittel, aber lassen Sie das Mikrowellengerät vor dem Reinigen auskühlen, um Verletzungen zu vermeiden.
  - ☒ Verwenden Sie zur Reinigung von Garbereichen, Kochfeldern und Heizvorrichtungen keinen Dampfreiniger.

## Hinweise zu Aufbewahrung und Reparatur

Beachten Sie folgende Hinweise, wenn Sie Ihr Mikrowellengerät längere Zeit aufbewahren oder zur Reparatur geben wollen.

Verwenden Sie das Mikrowellengerät auf keinen Fall, wenn die Garraumtür oder die Türdichtungen beschädigt sind, z. B. bei:

- **defekten Scharnieren**
- **beschädigten Dichtungen**
- **verzogenem oder zerbeultem Gehäuse**

Reparaturen dürfen nur von entsprechend qualifizierten Kundendiensttechnikern durchgeführt werden!

- ☞ Entfernen Sie **NIE** das Gehäuse des Mikrowellengeräts. Falls ein Problem auftauchen sollte, das auf einen Gerätefehler hinweist:
  - Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
  - Wenden Sie sich über Ihren Fachhändler an den Kundendienst.
- ☒ Wenn Sie Ihr Mikrowellengerät längere Zeit aufbewahren möchten, wählen Sie einen trockenen, staubfreien Aufbewahrungsort.
  - Grund: Staub und Feuchtigkeit können die Funktionsteile des Geräts angreifen.
- ☒ Dieses Mikrowellengerät eignet sich nicht für den gewerblichen Einsatz.

Hotline (für allgemeine Informationen):  
Tel.: 0180 - 5 12 12 13 (EUR 0,12/Minute)  
Fax: 0180 - 5 12 12 14

## Technische Daten

## Hinweis

**D** Änderungen der technischen Daten und der Bedienungsanleitung bleiben vorbehalten.

<b>Modell</b>	PG113U
<b>Netzspannung</b>	230 V ~ 50 Hz
<b>Leistungsaufnahme</b>	
Maximale Leistung	3250 W
Mikrowellen	1400 W
Standard-Grill	900 W
Power-Grill	1850 W
<b>Ausgangsleistung</b>	100 W / 900 W (IEC-705)
<b>Betriebsfrequenz</b>	2450 MHz
<b>Magnetron</b>	OM75P(31)
<b>Kühlung</b>	Durch Ventilator
<b>Abmessungen (B x H x T)</b>	
Gehäuse	529 x 350 x 481 mm
Garraum	344 x 240 x 345 mm
<b>Garraum-Volumen</b>	30 Liter
<b>Gewicht</b>	
Ohne Verpackung	ca. 21 kg



D

—  
•  
—  
•  
—  
•  
—



