

Gebrauchsanleitung

Mikrowellengerät mit Grill

MW 850

Küppersbusch

Das Zentrum guter Küche.

Küppersbusch Kundendienststellen

Bundesweit gebührenfreie Ersatzteilbestellung unter Tel. 0130-83 62 22.

Auf Wunsch erhalten Sie lagermäßig geführte Ersatzteile im 24-Stunden-Service per Paket-Schnelldienst. Der Versand erfolgt am selben Tag: Bestelleingang montags - donnerstags bis 15.³⁰ Uhr, freitags bis 13.³⁰ Uhr Auftragsannahme montags - donnerstags bis 17.⁰⁰ Uhr, freitags bis 14.⁴⁵ Uhr

So erreichen Sie unsere Hausgeräte-Kundendienststellen:

Kundendienst-Zentrale

Küppersbusch Vertriebsges. mbH
Wilhelminenstraße 165-167
45881 Gelsenkirchen
Telefon (02 09) 4 01 -7 19 und 7 20
Telefax (02 09) 4 01 -7 14 oder 7 15
Telex 2 09 031 810

Ersatzteile

Zentrale Auftragsannahme Gelsenkirchen
Telefon **01 30 - 83 62 22**
(02 09) 4 01 -2 86 bis 2 89
Telefax (02 09) 4 01-7 14

Technische Unterstützung und Beratung

Zentralnummer **01 80 - 3 23 24 25**
Telefon (02 09) 4 01-7 32 und 7 33
Telefax (02 09) 4 01-7 15

Service-Stationen

Leitregion Nord/Ost: 01 80 - 2 21 31 01

PLZ-Bereich **0** Dresden, Leipzig, Erfurt, Chemnitz, Vogtland
1 Berlin, Brandenburg
2 Hamburg, Bremen, Oldenburg
3 Hannover, Braunschweig, Celle, Magdeburg, Bielefeld, Paderborn

Leitregion West: 01 80 - 2 21 31 02

PLZ-Bereich **4** Gelsenkirchen, Düsseldorf, Essen, Bochum, Duisburg, Krefeld, Mönchengladbach, Münster
5 Köln, Bonn, Hagen, Lüdenscheid, Aachen, Bergisch-Gladbach

Leitregion Mitte: 01 80 - 2 21 31 03

PLZ-Bereich **6** Frankfurt, Mannheim, Ludwigshafen, Koblenz, Kassel, Gießen, Aschaffenburg
7 Stuttgart, Esslingen, Reutlingen, Heilbronn, Freiburg, Ravensburg

Leitregion Süd: 01 80 - 2 21 31 04

PLZ-Bereich **8** München, Landsberg, Augsburg, Ingolstadt, Bad Tölz, Memmingen, Landshut, Rosenheim
9 Nürnberg, Erlangen, Würzburg, Schweinfurt, Roth, Weiden, Bamberg, Hof

Bitte beachten Sie:

Damit unser Kundendienst Reparaturen sorgfältig vorbereiten und die benötigten Ersatzteile bereitstellen kann, benötigen wir bei Ihrer Kundendienstanforderung die folgenden Informationen:

1. Ihre genaue Anschrift
 2. Ihre Telefon- und ggf. Telefaxnummer
 3. Wann kann der Kundendienst sie besuchen?
 4. Die genaue Gerätebezeichnung
(Typen-Schild und/oder Kaufbeleg zu Rate ziehen)
 5. Das Kaufdatum
 6. Die genaue Beschreibung des Problems oder Ihres Service-Wunsches
- Halten Sie bitte zusätzlich Ihren Kaufbeleg bereit.

So helfen Sie uns, unnötigen Zeit- und Kostenaufwand zu vermeiden und auch für Sie effizienter zu arbeiten.

Garantiebedingungen

Gültig ab April 1990 für die Bundesrepublik Deutschland.

Zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbelegs erforderlich.

Für unsere KÜPPERSBUSCH-Geräte leisten wir zusätzlich zu den Verpflichtungen des Händlers aus dem Kaufvertrag gegenüber dem Endabnehmer unter den nachstehenden Bedingungen Werksgarantie:

1. Die Werksgarantie beträgt 12 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch Rechnung oder Lieferschein nachzuweisen ist. Bei gewerblicher Nutzung von KÜPPERSBUSCH-Geräten in Gemeinschaftsanlagen ist eine Garantiezeit auf 6 Monate beschränkt.
2. Innerhalb der Werksgarantie werden alle Funktionsfehler, die trotz vorschriftsmäßigen Anschlusses, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen KÜPPERSBUSCH-Einbauvorschriften und Betriebsanleitungen nachweisbar auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch unseren Kundendienst beseitigt. Emaille- und Lackschäden werden nur dann von dieser Werksgarantie erfaßt, wenn sie innerhalb von 4 Wochen nach Übergabe des KÜPPERSBUSCH-Gerätes unserem Kundendienst angezeigt werden. Schäden aufgrund chemischer und elektrochemischer Einwirkungen von Wasser und Transportschäden (diese müssen entsprechend den Bedingungen des Transporteurs gegen den Transporteur geltend gemacht werden), sowie Einregulierungs- und Umstellungsarbeiten an Gasverbrauchseinrichtungen fallen nicht unter diese Werksgarantie.
3. Durch Inanspruchnahme der Werksgarantie verlängert sich die Garantie weder für das KÜPPERSBUSCH-Gerät noch für neu eingebaute Teile. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.
4. Über Ort, Art und Umfang der durchzuführenden Reparatur entscheidet unser Kundendienst nach billigem Ermessen. Soweit nicht anders vereinbart, ist unsere nächstgelegene Kundendienststelle zu benachrichtigen. Die Reparatur wird in der Regel am Aufstellungsort, ausnahmsweise in der Kundendienstwerkstatt durchgeführt. Zur Reparatur anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, daß keine Beschädigungen an Möbeln, Bodenbelag etc. entstehen können.
5. Die für die Reparatur erforderlichen Ersatzteile und die anfallende Arbeitszeit werden nicht berechnet.
6. Innerhalb der ersten 6 Monate der Garantiezeit werden die Wegezeiten und Anfahrtskosten unseres Kundendienstpersonals, soweit diese im Zusammenhang mit der Durchführung der Instandsetzung nach dieser Werksgarantie anfallen, nicht berechnet. Danach werden diese Kosten gesondert in Rechnung gestellt.
7. Nicht umfaßt sind von der Werksgarantie Ansprüche, die über die kostenlose Fehlerbeseitigung hinausgehen, insbesondere Ansprüche auf Schadensersatz, Wandlung und Minderung.

Wenn Sie unserem Kundendienst benötigen, nennen Sie den Gerätetyp und die Art des Defektes. Bei Transportschäden wenden Sie sich bitte sofort an die nächste für Sie zuständige Kundendienststelle.

KÜPPERSBUSCH Vertriebsgesellschaft mbH, Gelsenkirchen

ⓐ	Instructions for use	17
ⓑ	Notice d' emploi	29
ⓒ	Gebruiksaanwijzing	41
ⓓ	Istruzioni per l' uso	53
ⓔ	Instrucciones para el uso	65

Zu Ihrer Information

Bitte lesen Sie die in diesem Heft aufgeführten Informationen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Sie geben wichtige Hinweise für die Sicherheit, den Gebrauch und die Wartung des Gerätes.

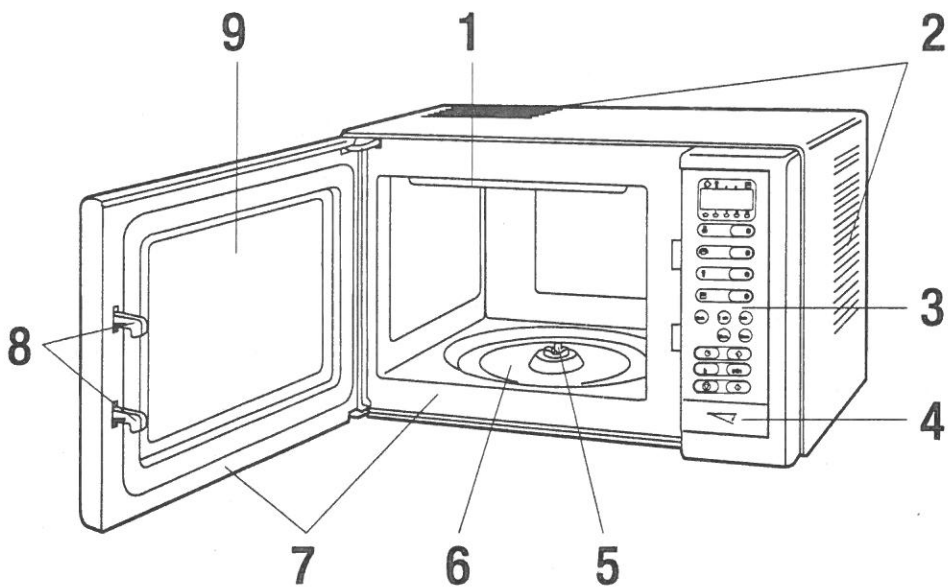
Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen im Haushalt.
Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf.

Inhalt

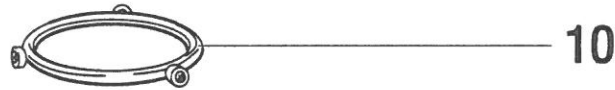
Ihr Gerät im Überblick	4
Gerät	
Bedienblende	
Sicherheitshinweise	6
für Anschluß und Funktion	
für den Mikrowellenbetrieb	
für den Grillbetrieb	
Allgemeine Hinweise	
Aufstellen	7
Elektrischer Anschluß	
Technische Daten	
Vor dem ersten Benutzen	7
Erstreinigung	
Uhrzeit einstellen	
Wie Mikrowellen wirken	8
Geschirr	8
Kochen mit der Mikrowelle	9
Einstelltabelle für den Mikrowellenbetrieb	
Aufwärmen	
Schnellstart	9
Programmiertes Auftauen	10
Tips zum Auftauen	
Tabelle Programmiertes Auftauen	
Grillen	11
Grilltabelle	
Kombinationsbetrieb	11
Kombinationstabelle	
Kochstufen	12
Ein Rezept zum Ausprobieren	12
Automatisches Einschalten	13
Reinigung und Pflege	13
Außen	
Innen	
Drehteller, Drehtellerunterlage und Metallrost	
Austausch der Glühbirne für die Innenbeleuchtung	
Störfallhilfe	14
Betriebsgenehmigung	15
Hinweis zum Betrieb	

Ihr Gerät im Überblick

Gerät



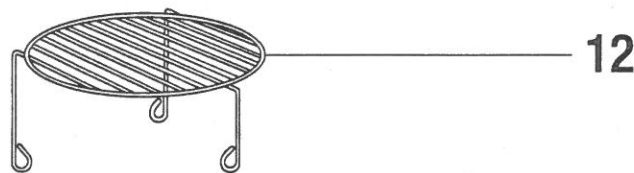
- 1 Grillheizschlangen
- 2 Lüftungsschlitze
- 3 Bedienblende
- 4 **Taste zum Öffnen der Gerätetür**
Wenn Sie die Gerätetür während des Kochvorgangs öffnen, wird der Garvorgang sofort unterbrochen. In diesem Fall kehrt der Bumerang-Drehteller (s.u.) nicht in die Ausgangsposition zurück.
- 5 Drehtellerwelle
- 6 Garraum
- 7 Dichtungsflächen
- 8 Sicherheitsverschlußsystem
- 9 Gerätetür



- 10 **Drehtellerunterlage**
Legen Sie zunächst die Drehtellerunterlage auf den Boden des Garraumes. Sie stützt den Drehteller ab.



- 11 **Drehteller**
Setzen Sie dann den Drehteller auf die Drehtellerwelle. Dieses Gerät ist mit einem sogenannten „Bumerang-Drehteller“ ausgestattet. Der Drehteller kommt nach dem Garvorgang immer in der Position zum Stillstand, in der er zum Garbeginn stand.

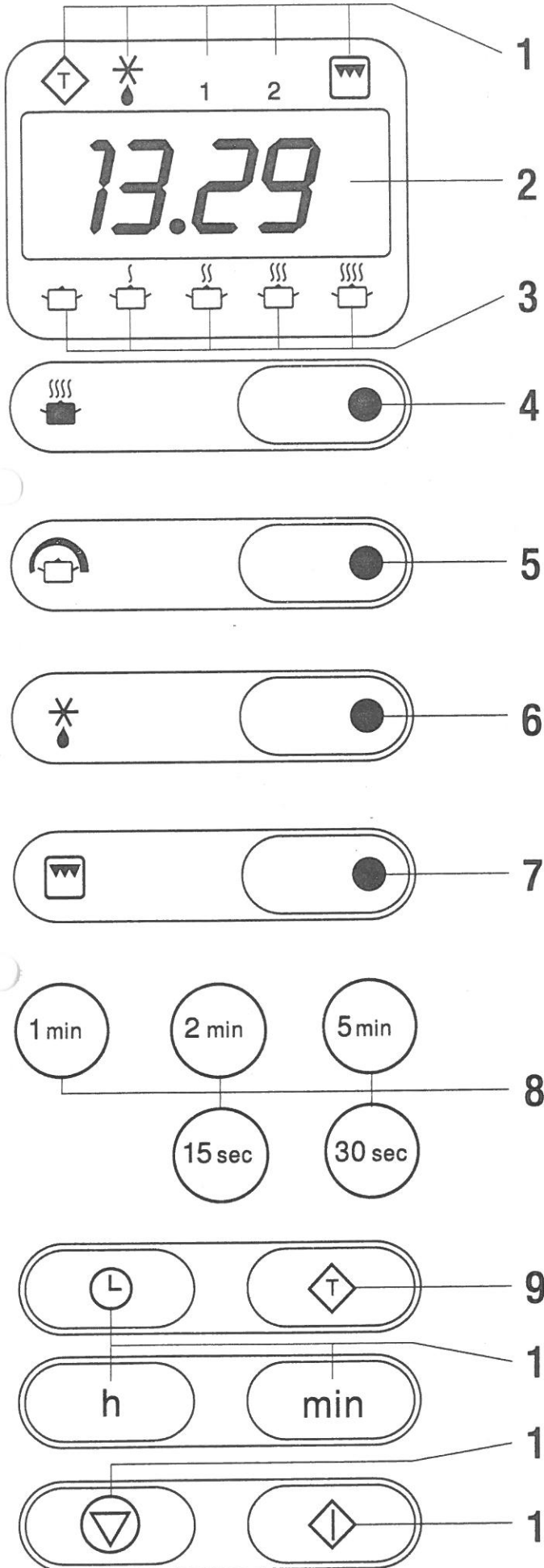


- 12 **Metallrost zum Grillen**

Lieferbares Sonderzubehör

(für Einbau in Küchenmöbel):

Luftleitblech	Zub.-Nr.035
Einbaurahmen	Zub.-Nr.059



1 Betriebsarten-Symbole:

Die Kontrolleuchten unter den Betriebsarten-Symbolen zeigen an, in welcher Betriebsart das Gerät gerade arbeitet.

- Symbol für Automatisches Einschalten
- Symbol für Programmiertes Auftauen
- 1 Symbol für Kochstufe 1
- 2 Symbol für Kochstufe 2
- Symbol für den Grillbetrieb

2 Display (24-Stunden-Anzeige)

3 Kontrollsymbole für die Mikrowellen-Leistungstufen:

Die Kontrolleuchten über den Leistungsstufen-Symbolen zeigen an, in welcher Leistungsstufe das Gerät gerade arbeitet.

- 80 W
- 150 W
- 300 W
- 450 W
- 700 W / 750 W

4 Taste zum schnellen Erhitzen

Zum schnellen Einstellen von 15 Sek., 30 Sek., 1 Min., 2 Min. oder 5 Min. Mikrowellenbetrieb. Der Betrieb erfolgt dabei immer auf der höchsten Leistungsstufe (750 W).

5 Taste zum Einstellen der Mikrowellen-Leistungstufen

6 Taste für Programmiertes Auftauen

7 Taste für den Grillbetrieb

8 Tasten zum Einstellen der Auftau-/Koch-/Grillzeit

9 Taste für Automatisches Einschalten

Wird verwendet, wenn sich das Gerät zu einem späteren Zeitpunkt (z.B. während Ihrer Abwesenheit) automatisch einschalten soll.

10 Zeittasten zum Einstellen der Uhrzeit

11 Taste Löschen/Stop

Wird verwendet, um den Kochvorgang abubrechen bzw. alle vorherigen Eingaben - außer der Uhrzeit - zu löschen.

1 x drücken: Kochvorgang unterbrechen.

2 x drücken: Einstellungen löschen.

12 Starttaste


- Immer wenn Sie eine Taste auf dem Bedienfeld berühren, ertönt ein Piepton. Dies zeigt Ihnen an, daß die jeweilige Einstellung akzeptiert wurde.
- Wenn Sie Zeit- oder Leistungswerte einstellen möchten, können Sie die betreffende Taste so lange gedrückt halten, bis der gewünschte Wert in der Anzeige erscheint.
- Nach jedem Kochvorgang wird automatisch ein Kühlgebläse in Betrieb gesetzt. Es arbeitet maximal 1 Minute lang.
- Die Innenbeleuchtung leuchtet, wenn die Gerätetür geöffnet wird. Wenn die Gerätetür längere Zeit offen gelassen wird, schaltet sich die Innenbeleuchtung nach 5 Minuten automatisch ab.

Sicherheitshinweise

für Anschluß und Funktion

- Bringen Sie nichts zwischen Gerätekorpus und Gerätetür. Die Dichtungsoberflächen dürfen nicht beschädigt werden und müssen immer sauber sein.
- Setzen Sie das Gerät im Falle eines Defektes nicht in Betrieb, bevor es nicht von einem autorisierten Küppersbusch-Techniker repariert wurde.
- Wartung und Reparatur des Gerätes darf nur ein autorisierter Fachmann nach den geltenden Sicherheitsbestimmungen vornehmen.
- Entfernen Sie unter keinen Umständen das Gehäuse. Das Gerät arbeitet im Inneren mit Hochspannung. Verletzungsgefahr!
- Niemals die Sicherheitsschalter überbrücken oder außer Kraft setzen.
- **Achtung!** Das Gerät darf nur mit den Küppersbusch-Zubehören Nr. 035 oder 059 in Küchenmöbel eingebaut werden. Die in der zugehörigen Montageanleitung angegebenen Mindestabstände sind unbedingt einzuhalten!

für den Mikrowellenbetrieb

- Sorgen Sie dafür, daß Aluminiumfolie oder andere metallische Gegenstände niemals das Sichtfenster der Gerätetür oder die Gerätewände berühren. Ansonsten können an der Kontaktstelle Funken entstehen. Das Türglas könnte brechen oder die Gerätewände könnten beschädigt werden.
- Schalten Sie die Mikrowelle nicht ein, wenn sich keine Nahrungsmittel im Gerät befinden. Das Gerät kann dadurch beschädigt werden.
- Wenn sich während des Betriebs Funken bilden, haben Sie metallische Utensilien verwendet. Achtung, häufige Funkenbildung kann das Gerät beschädigen.
- Milch oder Babynahrung sollten in der Einstellung  erhitzt werden. **Rühren Sie zunächst sorgfältig um und probieren Sie dann, ob die Nahrung die richtige Temperatur für das Baby hat.** Erhitzen Sie Milch oder Babynahrung nicht im Fläschchen.
- Verwenden Sie, wenn Sie Wasser oder andere Flüssigkeiten erhitzen, einen möglichst flachen Behälter. Aus ihm können Luftblasen leicht entweichen. Wenn Sie einen hohen Behälter verwenden, könnten sich die Luftblasen zu einer großen Luftblase zusammenschließen und so die Flüssigkeit zum Überkochen bringen. Achtung: Dies kann auch dann noch passieren, wenn die Kochzeit bereits vorüber ist (Siedeverzug)!
- Kochen Sie Eier nicht mit Schale, sie würden explodieren. Stechen Sie die Haut um das Eigelb ein, bevor Sie Eier braten.
- Kleine Nahrungsmengen oder Lebensmittel mit einem hohen Fett- oder Zuckeranteil können anbrennen, austrocknen oder Feuer fangen, wenn sie zu lange erhitzt oder aufgewärmt werden. Beachten Sie, daß zum Erwärmen bzw. Kochen nur sehr wenig Zeit benötigt wird. Beispielsweise dauert es nur ungefähr 15 Sekunden, eine Pastete oder ähnliche Speisen zu erwärmen.
- Die Gerätetür kann von innen beschlagen und an ihren Seiten kann Dampf austreten. Dies ist ganz normal. Es können sich während des Kochens sogar Tröpfchen unter der Gerätetür bilden. Dabei handelt es sich um Kondensat, bedingt durch die Erwärmung der Nahrungsmittel. Die Sicherheit des Gerätes wird dadurch nicht beeinträchtigt.

für den Grillbetrieb

- Achtung, Verbrennungsgefahr! Die Grillheizschlangen, der Geräteinnenraum, die Gerätetür, der Drehteller, der Metallrost und das Kochgeschirr werden im Grillbetrieb sehr heiß. Verwenden Sie deshalb beim Herausnehmen des Grillgutes grundsätzlich einen Topflappen oder Handschuhe und halten Sie immer einen Sicherheitsabstand von den Grillheizschlangen.
- Das Türglas kann springen, wenn während oder kurz nach dem Grillen Wasser darauf gespritzt wird.
- Legen Sie den Drehteller oder das Kochgeschirr nicht in kaltes Wasser, um sie schnell abzukühlen, nachdem sie im Gerät erhitzt wurden.
- Legen Sie nichts auf das Gehäuse des Gerätes. Auch die Oberseite des Gerätes wird beim Grillen sehr heiß. Gegenstände, die dort abgelegt werden, könnten beschädigt werden oder Feuer fangen.

Allgemeine Hinweise

- Halten Sie Kinder grundsätzlich vom Gerät fern.
- Dieses Mikrowellengerät ist zwar einfach zu bedienen, aber kein Spielzeug. Bitte behandeln Sie es immer mit der gleichen Vorsicht wie jedes andere elektrische Gerät. Machen Sie sich mit der Mikrowellenenergie, ihren Anwendungen und Grenzen vertraut.
- Stellen Sie das Gerät so weit wie möglich von Radios und Fernsehern entfernt auf. Es könnten Interferenzen auftreten, wenn das Gerät zu nahe an Fernsehern oder Radios steht.
- Drehen Sie den Drehteller niemals von Hand. Sie könnten ihn dadurch beschädigen.
- Achten Sie darauf, daß Sie die Lüftungsschlitze nicht verdecken. Diese befinden sich an der Ober-, der Unter- und der Rückseite des Gerätes.
- Vorsicht: Aus den Lüftungsschlitzen tritt heiße Luft aus. Achten Sie darauf, daß sich zwischen dem Gerät und der rückwärtigen Wand keine Gardinen oder ähnliche Materialien befinden. Brandgefahr!
- Benutzen Sie dieses Gerät nicht für gewerbliche Zwecke. Es ist ausschließlich für den Einsatz im Privathaushalt ausgelegt.
- Erhitzen Sie Lebensmittel oder Flüssigkeiten nicht in Behältern oder Flaschen, ohne vorher den Deckel zu entfernen. Die Luft muß aus den Behältern entweichen können.
- Wenn die Gerätetür geöffnet ist, darf sie nicht belastet werden. Es darf sich zum Beispiel kein Kind an die geöffnete Gerätetür hängen. Durch eine Belastung dieser Art würde das Gerät nach vorne kippen. Verletzungsgefahr!
- Es ist besonders wichtig, daß die Gerätetür sicher schließt und daß die folgenden Bauteile nicht beschädigt sind:
 - a) Gerätetür (z.B. verbogen)
 - b) Scharniere (z.B. gebrochen oder lose)
 - c) Gerätetürdichtungen und Dichtungsoberflächen
- Alkoholische Getränke oder stark alkoholhaltige Speisen nicht überhitzen. Vorgang beobachten. Brandgefahr!
- Sollte es zu einem Brand im Gerät kommen, schalten Sie das Gerät und die Stromversorgung ab bzw. ziehen Sie den Netzstecker heraus. Halten Sie die Gerätetür geschlossen, bis das Feuer erloschen ist.

Aufstellen

- Stellen Sie das Gerät waagrecht auf einem glatten, ebenen Untergrund auf.



Die Oberfläche muß so stabil sein, daß sie das Gewicht des Gerätes und seines Inhalts tragen kann. Damit keine Vibrationen oder Geräusche auftreten können, muß das Gerät fest stehen.

- Stellen Sie das Gerät so weit wie möglich von Radios und Fernsehern entfernt auf.
Das Gerät entspricht den EG-Richtlinien zur Interferenzunterdrückung. Trotzdem können Interferenzen auftreten, wenn das Gerät zu nahe an Fernsehern oder Radios steht.
- Achten Sie darauf, daß das Gerät nicht zu nahe an Hitze- und Feuchtigkeitsquellen steht. Äußere Einflüsse wie Hitze und Feuchtigkeit können die Leistungsfähigkeit des Gerätes beeinträchtigen und Fehlfunktionen hervorrufen.
- Verdecken Sie die Lüftungsschlitze des Gerätes nicht. Wenn die Lüftungsschlitze während des Betriebs abgedeckt sind, kann das Gerät überhitzen. Dies könnte zu Fehlfunktionen führen.
- Vorsicht: Aus den Lüftungsschlitzen tritt heiße Luft aus. Achten Sie darauf, daß sich zwischen dem Gerät und der rückwärtigen Wand keine Gardinen oder ähnliche Materialien befinden.
Brandgefahr!
- **Achtung!** Das Gerät darf nur mit den Küppersbusch-Zubehören Nr. 035 oder 059 in Küchenmöbel eingebaut werden. Die in der zugehörigen Montageanleitung angegebenen Mindestabstände sind unbedingt einzuhalten!

Elektrischer Anschluß



Überprüfen Sie, ob die Stromspannung in Ihrem Haushalt mit den auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Werten übereinstimmt.
Das Gerät darf nur über eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose an 220-230 V / 50 Hz Wechselstrom angeschlossen werden. Die Steckdose sollte mit einer 13 A Sicherung abgesichert sein.

Technische Daten

Stromversorgung	220 V - 230 V / 50 Hz
Max. Ausgabeleistung	750 W*
Gesamtabmessungen (B x T x H)	490 x 345 x 320 mm
Nettogewicht	18,0 kg

* laut IEC-705 Testverfahren

Dieses Gerät entspricht den Anforderungen der EG Radio-Interferenzrichtlinie 87/308/EEC.

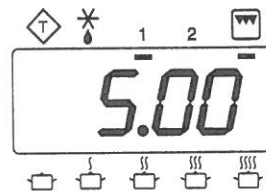
Vor dem ersten Benutzen

Erstreinigung

Entfernen Sie den Aufkleber von der Gerätetür und aus dem Garraum das Zubehör, das Verpackungsmaterial und den Schriftbeipack.

Lassen Sie das Gerät, bevor Sie es zum ersten Mal benutzen, fünf Minuten lang im Grillbetrieb laufen, um eventuelle Verschmutzungen auszubrennen. Dabei ist eine leichte Rauch- und Geruchsentwicklung durchaus normal. Dies ist kein Anzeichen für einen Fehler des Gerätes.

Zubehör, Verpackungsmaterial und Schriftbeipack aus dem Garraum entfernt?



Drücken Sie Taste .

Drücken Sie Taste .

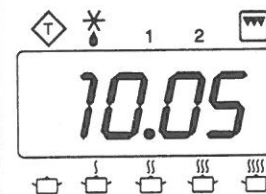
Drücken Sie Taste  einmal.

Drücken Sie Taste .

Das Gerät schaltet sich nach fünf Minuten automatisch ab.


Uhrzeit einstellen (z.B. 10:05)


Wenn das Gerät zum ersten Mal angeschlossen wird, blinkt „0:00“ in der Anzeige. Ist dies nicht der Fall, ziehen Sie den Netzstecker einmal kurz heraus und stecken ihn dann wieder ein.



Drücken Sie Taste .

Drücken Sie Taste .

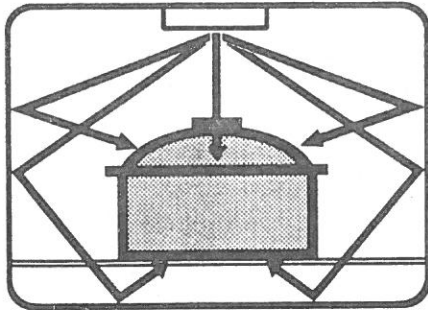
Drücken Sie Taste  10 mal (oder halten Sie die Taste gedrückt, bis die 10 auf der Anzeige erscheint).

Drücken Sie Taste  5 mal (oder halten Sie die Taste gedrückt, bis die 5 auf der Anzeige erscheint).

Drücken Sie abschließend noch einmal Taste . Die Uhrzeit ist nun gespeichert.

Wie Mikrowellen wirken

Die Wärmequelle des Mikrowellengerätes ist ein Kurzwellensender, der elektromagnetische Wellen erzeugt. Diese Wellen werden von den Gerätewänden auf das Gargut zurückgeworfen und bringen die Moleküle der Speisen zum Schwingen - das Gargut wird durch die Reibungswärme der Moleküle im eigenen Saft erwärmt.



Weil die Mikrowellen das Gargut direkt erwärmen, garen sie besonders schonend und schnell.

Geschirr

Wenn Sie geeignetes Geschirr verwenden, werden in der Betriebsart Mikrowelle nur die Speisen erhitzt. Sie können daher das zum Kochen verwendete Geschirr im allgemeinen auch zum Servieren benutzen. Das spart Zeit und zusätzlichen Abwasch.

Achtung: Dies gilt nicht für die Betriebsart Grill und den Kombinationsbetrieb! Hier werden nicht nur die Speisen, sondern auch das Geschirr und das Gerät erwärmt. Benutzen Sie deshalb immer nur Geschirr aus Materialien, die für die jeweilige Garmethode geeignet sind.

Die nachstehende Tabelle soll Ihnen bei der Auswahl des richtigen Geschirrs helfen.

Material	Utensilien Bemerkungen	Mikrowellen- betrieb	Grillbetrieb	Kombibetrieb
Keramik & Glas	Keramik	ja	ja	ja
	Hitzebeständiges Glas	ja	ja	ja
	Glas mit Metalldekor	nein	nein	nein
	Bleiglas	nein	nein	nein
Porzellan	ohne Metalldekor	ja	ja	ja
Töpferwaren		ja	ja	ja
Kunststoff	normale hitze- beständige Ware	ja	nein	nein
	Kunststoffolie	ja	nein	nein
Metall	Metallback- form	nein	ja	nein
	Aluminiumfolie	bedingt*	ja	nein
Papier	Teller, Tassen, Tücher	ja	nein	nein
Wachspapier		ja	nein	nein
Holz		nein	nein	nein
Zubehör	Metallrost	bedingt**	ja	bedingt**
	Drehteller	ja	ja	ja
	Drehteller- untersatz	ja	ja	ja

ja: Utensilien bzw. Zubehör dürfen verwendet werden.

nein: Utensilien bzw. Zubehör sollten nicht verwendet werden.

bedingt:


* Geeignet zum Abdecken, wenn Sie in der Betriebsart Mikrowelle kochen.


** Verwenden Sie keine Metallbehälter oder Aluminiumfolien zusammen mit dem Metallrost.

Kochen mit der Mikrowelle

(mit den Tasten  oder )

In der Betriebsart Mikrowelle werden die Speisen besonders schnell gar, ohne ihre Form und Farbe zu verändern.

Drücken Sie die Taste . Dadurch werden alle vorherigen Einstellungen gelöscht.

Wählen Sie mit Taste  die gewünschte Leistungsstufe. Im Display leuchten die Kontrolleuchten über dem Symbol der gewählten Leistungsstufe und unter dem Symbol für Kochstufe 1 (s.u.). In der Anzeige erscheint „0“.


Drücken Sie die Zeittaste(n) auf dem Bedienfeld, um die Kochzeit einzustellen. Die eingestellte Zeit erscheint in der Anzeige.

Zum Beispiel drücken Sie,

um 30 Sekunden einzustellen, die Taste ,

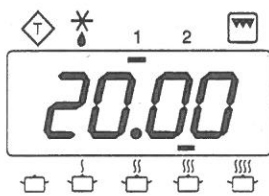
um 3 Minuten einzustellen, die Tasten  und  je einmal,

um 10 Minuten einzustellen, zweimal die Taste .

Drücken Sie Taste . Das Gerät beginnt zu arbeiten, und in der Anzeige wird die eingestellte Gardauer heruntergezählt. Ein akustisches Signal zeigt an, wenn die eingestellte Gardauer abgelaufen ist. Das Gerät schaltet sich dann automatisch ab. In der Anzeige erscheint wieder die Uhrzeit.

Beispiel:

900 g frisches Lammfleisch soll in 20 Min. mit der Einstellung  gekocht werden. Dazu gehen Sie folgendermaßen vor:




Drücken Sie Taste .

Drücken Sie Taste  und wählen Sie die Leistungsstufe .

Drücken Sie Taste  viermal. In der Anzeige erscheint „20.00“.

Drücken Sie Taste .

Hinweis:

- Wenn Sie die Speisen während des Kochvorgangs umrühren oder wenden möchten, können Sie den Kochvorgang unterbrechen, indem Sie die Gerätetür öffnen. Zum Fortsetzen des Kochvorgangs einfach die Gerätetür wieder schließen und noch einmal Taste  drücken.

Einstelltabelle für den Mikrowellenbetrieb

Die folgende Tabelle gibt einige Empfehlungen, welche Leistungseinstellung für welche Zubereitungsart geeignet ist.

Leistungsstufe	Anwendung
 80 W	Fetthaltigen Käse schmelzen. Kleine Schokoladenmengen schmelzen. Gefrorene Backwaren auftauen.
 150 W	Speisen warmhalten. Fleisch, Geflügel und Meeresfrüchte auftauen. Abschließende Garphase einiger Aufläufe und Eintöpfe.
 300 W	Abschließende Garphase von Überbackenem. Abschließende Garphase einiger Aufläufe und Eintöpfe. Überbackene Eiercremes und Käsekuchen.
 450 W	Fleisch braten. Kuchen backen.
 700 W	Flüssigkeiten kochen. Geflügel, Fisch und Gemüse kochen. Gemüse sautieren. Speisen aufwärmen. Bräugeschirr vorheizen.
 750 W	Flüssigkeiten kochen. Speisen aufwärmen. Bräugeschirr vorheizen.



Aufwärmen

Empfohlene Garzeiten des jeweiligen Nahrungsmittelherstellers sollten nur als Richtwerte verstanden werden. Ist die Speise nach Ende der angegebenen Zeit noch nicht ausreichend heiß, stellen Sie sie wieder in das Gerät und erhitzen Sie sie weiter, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Rühren Sie häufig um. Das gilt besonders für Soßen und Eintöpfe. Lassen Sie das Gargut nach dem Erhitzen noch kurze Zeit im Gerät stehen. Dies bewirkt eine gleichmäßige Temperaturverteilung in der gesamten Speise.


Schnellstart

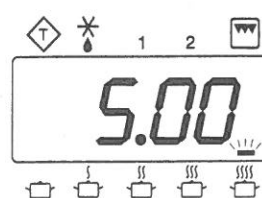
Mit der Funktion Schnellstart können Sie 1 Minute, 2 Minuten, 15 Sekunden und 30 Sekunden bei höchster Leistungsstufe kochen. Sie müssen nur drei Tasten drücken. Das Drücken der Zeittaste startet das Gerät.

Drücken Sie Taste . Dadurch werden alle vorhergehenden Einstellungen gelöscht.

Drücken Sie Taste , die Anzeige über  blinkt.

Beispiel:

Sie können Schinken (6 Scheiben) schnell mit Taste  5 Minuten lang garen. Dazu führen Sie die folgenden drei einfachen Schritte aus.



Drücken Sie Taste .

Drücken Sie Taste .



Drücken Sie Taste .

- Das Gerät startet.

Programmiertes Auftauen

Das Auftauen geht in der Mikrowelle besonders schnell, energiesparend und schonend.

Mit der speziellen Einstellung „Programmiertes Auftauen“ werden die in der Mikrowelle ohnehin kurzen Auftauzeiten noch weiter verringert. Dennoch ist besonders schonendes Auftauen gewährleistet.


Das Gerät arbeitet zuerst in der Leistungsstufe  und schaltet dann für die Restauftauzeit auf Leistungsstufe  um.

Drücken Sie Taste .

Dadurch werden alle vorhergehenden Einstellungen gelöscht.

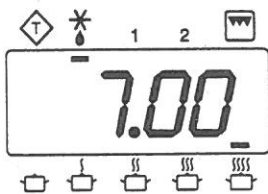
Drücken Sie Taste . Die Kontrollleuchten unter Symbol  leuchten auf. In der Anzeige erscheint „0“.

Stellen Sie die Auftauzeit mit den Zeittasten ein. Empfehlungen zur Auftauzeit finden Sie in der Tabelle zum Programmiereten Auftauen.

Drücken Sie auf Taste . Das Gerät beginnt mit dem Auftauen, und in der Anzeige wird die Auftauzeit in Minuten und Sekunden heruntergezählt. Wenn die eingestellte Auftauzeit zu Ende ist, erklingt 2 Sekunden lang ein Ton. Das Gerät schaltet sich selbst ab. In der Anzeige erscheint wieder die Uhrzeit.

Beispiel:

Sie möchten 450 g Hackfleisch auftauen. Dazu benutzen Sie das programmierte Auftauen 7 Minuten lang.



Drücken Sie Taste .

Drücken Sie Taste .

Drücken Sie Taste  und Taste . In der Anzeige erscheint „7.00“.

Drücken Sie Taste .

Hinweis:

- Die Funktion Programmieretes Auftauen kann nicht automatisch eingeschaltet (s.u.) werden.

Tips zum Auftauen

- Legen Sie Fleisch und Geflügel auf eine Untertasse, auf einen Teller oder den Mikrowellenrost.
- Metallklammern und -klipse an Geflügel entfernen.
- Geflügelteile und Koteletts wie die Speichen eines Rades anordnen. Dabei sollten die dünneren Enden zur Mitte zeigen.
- Fisch, Meeresfrüchte, Fleisch oder Geflügel aus der Originalverpackung nehmen.
- Wenn möglich, die Speisen möglichst breit verteilt auslegen.
- Wählen Sie die Auftauzeit nicht zu lang. Die Speisen sollten nach dem Auftauen noch kalt sein.
- Lassen Sie die aufgetauten Speisen noch eine kurze Zeit im Gerät stehen, bevor Sie sie weiterverarbeiten. Diese abschließende kurze Ruhezeit nach dem Auftauen ist unerlässlich.
- Verarbeiten Sie aufgetaute Lebensmittel sobald wie möglich.

Tabelle Programmieretes Auftauen

Gewicht	Programmierte Auftauzeit in Minuten	Ruhezeit in Minuten	Bemerkungen
Fisch und Meeresfrüchte			
Filets 450 g	5-6	5	Sorgfältig trennen.
Ganzer Fisch 450 g	3-4	5	Kopf und Schwanz mit Folie abdecken.
Muscheln 225 g	3	5	Nach der halben Auftauzeit umrühren.
Garnelen 225 g	3-4	5	Nach der halben Auftauzeit umrühren.
Fleisch			
Rinderbrust 450 g	6-7	20-30	Nach der halben Auftauzeit wenden.
Oberschale 450 g	5-6	20-30	Nach der halben Auftauzeit wenden.
Rinderrippe 450 g	6-7	20-30	Nach der halben Auftauzeit wenden.
Steak 450 g	6-7	15	Sobald wie möglich trennen.
Hackfleisch 450 g	6-7	5-10	Während des Auftauens trennen, aufgetaute Teile entfernen.
Rindfleisch in Stücken 450 g	6-7	10-15	Einmal wenden.
Lamm Bein, Schulter 450 g	7-8	20-30	Nach der halben Auftauzeit wenden. Dünne Enden und Knochen mit Folie schützen.
Koteletts 450 g	6-7	10	Sobald wie möglich trennen.
Schweinefleisch Haxe, Schulter, Lende 450 g	7-8	20-30	Nach der halben Auftauzeit wenden.
Würstchen 450 g	4-5	5	Sobald wie möglich trennen.
Dünne Rippe 900 g	13-14	5-10	Sobald wie möglich trennen.
Schinken 225 g	2	5	
450 g	3-4	5	
Geflügel			
Hähnchen	6-7	30-40	Beine und Brust mit Folie abdecken, einmal wenden.
Hähnchenteile 450g	7-8	10-15	Sobald wie möglich trennen und dünne Teile mit Folie abdecken.
Ente 450 g	7-8	45	Einmal wenden.
Truthahn Brust, mit Knochen 450 g	5-7	10-15	Decken Sie dünne Teile mit Folie ab.
Truthahn Bein und Schenkel 450 g	8-10	20	Decken Sie dünne Teile mit Folie ab.
Früchte (Erdbeeren, Himbeeren, Blaubeeren, Rote und Schwarze Johannisbeeren)			
225 g	3-4	5	Zwischendurch umrühren.
450 g	5-7	5	

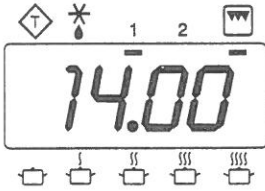
Grillen

(z.B. 14 Min. lang)

Diese Garmethode eignet sich besonders zum Grillen von Steaks, Koteletts etc. Stellen Sie die Speisen zum Grillen stets auf den Metallrost.

- Vorsicht: Das Gerät und das verwendete Geschirr werden beim Grillbetrieb warm!
- Verwenden Sie nur geeignetes Geschirr!

Stellen Sie den Drehteller auf die Drehtellerunterlage im Gerätinnenraum, bevor Sie den Grill benutzen. Stellen Sie die Speisen auf den Metallrost.



- Drücken Sie Taste
- Drücken Sie Taste
- Drücken Sie Taste zweimal.
- Drücken Sie Taste viermal.
- Drücken Sie Taste

Das Gerät schaltet sich nach 14 Minuten automatisch ab.

Grilltabelle

Nahrungsmittel	Menge (Gewicht)	Grillzeit	Bemerkungen
Toast	2 Scheiben	6-7 Min.	4 Min. zum Toasten, 2-3 Min. für den Belag.
Toast mit Käse	4 Scheiben	8-11 Min	5-6 Min. zum Toasten, 3-5 Min. für den Belag.
Schinken	4 (120 g)	10-12 Min.	
Pizza mit Belag		4-6 Min.	
Schweinekotelett	2 (300 g)	22-24 Min.	Mit Öl bestreichen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
Rindersteak	2 (400 g)	16-18 Min.	
Würstchen	6 (185 g)	14-16 Min.	

Hinweis:

- Stellen Sie das Kochgeschirr auf den Drehteller und legen Sie ein Spritzsieb obenauf. Wenden Sie alle Nahrungsmittel (außer Pizza, Toast o.ä.) nach der Hälfte der Garzeit.

Kombinationsbetrieb (Mikrowelle mit Grill)

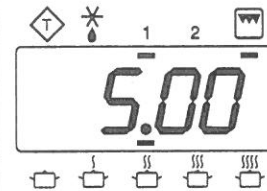
Sie können die Betriebsarten Mikrowelle und Grill auch kombiniert einsetzen. Dies ist in zwei Leistungsstufen möglich.

Mikrowelle (300 W) und Grill: Drücken Sie Taste zweimal.
Mikrowelle (150 W) und Grill: Drücken Sie Taste dreimal.

Setzen Sie immer den Drehteller auf die Drehtellerunterlage im Garraum und stellen Sie die Speisen auf den Metallrost.

Beispiel:

300 W / 5 Min.



- Drücken Sie Taste
- Drücken Sie Taste zweimal.
- Drücken Sie Taste einmal.
- Drücken Sie Taste

Das Gerät schaltet sich nach 5 Minuten automatisch ab.

Kombinationstabelle

Nahrungsmittel	Menge (Gewicht)	Taste drücken	Kochzeit	Bemerkungen
Schinken	4 (120 g)	dreimal	8-10 Min.	
Roastbeef (mit Knochen)*	1000 g	zweimal	25-30 Min.	Mit Salz und Pfeffer würzen.
Schweinefleisch (Lende)*	1000 g	zweimal	30-35 Min.	
Schweinekoteletts	2 (300 g)	dreimal	Nach 11 Min. wenden. Dann 12 Min. nur grillen.	Mit Öl bestreichen. mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
1/2 Hähnchen	1000 g	dreimal	40 Min.	
Hähnchenschenkel	2 (400 g)	dreimal	22-24 Min.	Mit Öl bestreichen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
Hamburger gefroren	2 (200 g)	dreimal	9-12 Min.	
Hamburger frisch	4 (400 g)	dreimal	12-15 Min.	Nach 7-8 Min. wenden.
Würstchen	15 (350 g)	dreimal	10-12 Min.	
Fischsteak	2 (350 g)	dreimal	18-20 Min.	Mit Öl bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen
Kartoffel-Kroketten, gefroren	2 (150 g)	dreimal	10-12 Min.	
Fertiggericht Lasagne	400 g	zweimal	7-9 Min.	

Hinweis:

* Für Roastbeef und Schweinefleisch den Grillrost auf dem Drehteller verwenden.


- Stellen Sie das Kochgeschirr auf den Drehteller und legen Sie ein Spritzsieb obenauf.
- Nach der Hälfte der Kochzeit wenden. Dies gilt nicht für Hamburger und Fertiggerichte.

Kochstufen

Die Programmierung von zwei aufeinanderfolgenden Kochstufen ermöglicht Ihnen, nacheinander in zwei verschiedenen Einstellungen oder Betriebsarten zu kochen, z.B. zuerst Auftauen und dann Kochen oder zuerst Kochen und dann (mit dem Grill) Überbacken.


Stellen Sie beide Kochstufen nacheinander ein und starten Sie dann das Gerät.

Drücken Sie Taste .

Wählen Sie mit Taste  die gewünschte Leistungseinstellung für die erste Kochstufe. Die entsprechende Kontrolleuchte und die Kontrolleuchte unterhalb von Stufe 1 leuchten auf. In der Anzeige erscheint „0“.

Drücken Sie die Zeittaste(n) auf dem Bedienfeld, um die Kochzeit einzustellen. Die eingestellte Zeit erscheint in der Anzeige.

Die Einstellung der ersten Kochstufe ist jetzt abgeschlossen.

Drücken Sie Taste  und wählen Sie die gewünschte Leistungseinstellung für die zweite Kochstufe. Die Kontrolleuchte zu dieser Einstellung und die Kontrolleuchte unterhalb von Stufe 2 leuchten auf. In der Anzeige erscheint „0“.

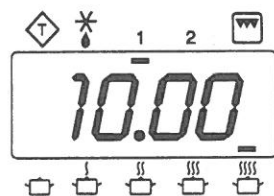
Drücken Sie die Zeittaste(n) auf dem Bedienfeld, um die Kochzeit für die zweite Kochstufe einzustellen. Die eingestellte Zeit erscheint in der Anzeige.

Drücken Sie Taste .

Beispiel:


Erste Kochstufe

(10 Minuten )




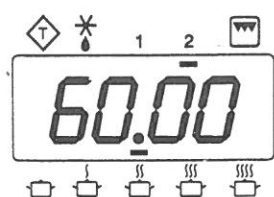
Drücken Sie Taste .

Drücken Sie Taste  und wählen Sie die Leistungsstufe.


Drücken Sie zweimal Taste . In der Anzeige erscheint „10.00“. (Die erste Einstellung ist jetzt aktiv.)

Zweite Kochstufe

(60 Minuten )



Drücken Sie Taste  und wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe.

Drücken Sie zwölfmal Taste . In der Anzeige erscheint „60.00“. (Die zweite Einstellung ist jetzt aktiv.)

Drücken Sie Taste .
Die erste Kochstufe beginnt.

Nach der ersten Kochstufe erklingt ein Ton und das Gerät wechselt automatisch zur zweiten Kochstufe. Am Ende der zweiten Kochstufe erklingt zwei Sekunden lang ein Ton und das Gerät schaltet sich automatisch ab. Die Uhrzeit erscheint wieder in der Anzeige.

Hinweis:

- Die Betriebsart Mikrowelle kann für die zweite Kochstufe nicht gewählt werden, wenn für die erste Kochstufe die Betriebsarten Grill oder Kombinationsbetrieb gewählt wurden.
- Die Funktion Kochstufen kann auch automatisch eingeschaltet werden (s.u.).

Ein Rezept zum Ausprobieren

Kartoffelauflauf

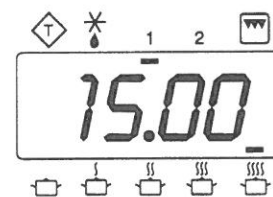
Zutaten

- 500 g rohe Kartoffeln
in dünne Scheiben schneiden
- 1/8 l Sahne
- 1 Ei
- 50 g geriebenen Käse
Salz

Die Zutaten miteinander verrühren, die Kartoffelscheiben in der Masse wenden, und


- 20 g Butter
in eine gefettete Auflaufform geben. Garen ohne Deckel.

Zunächst mit Mikrowelle solo bei 700 W 15 Min. und anschließend im Kombinationsbetrieb bei 300 W 5 Min. lang kochen.



Drücken Sie Taste .

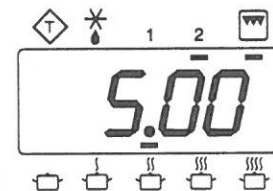
Drücken Sie Taste  und wählen Sie die Leistungsstufe.

Drücken Sie dreimal Taste . In der Anzeige erscheint „15.00“.

Drücken Sie nun Taste  zweimal.

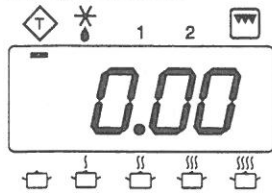
Drücken Sie Taste  einmal.

Drücken Sie Taste .





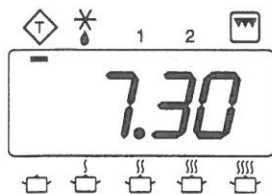
Automatisches Einschalten





Das Gerät kann so programmiert werden, daß es zu einer vorbestimmten Zeit anfängt zu arbeiten.

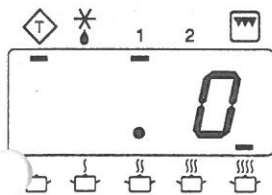


Drücken Sie Taste .

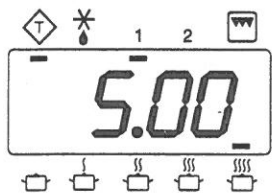
Drücken Sie Taste . Im Display leuchtet die Kontrollleuchte unter Symbol . In der Anzeige erscheint „0.00“.



Drücken Sie die Tasten  und  zum Einstellen der gewünschten Startzeit. Stellen Sie Taste  beispielsweise auf „7“ und Taste  auf „30“, wenn sich das Gerät um „7:30“ einschalten soll. In der Anzeige erscheint „7:30“.



Drücken Sie Taste  und wählen Sie die gewünschte Leistungseinstellung (z.B. Stufe ).



Drücken Sie die Zeittaste(n), um die Kochzeit einzustellen (z.B. Taste ).



Drücken Sie Taste . Die aktuelle Uhrzeit erscheint in der Anzeige. Wenn die eingestellte Anfangszeit erreicht wird, schaltet sich das Gerät automatisch ein.

Das Gerät schaltet sich automatisch ab, wenn die eingestellte Kochzeit über ist. Dann erscheint wieder die aktuelle Uhrzeit in der Anzeige.

hinweis:


- Frische Speisen sollten nicht länger als vier Stunden bei Raumtemperatur stehen, bevor sie gekocht werden.
- Die Funktion Programmirtes Auftauen (s.o.) kann nicht automatisch eingeschaltet werden.

Reinigung und Pflege

- Vor jeder Reinigung immer zuerst den Netzstecker ziehen.
- Bei der Reinigung nach dem Grill- oder Kombinationsbetrieb immer zuerst abwarten, bis sich das Gerät abgekühlt hat. Verbrennungsgefahr!
- Unbedingt vermeiden, daß Wasser in die Lüftungsschlitze des Gerätes gerät.
- Das Gehäuse des Gerätes darf aus Sicherheitsgründen keinesfalls abgenommen werden.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine spitzen oder scharfen Gegenstände und keine Scheuerpulver oder Scheuerschwämme.
- Niemals Benzin, Verdünner, chemische Reinigungsmittel, Sprays oder Aerosol-Reiniger verwenden. Kunststoffteile und lackierte Flächen des Gerätes könnten sich sonst auflösen oder verformen.

Außen

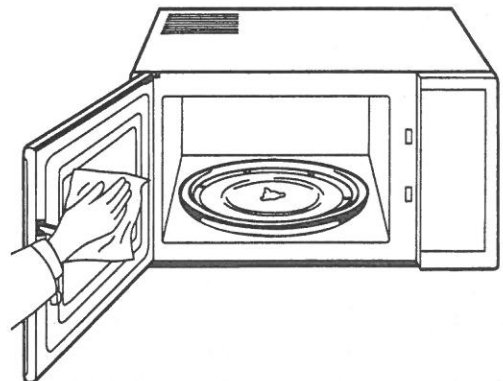
Reinigen Sie das Gehäuse mit einem feuchten, in mildem Reinigungsmittel getränkten Tuch. Anschließend trocken nachwischen.

Nachdem Sie das Bedienfeld gereinigt haben, drücken Sie bitte einmal auf Taste . Dadurch werden alle Eingaben gelöscht, die Sie bei der Reinigung des Bedienfeldes vielleicht versehentlich gemacht haben.

Innen

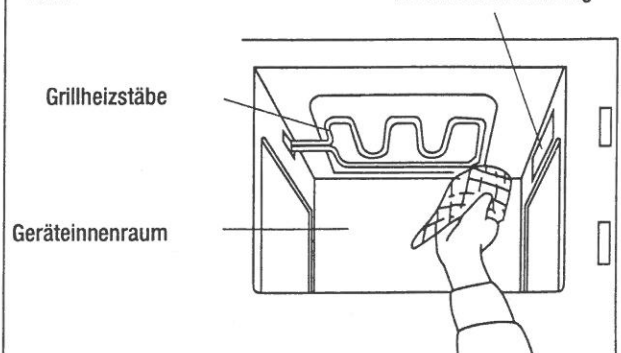
Im Garraum dürfen keine Fett- oder Speisereste verbleiben. Dies könnte die Leistungsfähigkeit des Gerätes beeinträchtigen und unangenehme Gerüche hervorrufen. Besonders der Boden des Garraumes wird oft von Spritzern und Gewürzen verunreinigt. Dadurch könnten Vibrationen des Drehtellers entstehen.

Reinigen Sie den Innenraum mit einem milden Reinigungsmittel. Mit einem feuchten Tuch nachwischen.



Wischen Sie auch die Dichtungsflächen von Zeit zu Zeit mit einem milden Reinigungsmittel ab und trocknen Sie sie anschließend mit einem fusselfreien Tuch.

Innenraumabdeckung



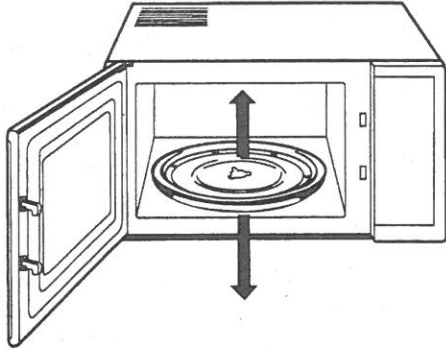
Grillheizstäbe

Geräteinnenraum

Die Grillheizschlängen können während des Betriebs mit Ölspritzern verunreinigt werden. Warten Sie mit der Reinigung immer, bis sich das Gerät abgekühlt hat, wischen Sie die Ölspritzer jedoch spätestens vor dem nächsten Einsatz des Gerätes ab.

Drehteller, Drehtellerunterlage und Metallrost

Reinigen Sie die Zubehörteile mit einem milden Reinigungsmittel.



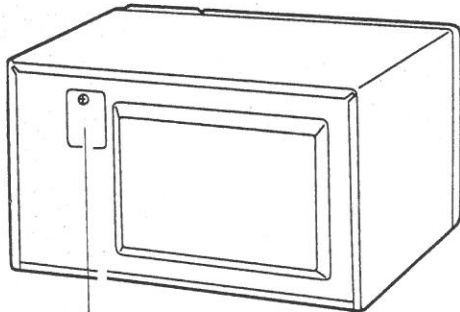
Ziehen Sie den Drehteller zum Reinigen mit beiden Händen gleichmäßig nach oben und nehmen Sie ihn heraus. Die Drehtellerunterlage muß besonders vorsichtig behandelt werden.

Achten Sie beim Wiedereinsetzen darauf, daß der Drehteller auf der Drehtellerwelle einrastet.

Austausch der Glühbirne für die Innenbeleuchtung

- Ziehen Sie vor dem Wechseln der Glühbirne immer den Netzstecker oder schalten Sie die betreffende Haushaltssicherung aus.

Entfernen Sie mit einem Schraubendreher die Lampenabdeckung an der Rückseite des Gerätes.



Lampenabdeckung

Die Glühbirne ist mit einem Band gesichert. Dieses Band dient nur als Transportsicherung. Wenn Sie das Band entfernt haben, können Sie die Birne herausrauben und eine neue einsetzen.

Verwenden Sie nur 230 V-Glühbirnen mit maximal 25 Watt Leistung (E-14).

Nach dem Austausch die Abdeckung wieder anschrauben.

Erst jetzt die Stromversorgung wiederherstellen.

Störfallhilfe



Reparatur nur durch autorisierten Fachmann!

- Entfernen Sie keinesfalls Gerätebauteile oder Schrauben. Dies könnte äußerst gefährlich sein!
- Wenn das Netzkabel beschädigt wurde, muß es von Küppersbusch-Kundendiensttechniker ausgewechselt werden, da ein besonderes Kabel erforderlich ist.

Nicht bei jeder Störung ist es notwendig, den Kundendienst zu rufen. Einige Betriebsstörungen können Sie selbst beseitigen.

Prüfen Sie jedoch zuerst, ob eventuell ein Bedienfehler vorliegt.

Störung	Ursache	Abhilfe
Die Garraumbeleuchtung brennt beim Drücken der Starttaste nicht und das Gerät arbeitet nicht.	Netzstecker nicht richtig eingesteckt.	Netzstecker richtig einstecken.
	Gerätetür nicht richtig geschlossen.	Ggf. verschmutzte Dichtungsflächen reinigen, Gerätetür richtig schließen.
	Sicherung ist defekt.	Sicherung für das Gerät im Haussicherungskasten überprüfen, event. erneuern.
Die Garraumbeleuchtung brennt, die Speisen werden aber nicht erhitzt.	Gardauer ist nicht eingestellt.	Gardauer einstellen.
	Start-Taste ist nicht gedrückt worden.	Wenn alle Einstellungen richtig und Sicherheitshinweise beachtet, Start-Taste drücken.
	Speisen sind vollständig mit einem Metallbehälter oder mit Aluminiumfolie abgedeckt worden.	Speisen nie vollständig mit einem Metallbehälter oder mit Aluminiumfolie abdecken.
Ungewöhnliche Betriebsgeräusche.	Funkenbildung im Garraum.	Metallgegenstände entfernen.
	Ein Teil im Geräteinnenraum berührt die Geräte- decke.	Das betreffende Teil entfernen.
Kondenswasser hinter dem Türglas.	Kondenswasserbildung in der Aufheizphase.	Ganz normaler, unvermeidbarer Effekt.
Rauch und Gerüche beim Grillbetrieb.	Ölspritzer auf den Grillheizstäben verbrennen.	Grillheizstäben rechtzeitig reinigen.
Uhr blinkt.	Zeitweiliger Stromausfall.	Uhrzeit neu einstellen.
Türglas ist gebrochen.		Gerät ausschalten, Kundendienst rufen.
Die Garraumbeleuchtung funktioniert nicht mehr.	Lampe defekt.	Lampe austauschen.

Wenn Ihnen diese Tips nicht weiterhelfen, ist der Küppersbusch-Kundendienst (s.S. 2) für Sie da.

Allgemeingenehmigung nach dem Gesetz über den Betrieb von Hochfrequenzgeräten

Vom 11.12.1991

§ 1

Aufgrund des § 3 des Gesetzes über den Betrieb von Hochfrequenzgeräten (HFrG) vom 9.8.1949 (WiGBl. S. 235), geändert durch Artikel 135 des Einführungsgesetzes zum Gesetz über Ordnungswidrigkeiten (EGOWiG) vom 24.5.1968 (BGBl. I S. 503, 538), und durch Artikel 4 Abs. 10 des Gesetzes zur Neustrukturierung des Post- und Fernmeldewesens und der Deutschen Bundespost (Post-StruktG) vom 8.7.1989 (BGBl. I S. 1026, 1049), wird für den Betrieb von Mikrowellenherden, deren Arbeitsfrequenz auf einer ISM-Frequenz liegt, eine Allgemeingenehmigung erteilt.

§ 2

Zur Vermeidung von Funkstörungen müssen die Mikrowellenherde den „Technischen Vorschriften des Bundesamtes für Post und Telekommunikation für die Funkentstörung von Mikrowellenherden“ (212 TV 1) entsprechen, vom Zentralamt für Zulassungen im Fernmeldewesen (ZZF) zugelassen und zum Nachweis der Zulassung beziehungsweise der Einhaltung der genannten Technischen Vorschriften mit einer ZZF-Zulassungsnummer gekennzeichnet sein.

Zur Information der Betreiber ist den Mikrowellenherden ein Doppel der Zulassungsurkunde oder ein Merkblatt gemäß Anhang beizufügen.

§ 3

Die Allgemeingenehmigung gilt unter folgender Bedingung und Auflage:

1. Bedingung

Die Mikrowellenherde müssen den Bedingungen des § 2 entsprechen.

2. Auflage

Liegen Anhaltspunkte dafür vor, daß Mikrowellenherde, die den Bedingungen des § 2 entsprechen, Funkstörungen verursachen, so ist den Beauftragten des Bundesamtes für Post und Telekommunikation in den verkehrsüblichen Zeiten der Zutritt zu den Grundstücken, Räumen oder Fahrzeugen, auf oder in denen diese Mikrowellenherde betrieben werden, zu gestatten.

§ 4

Verursachen Mikrowellenherde, die den Bedingungen des § 2 entsprechen, in besonderen Fällen Funkstörungen, so behält sich das Bundesamt für Post und Telekommunikation vor, unter Beteiligung der Betroffenen Maßnahmen zur Beseitigung der Funkstörungen an dem verursachenden Mikrowellenherd oder an der gestörten Empfangsanlage oder an beidem anzuordnen.

Funkstörungen werden Messungen an Aufstellungsort unter Betriebsbedingungen durchgeführt. Diese Messungen stimmen nicht immer mit den Meßbedingungen für die Typprüfung serienmäßig hergestellter Mikrowellenherde überein.

§ 5

1. Der Bundesminister für Post und Telekommunikation kann die Bedingungen und Auflagen der Allgemeingenehmigung jederzeit ergänzen oder ändern. Er kann die Allgemeingenehmigung allgemein widerrufen.

2. Das Bundesamt für Post und Telekommunikation ist berechtigt, Mikrowellenherde daraufhin zu prüfen, ob die in § 3 genannte Bedingung eingehalten wird. Bei einem Verstoß gegen die im § 3 genannte Bedingung und Auflage kann das Bundesamt für Post und Telekommunikation anordnen, den Mikrowellenherd außer Betrieb zu setzen. Darüber hinaus kann das Bundesamt für Post und Telekommunikation die Allgemeingenehmigung im Einzelfall widerrufen, wenn der Mikrowellenherd Funkstörungen verursacht.

§ 6

Nach Widerruf der Genehmigung gemäß § 5 ist ein weiterer Betrieb der betroffenen Mikrowellenherde nach § 8 des Gesetzes über den Betrieb von Hochfrequenzgeräten vom 9.8.1949 eine ordnungswidrige Handlung im Sinne des Gesetzes über Ordnungswidrigkeiten vom 24.5.1968 in der Fassung vom 19.2.1967 (BGBl. I S. 602). Das gleich gilt für den Betrieb ohne Erfüllung der Bedingung des § 3. Die Ordnungswidrigkeit kann mit einer Geldbuße geahndet werden. Mikrowellenherde, auf die sich eine Ordnungswidrigkeit bezieht, können eingezogen werden.

§ 7

Die Bestimmungen des § 2 finden keine Anwendung auf Mikrowellenherde, die den Bestimmungen der Allgemeingenehmigung gemäß AmtsblVfg Nr. 745/1988 entsprechen, die bis zum Inkrafttreten dieser Allgemeingenehmigung in Betrieb genommen worden sind und darüber hinaus noch bis zum 30.6.1992 in Betrieb genommen werden, solange sie keinen Funkdienste stören.

§ 8

Diese Allgemeingenehmigung gilt vom 11.12.1991 an und ersetzt die im Amtsblatt des Bundesministers für das Post und Fernmeldewesen am 25.8.1988 unter AmtsblVfg Nr. 745/1988 S. 1599, veröffentlichte Allgemeingenehmigung.

Hinweise:

Die mit Anlage 1 zur AmtsblVfg 234/1991 veröffentlichte Allgemeingenehmigung für Geräte der Grenzwertklasse B gilt weiter.

Mikrowellenherde, die den Anforderungen der Allgemeingenehmigung nach Anlage 1 zur AmtsblVfg 234/1991 entsprechen, sind entweder mit dem Funkschutzzeichen des Verbandes Deutscher Elektrotechniker oder mit einer Bescheinigung des Herstellers oder Importeurs zu versehen.

Die ZZF-Zulassungsnummer erteilt das Zentralamt für Zulassungen im Fernmeldewesen Postfach 30 50, W-6600 Saarbrücken

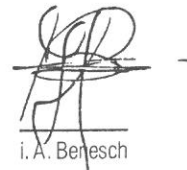
Hinweis zum Betrieb

Sehr geehrte Damen und Herren,

der von Ihnen erworbene Mikrowellenherd arbeitet mit Hochfrequenz und kann damit unter Umständen Funkdienste stören, z.B. den Ton- und auch Fernsehgrundfunkempfang. Er ist nach den geltenden Technischen Vorschriften des Bundesamtes für Post und Telekommunikation (BAPT) zugelassen und trägt als Nachweis dafür eine BZT/ZZF-Serienprüfnummer. Bitte überzeugen Sie sich selbst.

In ungünstigen Fällen können Funkstörungen durch Mikrowellenherde auch dann nicht ausgeschlossen werden, wenn sie die Technischen Vorschriften des BAPT einhalten. In einem solchen Fall wenden Sie sich bitte an die für Sie zuständige Kundendienststelle oder direkt an uns.

Küppersbusch Vertriebsgesellschaft mbH
Postfach 10 01 32
Küppersbuschstraße 16
4650 Gelsenkirchen



i. A. Benesch

Küppersbusch Vertriebsgesellschaft mbH
Postfach 10 01 32
Küppersbuschstr. 16
D - 4650 Gelsenkirchen
Telefon: (02 09) 4 01-0
Teletex: 20 931 810
Telefax: (02 09) 4 01-3 03

Küppersbusch

Das Zentrum guter Küche.