

# Panasonic

NE-C1453

Mikrowellen-Kombinationsgerät für  
Gastronomie und gewerblichen Bedarf

Bedienungsanleitung  
und praktische Hinweise



# INHALTSÜBERSICHT

<b>BEDIENUNGSANLEITUNG</b>		<b>PRAKTISCHE HINWEISE</b>	
Montage	2	Der Aufbau Ihres Mikrowellengerätes	28
Vorsicht	2	Was sind Mikrowellen?	29
<b>W a r n u n g</b>	3	Die Eigenschaften der Mikrowelle	29
Schematische Ansicht	4	Die Vorteile der Mikrowelle	29
Zubehör	4	Hinweise zum Arbeiten mit dem Mikrowellengerät	30
<b>B e d i e n f e l d</b>	6	Das geeignete Geschirr für den Mikrowellenbetrieb	30
Digitalanzeige	7	Das geeignete Geschirr für den Grill- und Heißluftbetrieb	31
Wichtige Hinweise zum Betrieb des Gerätes	8	Das geeignete Geschirr für den Kombinationsbetrieb	31
<b>Bedienungsschritte</b>		Die Mikrowellen-Leistungstufen	32
- Mikrowelle	9	<b>H e i ß l u f t</b>	33
- Heißluft	10	Quarzgrill	33
- Quarzgrill	11	<b>K o m b i n a t i o n</b>	34
- Kombination von Mikrowelle mit Heißluft	12	Gespeicherte Programme	35
- Kombination von Mikrowelle mit Quarzgrill	13	<b>A u f t a u e n</b>	36
- Vorheizen des Gerätes	14	-Tabelle zum Auftauen	36
- Abkühlen des Gerätes	16	-Tabelle zum Auftaugaren	38
- Programmspeicher	17	<b>R e g e n e r i e r e n</b>	39
- Benutzung der Programme	17	-Tabelle zum Regenerieren	39
- Programmierung	18	Garen	41
- Startautomatik	19	-Tabelle zum Garen	41
- Löschen der Startautomatik	19	<b>W e i t e r e T i p s</b>	43
- Abruf der gewählten Leistung	20		
- Liste der Programmierung	21	Jährliche Prüfung gewerblicher Mikrowellengeräte	44
- Akustisches Signal	23		
- Garraumbeleuchtung	24		
Auswechseln der Garraumlampe	24		
Automatische Fehlerdiagnose	24		
Pflege des Mikrowellengerätes	25		
<b>T e c h n i s c h e D a t e n</b>	26		

# MONTAGE

## Erdung

**WICHTIGER HINWEIS: ZUR PERSONLICHEN SICHERHEIT MUSS DIESES GERÄT ORD- NUNGSGEMÄSS GEERDET SEIN.**

Sollte die für das Gerät vorgesehene Wandsteck- dose nicht geerdet sein, ist der Kunde verpflichtet, eine vorschriftsmäßig geerdete Schuko-Steck- dose anbringen zu lassen.

## Spannung und Leistung

Das Gerät muß an das Netz über eine mindestens 16-A-Installationssicherung angeschlossen wer- den.

Die Netzspannung und die für das Mikrowellen- gerät vorgeschriebene Betriebsspannung müssen übereinstimmen. Ein Betreiben des Gerätes mit höherer Netzspannung als zulässig kann Brand und andere Schäden verursachen.

## Montage des Mikrowellengerätes

Das Gerät niemals in sehr feuchter, heißer oder fettiger Umgebung aufstellen, z. B. direkt neben oder über einer Heizquelle bzw. Friteuse. Das Gerät nicht direkt über oder neben einem Gas- oder Elektroherd aufstellen.

Das Mikrowellengerät könnte beschädigt werden. Bei Raumtemperaturen von mehr als 40°C, einer

Luftfeuchtigkeit von mehr als 90% oder einem hohen Fettgehalt in der Umgebungsluft, ist der Betrieb nicht zulässig.

Ungehinderte Luftzirkulation ist unbedingt erfor- derlich. Das Gerät ist auf einer geraden und stabilen Oberfläche aufzustellen. Dabei muß ein Mindestabstand von 5 cm rechts und links von den Seitenwänden und der Rückwand des Gerätes eingehalten werden. Ein Abstand von mindestens 20 cm ist über dem Gerät einschließlich der beiden Ventilationsöffnungen einzuhalten.

Bevor Sie dieses Gerät das erste Mal benutzen, bitte ohne Zubehör und Gargut für 20 Minuten mit Heißluft 250°C in Betrieb setzen. Damit ist sicher- gestellt, daß konservierende Ölreste im Garraum vollständig verbrennen und das Gargut ge- schmacklich nicht beeinträchtigen.

Die Rückwand des Gerätes wird heiß. Das Netz- kabel darf nicht in Kontakt mit der Rückwand geraten.

Stehen Radio- oder Fernsehgeräte in unmittel- barer Nähe des Mikrowellengerätes, so sind gelegentliche Störungen beim Empfang schwacher Sender während des Gebrauchs nicht ganz vermeidbar.

# VORSICHT

Das Mikrowellengerät nicht bei leerem Garraum einschalten. Um den Zustand der Magneton- Röhren und anderer Teile des Gerätes nicht zu beeinträchtigen, sollte das Gerät niemals im Leer- lauf betrieben werden.

Eine Ausnahme gilt für das Vorheizen des Gerätes mit einer der Beheizungsarten (Grill oder Heißluft).

## Das Gehäuse nicht abbauen

Das Mikrowellengerät arbeitet mit Hochspan- nung. Reparaturen dürfen nur von geschulten Fachkräften ausgeführt werden.

## Ventilationsöffnungen nicht blockieren

Eine ungehinderte Luftzirkulation hinter dem Gerät ist für Kühlzwecke unbedingt erforderlich. Während des Betriebes dürfen die Ventilationsöffnungen am Mikrowellengerät also nicht blockiert werden.

## Der Garraum ist kein Wäschetrockner!

Im Mikrowellengerät niemals Wäsche trocknen.

Bei längerem Verbleib könnten Brandflecke im Gewebe entstehen.

## Metallgeschirr

Auf keinen Fall Metallgeschirr bei reinem Mikro- wellenbetrieb verwenden.

## Das Gerät wird heiß

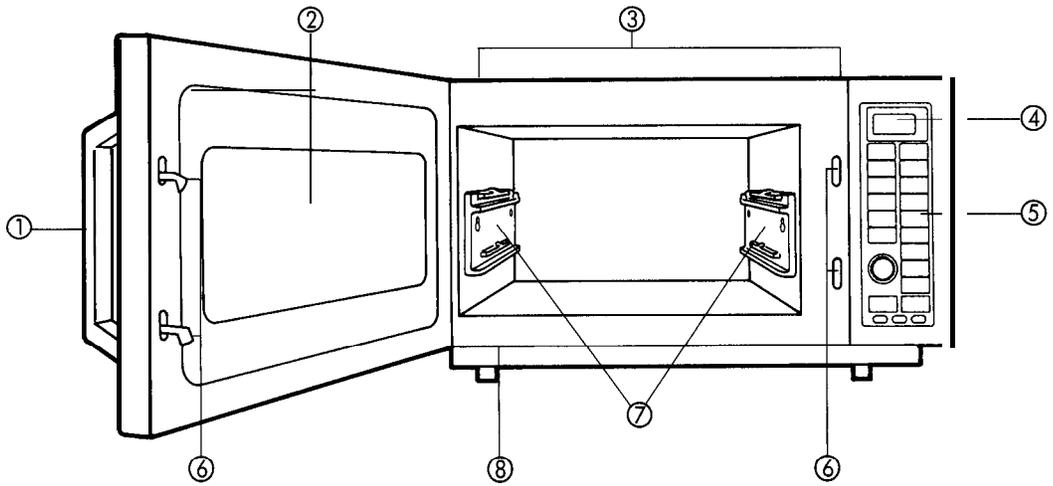
Das Mikrowellengerät ist mit Heizelementen an der Garraumdecke und Garraumrückwand aus- gestattet. Während und nach dem Betrieb mit einer der Beheizungsarten (auch in Kombination mit Mikrowelle) wird der Garraum und das Gerä- tegehäuse inklusive Ventilationsöffnungen und Gerätertür heiß. Beim Öffnen und Schließen der Tür, sowie beim Hineingeben und Herausnehmen des Zubehörs und der Lebensmittel ist Vorsicht geboten.

Das Gerät ist ein Gerät des Typs B.

## WARNUNG

1. Beim Erhitzen von Flüssigkeiten im Mikrowellengerät kann es ggf. sehr kurzfristig zum Kochen kommen (Siedeverzug). Das heiße Lebensmittel spritzt in diesem Fall aus offenen Behältern in den Garraum. Verwenden Sie daher stets abgedeckte Gefäße, um eine Verbrennungsgefahr zu vermeiden.
  2. Im Garraum dürfen während der Nichtbenutzung des Gerätes keine Gegenstände aufbewahrt werden, die bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr für die Umgebung darstellen können.  
Im Falle des Versagens eines elektronischen Bauelements kann das Gerät nur durch Ziehen des Netzsteckers oder durch die installationsseitig vorhandene Trennvorrichtung, z. B. vorgeschaltete Sicherung/Sicherungsautomatik ausgeschaltet werden.
  3. Die Reinigung der Türdichtungen und Türdichtungsflächen sollte mit einem milden Reinigungsmittel vorgenommen werden. Das Gerät ist vom Verwender auf mögliche Beschädigungen an den Türdichtungsflächen zu überprüfen und falls ein solcher Schaden aufgetreten ist, darf das Gerät nicht betrieben werden, bevor es vom Panasonic-Kundendienst repariert worden ist.
  4. Das Mikrowellengerät darf nur vom Panasonic-Kundendienst geprüft oder repariert werden. Die Inanspruchnahme eines nicht besonders geschulten Kundendienst-Technikers könnte gefährlich sein.
  5. Die zum Anschluß dieses Gerätes verwendete Spezial-Anschlußleitung mit Metallanschlagplatte darf nur durch einen qualifizierten Kundendienst unter Verwendung einer Spezialleitung, die nur beim Panasonic-Kundendienst (siehe Kundendienstliste) erhältlich ist, ersetzt werden.
  6. Vor Gebrauch ist vom Benutzer zu prüfen, ob Geschirr und Gefäße für den Gebrauch in Mikrowellengeräten geeignet sind.
  7. Wenn Behälter aus Kunststoff, Papier oder anderen leicht entflammbaren Materialien zum Erwärmen verwendet werden, darf das Gerät nicht unbeaufsichtigt betrieben werden.
  8. Falls während des Mikrowellenbetriebs Rauch aus dem Gerät tritt, ist die Gerätetür geschlossen zu halten, und das Gerät ist abzuschalten sowie der Netzstecker zu ziehen.
  9. Es wird auf die Möglichkeit der Gefährdung durch elektromagnetische Felder hingewiesen und empfohlen, daß sich insbesondere Personen mit Herzschrittmachern nicht elektromagnetischen Feldern aussetzen, dabei sind unbedingt die Herstellerangaben zu beachten.
  10. Es muß ständige Kontrolle durch geschultes Servicepersonal ausgeübt werden!
  11. Eine jährliche Überprüfung mit schriftlichem Nachweis ist durchzuführen (siehe Formular Seite 48)!
  12. Beim Mikrowellenbetrieb – außer bei der Auftaustufe – sind ein Teil der Grillheizelemente und der Heißluftventilator eingeschaltet, um der Bildung von Kondenswasser vorzubeugen. Bitte die Garraumdecke nicht berühren!
  13. Dieses Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
- Der Emissionswert des Mikrowellengerätes liegt nach der Maschinenlärminformations-Verordnung (3. GSGV vom 16. Januar 1991) unter dem vorgeschriebenen Grenzwert von 70 dB (A).

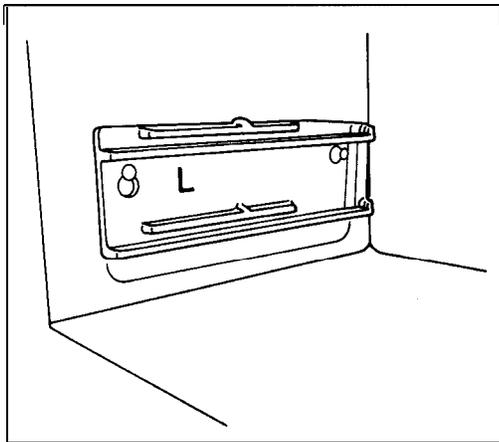
## SCHEMATISCHE ANSICHT



- ① Türgriff      ③ Äußere Ventilationsöffnungen      ⑤ Bedienfeld      ⑦ Einschubleisten  
 ② Türfenster      ④ Digitalanzeige      ⑥ Türsicherungsverriegelungen      ⑧ Ablaufrinne

## ZUBEHÖR

### Einschubleisten



Art.-Nr. A18073230BP für rechte Einschubleiste  
 Art.-Nr. A18083230BP für linke Einschubleiste

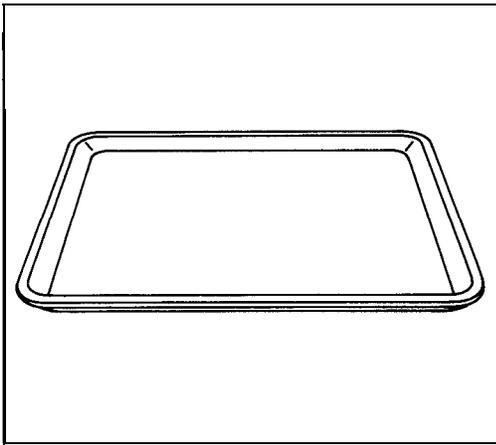
Die Einschubleisten bleiben beim Mikrowellen- und Kombinationsbetrieb sowie beim Betrieb der Beheizungsarten im Gerät; entfernen Sie diese nur zum Reinigen.

Setzen Sie die Einschubleiste links (mit „L“ gekennzeichnet) und rechts (mit „R“ gekennzeichnet) an die Garraumseiten wie folgt:

- Hängen Sie die hintere Öffnung über die hintere Schraube und ziehen Sie die Einschubleiste nach vorne bis die Schraube an der rechten Ausbuchtung der Öffnung einrastet.
- Hängen Sie die vordere Öffnung über die vordere Schraube und drücken Sie die Einschubleiste nach unten bis die Schraube einrastet.
- Verfahren Sie mit der rechten Einschubleiste wie für die linke beschrieben, nur entgegengesetzt.

## FORTSETZUNG: ZUBEHÖR

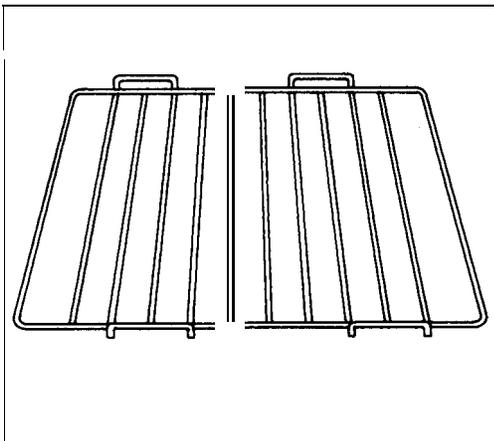
Keramikplatte



Art.-Nr. A06033230GP

- Zum Auffangen von Fett und Bratensaft wird die Keramikplatte auf den Garraumboden gestellt.
- Wird die Keramikplatte beim Kombinationsbetrieb eingesetzt, sollte sie sich schon beim evtl. Vorheizen im Gerät befinden.
- Möchten Sie die Keramikplatte auf dem unterem oder oberen Einschub benutzen, darf sie nicht direkt auf die Einschubleisten gegeben werden. Die Keramikplatte muß dann immer auf dem Rost liegen.
- Achten Sie darauf, daß die Keramikplatte sauber und frei von Fettresten ist, wenn Lebensmittel direkt auf die Platte gegeben werden.
- Lassen Sie die Keramikplatte abkühlen, bevor Sie sie reinigen.

Rost



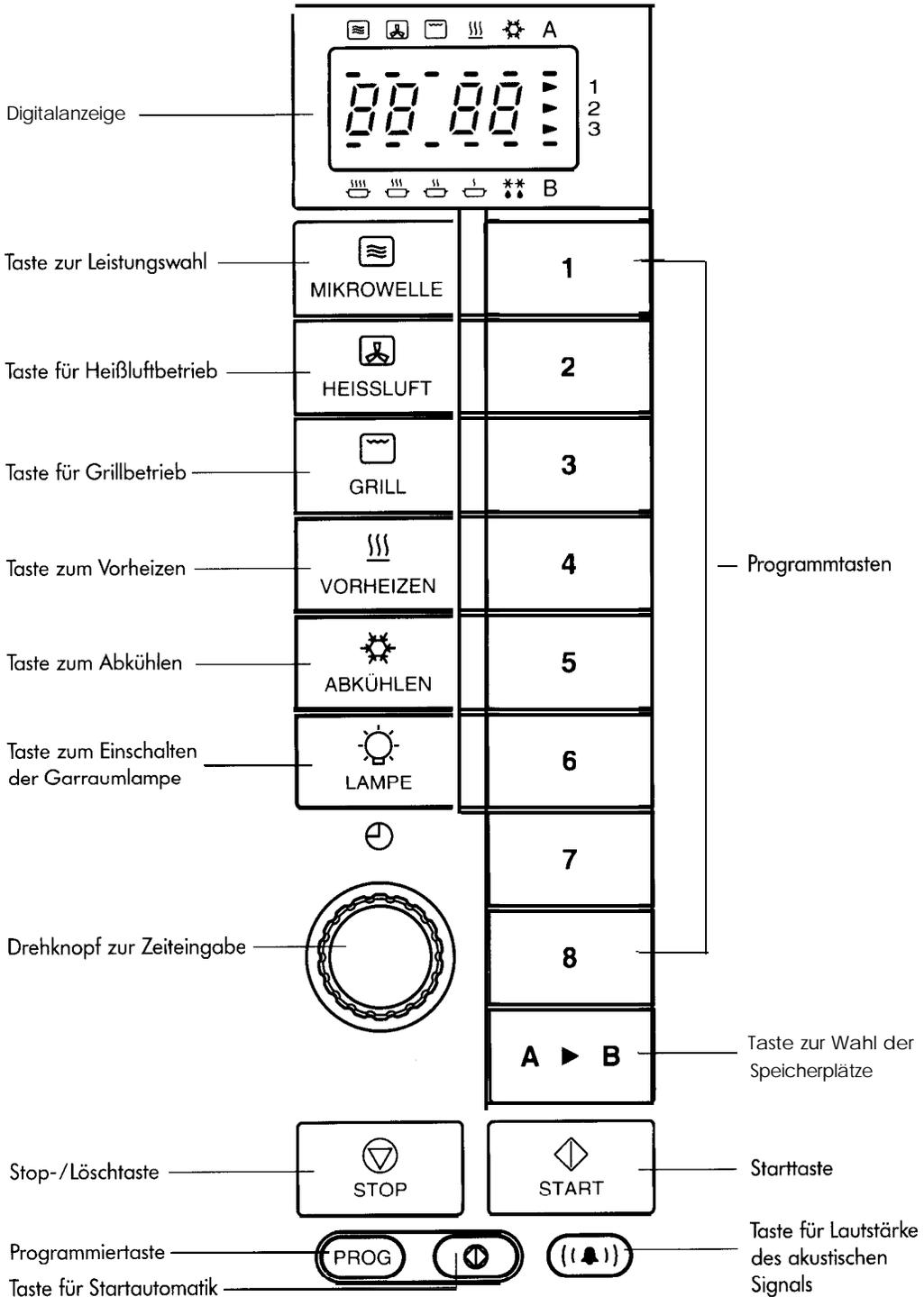
Art.-Nr. A06023230BP

- Der Rost kann beim Betrieb mit den Beheizungsarten (Grill und HeiBluft) und in Kombination mit Mikrowelle eingesetzt werden.
- Bei reinem Mikrowellenbetrieb darf der Rost nicht verwendet werden (Funkenbildung).
- Legen Sie den Rost nie direkt auf den Garraumboden, sondern setzen Sie ihn in die dafür vorgesehenen Einschubleisten (oberer bzw. unterer Einschub).
- **Vorsicht:** Es gibt keine Sicherheitsvorrichtung (Sperre) beim Herausnehmen des Rostes.

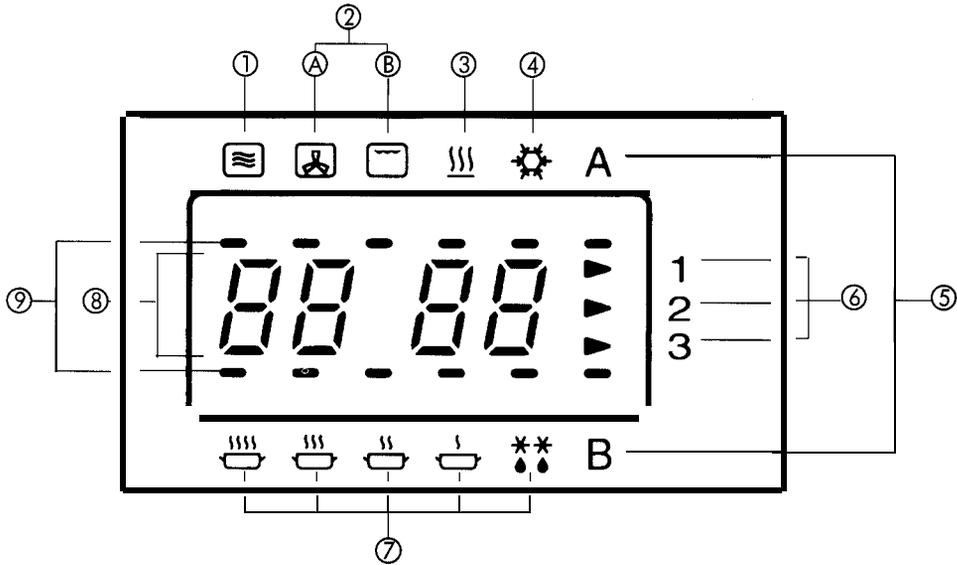
### Hinweis:

Bitte verwenden Sie das Zubehör wie in den Tabellen ab Seite 35 angegeben.

# BEDIENFELD



## DIGITALANZEIGE



### Anzeige

- ① der Mikrowellenfunktion
- ② der Beheizungsarten
  - Ⓐ Heißluft
  - Ⓑ Grill
- ③ für Vorheizen
- ④ für Abkühlen
- ⑤ der Speicherplätze 1A - 8A bzw. 1B - 8B
- ⑥ für Ein-, Zwei- und Drei-Phasen-Betrieb
- ⑦ der Mikrowellenleistungsstufen
- ⑧ der Zeit bzw. Zeichen sowie der Leucht-  
pfeile für den Ein-, Zwei- und Dreiphasen-  
betrieb
- ⑨ Leuchtbalken

In der Digitalanzeige erscheinen unter den Funktionsymbolen und über den Symbolen der Mikrowellenleistungen Leuchtbalken zur Überprüfung der eingegebenen Leistung.

Die Zeichen in der Digitalanzeige bedeuten wie folgt:

- Gerät ist betriebsbereit
- P* - Programm/Programmierung
- PL* - Startautomatik eingeschaltet
- h* - Gerät heizt vor
- b* - akustisches Signal

Das Blinken der Symbole wird in der Bedienungsanleitung mit \* dargestellt.

## WICHTIGE HINWEISE ZUM BETRIEB DES GERÄTES

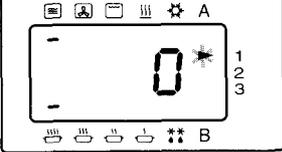
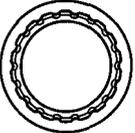
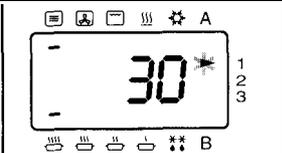
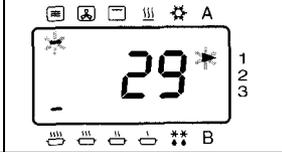
- Das Gerät ist betriebsbereit, wenn die Tür geöffnet und anschließend wieder geschlossen wird. In der Digitalanzeige erscheint „0“.
- Die Garraumlampe leuchtet beim Öffnen und erlischt wieder beim Schließen der Tür.
- Ist die gewählte Funktion abgelaufen, wird dies mit einem akustischen Signal angezeigt. Es erscheint wieder „0“ in der Digitalanzeige.
- Sie können jetzt denselben eingegebenen Auftau-, Erwärm- oder Garvorgang wiederholen, indem Sie innerhalb einer Minute nach dem akustischen Signal die Tür öffnen, wieder schließen und die Starttaste betätigen (gilt nicht nach Aktivierung der Startautomatik).
- Wird das Gerät nicht innerhalb einer Minute nach dem akustischen Signal genutzt, erlischt die Digitalanzeige.
- Für die Funktionen „Vorheizen“ und „Abkühlen“ kann das Gerät auch in Betrieb genommen werden, nachdem die Digitalanzeige erloschen ist.
- Die Garzeit kann während des Betriebes durch Drehen des Zeiteingabeknopfes verändert werden.
- **Zwei- oder Drei-Phasen-Betrieb**  
Sie können bei Ihrem Gerät mehrere Betriebsarten und Zeiten hintereinander eingeben, z. B. Auftauen 20 Min., Standzeit 10 Min., Grill 15 Min. Diese Funktion ist für alle Betriebsarten, außer den gespeicherten Programmen, möglich.  
Die Zeiteingabe für die Leistungen  und  kann nur bis zu 15 Min. erfolgen. Benötigen Sie eine längere Garzeit mit diesen Leistungen, geben Sie die Zeit in zwei Phasen hintereinander ein.
- Ist der Garraum durch Vorheizen oder Gebrauch des Gerätes heiß, nutzen Sie bitte die Taste zum Abkühlen, wenn Sie anschließend Auftauen möchten (siehe Seite 16). Die Gerätetür bleibt während des Abkühlens offen. Die Entlüftung stoppt, wenn eine Gerätetemperatur erreicht ist, bei der die Mikrowellenfunktion genutzt werden kann. Achten Sie darauf, daß auch der Garraumboden abgekühlt ist, wenn Sie empfindliche Speisen auftauen. Die Auftauzeit kann sich durch einen warmen Garraumboden verkürzen. Möchten Sie das Gerät weiter herunterkühlen, betätigen Sie noch einmal die Taste zum Abkühlen.
- Regenerieren Sie Lebensmittel im vorgeheizten Gerät, kann sich die Zeit zum Erwärmen verkürzen.
- Benutzen Sie für den Mikrowellenbetrieb nur hitzebeständiges, mikrowellene geeignetes Geschirr aus Glas, Glaskeramik oder Porzellan.
- Entfernen Sie unbedingt den Rost, wenn Sie mit der Mikrowellenfunktion arbeiten. Es könnte sonst zu Funkenbildung kommen.

# BEDIENUNGSSCHRITTE

Hier finden Sie alle Eingabeschritte für jede Funktion in einer Tabelle, um Ihr Mikrowellenkombinationsgerät in Betrieb zu setzen. Weitere Informationen entnehmen Sie bitte den Hinweisen ab S. 30.

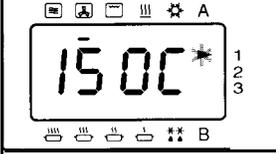
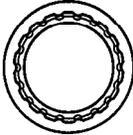
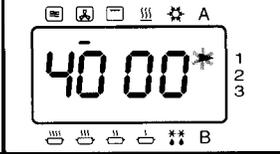
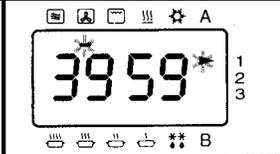
Zusätzlich zu den Tabellen zum Auftauen, Regenerieren und Garen ab S. 36 ist eine abwischbare, lose Tabelle beigelegt, die Sie am besten in der Nähe des Gerätes aufhängen. So haben Sie alle Angaben zu Leistungen und Zeiten griffbereit.

## MIKROWELLE

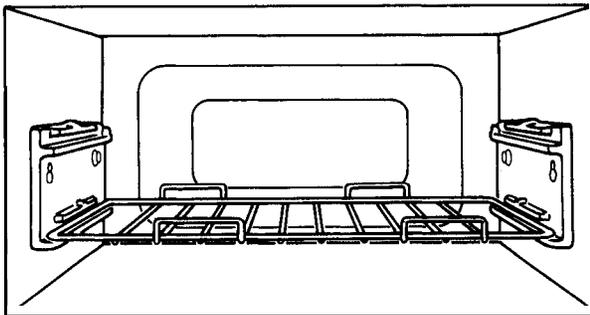
	Bedienung/Ablauf	Digitalanzeige	Hinweise
1	 <p>MIKROWELLE</p> <p>Beispiel:   - 1350 Watt                      Taste 1 x drücken</p>		Durch fortlaufendes Betätigen der Taste können Sie die Mikrowellenleistung verändern  (1350 Watt) →  (650 Watt) →  (420 Watt) →  (240 Watt) →  (350 - 140 Watt) → Stand (0) Die Standzeit wird nicht in der Digitalanzeige angezeigt.
2	Zeiteingabe  <p>Beispiel: 30 Sekunden</p>		Für die Leistungen  u.  kann die Eingabe bis zu 15 Min. erfolgen, für  ,  und Stand bis zu einer Stunde.
3	 <p>START</p>		Die eingegebene Zeit für den Mikrowellenbetrieb läuft ab, gleichzeitig arbeitet die Entlüftung.

Um der Bildung von Kondenswasser vorzubeugen, arbeiten bei den Mikrowellenleistungen , , , , zusätzlich Quarzgrill und Heißluft nach Beginn des Garvorgangs mit einer geringen Leistung.

# HEISSLUFT

	Bedienung/Ablauf	Digitalanzeige	Hinweise
1	 <b>HEISSLUFT</b>  Beispiel: 150°C Taste 1 x drücken		Die Eingabe der Temperaturen erfolgt durch fortlaufendes Drücken der Taste: 150°C → 160°C → 170°C ... 250°C → 100°C → 110°C ...
2	Zeiteingabe   Beispiel: 40 Minuten		Die Zeiteingabe ist bis zu zwei Stunden möglich.
3	 <b>START</b>		Die eingegebene Zeit für den Heißluftbetrieb läuft ab, gleichzeitig arbeitet der Heißluftventilator.

## Zubehör:

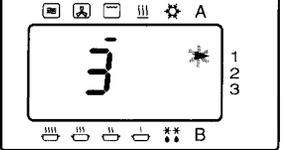
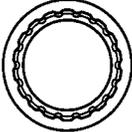
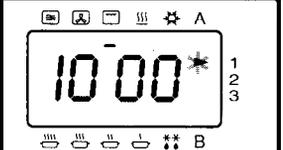


- Einschubleisten
  - Rost
- oder wie in den Tabellen ab Seite 35 angegeben

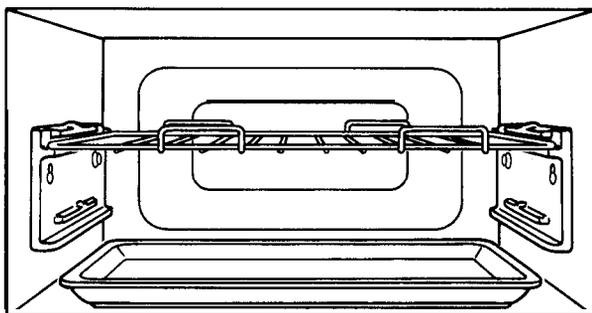
### Vorsicht:

Es gibt keine Sicherheitsvorrichtung (Sperrung) beim Herausnehmen des Rostes.

# QUARZGRILL

	Bedienung/Ablauf	Digitalanzeige	Hinweise
1	 <p>GRILL</p> <p>Beispiel: Grill 3 Taste 3 x drücken</p>		Eingabe der Grilleistung erfolgt durch fortlaufendes Drücken der Taste: 1 (1170 Watt) → 2 (1500 Watt) → 3 (1840 Watt)
2	<p>Zeiteingabe</p>  <p>Beispiel: 10 Minuten</p>		Die Zeiteingabe ist bis zu einer Stunde möglich.
3	 <p>START</p>		Die eingegebene Zeit für den Grillbetrieb läuft ab.

## Zubehör:



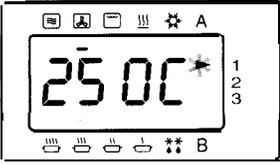
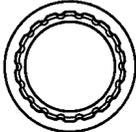
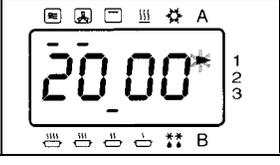
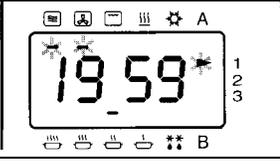
- Einschubleisten
  - Rost
  - Keramikplatte
- oder wie in den Tabellen ab Seite 35 angegeben

Plazieren Sie den Rost im oberen Einschub und stellen Sie die Keramikplatte auf den Garraumboden, um Fett und Bratensaft aufzufangen.

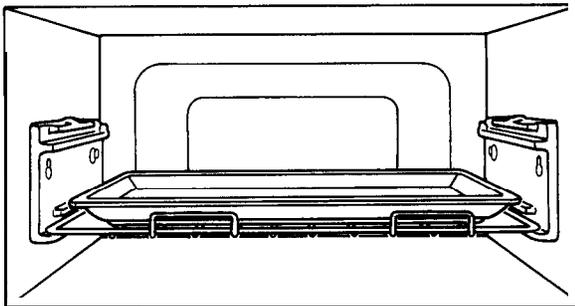
### Vorsicht:

Es gibt keine Sicherheitsvorrichtung (Sperrung) beim Herausnehmen des Rostes.

# KOMBINATION VON MIKROWELLE MIT HEISSLUFT

	Bedienung/Ablauf	Digitalanzeige	Hinweise
1	 <p>HEISSLUFT</p> <p>Beispiel: 250°C Taste 11 x drücken</p>		Sie können eine Temperatur von 100°C bis 250°C wählen.
2	 <p>MIKROWELLE</p> <p>Beispiel: ☐ - 420 Watt Taste 2 x drücken</p>		Sie können beim Kombinationsbetrieb zwischen den Mikrowellenleistungen ☐, ☐, ☐ und ** wählen.
3	<p>Zeiteingabe</p>  <p>Beispiel: 20 Minuten</p>		Sie können bis zu einer Stunde eingeben.
4	 <p>START</p>		Die eingegebene Zeit für den Kombinationsbetrieb läuft ab, gleichzeitig arbeitet die Entlüftung.

## Zubehör:

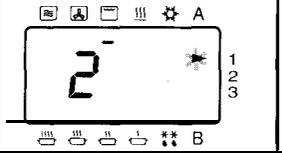
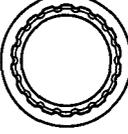
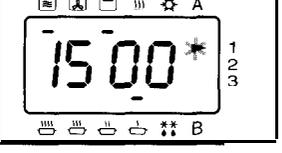


- Einschubleisten
  - Rost
  - Keramikplatte
- oder wie in den Tabellen ab Seite 35 angegeben

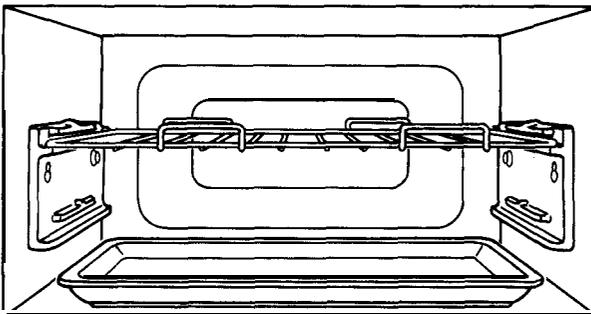
### Vorsicht:

Es gibt keine Sicherheitsvorrichtung (Sperrung) beim Herausnehmen des Rostes.

# KOMBINATION VON MIKROWELLE MIT QUARZGRILL

	Bedienung/Ablauf	Digitalanzeige	Hinweise
1	 GRILL  Beispiel: Grillstufe 2 Taste 2 x drücken		Sie können zwischen Grillstufe 1, 2 und 3 wählen.
2	 MIKROWELLE  Beispiel: ☰-240 Watt Taste 3 x drücken.		Sie können beim Kombinationsbetrieb zwischen den Mikrowellenleistungen ☰, ☱, ☲ und ☳ wählen.
3	Zeiteingabe   Beispiel: 15 Minuten		Sie können bis zu einer Stunde eingeben.
4	 START		Die eingegebene Zeit für den Kombinationsbetrieb läuft ab, gleichzeitig arbeitet die Entlüftung.

## Zubehör:



- Einschubleisten
- Rost
- Keramikplatte

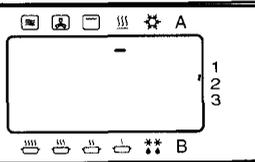
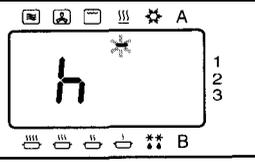
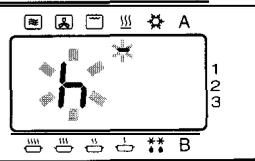
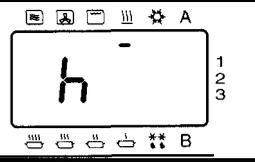
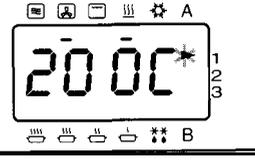
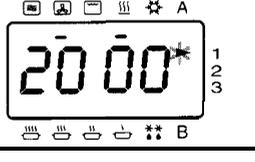
oder wie in den Tabellen ab Seite 35 angegeben

### Vorsicht:

Es gibt keine Sicherheitsvorrichtung (Sperrung) beim Herausnehmen des Rostes.

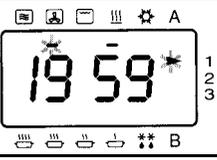
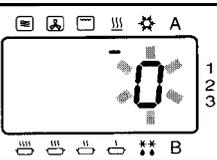
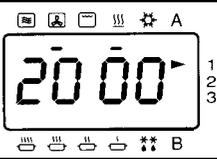
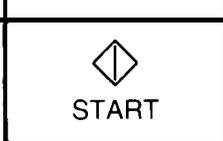
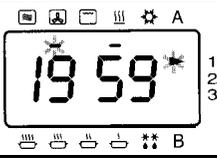
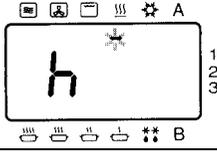
# VORHEIZEN DES GERÄTES

beim Arbeiten mit Heißluft (oder Heißluftkombination)

	Bedienung/Ablauf	Digitalanzeige	Hinweise
1	 <b>VORHEIZEN</b>		Diese Funktion können Sie wählen, wenn „0“ in der Digitalanzeige erscheint oder die Anzeige erloschen ist.
2	 <b>START</b>		h bedeutet „heating“ (Vorheizen). Das Gerät kann nur mit geschlossener Tür vorgeheizt werden. Vorheiztemperatur: 170°C Max. Vorheizzeit: 1 Stunde
	Das Gerät ist vorgeheizt		
3	Tür öffnen und schließen (Lebensmittel in das Gerät geben)		
4	 <b>HEISSLUFT</b>  Beispiel: 200°C		Die Eingabe der Heißlufttemperatur ist von 100°C- 250°C möglich.
5	Zeiteingabe   Beispiel: 20 Minuten		Die Zeiteingabe ist bis zu zwei Stunden möglich.

Fortsetzung nächste Seite

## FORTSETZUNG: VORHEIZEN DES GERÄTES

	Bedienung/Ablauf	Digitalanzeige	Hinweise
6	 <p>START</p>		Die eingegebene Zeit für den Heißluftbetrieb läuft ab.
	Nach Ablauf der Garzeit		Nach Ablauf der eingegebenen Zeit ertönt ein Signalton.
7	Tür öffnen und schließen		Wiederhol-Funktion durch Öffnen und Schließen der Tür.
8	 <p>START</p>		Wiederhol-Funktion des eingegebenen Programms.
	oder nach 1 Min.		Vorheizen startet erneut.

# ABKÜHLEN DES GERÄTES

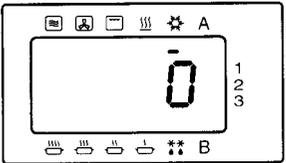
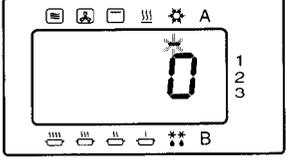
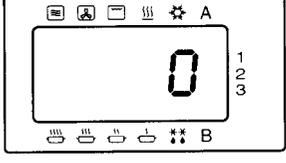
Mit dieser Funktion ist das Abkühlen mit Hilfe eines Ventilators möglich. Ist das Gerät durch Benutzung vorgeheizt, können z. B. beim Auftauen keine optimalen Ergebnisse erzielt werden. Nutzen Sie deshalb vorher die Taste zum Herunterkühlen des Gerätes.

Die Gerätetür bleibt während des Abkühlens offen. Die Entlüftung des Gerätes stoppt, wenn

eine Innentemperatur erreicht ist, bei der die Mikrowellenfunktion genutzt werden kann.

Achten Sie bitte darauf, daß der Boden des Garraumes abgekühlt ist, wenn Sie empfindliche Speisen, z. B. Sahnetorte auftauen. Die Auftauzeit kann sich hierdurch verkürzen.

Soll das Gerät noch weiter abgekühlt werden, können Sie noch einmal die Abkühlfunktion nutzen.

Bedienung/Ablauf	Digitalanzeige	Hinweise
<p>1</p> 		<p>Diese Funktion können Sie wählen, wenn „0“ in der Digitalanzeige erscheint oder die Anzeige erloschen ist.</p>
<p>2</p> 		<p>Die Tür sollte beim Abkühlen geöffnet sein. Es arbeiten Entlüftung und Ventilator gleichzeitig.</p>
<p>Gerät ist abgekühlt</p>		<p>Das Gerät ist soweit abgekühlt, daß es zum Mikrowellenbetrieb genutzt werden kann. Entlüftung und Ventilator schalten sich ab (siehe Seite 8).</p>

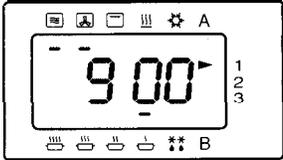
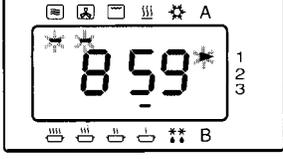
## PROGRAMMSPEICHER

Es stehen Ihnen insgesamt 16 Programme zur Verfügung. Für die Speicherplätze 1A bis 8A (siehe S. 35) wurden Mikrowellen- und Grilleistungen bzw. Heißlufttemperatur und Garzeiten in Abhängigkeit von den Lebensmitteln festgelegt. Sie brauchen nur das Programm wählen (1A-8A) und die Starttaste betätigen (beim Einsatz der Startautomatik – siehe S. 19 – ohne Betätigen der Starttaste).

Möchten Sie die vorgegebenen Speicherplätze 1A bis 8A nicht nutzen, können diese auch mit Ihren eigenen Leistungen und Zeiten programmiert werden. Gehen Sie in diesem Fall nach der Anleitung auf S. 18 vor, lassen aber Schritt 2 – Taste **A►B** – aus, um die Speicherplätze A zu programmieren.

## BENUTZUNG DER PROGRAMME

Beispiel: Programm 2A

	Bedienung/Ablauf	Digitalanzeige	Hinweise
1			
2			Programm läuft ab, Entlüftungsbetrieb arbeitet gleichzeitig.

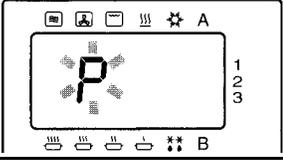
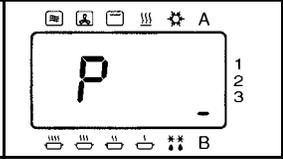
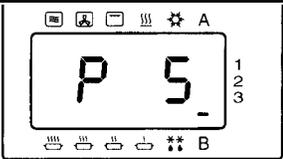
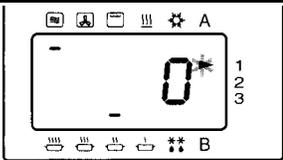
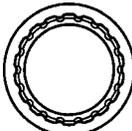
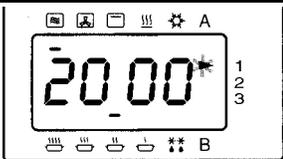
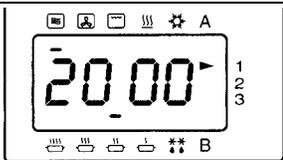
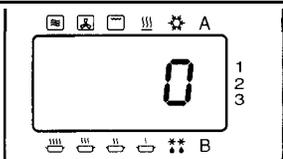
Ist die Startautomatik aktiviert, brauchen Sie nur die Programmtaste zu betätigen und das Programm läuft ab.

# PROGRAMMIERUNG

(Speicherplätze 1B bis 8B)

Zusätzlich zu den vorgegebenen Programmen können Sie auch selbst Speicherplätze programmieren. Acht Tasten stehen Ihnen hierfür zur Verfügung.

Beispiel: Programmierung der Taste 5B (☞-420 Watt 20 Min.)

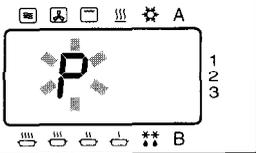
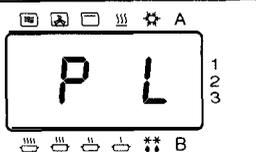
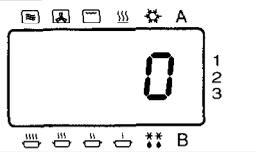
	Bedienung/Ablauf	Digitalanzeige	Hinweise
1	 Taste 2 Sekunden drücken bis „P“ erscheint		Bei geöffneter Gerätetür betätigen.
2			Wechsel von den Speicherplätzen A zu den Speicherplätzen B.
3			
4	 ☞-420 Watt, 3 x drücken		
5	Zeiteingabe 		
6			Leistung und Zeit ist programmiert.
	nach 3 Sekunden		

Um eine Tastenbelegung zu ändern, brauchen Sie nur den Vorgang der Programmierung zu wiederholen (Startautomatik darf nicht aktiviert sein).

Zum Abrufen der Programme verfahren Sie wie auf S. 17 beschrieben, betätigen aber vorher die Taste .

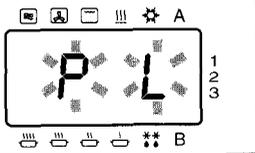
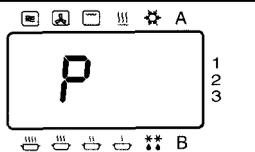
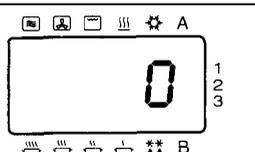
## STARTAUTOMATIK

Mit dieser Funktion entfällt bei den Programmen das Betätigen der Starttaste, der Gerätebetrieb beginnt sofort nach dem Betätigen einer Programmtaste.

	Bedienung/Ablauf	Digitalanzeige	Hinweise
1	 Taste 2 Sekunden drücken bis „P“ erscheint		Bei geöffneter Gerätetür betätigen.
	Nach 2 Sekunden		
	Nach 3 Sekunden		Startautomatik ist aktiviert.

- Die Speicherplätze können nicht belegt werden, wenn die Startautomatik aktiviert ist.
- Wählen Sie das Programm während die Gerätetür geöffnet ist, wird das Gerät beim Schließen der Tür gestartet.
- Wird beim Ablauf eines Programms die Gerätetür geöffnet, erlischt die Restgarzeit.
- Die Wiederhol-Funktion ist nach Aktivierung der Startautomatik nicht möglich (siehe S. 8).

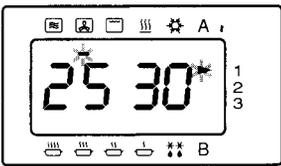
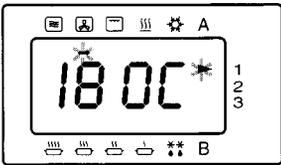
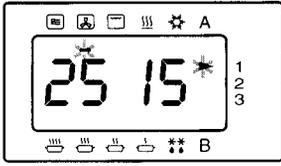
## LÖSCHEN DER STARTAUTOMATIK

	Bedienung/Ablauf	Digitalanzeige	Hinweise
1	 Taste 2 Sekunden betätigen bis „PL“ erscheint		Bei geöffneter Gerätetür betätigen.
	Nach 2 Sekunden		
	Nach 3 Sekunden		Startautomatik ist erloschen.

## ABRUF DER GEWÄHLTEN LEISTUNG

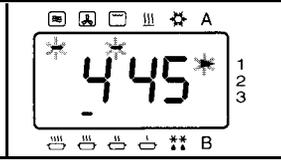
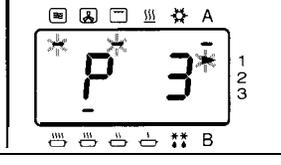
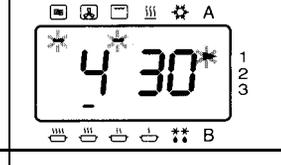
Während des Garvorgangs können Sie überprüfen, welche Heißlufttemperatur, Grillstufe oder Programmnummer eingegeben wurde.

Beispiel: Heißluft

	Bedienung/Ablauf	Digitalanzeige	Hinweise
1	Gerät ist in Betrieb		Die Garzeit läuft ab.
			Die eingegebene Temperatur erscheint in der Digitalanzeige, die Garzeit läuft weiter ab.
2	Loslassen der Taste		Die Garzeit läuft weiter ab.

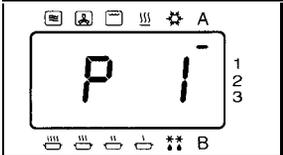
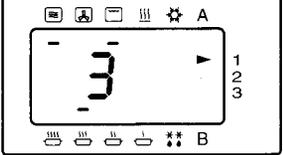
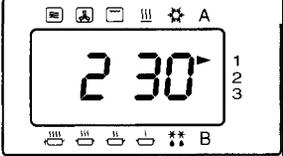
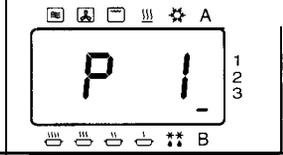
Beim Betätigen der Grilltaste während des Grillbetriebs erscheint in der Digitalanzeige die gewählte Grillstufe.

Beispiel: Ablauf eines Programms

	Bedienung/Ablauf	Digitalanzeige	Hinweise
1	Gerät ist in Betrieb		Ein Programm läuft ab.
	Drücken Sie eine beliebige Programmtaste (1 - 8)		Die Nummer des ablaufenden Programms und der Speicherplatz A oder B erscheint in der Digitalanzeige.
2	Loslassen der Taste		Die Garzeit läuft weiter ab.

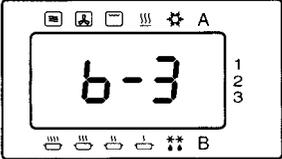
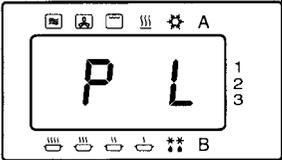
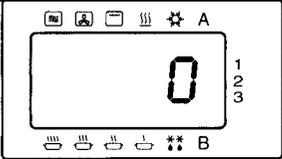
# LISTE DER PROGRAMMIERUNG

Mit dieser Funktion können hintereinander die Programmierungen aller Speicherplätze abgerufen werden (Taste 1A bis 8B).

	Bedienung / Ablauf	Digitalanzeige	Hinweise
1	 <p>START</p> <p>und</p>  <p>1</p> <p>gleichzeitig betätigen</p>		Die Gerätetür ist geöffnet.
	Nach 2 Sekunden		Es erscheint die gespeicherte Mikrowellenleistung und Beheizungsart für die erste Phase der Programmtaste 1A (Beispiel: Grill 3, Mikrowellenleistung  ).
	Nach weiteren 2 Sekunden		Die Garzeit der ersten Phase des Programms 1A erscheint in der Digitalanzeige. Anschließend erscheinen die Informationen für die zweite und dritte Phase.
	Nach weiteren 2 Sekunden		Die gespeicherte Leistung oder Beheizungsart für die Taste 1B erscheint.

Fortsetzung nächste Seite

## FORTSETZUNG: LISTE DER PROGRAMMIERUNG

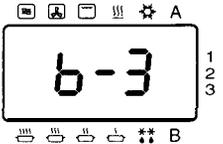
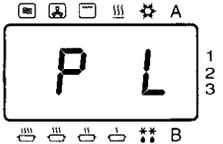
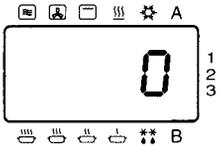
Bedienung/Ablauf	Digitalanzeige	Hinweise
Nach jeweils 2 Sekunden		Die gespeicherten Leistungen und Zeiten aller Programme erscheinen nacheinander in der Digitalanzeige.
Nach weiteren 2 Sekunden		Die programmierte Lautstärke des akustischen Signals erscheint in der Digitalanzeige (b - 3 = laut).
Nach weiteren 2 Sekunden		In der Digitalanzeige leuchtet die Aktivierung der Startautomatik, falls programmiert, auf.
Nach weiteren 2 Sekunden		

Wenn Sie die Programmierung der Taste 5A wissen möchten, führen Sie den ersten Bedienschritt durch und betätigen anschließend die Stop-/Löschtaste einmal. Drücken Sie jetzt die Taste **5** und anschließend die Starttaste. Es erscheint die Programmierung der Taste 5A und

läuft durch bis wieder „0“ in der Digitalanzeige erscheint.

Genauso können Sie auch die Liste der Programmierung ab einer beliebigen Taste (2-8) starten.

## FORTSETZUNG: LISTE DER PROGRAMMIERUNG

Bedienung/Ablauf	Digitalanzeige	Hinweise
Nach jeweils 2 Sekunden		Die gespeicherten Leistungen und Zeiten aller Programme erscheinen nacheinander in der Digitalanzeige.
Nach weiteren 2 Sekunden		Die programmierte Lautstärke des akustischen Signals erscheint in der Digitalanzeige (b - 3 = laut).
Nach weiteren 2 Sekunden		In der Digitalanzeige leuchtet die Aktivierung der Startautomatik, falls programmiert, auf.
Nach weiteren 2 Sekunden		

Wenn Sie die Programmierung der Taste 5A wissen möchten, führen Sie den ersten Bedienschritt durch und betätigen anschließend die Stop-/Lösch taste einmal. Drücken Sie jetzt die Taste **5** und anschließend die Starttaste. Es erscheint die Programmierung der Taste 5A und

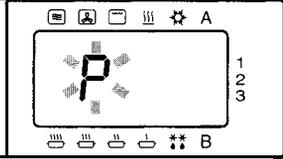
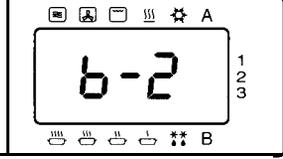
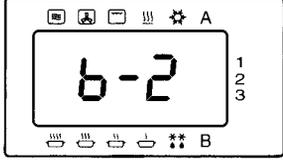
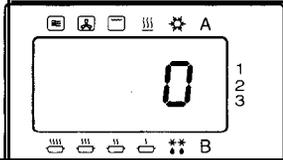
läuft durch bis wieder „0“ in der Digitalanzeige erscheint.

Genauso können Sie auch die Liste der Programmierung ab einer beliebigen Taste (2-8) starten.

# AKUSTISCHES SIGNAL

Die Lautstärke des akustischen Signals können Sie selbst einstellen.

Beispiel: Lautstärke 2 (mittel)

	Bedienung/Ablauf	Digitalanzeige	Hin
1	 Taste 2 Sekunden drücken bis „P“ erscheint		Bei geöffneter Gerätetür betätigen.
2	 Taste 2 x betätigen		Einstellung: b bedeutet „beep tone“ (Signalton) b-3 (laut) → b-2 (mittel) → b-1 (leise) → b-0 (kein akust. Signal) → b-3
3			Die Lautstärke ist jetzt einprogrammiert.
	Nach 3 Sekunden		Das Gerät ist wieder betriebsbereit.

Ist die Startautomatik aktiviert, kann die Lautstärke des akustischen Signals nicht geändert werden. Löschen Sie deshalb vorher die Aktivierung der Startautomatik (siehe Seite 19).

## GARRAUMBELEUCHTUNG



Die Garraumlampe leuchtet normalerweise bei geöffneter Gerätetür; mit der Taste „Lampe“ kann die Beleuchtung für zehn Sekunden eingeschaltet werden, um den Garzustand der Lebensmittel während des Gerätebetriebes zu überprüfen.

schaltet werden, um den Garzustand der Lebensmittel während des Gerätebetriebes zu überprüfen.

	Bedienung/Ablauf	Digitalanzeige	Hinweise
1			Garraumlampe leuchtet
	Nach 10 Sekunden		Garraumlampe erlischt

## AUSWECHSELN DER GARRAUMLAMPE

Ist die Garraumlampe defekt, kann sie von ihnen selber ausgewechselt werden:

**Warnung:** Ziehen Sie unbedingt den Netzstecker, bevor Sie die Beleuchtung auswechseln.

1. Schrauben Sie die Abdeckung der Garraumlampe an der linken Garraumwand ab.
2. Ersetzen Sie die defekte Beleuchtung durch eine 220/240 V, 25 W, max. E-14-Lampe.
3. Schrauben Sie die Abdeckung der Garraumlampe wieder an.

## AUTOMATISCHE FEHLERDIAGNOSE

Durch die automatische Fehlerdiagnose überwacht sich das Gerät in einigen Funktionen selbstständig. In der Digitalanzeige werden Codenummern angezeigt, um die Fehlerursache schnell und einfach festzustellen. Erscheint ein Fehlercode in der Digitalanzeige („F“ mit einer zweistelligen Zahl, z. B. F 35), verfahren Sie folgendermaßen:

3. Öffnen Sie das Gerät und stellen Sie eine Schale mit Wasser hinein. Schließen Sie die Tür wieder.
4. Betätigen Sie dieselbe Funktion, bei der das Gerät den Fehlercode anzeigte.

Tritt der Fehlercode erneut auf, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler, oder rufen Sie den nächsten autorisierten Kundendienst und geben die Fehlerdiagnose an.

1. Schließen Sie die Gerätetür und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Versichern Sie sich, daß die Ventilationsöffnungen gereinigt sind.
2. Um das Gerät noch einmal zu kontrollieren, schließen Sie es nach einer Minute wieder an das Stromnetz an.

## PFLEGE DES MIKROWELLENGERÄTES

Ziehen Sie zur Reinigung des Gerätes den Netzstecker.

Halten Sie den Garraum stets sauber. Befinden sich Essensreste oder Flüssigkeiten im Gerät, absorbieren diese die Mikrowellen und die Garzeit der Speisen verlängert sich.

Benutzen Sie keine scharfen Reinigungsmittel. Kleine Mengen an Backofenreiniger können Sie verwenden. Sprühen Sie diesen aber nicht ins Mikrowellengerät, sondern geben ihn auf ein Tuch und wischen Sie damit das Gerät aus.

### Reinigung der Gerätetür

Achten Sie im besonderen auf die Reinigung der Tür und der Türdichtungsflächen. Verwenden Sie ein weiches Tuch mit einem milden Reinigungsmittel.

Entfernen Sie Flüssigkeits- und Fettansammlungen in der Ablaufrinne, um ein Überlaufen zu vermeiden.

### Reinigung des Garraums und des Zubehörs

Dieses Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.

Wischen Sie das Gerät mit einem weichen Tuch aus. Achten Sie darauf, daß **keine Reinigungsflüssigkeit in das Lochraster an den Garraumwänden läuft**. Dies könnte zu Korrosion und damit zur Beschädigung des Gerätes führen. Um starke Verschmutzungen zu lösen, geben Sie frischgeschnittene Zitrone in eine Glasform mit einem Liter heißen Wasser. Erhitzen Sie nun die Flüssigkeit für 15 - 20 Min. bei  im Gerät.

Anschließend reinigen Sie den Garraum mit einem milden Reinigungsmittel.

Auch das Zubehör muß regelmäßig gereinigt werden, damit das Gerät in seiner Leistungsfähigkeit voll ausgenutzt werden kann.

Entfernen Sie die Einschubleisten und reinigen Sie diese regelmäßig. Wenn sich Essensreste oder Flüssigkeiten an den Einschubleisten befinden und das Zubehör nicht gründlich gereinigt ist, verbrennen die Rückstände. Dies kann beim Mikrowellenbetrieb zu Funkenbildung führen.

Denken Sie auch an die Garraumwände hinter den Einschubleisten.

Die heiße Keramikplatte sollte nicht mit kaltem Wasser in Berührung kommen, sie könnte sonst zerspringen.

### Reinigung des Garraumbodens

Die Mikrowelleneinspeisung befindet sich unter dem Keramikboden des Gerätes. Vermeiden Sie deshalb Essensrückstände im Garraum. Bitte benutzen Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder Scheuermittel, um den Garraumboden nicht zu beschädigen.

### Reinigung des Bedienfeldes

Wischen Sie das Bedienfeld mit einem weichen Tuch ab. Um den Betrieb des Gerätes zu vermeiden, halten Sie währenddessen die Gerätetür offen. Nach der Reinigung betätigen Sie die Stop-/Lösch taste, um eingegebene Daten zu löschen.

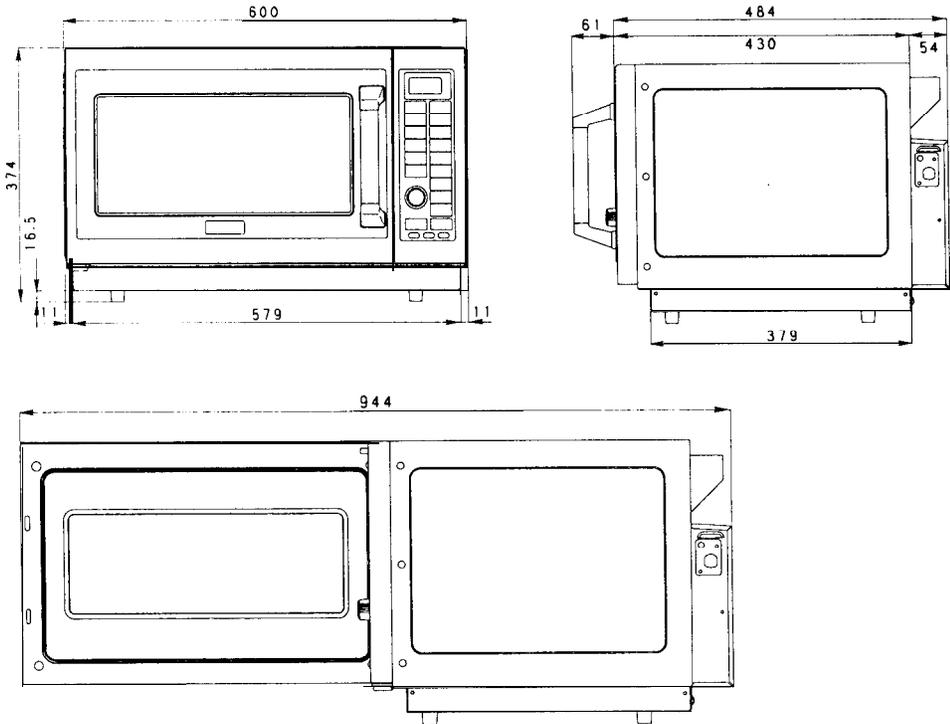
### Reinigung der Garraumdecke

An der Garraumdecke befinden sich vier Quarzröhren. Eine Verbrennungsgefahr vermeiden Sie durch ein Abkühlen des Gerätes vor der Reinigung. Wischen Sie die Garraumdecke mit einem feuchten Tuch ab, damit sich Fett und Rauch nicht absetzen können.

# TECHNISCHE DATEN

Netzspannung	230 V/50 Hz
Leistungsaufnahme Mikrowelle Heißluft Quarzgrill	Max. 3.3 kW/14.5 A 2.57 kW 1.95 kW 1.95 kW
Ausgangsleistung Mikrowelle	☰ - 1350 Watt ☷ - 650 Watt ☱ - 420 Watt ☵ - 240 Watt ** - 350 - 140 Watt
Heißluft	1800 Watt
Quarzgrill	Grillstufe 1 - 1170 Watt Grillstufe 2 - 1500 Watt Grillstufe 3 - 1840 Watt
<b>Außenabmessungen (B x T x H)</b>	600 mm x 484 mm x 374 mm
<b>Garraumabmessungen (B x T x H)</b>	406 mm x 336 mm x 217 mm
<b>Nettogewicht</b>	41 kg

Abmessungen in mm:



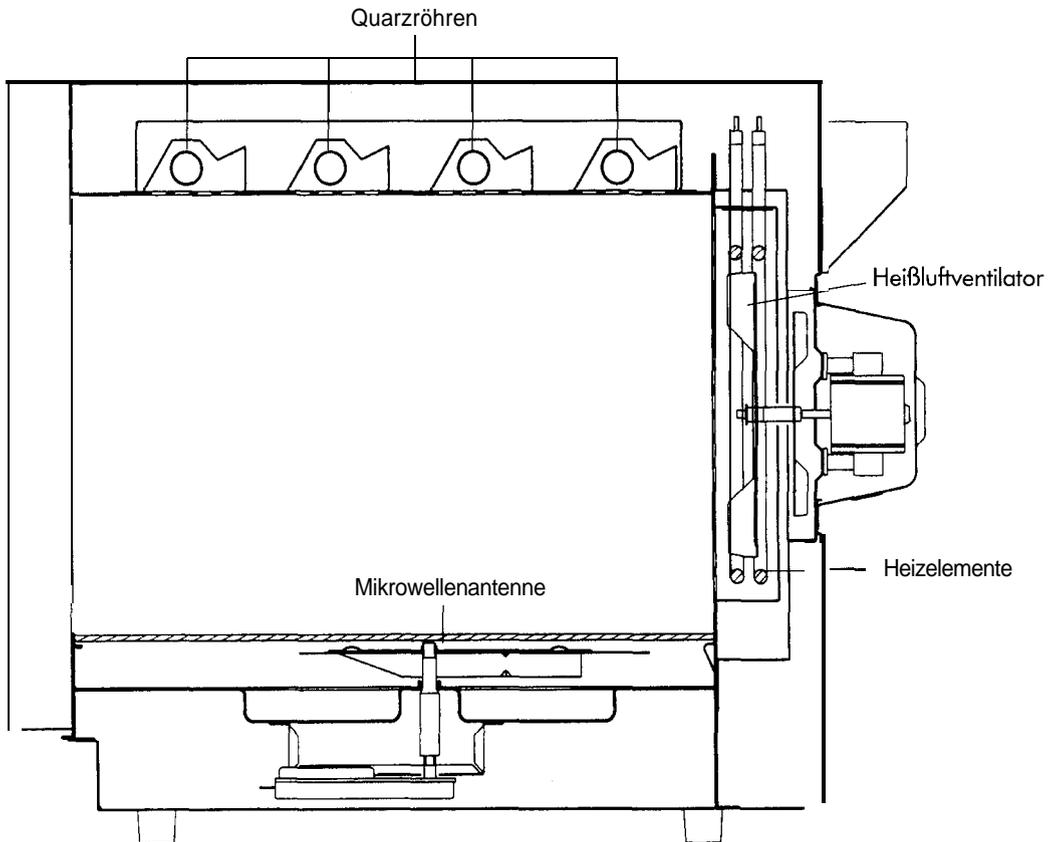
## DER AUFBAU IHRES MIKROWELLENGERÄTES

Das Magnetron, auch Senderöhre genannt, ist das Herzstück des Mikrowellengerätes. Hier wird der elektrische Strom in Mikrowellen umgewandelt und dann in den Garraum gesendet. Dieser besteht aus Metall, das die Mikrowellen reflektiert.

Zusätzlich zu dieser Mikrowellenfunktion ist Ihr Gerät mit Heißluft und Quarzgrill ausgestattet. Somit können Lebensmittel nicht nur aufgetaut, regeneriert und gegart, sondern auch gebräunt werden.

Die vier Quarzröhren befinden sich an der Garraumdecke und erzielen eine Oberflächenbräunung. Die Heißluft als konventionelle Beheizungsart lässt sich z. B. auch zum Backen nutzen.

Schnell und energiesparend ist das Gerät durch die Kombination der Beheizungsarten mit Mikrowelle. Die Mikrowellen unterstützen den Gar- und Bräunungsprozess im Lebensmittel und sparen hierdurch viel Zeit.



## WAS SIND MIKROWELLEN?

Mikrowellen sind elektromagnetische Wellen, ähnlich den Radio- und Fernsehwellen. Sie unterscheiden sich lediglich durch ihre Frequenz, d.h. durch die Anzahl ihrer Schwingungen pro

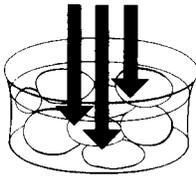
Sekunde. Im Mikrowellengerät werden die Mikrowellen zum Auftauen, Garen und Regenerieren von Lebensmitteln benutzt.

## DIE EIGENSCHAFTEN DER MIKROWELLE

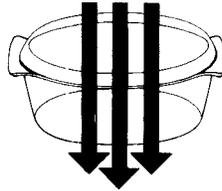
Beim herkömmlichen Garen werden zuerst Kochplatte, Backofen oder Grill erhitzt und anschließend das Kochgeschirr, bevor die Wärme in das Lebensmittel gelangt. Die Mikrowellen wirken direkt und ohne Umwege im Lebensmittel. Sie dringen von außen nach innen (ca. 2 - 3 cm) in das Lebensmittel ein, d. h. sie werden von der Speise absorbiert (aufgenommen).

Im Lebensmittel setzen die Mikrowellen die Moleküle in Bewegung. Dadurch entsteht Reibung und

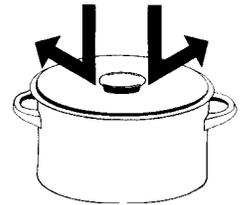
diese erzeugt Wärme. Über Wärmeleitung wie beim herkömmlichen Garen gelangt die entstandene Wärme dann ins Lebensmittelinnere, um die Speisen aufzutauen, zu erhitzen oder zu garen. Mikrowellen durchdringen Materialien wie Glas, Porzellan, Kunststoff und Keramik. Sie können aber Metall nicht durchdringen, d. h. sie werden reflektiert (zurückgeworfen).



Mikrowellen werden von Lebensmittel und Wasser absorbiert



Mikrowellen durchdringen, Glas, Porzellan, Papier und Keramik



Mikrowellen werden an Metallflächen reflektiert

## DIE VORTEILE DER MIKROWELLE

- Da die Mikrowelle direkt im Lebensmittel wirkt, ist sie eine schnelle und damit energiesparende Garmethode.
- Die Lebensmittel werden mit geringen Wasser- und Fettzugaben gegart, hierdurch bleiben Vitamine, Mineralstoffe, Aroma und Farbe besser erhalten.
- Ein langes Warmhalten von Speisen entfällt; sie können in kurzer Zeit ohne Geschmacksverlust regeneriert werden.
- Ein weiterer Vorteil beim Arbeiten mit der Mikrowelle besteht darin, daß die Lebensmittel beim Regenerieren nicht anbrennen können.
- Das schnelle und problemlose Auftauen, aber auch das Streichfähigmachen von Fett, das Temperieren von Salaten und das Schmelzen von Schokolade machen das Mikrowellengerät zum unentbehrlichen Helfer in der Gastronomie.

## HINWEISE ZUM ARBEITEN MIT DEM MIKROWELLENGERÄT

- Die Garzeiten sind beim Arbeiten mit dem Mikrowellengerät sehr kurz. Geben Sie deshalb am Anfang lieber kürzere Garzeiten ein und verlängern die Garzeit dann je nach Bedarf. So vermeiden Sie ein Überhitzen und Überkochen der Speisen.
- In den nachfolgenden Tabellen zum Auftaugaren und Garen beziehen sich die Garzeiten (falls keine anderen Angaben vorhanden sind) auf das abgekühlte Gerät. Arbeiten Sie im vorgeheizten Gerät mit Grill oder Heißluft, reduziert sich die Zeit um einige Minuten.
- Beim Erhitzen von Flüssigkeiten decken Sie große Gefäße immer mit einem Deckel ab oder stellen ein hitzebeständiges Glasstäbchen mit in das Glas oder die Tasse. So vermeiden Sie, daß es zum Siedeverzug – einem plötzlichen Herausspritzen der Flüssigkeit – kommt und entgehen damit einer Explosions- und Verbrennungsgefahr.
- Garen Sie keine Eier in der Schale im Mikrowellengerät, sie könnten explosionsartig platzen.
- Lebensmittel mit fester Schale wie Apfel, Pellkartoffeln und Tomaten vorher einige Male einstechen, damit die Schale nicht aufspringt.
- Kleine Mengen garen schneller als große und flache Speisen besser als hohe. Wählen Sie deshalb das Gefäß immer entsprechend der Speisemenge. Doppelte Mengen brauchen nicht ganz die doppelte Zeit, sondern nur ca. 80 % Zugabe an Garzeit.
- Wenn Sie mehrere Gefäße in das Mikrowellengerät stellen, plazieren Sie diese zur Mitte hin.
- Decken Sie Gerichte zum Regenerieren mit einer Abdeckhaube, einem Teller oder auch Mikrowellenfolie ab. So kann keine Feuchtigkeit entweichen und das Lebensmittel wird schneller erhitzt.
- Gebratene oder fritierte Speisen und solche, die ihre Kruste behalten sollen, wie Frikadellen oder Schnitzel, werden beim Regenerieren nicht abgedeckt.
- Benutzen Sie beim Garen und Erhitzen bei der Entnahme des Geschirrs Topflappen oder Handtücher, da das Lebensmittel Wärme an das Geschirr abgibt.

## DAS GEEIGNETE GESCHIRR FÜR DEN MIKROWELLENBETRIEB

Mikrowellen werden an Metallflächen reflektiert und durchdringen Glas, Porzellan, Papier und Keramik. Daraus ergibt sich die Verwendbarkeit des vorhandenen Geschirrs.

Für den Mikrowellenbetrieb eignet sich Geschirr aus Glas, Glaskeramik und Porzellan. Es darf jedoch keine Gold- bzw. Metallränder haben, diese könnten beschädigt werden.

Auch glasiertes Keramikgeschirr können Sie benutzen, achten Sie aber bitte darauf, daß die Glasur keine Beschädigungen oder Risse aufweist. Hier kann beim Spülen Wasser eindringen, sich beim anschließenden Erhitzen ausdehnen und zum Platzen des Geschirrs führen.

Einweggeschirr aus Kunststoff und beschichtete Pappgefäße eignen sich nur zum kurzfristigen Erhitzen, nicht aber zum Garen.

Achten Sie darauf, daß der Garraum vollständig abgekühlt ist, wenn Sie dieses Einweggeschirr einsetzen möchten.

Bitte beachten Sie, daß bei dem Mikrowellenleistungen , ,  und  der Quarzgrill und die Heißluft mit einer geringen Leistung arbeiten, um der Bildung von Kondenswasser vorzubeugen. Deshalb sollten Sie beim Regenerieren und Garen grundsätzlich mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr verwenden.

Bitte verwenden Sie auf keinen Fall Metallgeschirr, z. B. aus Aluminium.

## **DAS GEEIGNETE GESCHIRR FÜR DEN GRILL- UND HEISSLUFTBETRIEB**

Beim Betrieb mit einer der Beheizungsarten darf generell Geschirr verwendet werden, das auch für den Backofen geeignet, d. h. hitzebeständig ist. Sie können Geschirr aus Metall oder aus hoch hitzebeständigem Glas, Glaskeramik oder Porzellan benutzen.

Ebenfalls brauchen Sie keine Bedenken bei der Verwendung von Metallspießen und Wurstklammern etc. haben.

Bitte setzen Sie auf keinen Fall Kunststoffgeschirr oder Pappgefäße ein. Diese schmelzen aufgrund der hohen Temperaturen oder können Feuer fangen.

## **DAS GEEIGNETE GESCHIRR FÜR DEN KOMBINATIONSBETRIEB**

Bei der Kombination werden Mikrowellenleistung und Grillhitze bzw. Heißlufttemperatur zur gleichen Zeit abgegeben.

Seien Sie deshalb vorsichtig bei der Wahl des Geschirrs. Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr, z. B. aus Glas, Glaskeramik und Porzellan.

Achten Sie darauf, daß es keine Gold- bzw. Metallränder hat, denn diese könnten beschädigt werden.

Wenn Sie glasiertes Keramikgeschirr benutzen, sollte die Glasur keine Beschädigungen oder Risse aufweisen. Hier kann beim Spülen Wasser eindringen, sich beim anschließenden Erhitzen ausdehnen und zum Platzen des Geschirrs führen.

Mikrowellengeeignetes Kunststoffgeschirr darf nur verwendet werden, wenn es auch hitzebeständig ist, z. B. von Vitri Corning. Bitte achten Sie dabei unbedingt auf die angegebene maximale Temperatur, z. B. 180°C hitzebeständig.

Aluminiumformen sollten nicht eingesetzt werden. Da Metall die Mikrowellen reflektiert, kann nur eine sehr geringe Wirkung der Mikrowelle erreicht werden. Außerdem kann es zu Funkenbildung und hierdurch zur Beschädigung Ihres Gerätes kommen. Es empfiehlt sich ein Umfüllen in eine geeignete, hitzebeständige und mikrowellengeeignete Form.

## DIE MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN



- **1350 Watt**

- Garen von Beilagen und Gemüse
- Ankochen, Erhitzen von Flüssigkeiten
- Regenerieren von Suppen, Beilagen und Aufläufen
- Auftaugaren von Gemüse



- **650 Watt**

- Garen und Auftaugaren von Fisch
- Regenerieren von Tellergerichten, Eintöpfen, Gulasch und Würstchen



- **420 Watt**

In der Kombination von Mikrowelle mit Heißluft oder Grill:

- Garen von Schweinebraten und Hähnchen
- Aufbacken von Brötchen und Baguettes



- **240 Watt**

In der Kombination von Mikrowelle mit Heißluft oder Grill:

- Auftaugaren von Geflügel
- Grillen von Fleischstücken, Frikadellen
- Backen von Pizza



- **Auftaustufe**

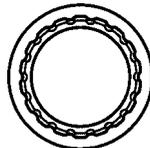
- Auftauen von Fleisch, Geflügel, Fisch, Obst, Brot und Kuchen

In den ersten 30 % der Gesamtzeit, die Sie eingegeben haben, arbeitet die Auftaustufe mit 350 Watt und anschließend 70 % der Zeit mit 140 Watt. Hiermit wird ein optimales Auftaueergebnis erzielt.

### Bedienung:



Eingabe der Mikrowellenleistung durch fortlaufendes Drücken der Taste



Zeiteingabe durch Drehen des Knopfes



Betätigen der Starttaste

- Verwenden Sie das beiliegende Zubehör wie in den einzelnen Tabellen zum Auftauen, Garen und Regenerieren angegeben.
- Um Ihnen die Zubereitung vieler Lebensmittel zu erleichtern, können Sie bis zu drei Leistungen und Zeiten hintereinander eingeben (siehe Seite 8).

## HEISSLUFT

Die Heißluft wird von einem Heizelement in der Rückwand des Gerätes erzeugt und durch einen Ventilator in das Innere des Garraums geführt.

Sie können Temperaturen von 100°C- 250°C einstellen.

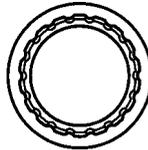
Diese konventionelle Beheizungsart ist besonders zum Backen und für alle Gerichte mit einer „Rund-Umbräunung“ geeignet.

Zum Backen stellen Sie die Backform oder die Keramikplatte auf den Rost im unteren Einschub. In den Gartabellen finden Sie Beispiele, auch mit der Angabe des jeweiligen Zubehörs.

Bedienung:



Eingabe der Heißlufttemperatur durch fortlaufendes Drücken der Taste



Zeiteingabe durch Drehen des Knopfes



Betätigen der Starttaste

## QUARZGRILL

Beim Grillbetrieb wird durch die vier Quarzröhren an der Garraumdecke eine Oberflächenhitze erzeugt.

Dieser Quarzgrill ist variabel in drei Grillstufen einstellbar, wobei die stärkste Bräunung mit der Grillstufe drei erreicht wird.

**Grillstufe 1** – niedrige Grilleistung (1170 Watt)

**Grillstufe 2** – mittlere Grilleistung (1500 Watt)

**Grillstufe 3** – volle Grilleistung (1840 Watt)

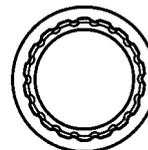
Sie können die einzelnen Grillstufen zum Grillen von flachen Fleischstücken, zum Überbacken von Toasts, Aufläufen oder Gratins nutzen. Die Wahl der jeweiligen Grillstufe ist abhängig vom Bräunungsgrad, den Sie erreichen wollen.

Das Zubehör verwenden Sie bitte laut Tabellenangabe.

Bedienung:



Wahl der Grillstufe 1, 2 und 3 durch fortlaufendes Drücken



Zeiteingabe durch Drehen des Knopfes



Betätigen der Starttaste

## KOMBINATION

Sie können zwischen der Kombination Mikrowelle mit Grill oder Mikrowelle mit Heißluft wählen. Die Mikrowelle unterstützt den Gar- und Bräunungsprozess und spart damit Zeit gegenüber der alleinigen Verwendung von Grill oder Heißluft.

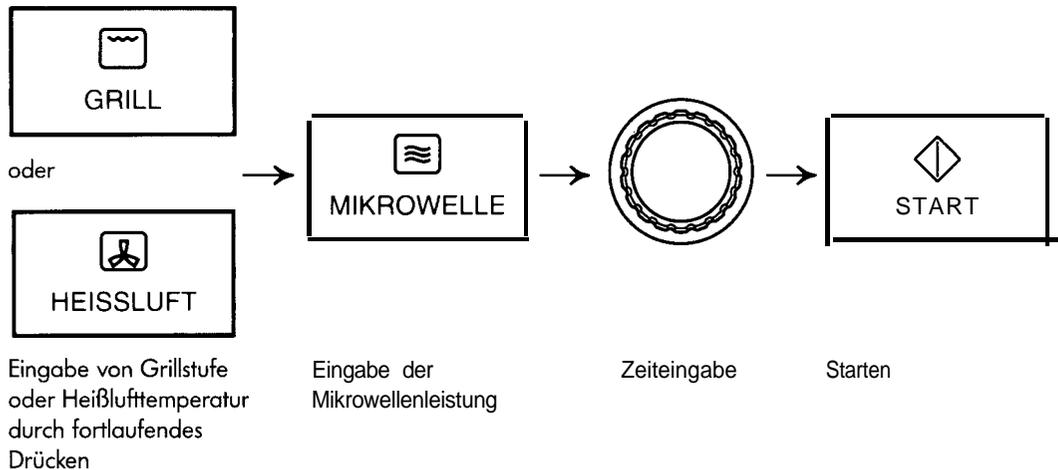
Besonders geeignet ist die Kombination von Mikrowelle mit Grill für das schnelle Überbacken von Aufläufen und Gratins.

Die Kombination von Mikrowelle mit Heißluft verwenden Sie um eine gleichmäßige Bräunung von z. B. Hähnchen, Baguettes und Pizza zu erzielen.

Benutzen sie das Zubehör bitte wie in den Tabellen angegeben.

In der Kombination von Grill oder Heißluft sollten Sie keine Backformen oder Geschirr aus Metall verwenden, da es hier zu einer Funkenbildung kommen kann. Möglich sind hier mikrowellengeeignete Materialien wie Glas oder Keramik.

Bedienung:



Eingabe von Grillstufe oder Heißlufttemperatur durch fortlaufendes Drücken

Eingabe der Mikrowellenleistung

Zeiteingabe

Starten

## GESPEICHERTE PROGRAMME

Um Ihnen das Arbeiten mit dem Mikrowellengerät zu vereinfachen, wurden spezielle Programme für einzelne Lebensmittel festgelegt.

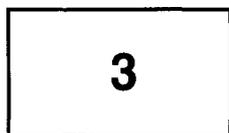
Die eingegebenen Leistungen und Zeiten beziehen sich auf abgekühlte Geräte. Möchten

Sie im vorgeheizten Gerät arbeiten, geben Sie die gleiche Leistung manuell ein und verkürzen die Zeit um einige Minuten.

Prog.-Nr.	Lebensmittel	Gewicht	Leistung	Zeit	Zubehör	Hinweise
1A	Toasts, überbacken 2 Stück	à ca. 100 g	Grill 3 /	2½ Min.	Rost im oberen Einschub	
2A	Croques 2 Stück	à 250 - 300 g	220°C /	9 Min.	Rost im unteren Einschub	Baguettes sind vorgebacken
3A	Suppe, überbacken 2 Tassen	à ca. 180 g (ohne Käse)	Grill 3 /	5 Min.		
4A	TK-Pizza	350 - 500 g	250°C /	12 Min.	Rost im unteren Einschub	Vorgebackene Pizza
5A	TK-Auflauf 2 Portionen	à 300 - 400 g	Grill 1 /	19 Min.	Glasform	Auflauf ist vorgegart
6A	Backkartoffeln 2 Stück	à 250 - 350 g	→ 250°C /	5 Min. 10 Min.	Rost im unteren Einschub	Frische Kartoffeln
7A	TK-Brötchen 6 - 8 Stück	à ca. 40 g	230°C /	7 Min.	Rost im oberen Einsthub	Brötchen sind vorgebacken
8A	Hähnchen	1000 - 1200 g	250°C /	24 Min.	Rost im unteren Einschub, Keramikplatte auf dem Boden	Frischware

Bedienung:

Abruf von Programm 3A



Betätigen der  
Programmtaste

Starten (bei Aktivierung der Startautomatik  
entfällt dieser Schritt)

# AUFTAUEN

Das Mikrowellengerät ist zum Auftauen optimal geeignet. Sie können gleichmäßig und schnell auftauen. Die Zeiten hängen von Menge und Beschaffenheit des Lebensmittels ab – hier gilt die Regel

Doppelte Menge – fast doppelte Zeit  
Halbe Menge – halbe Zeit

Beim Auftauen dringen die Mikrowellen 2 - 3 cm in das Gefriergut ein und tauen diese Schicht auf. Durch Wärmeleitung gelangt diese Wärme in das Lebensmittelinnere. Das Gefriergut darf nicht bis an den Kern aufgetaut werden, da die äußeren Schichten durch das Eindringen der Mikrowellen schon angaren können. Deshalb muß die **Ausgleichszeit** – eine Stehzeit bis zum vollständigen Auftauen des Lebensmittels – beachtet werden.

Wählen Sie die Auftaustufe, wenn Sie das Lebensmittel weiterverarbeiten wollen bevor es serviert wird.

Möchten Sie gefrorene Lebensmittel anschließend in der Mikrowelle weiterverarbeiten, können Sie das Lebensmittel gleich mit der vollen Leistung auftauen und garen (Aufaugaren – Tabelle S. 38). Das gilt, wenn Sie Gulasch, Suppe oder Gemüse anschließend sofort servieren möchten. Rühren Sie diese Lebensmittel bitte zwischendurch um, damit sie gleichmäßig erwärmt werden.

Angaben zu Auftau- und Ausgleichszeiten finden Sie in den nachfolgenden Tabellen.

## TABELLE ZUM AUFTAUEN

Lebensmittel	Menge	Ausgangstemperatur	Leistung	Zeit	Zubehör / Geschirr	Hinweise
<b>FLEISCH</b>						
Kotelett	2 Stück (ca. 500 g)	****	**	ca. 8 Min.	umgedrehte Untertasse auf flachem Teller	Ausgleichszeit: ca. 30 Min.
Gem. Hackfleisch	ca. 500 g	****	**	ca. 12 Min.	umgedrehte Untertasse auf flachem Teller	Aufgetaute Randschichten zwischendurch entfernen, Ausgleichszeit: ca. 10 Min.
	ca. 1000 g	****	**	ca. 19 Min.	flache Glasform	Ausgleichszeit: ca. 15 Min.
Rinderbraten	ca. 1000 g	****	**	ca. 25 Min.	umgedrehte Untertasse auf flachem Teller	Nach 15 Min. wenden, Ausgleichszeit: ca. 2 Std.
Schweinefleisch mit Knochen	ca. 1000 g	****	**	ca. 30 Min.	umgedrehte Untertasse auf flachem Teller	Ausgleichszeit: ca. 30 Min.
Schweinefleisch ohne Knochen	ca. 1200 g	****	**	ca. 30 Min.	umgedrehte Untertasse auf flachem Teller	Ausgleichszeit: ca. 15 Min.
<b>FISCH</b>						
Fischfilet	ca. 500 g	****	**	ca. 10 Min.	umgedrehte Untertasse auf flachem Teller	Ausgleichszeit: ca. 15 Min.
	ca. 1000 g	****	**	16 - 18 Min.	Keramikplatte mit umgedrehtem Teller	Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden, Ausgleichszeit: ca. 20 Min.
Fisch, ganz, ohne Kopf	ca. 1000 g	****	**	ca. 25 Min.	Keramikplatte mit umgedrehtem Teller	Nach 15 Min. wenden, Ausgleichszeit: ca. 20 Min.

\*\*\*\* Tiefkühltemperatur \* Kühlschranktemperatur ++ Raumtemperatur

Fortsetzung nächste Seite

## FORTSETZUNG: TABELLE ZUM AUFTAUEN

Lebensmittel	Menge	Ausgangstemperatur	Leistung	Zeit	Zubehör / Geschirr	Hinweise
<b>GEFLÜGEL</b>						
Hähnchenkeulen	2 Stück (400 - 500 g)	****	**	6½ - 8 Min.	umgedrehte Untertasse auf flachem Teller	Ausgleichszeit: 5 - 10 Min.
	8 Stück	****	**	ca. 21½ Min.	Keramikplatte mit umgedrehtem Teller	
½ Hähnchen	500 - 600 g	****	**	ca. 9 Min.	umgedrehte Untertasse auf flachem Teller	Ausgleichszeit: ca. 10 Min.
Poularde	ca. 1200 g	****	**	ca. 25 Min.	umgedrehte Untertasse auf flachem Teller	Nach 15 Min. wenden, Ausgleichszeit: ca. 15 Min.
Entenkeulen	2 Stück (ca. 500 g)	****	**	ca. 8 Min.	umgedrehte Untertasse auf flachem Teller	Ausgleichszeit: ca. 10 Min.
Entenbrustfilet	2 Stück (ca. 500 g)	****	**	8 - 12 Min.	umgedrehte Untertasse auf flachem Teller	Ausgleichszeit: ca. 20 Min.
<b>OBST</b>						
Himbeeren	ca. 250 g	****	**	ca. 7 Min.	Glasform	Ausgleichszeit: ca. 5 Min.
Beerenobst, gemischt	ca. 1000 g	****	**	ca. 20 Min.	Glasform	Vorsichtig zwischendurch umrühren, Ausgleichszeit: ca. 15 Min.
<b>KUCHEN UND TORTEN</b>						
Obstkuchen	ca. 300 g	****	**	ca. 4 Min.	Dessertteller	Ausgleichszeit: ca. 15 Min.
Torte	1100 - 1300 g	****	**	8 - 10 Min.	Tortenplatte	Ausgleichszeit: ca. 60 Min.

\*\*\*\* Tiefkühltemperatur \* Kühlschranktemperatur ++ Raumtemperatur

## TABELLE ZUM AUFTAUGAREN

Lebensmittel	Menge	Ausgangstemperatur	Leistung	Zeit	Zubehör / Geschirr	Hinweise
<b>GEMÜSE</b>						
Erbsen u. Möhren	ca. 450 g	*****		ca. 7 Min.	Glasform mit Deckel	
Brokkoli	ca. 600 g	*****		ca. 10 Min.	Glasform mit Deckel	
Blumenkohl	ca. 1000 g	*****		ca. 14 Min.	Glasform mit Deckel	
<b>FISCH</b>						
Forellen	ca. 330 g	*****		ca. 15 Min.	Glasform mit Deckel	Mit 4 EL heißem Essigwasser garen.
Fischfilet	ca. 600 g	*****		ca. 9 Min.	Glasform mit Deckel	Mit 6 EL heißem Essigwasser garen.
Fischfilet-Fertigprodukt, z. B. Schlemmerfilet	2 Portionen à 400 g	*****	Grill 1/	ca. 21 Min.	Glasform	
<b>GEFLÜGEL</b>						
Hähnchenschenkel	2 Stück (ca. 500 g)	*****	250°C/	ca. 20 Min.	Rost im oberen Einschub, Keramikplatte auf dem Garraumboden	Haut einstechen, um Blasenbildung vorzubeugen. Gerät ist vorgeheizt.
1/2 Hähnchen	500 - 600 g	*****	250°C/	ca. 26 Min.	Rost im oberen Einschub, Keramikplatte auf dem Garraumboden	Haut einstechen, um Blasenbildung vorzubeugen.
Entenbrustfilet	2 Stück (ca. 900 g)	*****	Grill 2/	ca. 28 Min.	Rost im oberen Einschub, Keramikplatte auf dem Garraumboden	
<b>SCHNECKEN</b>						
	1 Dutzend (ca. 170 g)	*****	Grill 3/	4 - 5 Min.	Glasform auf Rost im unteren Einschub	
<b>BAGUETTES</b>						
	4 Stück (à ca. 130 g)	*****	250°C/	ca. 10 Min.	Rost im unteren Einschub	
	6 Stück (à ca. 130 g)	*****	250°C/	ca. 13 Min.		
<b>KUCHEN</b>						
Apfelkuchen	ca. 1000 g	*****	170°C	ca. 50 Min.	Rost im unteren Einschub	

\*\*\*\*\* Tiefkühltemperatur \* Kühlschranktemperatur ++ Raumtemperatur

### Hinweis:

Die Zeitangaben beziehen sich auf abgekühlte Geräte.

## REGENERIEREN

Beim Regenerieren von Speisen ist das Mikrowellengerät unschlagbar. Ohne Geschmacks- und Vitaminverlust ist innerhalb kürzester Zeit ein Menü servierbereit.

Die Speisen sollten zum Regenerieren mit einer Abdeckhaube (erhältlich im Gastronomie-Fachhandel), einem Teller oder auch mit Mikrowellenfolie abgedeckt werden.

Eine Ausnahme bilden hier Lebensmittel mit einer Kruste z. B. Schnitzel oder Frikadellen.

Durch das Abdecken bleibt die Feuchtigkeit besser erhalten, diese wirkt auch als Energieträger und die Speise wird schneller erhitzt.

In den nachfolgenden Tabellen finden Sie Anhaltspunkte für das Regenerieren von diversen Lebensmitteln.

## TABELLE ZUM REGENERIEREN

Bitte beachten Sie die Ausgangstemperatur!

Lebensmittel	Menge	Ausgangstemperatur	Leistung	Zeit	Zubehör / Geschirr	Hinweise
<b>SUPPEN</b>						
Hühnersuppe	2 Tassen (à ca. 180 g)	++		ca. 4 Min.	Suppentassen	Anschließend umrühren
Crèmesuppe	6 Tassen (à ca. 180 g)	++		ca. 5 Min.	Suppentassen	Anschließend umrühren
Gulaschsuppe	1 Portion (ca. 500 g)	++		ca. 3 Min.	Eintopfschüssel	Anschließend umrühren
	2 Portionen (à ca. 500 g)	++		ca. 5 Min.		
<b>EINTÖPFE</b>						
z. B. Linseneintopf	1 Portion (ca. 500 g)	++		ca. 7 Min.	Eintopfschüssel	Anschließend umrühren
<b>BEILAGEN</b>						
Nudeln	ca. 500 g	*		ca. 2 Min.	Glasform mit Deckel	
Salzkartoffeln	ca. 200 g	*		ca. 1½ Min.	Glasform mit Deckel	
	ca. 1000 g	*		ca. 7 Min.		
<b>GEMÜSE</b>						
Möhren	ca. 200 g	*		ca. 1½ Min.	Glasform mit Deckel	
	ca. 1000 g	*		ca. 6 Min.		

\*\*\*\* Tiefkühltemperatur \* Kühlschranktemperatur ++ Raumtemperatur

Fortsetzung nächste Seite

## FORTSETZUNG: TABELLE ZUM REGENERIEREN

Bitte beachten Sie die Ausgangstemperatur!

Lebensmittel	Menge	Ausgangstemperatur	Leistung	Zeit	Zubehör / Geschirr	Hinweise
<b>FLEISCH</b>						
Gulasch	1 Portion (ca. 500 g)	++		ca. 8 Min.	Glasform mit Deckel	Anschließend umrühren
	1 Portion (ca. 500 g)	*		ca. 10 Min.		
Rollbraten	2 Portionen (ca. 500 g)	*		ca. 10 Min.	Teller mit Abdeckhaube	
Würstchen aus der Dose	1 Stück (ca. 60 g)	++		40 - 50 Sek.	Teller	Abspülen, mehrmals einstechen und regenerieren.
	2 Stück (à ca. 60 g)	++		ca. 1 Min. und 40 Sek.		
Würstchen, frisch	1 Stück (ca. 90 g)	*		ca. 1 Min. und 20 Sek.	Teller	Abspülen, mehrmals einstechen und regenerieren.
	2 Stück (à ca. 90 g)	*		ca. 2 Min.		
<b>TELLERGERICHTE</b>						
	1 Portion (300 - 500 g)	*		4 - 6 Min.	Teller mit Abdeckhaube	
Königinpastete	1 Pastete mit 100 g Ragout fin	++		ca. 1 Min. und 20 Sek.	Teller	Pastete 20 Sek. erhitzen, anschließend füllen und 1 Min. zusammen regenerieren.  Pasteten 20 Sek. erhitzen, dann füllen und in 1 Min. 30 Sek. regenerieren.
	2 Pasteten mit je 100 g Ragout fin	++		ca. 1 Min. und 50 Sek.		
<b>AUFLÄUFE</b>						
Kartoffelgratin	ca. 240 g	*		ca. 5 1/2 Min.	Teller mit Abdeckhaube	
Lasagne	ca. 280 g	*		ca. 3 1/2 Min.	Teller mit Abdeckhaube	
Gemüseauflauf	ca. 280 g	*		ca. 3 Min.	Teller mit Abdeckhaube	
<b>HEISSGETRANKE</b>						
Milch, Kakao oder Glühwein	180 - 200 ml	*		ca. 1 Min.	Glas oder Becher mit Glasstab oder Stößel	
	2x180-200ml	*		1 1/2 - 2 Min.		

\*\*\* Tiefkühltemperatur    \* Kühlschranktemperatur    ++ Raumtemperatur

## GAREN

In der nachfolgenden Gartabelle finden Sie für viele Lebensmittel Angaben zum Garen mit der Mikrowellenfunktion, aber auch unter Zuschaltung des Grills oder Heißluft.

Halten Sie sich auch hier an das angegebene Zubehör. Verwenden Sie beim Garen mit der

Mikrowelle geeignetes Geschirr, z. B. Glas, Glaskeramik oder Porzellan.

Garen Sie Speisen, die Sie auch auf dem Herd abdecken, immer im geschlossenen Gefäß, um ein Austrocknen zu vermeiden.

## TABELLE ZUM GAREN

Lebensmittel	Menge	Ausgangstemperatur	Leistung	Zeit	Zubehör / Geschirr	Hinweise
<b>BEILAGEN</b>						
Nudeln	ca. 500 g 1,5 - 2 l Wasser	++		ca. 2 Min. ca. 5 Min.	Glasform mit Deckel	Nudeln in kochendes Wasser geben. Ca. 2 Min. auf  angaren und ca. 5 Min. auf  quellen lassen.
Salzkartoffeln	ca. 500 g	++		ca. 7 Min.	Glasform mit Deckel	Mit 5 EL Wasser garen. Mit 10 EL Wasser garen.
	ca. 1000 g	++		ca. 12 Min.		
<b>GEMÜSE</b>						
Möhren, in Scheiben	ca. 500 g	++		ca. 6 Min.	Glasform mit Deckel	Mit 5 EL Wasser garen. Mit 10 EL Wasser garen.
	ca. 1000 g	++		ca. 12 Min.		
<b>FISCH</b>						
Fischfilet	ca. 200 g	*		ca. 3 1/2 Min.	Glasform mit Deckel	Mit 2 EL Wasser garen. Mit 5 EL Wasser garen.
	ca. 450 g	*		ca. 6 Min.		
Forelle	ca. 300 g	*		ca. 5 1/2 Min.	Glasform mit Deckel	Mit 3 EL heißem Essigwasser garen.
Kabeljausteak	4 Stück (ca. 600 g)	*		ca. 11 Min.	Glasform mit Deckel	Mit 6 EL Wasser garen.
Fischterriner	ca. 1500 g	++		ca. 25 Min.	Kastenform aus Glas oder Kunststoff (25 cm)	
<b>GEFLÜGEL</b>						
Hähnchenschenkel	2 Stück (ca. 400 g)	*	250°C / 	13 - 15 Min.	Rost im unteren Einschub, Keramikplatte auf dem Garraumboden	Haut einstechen, um Blasenbildung vorzubeugen. Gerät ist vorgeheizt.
1/2 Hähnchen	2 Stück (à 500 - 600 g)	*	250°C / 	ca. 20 Min.	Rost im unteren Einschub, Keramikplatte auf dem Garraumboden	Haut einstechen, um Blasenbildung vorzubeugen. Gerät ist vorgeheizt.

\*\*\*\* Tiefkühltemperatur \* Kühlschranktemperatur ++ Raumtemperatur

### Hinweis:

Die Zeitangaben beziehen sich (falls nicht anders angegeben) auf abgekühlte Geräte.

Fortsetzung nächste Seite

## FORTSETZUNG: TABELLE ZUM GAREN

Lebensmittel	Menge	Ausgangstemperatur	Leistung	Zeit	Zubehör / Geschirr	Hinweise
<b>FLEISCH</b>						
Bratwürste	8 Stück (à ca. 60 g)	*	Grill 3	1. Seite ca. 8 Min. 2. Seite ca. 4 Min.	Rost im oberen Einschub, Keramikplatte auf dem Garraumboden	
Kotelett	2 Stück (ca. 400-500g)	*	Grill 3 / ☞	1. Seite ca. 10 Min. 2. Seite ca. 6 Min.	Rost im oberen Einschub, Keramikplatte auf dem Garraumboden	
Frikadellen	4 Stück (à ca. 150 g)	++	Grill 3 / ☞	1. Seite ca. 10 Min. 2. Seite ca. 8 Min.	Keramikplatte auf dem Rost im oberen Einschub	
	8 Stück (à ca. 150 g)	++	Grill 3 / ☞	1. Seite ca. 12 Min. 2. Seite ca. 8 Min.		
Schweinebraten mit Knochen	ca. 1000 g	*	200°C / ☞	ca. 40 Min.	Rost im unteren Einschub, Keramikplatte auf dem Garraumboden	Gerät ist vorgeheizt, Braten nach Ende der Gar zeit in Alufolie wickeln u. 15 Min. ruhen lassen.
<b>AUFLÄUFE</b>						
Lasagne	4 Portionen (ca. 1200 g) 6 Portionen (ca. 1800 g)	direkt nach Vorbereitung	Grill 1 / ☞	13 - 14 Min.	Auflaufform	
			Grill 1 / ☞	18 - 20 Min.	große Auflaufform	
Gemüseflan	4 Portionen (à ca. 170 g)	direkt nach Vorbereitung	☞	ca. 6 Min.	Flan-Förmchen aus Glas oder Keramik	
<b>KUCHEN</b>						
Hefekuchen	ca. 800 g	++	200°C	ca. 17 Min.	Keramikplatten auf Rost im unteren Einschub	Keramikplatte fetten und mit Mehl bestäuben.
Kuchen aus Rührteig	ca. 650 g	++	170°C	ca. 40 Min.	Kastenform auf Rost im unteren Einschub	
Rührteig mit Obst	ca. 1800 g	++	170°C	ca. 50 Min.	Napfkuchenform auf Rost im unteren Einschub	
<b>SONSTIGES</b>						
Pizza, frisch	ca. 900 g	*	250°C / ☞	ca. 15 Min.	Keramikplatte auf Rost im unteren Einschub	Gerät ist vorgeheizt.

\*\*\*\* Tiefkühltemperatur \* Kühlschranktemperatur ++ Raumtemperatur

### Hinweis:

Die Zeitangaben beziehen sich (falls nicht anders angegeben) auf abgekühlte Geräte.

## WEITERE TIPS

### Eierstich

Zwei Eier mit Milch und Gewürzen verquirlen und in einer flachen Glasform bei  in ca. 4 Min. stocken lassen.

### Kuvertüre schmelzen

Kuvertüre in Stücke schneiden und pro 100 g bei  ca. 2 Min. schmelzen lassen.

### Gelatine auflösen

Sechs Blatt eingeweichte Gelatine tropfnaß bei  in ca. 30 Sekunden auflösen.

### Braten garen

Braten in der Pfanne anbraten bis die Poren geschlossen sind und dann bei  weitergaren.

### Fisch garen

Rohen Fisch auf dem Serviergeschirr zusammen mit vorgegarten Beilagen bei  garen.

### Butter streichfähig machen

Kühlschrankschmelze Butter (250 g) bei  in ca. 30 Sekunden streichfähig machen.

### Bratäpfel garen

Gefüllten Bratäpfel (ca. 170 g) mit der Kombination Heißluft  250°C und  ca. 4 Min. garen.

