

Bedienungsanweisung	DE
Instructions for Use	EN
Mode d'Emploi	FR

MWX 22.1 BIS



Teka

Verehrter Kunde,

zunächst möchten wir Ihnen dafür danken, dass Sie unserem Produkt den Vorzug gegeben haben. Wir sind sicher, dass dieser moderne und praktische Mikrowellenherd - hergestellt aus Materialien bester Qualität - Ihre Erwartungen erfüllen wird.

Wir bitten Sie um aufmerksame Lektüre der Anweisungen in diesem Heft und des beigefügten Faltblatts, damit Sie beim Gebrauch Ihres Mikrowellenherdes beste Resultate erzielen.

BEWAHREN SIE DIESE UNTERLAGEN FÜR SPÄTERES NACHSCHLAGEN AUF

ACHTUNG!

Gebrauchsanleitung griffbereit aufbewahren und bei Weitergabe des Gerätes bitte mit übergeben!

Hinweise zum Umweltschutz

Verpackungsentsorgung

Die Verkaufsverpackung trägt den Grünen Punkt. Zur Entsorgung aller Verpackungsmaterialien wie Pappe oder Folien dienen die entsprechenden regionalen Wertstoff- Sammelbehälter. Dadurch ist die Verwertung der Packstoffe sichergestellt.



Entsorgung von Elektroaltgeräten

Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro - und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhaltenen Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen.

Endverbraucher können sich an Abfallämter der Gemeinden wenden, um mehr Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Elektrohaushaltsgeräte zu erhalten.

Bevor Sie Ihr Gerät entsorgen, machen Sie es vorher unbrauchbar. Deshalb Netzstecker ziehen, Netzkabel abschneiden und beseitigen.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	3
Installationsanleitung	5
Gerätebeschreibung	6
Einstellen der Uhr	6
Die Vorteile eines Mikrowellengerätes.....	7
Funktionsweise des Mikrowellengerätes	7
Wie sich die Speisen erwärmen	7
Bedienungsanleitung	8
Funktion: Mikrowelle	8
Funktion: Grill	9
Funktion: Kombinationsbetrieb Mikrowelle + Grill	9
Funktion: Auftauen nach Gewicht (Automatisch).....	9
Funktion: Auftauen nach Zeit (Manuell).....	10
Sonderfunktion: Getränke	10
Sonderfunktion: Pizza.....	10
Sonderfunktion: Hahnchen	10
Programmierung des Mikrowellengerätes.....	11
Sicherheitssperre.....	11
Während des Betriebs.....	12
Unterbrechung der Funktion	12
Programmende	12
Energie sparen	12
Auftauen	13
Allgemeine Hinweise zum Auftauen	14
Programmablauf des Mikrowellengerätes	15
Worauf Sie achten müssen!.....	16
Tabellen und Tipps – Garen von Gemüse	17
Tabellen und Tipps – Garen von Fisch.....	17
Programmablauf Grill	18
Tabellen und Tipps – Grillen ohne Mikrowelle	19
Tabellen und Tipps – Mikrowelle und Grill	20
Welches Geschirr kann verwendet werden?	21
Mikrowellenbetrieb.....	21
Mikrowellengeschirrttest	21
Grillbetrieb	21
Kombibetrieb	21
Aluminiumschalen/Alufolie	21
Deckel	21
Geschirrtabelle	22
Reinigung und Instandhaltung des Mikrowellengerätes.....	23
Was tun bei Störungen?.....	24
Technische Eigenschaften.....	25
Funktionsbeschreibung	25
Leistungsbeschreibung.....	25

Sicherheitshinweise



- **Achtung!** Zur Vermeidung von Feuer, das Mikrowellengerät nur unter Aufsicht betreiben. Zu hohe Leistungsstufen oder zu lange Garzeiten können das Gargut überhitzen und Feuer verursachen.
- Wenn Rauch bzw. Brand beobachtet wird, muss die Tür des Gerätes geschlossen bleiben, um evtl. vorhandene Flammen zu ersticken. Das Gerät ausschalten und die Verbindung zur Stromversorgung unterbrechen.
- **Achtung!** Kindern darf die Benutzung des Gerätes ohne Aufsicht nur erlaubt werden, wenn eine ausreichende Anweisung gegeben wurde, die das Kind in die Lage versetzt, das Gerät in sicherer Weise zu bedienen und die Gefahren einer falschen Bedienung verstehen zu können.
- **Achtung!** Beim Grillbetrieb ist erhöhte Vorsicht geboten. Kinder müssen ferngehalten werden!
- Unsere Geräte entsprechen den einschlägigen Bestimmungen und dem Gesetz über technische Arbeitsmittel. Diese decken jedoch nicht in jedem Falle alle möglichen Unfallrisiken ab.
- Beim Erwärmen oder Kochen von Speisen in brennbaren Materialien, wie Kunststoff - oder Papierbehälter, muss das Mikrowellengerät häufig wegen der Möglichkeit einer Entzündung überwacht werden.
- Vor Gebrauch ist vom Benutzer zu prüfen, ob Geschirr und Gefäße für den Gebrauch im Mikrowellengerät geeignet sind. Benutzen Sie nur Mikrowellengeeignetes Geschirr.
- Die Netzanschlussleitung darf nicht mit Feuchtigkeit, mit scharfen Gegenständen oder mit dem heißen Gerät in Berührung kommen.

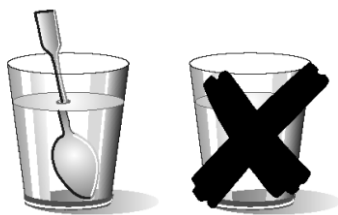
- Bei Anschluss von Elektrogeräten in Gerätenähe darauf achten, dass deren Anschlussleitungen nicht mit dem heißen Gerät in Berührung kommen oder unter der heißen Gerätetür eingeklemmt werden, um Beschädigung und Gefährdung zu vermeiden.
- Achten Sie auf Fehlfunktionen. Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn:
 - die Tür nicht richtig schließt
 - die Türscharniere beschädigt sind
 - die Dichtflächen an der Tür beschädigt sind
 - das Sichtfenster beschädigt ist
 - häufige Funkenüberschläge im Garraum auftreten, ohne dass sich Metallteile darin befinden.
- Die Lüftungsöffnungen des Gerätes dürfen nicht bedeckt sein.

Reinigung/Wartung:

- Vor Wartungs- und Reinigungsarbeiten Netzstecker ziehen.
- Bitte Reinigungshinweise im Absatz „Reinigung und Pflege“ beachten.
- Die Dichtflächen (vierseitig um den Garraum und an der Türinnenseite) müssen besonders sauber gehalten werden, um ein sicheres Funktionieren des Gerätes zu gewährleisten. Reinigen Sie die Dichtflächen mit einem milden Reinigungsmittel und einem nicht kratzenden oder scheuernden Reinigungstuch.
- **Achtung:** Benutzen Sie das Gerät auf keinen Fall, wenn die Dichtflächen beschädigt sind. Nehmen Sie das Gerät erst dann wieder in Betrieb, wenn eine Instandsetzung durch einen geschulten Kundendiensttechniker erfolgt ist.

So vermeiden Sie Schäden am Gerät:

- Das Gerät nicht ohne Drehteller und Rollenring betreiben.
- Schalten Sie das Gerät nicht im leeren Zustand ein. Ohne Speisen im Garraum könnte das Gerät überlastet werden.
- Benutzen Sie nur Mikrowellengeeignetes Geschirr.
- Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände im Garraum auf. Sie können sich beim Einschalten entzünden.
- Eier mit Schale oder ganze hartgekochte Eier sollen nicht im Mikrowellengerät erwärmt werden, da sie explodieren können.
- Reiner Alkohol bzw. alkoholhaltige Getränke nicht im Mikrowellengerät erhitzen. **ES BESTEHT ENTZÜNDUNGSGEFAHR.**
- Achtung: Flüssigkeiten oder andere Speisen dürfen nicht in verschlossenen Behältern erwärmt werden, da sie leicht explodieren können.



Vorsicht beim Erwärmen von Flüssigkeiten!

Beim Erwärmen von Flüssigkeiten (Wasser, Kaffee, Tee, Milch usw.) kann durch Siedeverzug die Flüssigkeit im Gerät oder bei der Entnahme schlagartig verdampfen und aus dem Gefäß geschleudert werden. Dies kann zu Verletzungen und Verbrennungen führen!

Zur Vermeidung dieses physikalischen Vorganges muss beim Erwärmen von Flüssigkeiten immer ein Kunststofflöffel oder ein Glasstab in das Gefäß gestellt werden.

Vorsicht!

- Um Überhitzung und Entzündungsgefahr von Speisen zu vermeiden, ist unbedingt darauf zu achten, dass beim **Erwärmen kleiner Speisemengen** die Zeit- und Leistungseinstellung nicht zu hoch gewählt wird. So kann sich z.B. ein Brötchen innerhalb von 3 Min. entzünden, wenn die Leistung zu hoch eingestellt wird.
 - Toasten darf nur in der Betriebsart Grill und unter Aufsicht durchgeführt werden. Beim Toasten im Kombi-Betrieb (Mikrowelle mit Grill) kann sich das Brot in kürzester Zeit entzünden.
 - Erwärmen Sie **Babynahrung** in Gläsern oder Flaschen immer ohne Deckel oder Sauger. Nach dem Erwärmen müssen Sie die Babynahrung gut umrühren oder schütteln, damit sich die Wärme gleichmäßig verteilt. Überprüfen Sie die Temperatur der Speise, bevor Sie sie dem Kind geben.
- Verbrennungsgefahr!**

Im Reparaturfall:

- **Achtung - Mikrowellenenergie! Das Gehäuse darf nicht entfernt werden.** Wartung oder Reparatur von Mikrowellengeräten durch andere Personen als vom Hersteller geschulte Kundendiensttechniker ist gefährlich.
- **Achtung:** Die Garraumlampe darf nur vom Kundendienst ausgetauscht werden.
- Bei Beschädigung der Anschlussleitung darf die vorhandene Gerätezuleitung nur gegen eine baugleiche vom Kundendienst ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Reparaturen und Wartungen insbesondere an Stromführenden Teilen, dürfen nur durch vom Hersteller geschulte Elektrofachleute durchgeführt werden.

Installationsanleitung

Mit der Türöffnungstaste bzw. durch Ziehen an der Tür, die Tür öffnen und alles Verpackungsmaterial entnehmen. Danach den Garraum und die Zubehörteile mit einem feuchten Tuch reinigen und Trockenwischen. Keine Scheuermittel und keine Starkriechenden Mittel verwenden.

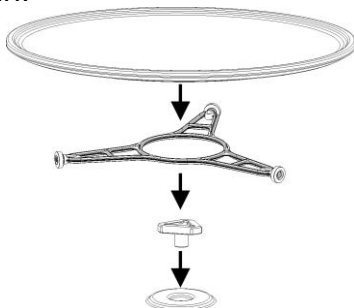
Überprüfen Sie den einwandfreien Zustand folgender Teile:

- Tür und Scharniere
- Gerätefront
- Innen- und Außenflächen des Gerätes

Sollten Sie einen Defekt an einem dieser Teile feststellen, BENUTZEN SIE DAS GERÄT NICHT und wenden Sie sich an den Teka-Kundendienst.

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und gewichtsstabile Oberfläche.

Den Drehteller-Führungsring in die Mitte des Garraums geben und den Drehteller aufsetzen bis er einrastet. Drehteller und Drehteller-Führungsring müssen bei jeder Betriebsfunktion im Gerät bleiben. Der Drehteller dreht sich sowohl im Uhrzeigersinn als auch gegen den Uhrzeigersinn.



Achtung! Das Gehäuse des Mikrowellengerätes kann mit einer Schutzfolie versehen sein. Ziehen Sie diese Folie sorgfältig vor der ersten Inbetriebnahme ab, indem Sie an der unteren Randseite beginnen.

Zur Gewährleistung einer guten Kühlung des Geräts wird empfohlen, das Mikrowellengerät in ein Küchenmöbel mit einer Öffnung auf der Oberseite einzubauen (siehe gesonderte Einbauanleitung).

Achtung: Es muss nach Einbau des Mikrowellengerätes Zugriff zum Stecker gewährleistet sein.

Achten Sie bei der Installation des Mikrowellengerätes darauf, dass das Netzkabel nicht mit der Rückseite des Gerätes in Berührung kommt, die auftretenden hohen Temperaturen können das Kabel beschädigen.

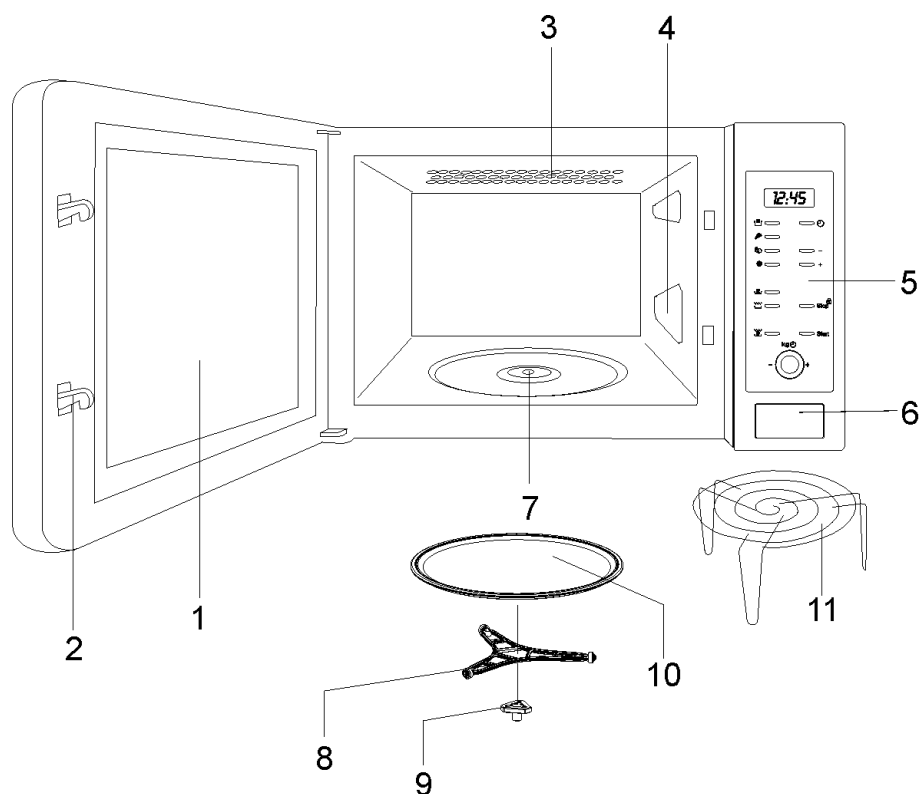
Werden Mikrowellengerät und Elektroherd übereinander installiert, darf das Mikrowellengerät nicht unterhalb des Elektroherdes angeordnet werden, da es sonst in diesem zur Bildung von Kondenswasser kommen kann.

Das Gerät ist mit einem Elektrokabel und einem Stecker für Einphasenstrom ausgestattet.

Das Gerät sollte nicht in unmittelbarer Nähe von Heizkörpern, Rundfunk- und Fernsehgeräten eingebaut werden.

ACHTUNG: DAS MIKROWELLENGERÄT DARF NUR AN GEERDETE STECKDOSEN ANGESCHLOSSEN WERDEN.

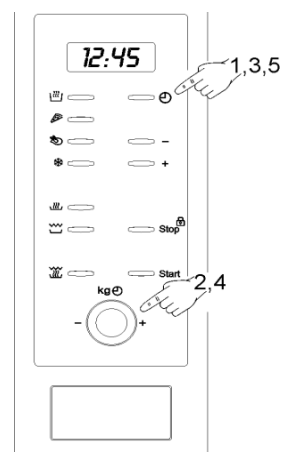
Fabrikant und Händler lassen Beanstandungen im Störfall oder bei Personen-Unfallmeldungen nicht gelten, wenn diese auf die Nichtbeachtung der Installationsanleitung zurückzuführen sind.



- | | |
|----------------------------|-----------------------------|
| 1. Tür mit Sichtfenster | 6. Türöffnungstaste |
| 2. Sicherheitsverriegelung | 7. Drehteller-Antriebsachse |
| 3. Quarzgrill | 8. Drehteller-Führungsring |
| 4. Glimmerdeckel | 9. Drehteller-Mitnehmer |
| 5. Bedienblende | 10. Drehteller |
| | 11. Rost |

Einstellen der Uhr

1. Drücken Sie die Taste **UHR** so oft, bis die Ziffern blinken.
2. Geben Sie die Stunden ein indem Sie den **DREHKNOPF** in eine der beiden Richtungen drehen.
3. Drücken Sie erneut die Taste **UHR** und stellen Sie die Minuten ein.
4. Geben Sie die Minuten ein indem Sie den **DREHKNOPF** in eine der beiden Richtungen drehen.
5. Drücken Sie zum Schluss nochmals die Taste **UHR**.



Die Vorteile eines Mikrowellengerätes

In einem herkömmlichen Gerät durchdringt die von Widerständen oder Gasbrennern ausgestrahlte Wärme die Speisen langsam von außen nach innen. Daher entstehen große Energieverluste, weil die Luft, Geräteteile und die Behältnisse miterwärmt werden.

Im Gegensatz dazu wird im Mikrowellengerät die Wärme in den Speisen selbst erzeugt, d.h. die Wärme breitet sich von innen nach außen aus. Es entstehen keine Energieverluste, denn die Mikrowellen geben keine Energie an die Luft, die Garraumwände und die Behältnisse (falls mikrowellengeeignet) ab, d.h. die genannten Elemente werden nicht miterhitzt.

Die Vorteile im Überblick:

1. Zeitersparnis; im allgemeinen wird die Garzeit im Verhältnis zur herkömmlichen Zubereitung um 3/4 reduziert.
2. Superschnelles Auftauen von Speisen. Dieses verringert die Gefahr von Bakterienbildung.
3. Energieeinsparung
4. Aufgrund der verkürzten Garzeit bleiben die Nährstoffe in den Lebensmitteln erhalten.

Funktionsweise des Mikrowellengerätes

Im Mikrowellengerät befindet sich ein Hochspannungsgenerator, das als MAGNETRON bezeichnet wird. Es wandelt elektrische Energie in Mikrowellen um. Die elektromagnetischen Wellen werden durch einen Wellenleiter in den Garraum geleitet und breiten sich durch einen Metallverteiler oder einen Drehteller aus.

Im Garraum breiten sich die Mikrowellen in alle Richtungen aus und werden von den Metallwänden reflektiert. Dadurch wird das Gargut gleichmäßig erhitzt.

Wie sich die Speisen erwärmen

Lebensmittel enthalten mehrheitlich Wasser, dessen Moleküle durch Einwirkung der Mikrowellen in Schwingung geraten.

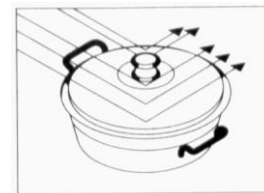
Die Reibung der Moleküle erzeugt Wärme, die für das Ansteigen der Temperatur in den Lebensmitteln sorgt. Je nachdem dient dieser Vorgang zum Auftauen, Garen oder Warmhalten von Speisen.

Aufgrund der Wärmeverbreitung in den Lebensmitteln ergeben sich folgende Vorteile:

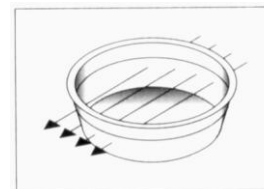
- die Speisen benötigen für den Garvorgang keine bzw. nur wenig Flüssigkeit oder Fett;
- im Vergleich zum herkömmlichen Herd: kürzere Zeitvorgaben für das Auftauen, Erwärmen und Garen im Mikrowellengerät;
- Vitamine, Mineral- und Nährstoffe bleiben weitgehend erhalten;
- die natürliche Farbe und das Aroma gehen nicht verloren.

Die Mikrowellen durchdringen Porzellan, Glas, Pappe und Kunststoff, aber kein Metall. Benutzen Sie daher keine Metallbehälter oder Behälter mit Metallkomponenten.

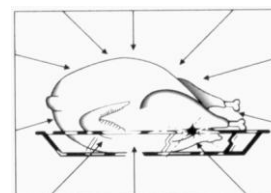
Die Mikrowellen werden vom Metall reflektiert...



... durchdringen Glas und Porzellan...



... und werden von den Lebensmitteln absorbiert.

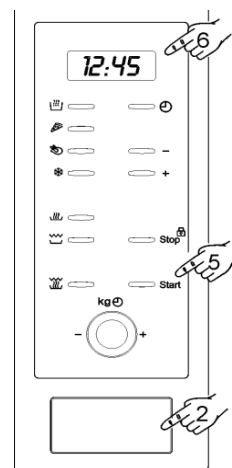


Bedienungsanleitung

Achtung! Das Mikrowellengerät nie leer, d.h. nie ohne Lebensmittel betreiben.

Um das Gerät zu nutzen gehen Sie wie folgt vor:

1. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an (siehe: Leistungsbeschreibung).
2. Öffnen Sie die Tür, drücken Sie hierzu die **Türöffnungstaste**. Die Innenbeleuchtung des Mikrowellengerätes muss sich einschalten.
3. Stellen Sie das Gefäß mit den Speisen auf den Drehteller oder den Grillrost.
4. Wählen Sie die gewünschte Funktion und Garzeit entsprechend der Beschreibung in den nachstehenden Abschnitten.
5. Schließen Sie die Tür und drücken Sie die Taste **START**.
6. Das Mikrowellengerät wird damit in Betrieb gesetzt. Auf dem digitalen **Display** wird die verbleibende Funktionsdauer angezeigt.

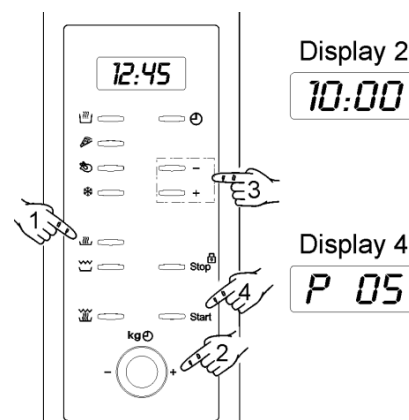


WICHTIGER HINWEIS

Die Tasten der Bedienelementeiste sind zur Erleichterung der Programmierung beleuchtet. Alle Tasten, die betätigt werden können, sind **grün** beleuchtet. Wird eine davon betätigt, wechselt die Farbe auf **rot**.

Funktion: Mikrowelle

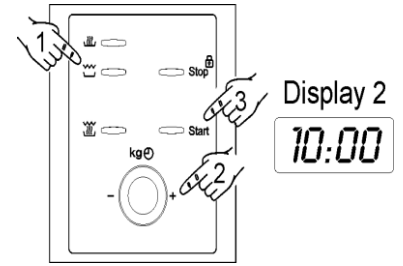
1. Drücken Sie die Taste **MIKROWELLE**. Diese Anzeige leuchtet während des gesamten Vorgangs weiter.
2. Geben Sie die Funktionsdauer (zum Beispiel 10 Minuten) ein, indem Sie den **DREHKNOPF** in eine der beiden Richtungen drehen.
3. Zur Veränderung der Leistung der Mikrowelle drücken Sie die Tasten „-“ und „+“. Ohne Betätigung dieser Tasten arbeitet das Gerät mit maximaler Leistung. Im Display wird die gewählte Leistungsstufe (P 01 - P 05) angezeigt. Siehe hierzu auch Kapitel „Technische Eigenschaften“.
4. Drücken Sie die Taste **START**. Das Mikrowellengerät wird damit in Betrieb gesetzt.



Bedienungsanleitung

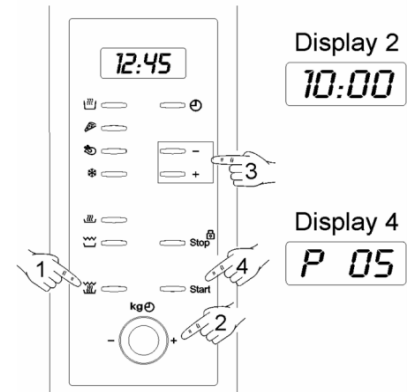
Funktion: Grill

1. Drücken Sie die Taste **GRILL**. Die Anzeige leuchtet.
2. Geben Sie die Funktionsdauer (zum Beispiel 10 Minuten) ein, indem Sie den **DREHKNOPF** in eine der beiden Richtungen drehen.
3. Drücken Sie die Taste **START**. Das Mikrowellengerät wird damit in Betrieb gesetzt.



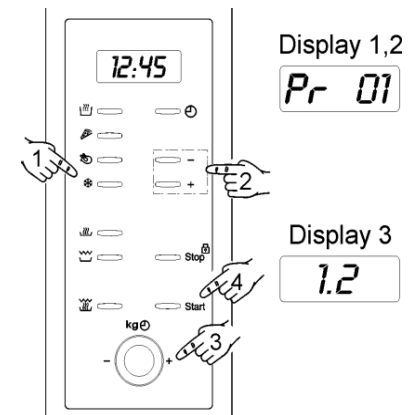
Funktion: Kombinationsbetrieb Mikrowelle + Grill

1. Drücken Sie die Taste **MIKROWELLE + GRILL**. Die Anzeige leuchtet.
2. Geben Sie die gewünschte Funktionsdauer ein (z.B. 10 min), indem Sie den **DREHKNOPF** vor- oder zurückdrehen.
3. Zur Veränderung der Leistung der Mikrowelle drücken Sie die Tasten „-“ und „+“. Ohne Betätigung dieser Tasten arbeitet das Gerät mit maximaler Leistung. Im Display wird die gewählte Leistungsstufe (P 01-P 05) angezeigt. Siehe hierzu auch Kapitel „Technische Eigenschaften“.
4. Drücken Sie die Taste **START**. Das Mikrowellengerät wird damit in Betrieb gesetzt.



Funktion: Auftauen nach Gewicht (Automatisch)

1. Drücken Sie die Taste **AUFTAUEN**. Die Anzeige leuchtet.
2. Geben Sie mittels der Tasten „-“ und „+“ die Art des Gargutes an (siehe untenstehende Liste). Falls Sie nichts angeben arbeitet das Gerät voreingestellt auf dem Programm „1“ (Fleisch).
3. Geben Sie das Gewicht des Lebensmittels (z.B. 1,2 kg) durch Drehen des **DREHKNOPFES** in beide Richtungen ein.
4. Drücken Sie die Taste **START**. Die Mikrowelle schaltet ein.
5. Abhängig von der Gesamtgarzeit ertönt nach einer bestimmten Zeit ein Signalton. Das Auftaugut kann nun umgerührt oder gewendet werden. Zum Fortsetzen des Betriebes die Mikrowellentür schließen und die **START**-Taste drücken.

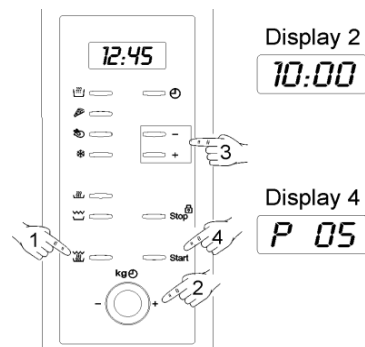


Die nachfolgende Tabelle beschreibt die hinterlegten Programme der Funktion Auftauen nach Gewicht, mit Angabe der Gewichtsintervalle, Auftauzeitintervalle und Wartezeiten (um eine einheitlichere Temperatur des Auftaugutes zu gewährleisten).

Programm	Lebensmittel	Gewicht	Zeit	Wartezeit
Pr 1	Fleisch	0,1 – 1,5 kg	4 – 45 min	20 – 30 min
Pr 2	Geflügel	0,1 – 1,5 kg	4 – 50 min	20 – 30 min
Pr 3	Fisch	0,1 – 1,5 kg	4 – 45 min	20 – 30 min
Pr 4	Obst	0,2 – 0,5 kg	2 – 13 min	5 – 10 min
Pr 5	Brot	0,1 – 0,8 kg	2 – 19 min	5 – 10 min

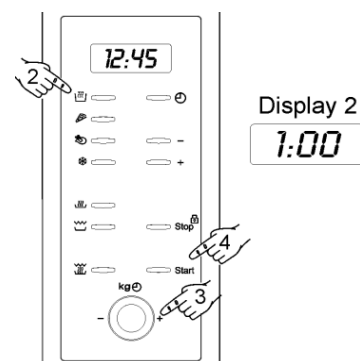
Funktion: Auftauen nach Zeit (Manuell)

1. Drücken Sie 2 x auf die Taste **AUFTAUEN**. Die Anzeige leuchtet.
2. Geben Sie die Zeitvorgabe für das Auftauen ein (z.B. 10 min.) und drehen sie den **DREHKNOPF** vor und zurück.
3. Drücken Sie die **START**-Taste. Das Gerät ist nun in Betrieb.
4. Abhängig von der Gesamtgarzeit ertönt nach einer bestimmten Zeit ein Signalton. Das Auftaugut kann nun umgerührt oder gewendet werden. Zum Fortsetzen des Betriebes die Mikrowellentür schließen und die **START**-Taste drücken.



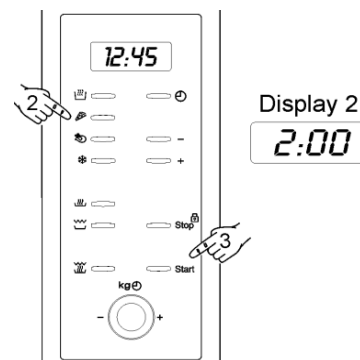
Sonderfunktion: Getränke

1. Stellen Sie das Getränk (150 ml bis 30 ml Kaffee, Tee, Wasser, Milch usw.) in einem wärmebeständigen Gefäß auf die Schale.
2. Betätigen Sie die Taste für die Sonderfunktion **GETRÄNKE**. Diese Taste leuchtet jetzt rot.
3. Sie können die Zeit in Schritten zu 30 s erhöhen, indem Sie die Taste für die Sonderfunktion **GETRÄNKE** erneut betätigen. Sie können die Einstellung ebenfalls am **DREHKNOPF** vornehmen.
4. Betätigen Sie die Taste **START**. Das Gerät ist nun in Betrieb.



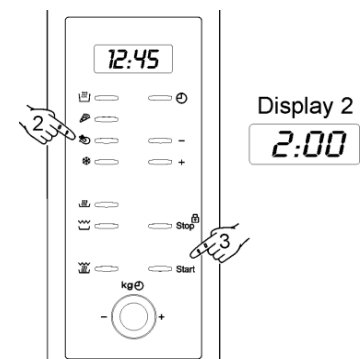
Sonderfunktion: Pizza

1. Stäuben Sie etwas Mehl auf die Schale und legen Sie die Pizza direkt darauf.
2. Betätigen Sie die Taste für die **Sonderfunktion PIZZA**. Diese Taste leuchtet jetzt rot.
3. Betätigen Sie die Taste **START**. Der Herd wird damit in Betrieb gesetzt.
4. Zum Schluss wird eine Wartezeit von 2 Minuten durchlaufen, der Herd ist weiterhin in Betrieb und auf dem Display wird die Sonderfunktion **PIZZA** blinkend dargestellt



Sonderfunktion: Hähnchen

1. Das Hähnchen in Stücke teilen (400 bis 500 g) und in einem wärmebeständigen Gefäß auf die Schale stellen. Öl, Gewürze, Salz und sonstige gewünschte Zutaten hinzugeben.
2. Betätigen Sie die Taste für die **Sonderfunktion HÄHNCHEN**. Diese Taste leuchtet jetzt rot.
3. Betätigen Sie die Taste **START**. Der Herd wird damit in Betrieb gesetzt.
4. Die gesamte Zubereitungsdauer beträgt 30 Minuten und ist in vier Abschnitte zu 7,5 Minuten unterteilt. Am Ende jedes der ersten drei Abschnitte hält der Herd an und gibt ein akustisches Signal ab. Drehen Sie die einzelnen Stücke um und betätigen Sie die Taste **START**, um die Zubereitung fortzusetzen.
5. Zum Schluss wird eine Wartezeit durchlaufen, der Herd ist weiterhin in Betrieb und auf dem Display wird die Sonderfunktion **HÄHNCHEN** blinkend dargestellt



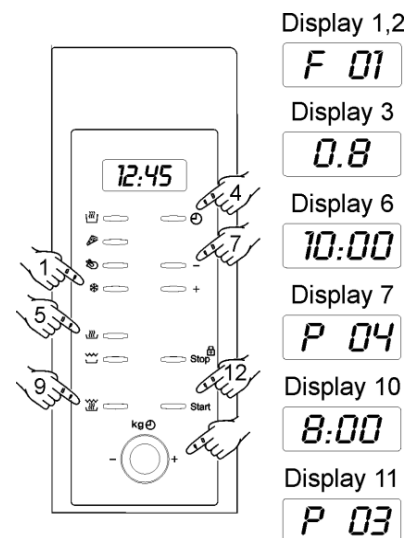
Programmierung des Mikrowellengerätes

Die normalen Funktionen (Mikrowelle, Grill, Mikrowelle + Grill, Auftauen nach Gewicht und Auftauen nach Zeit) können nacheinander programmiert werden, es sind maximal 3 Funktionen möglich.

Zum Beispiel für das Auftauen von 800 g Fleisch, 10 Minuten Garen im Mikrowellengerät mit Leistung 4 und abschließender Nutzung der Funktion Mikrowelle + Grill für 8 Minuten mit Leistung 3 wie folgt vorgehen:

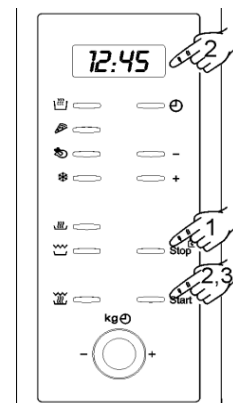
1. Drücken Sie die Taste **AUFTAUEN**. Die Anzeige leuchtet auf.
2. Die Nahrungsmittelart Fleisch (Typ 1) ist bereits aktiviert.
3. Geben Sie das Gewicht des Garguts ein (0,8 kg), indem Sie den **DREHKNOFF** vor und zurückdrehen.
4. Drücken Sie nun die Taste **UHR/PROGRAMMABLAUF** und stellen Sie den nächsten Programmablauf ein.
5. Drücken Sie die Taste **MIKROWELLE**. Die Anzeige leuchtet auf.
6. Geben Sie durch Drehen des **DREHKNOFFES** die gewünschte Garzeit ein (10 min).
7. Drücken Sie die Taste „-“, um die Mikrowelle auf die Leistungsstufe 4 einzustellen.
8. Drücken Sie nun die Taste **UHR/PROGRAMMABLAUF** und stellen Sie den nächsten Programmablauf ein.

9. Drücken Sie die Taste **MIKROWELLE + GRILL**. Die Anzeige leuchtet auf.
10. Geben Sie durch Drehen des **DREHKNOFFES** die gewünschte Garzeit ein (8 min).
11. Drücken Sie 2 x die Taste „-“, um die Mikrowelle auf die Leistungsstufe 3 einzustellen.
12. Drücken Sie auf die **START**-Taste. Das Gerät ist nun in Betrieb.
13. Wird die Gesamtzeit des Kochvorgangs angezeigt. Wechselt der Kochvorgang von einer Funktion (Auftauen) zur nächsten (Mikrowelle bzw. Grill), so ertönt ein Signal.
14. Wenn das Mikrowellengerät ein akustisches Signal abgibt, öffnen Sie die Tür und drehen Sie die Speisen um. Schließen Sie die Tür erneut und drücken Sie die Taste **START**.



Sicherheitssperre

1. Der Betrieb des Gerätes kann gesperrt werden (um zum Beispiel dessen Benutzung durch Kinder zu verhindern), hierzu die **STOP-Taste** drei Sekunden lang drücken. Danach wird ein akustisches Signal ausgegeben und das Gerät ist gesperrt.
2. Die Uhrzeit wird weiterhin angezeigt. Die **STOP** Anzeige leuchtet auf.
3. Zur Freigabe des Mikrowellengerätes erneut die Taste **STOP** drei Sekunden lang gedrückt halten. Danach wird ein akustisches Signal ausgegeben und die Anzeige der Sicherheitssperre schaltet aus.



- WIRD DIE MIKROWELLENERZEUGUNG SOFORT UNTERBROCHEN.
- Der Grill wird abgeschaltet und verbleibt auf hoher Temperatur.
- Die Zeitschaltuhr wird angehalten und zeigt die verbleibende Funktionsdauer an.

1. Die Speisen wenden oder umrühren, um einen gleichmäßigeren Garvorgang zu erreichen.
2. Die Leistung der Mikrowelle mit den Tasten „-“ oder „+“ verändern.
3. Mit den Funktionstasten eine andere Funktion einstellen.
4. Die restliche Funktionsdauer durch Drehen des **KNOPFS** einstellen.

Schließen Sie die Tür erneut und drücken Sie die Taste **START**. Das Gerät wird damit wieder in Betrieb gesetzt.

Soll das Programm vor dem vollständigen Ablauf unterbrochen werden, drücken Sie auf die **STOP**-Taste oder öffnen Sie die Tür des Gerätes.

Wenn Sie den Garvorgang vorzeitig abbrechen möchten, schließen Sie wieder die Tür und drücken erneut die STOP-Taste. Ein Signal ertönt und auf dem Display erscheint die Uhrzeit.

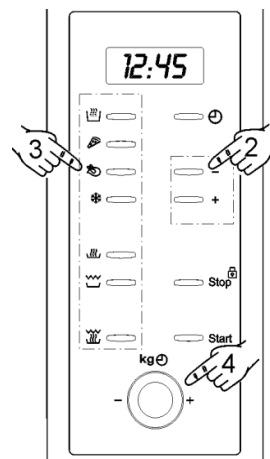
Nach dem Programmablauf wird 3 x ein akustisches Signal abgegeben und das **Display** zeigt „End“ an. Die Signale ertönen im Abstand von 30 Sekunden bis die Tür geöffnet wird bzw. ein Tastendruck auf „**STOP**“ erfolgt.

Dieser Herd besitzt eine spezielle Energiesparfunktion, die automatisch eingeschaltet wird, wenn 10 Minuten lang keine Aktivität zu verzeichnen war.

In der Energiesparfunktion sind alle Tasten dunkel, auf dem Display werden nur zwei Punkte dargestellt, die in Intervallen von 10 s blinken.

Durch kurzes Betätigen der Taste **START** wird die Uhrzeit angezeigt.

Die Energiesparfunktion wird bei Betätigen einer Funktionstaste sofort unterbrochen.



Auftauen

Die nachfolgende Tabelle gibt Ihnen eine Übersicht über die verschiedenen Auftau- und Wartezeiten (um eine einheitlichere Temperatur

des Auftaugutes zu gewährleisten) und, abhängig von Art und Gewicht der Speisen, entsprechende zusätzliche Empfehlungen.

Lebensmittel	Gewicht (g)	Auftaudauer (min)	Wartezeit (min)	Anmerkung
Fleisch am Stück, Kalb, Rind, Schwein	100	3-4	5-10	1 x wenden
	200	6-7	5-10	1 x wenden
	500	14-15	10-15	2 x wenden
	700	20-21	20-25	2 x wenden
	1000	29-30	25-30	3 x wenden
	1500	42-45	30-35	3 x wenden
Gulasch	500	12-14	10-15	2 x wenden
	1000	24-25	25-30	3 x wenden
Hackfleisch	100	4-5	5-6	1 x wenden
	300	8-9	8-10	2 x wenden
	500	12-14	15-20	2 x wenden
Bratwurst	125	3-4	5-10	1 x wenden
	250	8-9	5-10	1 x wenden
	500	15-16	10-15	1 x wenden
Geflügel, Geflügelteile	200	7-8	5-10	1 x wenden
	500	17-18	10-15	2 x wenden
Hähnchen, Poularde	1000	34-35	15-20	2 x wenden
	1200	39-40	15-20	2 x wenden
	1500	48-50	15-20	2 x wenden
Fisch	100	3-4	5-10	1 x wenden
	200	6-7	5-10	1 x wenden
Forelle	200	6-7	5-10	1 x wenden
Krabben	100	3-4	5-10	1 x wenden
	500	12-15	10-15	2 x wenden
Obst	200	4-5	5-8	1 x wenden
	300	8-9	10-15	2 x wenden
	500	12-14	15-20	3 x wenden
Brot	100	2-3	2-3	1 x wenden
	200	4-5	5-6	1 x wenden
	500	10-12	8-10	2 x wenden
	800	15-18	15-20	2 x wenden
Butter	250	8-10	10-15	1 x wenden, abgedeckt
Quark	250	6-8	5-10	1 x wenden, abgedeckt
Sahne	250	7-8	10-15	Deckel abziehen

Allgemeine Hinweise zum Auftauen

1. Verwenden Sie nur Mikrowellen geeignetes Geschirr zum Auftauen (Porzellan, Glas, Mikrowellen geeigneter Kunststoff).
2. Die Funktion Auftauen nach Gewicht und die Tabellen beziehen sich auf das Auftauen von rohen Lebensmitteln.
3. Die Auftauzeit ist von der Menge und der Höhe des Auftaugutes abhängig. Kleinere Mengen tauen schneller auf als große. Denken Sie deshalb beim Einfrieren schon ans Auftauen. Portionieren Sie das Gefriergut ihren Schüsselgrößen entsprechend.
4. Die Speisen möglichst gleichmäßig im Garraum verteilen. Fisch oder Hähnchenschenkel so anordnen, dass die dickeren Teile nach außen liegen. Empfindliche Teile können mit Alufolie vor dem Überhitzen geschützt werden.
Wichtig: Die Alufolie darf die Garraumwand nicht berühren, das es sonst zu Funkenüberschlag kommt.
5. Wenden Sie kompakte Stücke mehrmals.
6. Verteilen Sie das Gefriergut möglichst gleichmäßig, denn flache Speisen tauen schneller auf als hohe.
7. Fettreiche Lebensmittel wie Butter, Quark und Sahne sollten nicht ganz aufgetaut werden. Bei Raumtemperatur sind sie in wenigen Minuten servierfähig. Tief gekühlte Sahne sollte geschlagen werden, wenn noch kleine Eisstückchen vorhanden sind.
8. Legen Sie Geflügel auf eine umgedrehte Untertasse. So kann der Fleischsaft beim Auftauen besser abtropfen.
9. Brot sollte in eine Serviette eingewickelt werden, um ein Austrocknen zu verhindern.
10. Gefriergut aus der Verpackung nehmen, Metallclipse unbedingt entfernen. Bei Gefrierdosen, die auch zum Erwärmen und Garen geeignet sind, den Deckel entfernen. Ansonsten in Mikrowellengeeignetes Geschirr umfüllen.
11. Auftauflüssigkeit u.a. von Geflügel sorgfältig weggießen und auf keinen Fall mit anderen Lebensmittel in Berührung bringen.
12. Beachten Sie, dass auch bei der Auftauautomatik eine Ruhezeit notwendig ist, bis die Speise vollständig aufgetaut ist. In der Regel sollte sie 15 bis 20 Minuten betragen.

Programmablauf des Mikrowellengerätes

Bevor Sie ein Behältnis benutzen, prüfen Sie, ob es für Mikrowellengeräte geeignet ist (siehe: Welches Geschirr kann verwendet werden?).

Schneiden Sie das Gargut vor der Zubereitung an.

Wenn Sie Flüssigkeiten erwärmen, benutzen Sie Gefäße mit einer großen Öffnung, damit der entstehende Dampf gut abziehen kann.

Bereiten Sie die Speisen nach den Angaben vor und halten Sie sich an die in den Rezepten und Tabellen angegebenen Garzeiten und Leistungsstufen.

Beachten Sie, dass es sich bei den Angaben um Richtwerte handelt, die je nach Ausgangszustand, Temperatur, Feuchtigkeitsgrad und Speiseart variieren können. Es empfiehlt sich, die Zeitangaben und Leistungsstufen dem jeweiligen Vorgang individuell anzupassen. Je nach Zustand des Nahrungsmittels müssen die Garzeiten verlängert bzw. verkürzt werden oder die Leistung erhöht bzw. verringert werden.

Zwischendurch den Garprozess kontrollieren und eine Nachgarzeit, d.h. eine Ruhezeit nach dem Garen einplanen, in der sich die Temperatur ausgleichen kann und die Speisen noch nachgaren können.

Zur Erinnerung: Garen mit Mikrowelle...

1. Je größer die Speisemenge, desto länger die Garzeit. Bitte folgende Faustregel beachten:
 - doppelte Menge - doppelte Zeit
 - halbe Menge - halbe Zeit
2. Je niedriger die Temperatur der Lebensmittel, desto länger die Garzeit.
3. Weniger feste Lebensmittel werden schneller erwärmt.
4. Eine gute Verteilung der Speisen auf dem Drehteller begünstigt gleichmäßiges Garen. Wenn Sie die festeren Speisen auf den äußeren Rand und die weniger festen auf die Tellermitte legen, können Sie verschiedenes Gargut gleichzeitig zubereiten.
5. Die Tür des Gerätes kann jederzeit geöffnet werden. Das Gerät schaltet dabei automatisch ab. Es arbeitet erst wieder, wenn die Tür geschlossen wurde und die **START**- Taste betätigt wurde.
6. Zugedeckte Speisen verkürzen die Garzeit. Außerdem behält die Speise mehr Eigenflüssigkeit. Der Deckel muss mikrowellendurchlässig sein und eine kleine Öffnung für den Dampfaustritt besitzen.

Worauf Sie achten müssen!

- Kochen Sie **keine Eier** mit Schale im Mikrowellengerät, da der in der Schale entstehende Druck das Ei zum Platzen bringt. Bei Spiegeleiern den Eidotter mehrmals anstechen.
- Lebensmittel mit fester Schale oder **Haut** (z.B. Äpfel, Tomaten, Kartoffeln, Würstchen) vor dem Erwärmen oder Garen **anstechen**, damit diese nicht platzen.
- Beim Zubereiten von Speisen mit geringer Feuchtigkeit (z.B. beim **Auftauen von Brot**, Erhitzen von Popcorn u.ä.) wird die Feuchtigkeit sehr schnell entzogen. Das Gerät wird dann ohne Last (leer) betrieben und das Lebensmittel kann verkohlen. Dadurch können Schäden am Gerät und am Geschirr auftreten. Deshalb nur die benötigte Zeit einstellen und den Vorgang beobachten.
- Das Erhitzen von größeren Mengen Speiseöl (**Frittieren**) darf im Mikrowellengerät nicht vorgenommen werden.
- Keine Flüssigkeiten in fest verschlossenen Behältern erhitzen. **Explosionsgefahr!**
- **Alkoholische Getränke** dürfen nicht zu hoch erhitzt werden. Deshalb nur die benötigte Zeit einstellen und den Vorgang beobachten.
- **Keine explosiven Stoffe** bzw. Flüssigkeiten im Mikrowellengerät erhitzen.
- **Fertiggerichte** vor dem Garen aus der Verpackung nehmen, da diese meistens nicht hitzebeständig ist. Die Zubereitungshinweise des Herstellers sind zu beachten.
- **Mehrere Gefäße** wie z.B. Tassen sollten gleichmäßig auf dem Drehteller verteilt werden.
- Erwärmen Sie **Babynahrung** in Gläsern oder Flaschen immer ohne Deckel oder Sauger. Nach dem Erwärmen die Babynahrung gut umrühren oder schütteln, damit sich die Wärme gleichmäßig verteilt. Durch das Erwärmen im Mikrowellengerät wird die Nahrung wesentlich heißer als es die Außentemperatur des Gefäßes erahnen lässt. Bevor die Nahrung dem Kind gegeben wird, ist deshalb die Temperatur der Speise unbedingt zu überprüfen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- **Kunststoffbeutel** nicht mit Drahtklammern, sondern nur mit Kunststoffklammern verschließen. Dabei mehrmals anstechen, damit der sich schnell entwickelnde Dampf entweichen kann.
- Bitte sicherstellen, dass die Speisen beim Garen und Erhitzen eine Mindesttemperatur von **70°C** erreichen.
- Während des Betriebes kann sich durch Verdampfen von Feuchtigkeit auf dem Sichtfenster **Kondenswasser** niederschlagen und eventuell unter der Tür abtropfen. Dieser Vorgang ist normal und kann verstärkt bei niedrigen Raumtemperaturen auftreten. Die Sicherheit des Gerätes ist dadurch nicht beeinträchtigt. Bitte nach dem Betrieb das Kondenswasser abwischen.

Programmablauf des Mikrowellengerätes

Tabellen und Tipps – Garen von Gemüse

Gericht	Menge (g)	Flüssigkeits- zugabe	Leistung (Watt)	Programm	Dauer (min.)	Ruhezeit (min.)	Tipps/Hinweise
Blumenkohl	500	1/8 l	800	P 05	9-11	2-3	Oben m. Butter bestreichen. In Scheiben schneiden.
Brokkoli	300	1/8 l	800	P 05	6-8	2-3	
Champignons, Pilze	250	keine	800	P 05	6-8	2-3	
Erbsen & Karotten, gefrorene Karotten	300	½ Tasse	800	P 05	7-9	2-3	In Würfel oder Scheiben schneiden.
	250	2-3 Essl.	800	P 05	8-10	2-3	
Kartoffeln	250	2-3 Essl.	800	P 05	5-7	2-3	Schälen, in gleich große Viertel oder Hälften schneiden.
Paprika	250	Keine	800	P 05	5-7	2-3	In Stifte oder Scheiben schneiden.
Porree/Lauch	250	½ Tasse	800	P 05	5-7	2-3	
Rosenkohl, gefroren	300	½ Tasse	800	P 05	6-8	2-3	
Sauerkraut	250	½ Tasse	800	P 05	8-10	2-3	

Tabellen und Tipps – Garen von Fisch

Gericht	Menge (g)	Leistung (Watt)	Programm	Dauer (min.)	Ruhezeit (min.)	Tipps/Hinweise
Fischfilet	500	640	P 04	10-12	3	Zugedeckt garen. Nach halber Garzeit wenden.
Fisch im Ganzen	800	800	P 05	3-5	2-3	Zugedeckt garen. Nach halber Garzeit wenden. Schwanz eventuell bedecken.
		480	P 03	10-12		

Programmablauf Grill

Um mit dem Grill optimale Ergebnisse zu erzielen, benutzen Sie den mit dem Gerät mitgelieferten Rost.

Setzen Sie den Rost so ein, dass er mit den Metalloberflächen des Garraums nicht in Berührung kommt, sonst besteht die Gefahr des Funkenüberschlags, was wiederum zu Beschädigungen Ihres Geräts führen kann.

WICHTIGE HINWEISE:

1. Bei der ersten Benutzung des Grills ist eine Rauch- und Geruchsentwicklung auf Grund
2. Während des Grillbetriebs erreichen die Wände des Garraums und der Grillrost sehr hohe Temperaturen. Es wird die Benutzung von Küchenhandschuhen empfohlen.
3. Während einer längerdauernden Nutzung des Grills ist es normal, dass sich die Heizwiderstände auf Grund des Sicherheitsthermostats für einen kurzen Zeitraum abschalten.
4. Wichtig: Wenn die Speisen in Gefäßen gegrillt oder überbacken werden, müssen diese für
- der während des Fertigungsprozesses verwendeten Öle normal.
5. Nach den ersten Benutzungen des Grills ist es normal, dass sich der perforierte Bereich, der die Heizstäbe schützt, verformt und goldgelb anläuft. Dies ist durch die hohen Betriebstemperaturen des Grills bedingt.
6. Die Glastür erreicht während des Grillbetriebs sehr hohe Temperaturen. Damit das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern bleibt, sollte das Gerät auf einer Mindesthöhe von 80 cm vom Boden installiert werden. den Grillbetrieb geeignet sein. Siehe Geschirrtabelle!
7. Beim Grillen können Fettspritzer an den Heizkörper gelangen und verbrennen. Dies ist ein natürlicher Vorgang und stellt keine Fehlfunktion dar.
8. Nach jedem Garvorgang den Garraum und das Zubehör reinigen, damit sich der Schmutz erst gar nicht festsetzen kann.

Programmablauf Grill

Tabellen und Tipps – Grillen ohne Mikrowelle

Gericht	Menge (g)	Grillzeit (min.)	Tipps/Hinweise
Fisch			
Goldmakrelen Sardinen/Rötlinge	800 6-8 Stck.	18-24 15-20	Leicht mit Butter bestreichen oder ölen. Nach Hälfte der Grillzeit wenden und mit Gewürz bestreichen.
Fleisch			
Bratwurst	6-8 Stck.	22-26	Nach Hälfte der Grillzeit anstechen und wenden.
Hacksteak tiefgefroren	3 Stck.	18-20	
Rumpsteak (ca. 3 cm dick)	400	25-30	Nach Hälfte der Grillzeit ölen und wenden.
Sonstiges			
Toast	4 Stck.	1½-3	Bräunung beobachten.
Belegte Toast überbacken	2 Stck.	5-10	Bräunung beobachten.

Grill 2 Minuten vorheizen. Wenn nicht anders angegeben, wird auf dem Grillrost gearbeitet. Die Grillzeiten stellen nur Richtwerte dar und sind von der Zusammensetzung und Menge des Gargutes sowie der gewünschten Beschaffenheit abhängig. Fisch und Fleisch bekommt einen besonders guten Geschmack, wenn man sie vor dem Grillen mit einer Marinade aus Pflanzenöl, Gewürzen und Kräutern einpinselt und einige Stunden durchziehen lässt. Salz sollte erst nach dem Grillen verwendet werden.

Würstchen platzen nicht, wenn sie vorher mit einer Gabel eingestochen wurden.

Nach der halben Grillzeit das Grillgut kontrollieren, gegebenenfalls wenden oder mit Öl bepinseln

Grillen eignet sich besonders für flache Fleisch- und Fischstücke. Flache Fleischstücke müssen Sie nur einmal wenden, größere, runde Stücke mehrmals. Fische legen Sie am besten immer Kopf an Schwanz auf den Grillrost.

Tabellen und Tipps – Mikrowelle und Grill

Die Kombination Mikrowelle mit Grill ist ideal für das schnelle Garen und gleichzeitige Bräunen von Fleisch oder Geflügel. Außerdem eignet sie sich auch zum Überbacken und gleichzeitigen Garen von Aufläufen und Gratins.

Mikrowelle und Grill sind abwechselnd in Betrieb. So gart die Mikrowelle von innen heraus und der Grill sorgt für eine knusprige Bräunung.

Gericht	Menge (g)	Geschirr	Leistung (Watt)	Programm	Dauer (min.)
Nudelaufguss	500	flache Auflaufform	135	P 02	12-17
Kartoffelgratin	800	flache Auflaufform	230	P 05	20-22
Lasagne	ca. 800	flache Auflaufform	230	P 05	15-20
Quarkauflauf	ca. 500	flache Auflaufform	200	P 04	18-20
2 Hähnchenkeulen, frisch (auf dem Grillrost)	je 200	flache Auflaufform	170	P 03	8-10
Hackbraten	ca. 500	hohes, offenes Gefäß	200	P 04	17-19
Gratinieren von Zwiebelsuppe	2 Tassen von 200 g	Suppentassen	170	P 03	2-4

Wichtig Für den Kombibetrieb muss das Geschirr sowohl für den Grillbetrieb als auch für den Mikrowellenbetrieb geeignet sein. Siehe Geschirrtabelle!

Die angegebenen Zeiten stellen nur Richtwerte dar und sind von der Zusammensetzung und Menge des Gargutes sowie der gewünschten Beschaffenheit abhängig.

Reicht die Bräunung nicht aus, im Anschluss das Gericht mit Grillbetrieb ca. 5 bis 10 Min. nachbräunen lassen.

Lassen Sie vor allem Aufläufe, Gratins und Geflügel 3 bis 5 Min. nachgaren, damit sich die Temperatur gleichmäßig verteilen kann.

Wenn nicht anders angegeben, wird auf dem Drehteller gearbeitet.

Die Tabellen gelten, sofern nicht anders angegeben, für das Einsetzen in den kalten Garraum (Vorheizen des Gerätes ist nicht nötig).

Welches Geschirr kann verwendet werden?

Mikrowellenbetrieb

Beim Mikrowellenbetrieb muss beachtet werden, dass Mikrowellen von metallischen Flächen zurückgeworfen werden. Glas, Porzellan, Keramik, Kunststoffe, Papier dagegen lassen die Mikrowellen ungehindert durch.

Deshalb sind **Kochtöpfe und Kochgeschirr aus Metall oder Gefäße mit Metallteilen und -dekor für den Mikrowellenbetrieb nicht geeignet**. Auch Glas und Keramik mit **metallischen Verzierungen und Bestandteilen** (z.B. Bleikristall) darf nicht verwendet werden.

Ideal für das Mikrowellengaren sind feuerfestes Glas, Porzellan, Keramik und hitzebeständige Kunststoffe. Es ist empfehlenswert, sehr feines und empfindliches Glas und Porzellan nur zum Auftauen und kurzzeitigen Erwärmen von bereits gegarten Lebensmitteln zu verwenden.

Mikrowellengeschirrtest

Stellen Sie Ihr Geschirr leer ca. 20 Sek. in das Gerät bei höchster Einstellung. Bleibt das Geschirr kalt oder wird es nur handwarm, ist es geeignet. Wird es jedoch sehr heiß oder entstehen Funken, ist es nicht geeignet.

Erhitzte Speisen geben Wärme an das Geschirr ab. Es kann dadurch sehr heiß werden. Benutzen Sie deshalb immer **Topflappen!**

Grillbetrieb

Für den Grillbetrieb muss das Geschirr temperaturbeständig bis mindestens 250°C sein.

Kunststoffgeschirr ist nicht geeignet.

Kombibetrieb

Für die Kombi-Betriebsarten muss das Geschirr sowohl für den Mikrowellen- als auch für den Grillbetrieb geeignet sein.

Aluminiumschalen/Alufolie

Fertiggerichte in Aluschalen oder Alufolie können im Mikrowellengerät ohne Bedenken eingesetzt werden, wenn folgende Punkte beachtet werden:

- Die Hersteller-Empfehlungen auf der Verpackung sind zu beachten.
- Die Aluschalen dürfen nicht höher als 3 cm sein und dürfen die Garraumwand nicht berühren (Abstand mind. 3cm). Aludeckel müssen entfernt werden.
- Die Aluschale direkt auf den Drehteller stellen. Bei Verwendung der Roste, die Aluschale auf einen Porzellanteller stellen. Die Schale nie direkt auf den Rost stellen!
- Die Garzeit verlängert sich um einige Minuten, da die Mikrowellen nur von oben in die Speisen eindringen können. Im Zweifelsfall deshalb in mikrowellengeeignetes Geschirr umfüllen.
- Alufolie kann gezielt eingesetzt werden, um die Mikrowellen beim Auftauen abzuschirmen. Empfindliche Lebensmittel wie Geflügel oder Rinderhack können so durch Abdecken der Flügelenden oder der Randteile vor dem Überhitzen geschützt werden.
- **Wichtig:** Die Alufolie darf die Garraumwand nicht berühren, das es sonst zu Funkenüberschlag kommen kann.

Deckel

Es empfiehlt sich die Benutzung von Glas- oder Kunststoffdeckeln bzw. Plastikfolie, denn:

1. Sie verhindern übermäßigen Dampfaustritt (besonders bei langen Garzeiten);
2. Der Garungsprozess wird beschleunigt;
3. Das Austrocknen der Speisen wird verhindert;
4. Das Aroma bleibt erhalten.

Deckel müssen mit Öffnungen ausgestattet sein, damit kein Druck entstehen kann. Plastiktüten müssen ebenfalls über Öffnungen verfügen. Babyflaschen und Gläser mit Babybrei sowie ähnliche Behältnisse dürfen nur ohne Deckel bzw. Verschluss erwärmt werden,- sie können sonst platzen.

Die folgende Tabelle gibt einen Überblick, welches Geschirr für welche Anwendung geeignet ist.

DE Welches Geschirr kann verwendet werden?

Geschirrtabelle

Betriebsart Geschirrart	Mikrowellenbetrieb		Grillbetrieb	Kombibetrieb
	Auftauen / Erwärmen	Garen		
Glas und Porzellan 1) haushaltsüblich, nicht feuerfest, spülmaschinenfest	ja	ja	nein	nein
Glaskeramik feuerfestes Glas und Porzellan	ja	ja	ja	ja
Keramik, Steingut 2) ohne metallhaltige Glasuren	ja	ja	nein	nein
Tongeschirr 2) glasiert nicht glasiert	ja nein	ja nein	nein nein	nein nein
Kunststoff-Geschirr 2) hitzebeständig bis 100°C hitzebeständig bis 250°C	ja ja	nein ja	nein nein	nein nein
Kunststoff-Folien 3) Frischhaltefolie Mikrowellenfolie	nein ja	nein ja	nein nein	nein nein
Papier, Pappe, Pergament 4)	ja	nein	nein	nein
Metall Alufolie Aluschalen 5) Zubehörteile (Rost)	ja nein nein	nein ja nein	ja ja ja	nein ja ja

1. Ohne Gold- und Silberrand, kein Bleikristall.
2. Herstellerangaben beachten!
3. Keine Metallclipse zum Verschließen von Beuteln verwenden, Beutel anstecken,

Mikrowellenfolie nur zum Abdecken verwenden.

4. Keine Wachs-Pappteller.
5. Nur flache Aluschalen ohne Deckel, Alu darf Garraumwand nicht berühren.

Reinigung und Instandhaltung des Mikrowellengerätes

BEVOR SIE DAS MIKROWELLENGERÄT REINIGEN, VERGEWISSEN SIE SICH, DASS DER STECKER AUS DER STECKDOSE HERAUSGEZOGEN IST.

Nach dem Betrieb das Gerät auskühlen lassen. Zum Reinigen des Gerätes kein scheuerndes Putzmittel, kratzende Topfreiniger oder spitze Gegenstände verwenden.

Außenflächen:

1. Reinigen Sie die Außenflächen mit einer lauwarmen Spülmittellauge und einem feuchten Tuch.
2. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Innere des Gehäuses gelangt.

Garraum:

1. Reinigen Sie die Innenwände nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Wischtuch.
2. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Lüftungsöffnungen der Gerätevertiefung gerät.
3. Sollte seit der letzten Reinigung bereits eine geraume Zeit verstrichen und die Geräteinnenflächen verschmutzt sein, stellen Sie ein Glas Wasser auf das Backblech und lassen das Mikrowellengerät 4 min. lang auf Höchststufe laufen. Der freigesetzte Dampf weicht die Verschmutzungen auf, die anschließend mit einem weichen Tuch entfernt werden können.

Wichtig! Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden. Der Dampf kann an Spannungsführende Teile des Mikrowellengerätes gelangen und einen Kurzschluss auslösen.

Stärkere Verschmutzungen der Edelstahlflächen können mit einem Edelstahlputzmittel entfernt werden. Anschließend sollte jedoch gründlich mit warmem Wasser nachgewischt und trockengerieben werden.

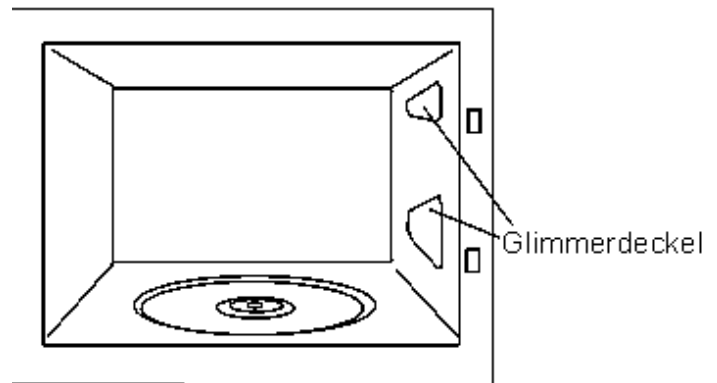
4. Zubehörteile nach jeder Benutzung reinigen. Bei starker Verschmutzung empfiehlt sich ein Einweichen in Spülwasser und anschließende Reinigung mit Bürste und Schwamm. Die Zubehörteile sind Spülmaschinengeeignet. Achten Sie darauf, dass der Drehteller und der Rollenring immer sauber sind.

Tür, Türscharnier und Gerätvorderseite:

1. Diese Teile müssen immer sauber sein, besonders die Kontaktflächen zwischen der Tür und der Gerätevorderseite, damit die Abdichtung des Gerätes gewährleistet ist.
2. Benutzen Sie eine lauwarme Spülmittellauge und ein weiches Tuch zum Trocknen.

Glimmerdeckel

Die Glimmerdeckel müssen immer sauber gehalten werden. Speisereste an den Deckeln können durch Verbrennung zu einer Verformung führen oder Funken auslösen. Bitte deshalb die Glimmerdeckel regelmäßig reinigen, jedoch nicht mit scheuernden Putzmitteln oder spitzen Gegenständen behandeln. Die Deckel nicht abnehmen, um Gefährdungen zu vermeiden.



Was tun bei Störungen?

Das Gerät arbeitet nach beschriebener Einstellung nicht:

- Steckt der Netzstecker richtig in der Steckdose?
- Ist die Tür völlig geschlossen? Die Tür muss hörbar einrasten.
- Befinden sich Fremdkörper zwischen Tür und Rahmen?

Die Speisen werden zu langsam oder überhaupt nicht heiß:

- Verwenden Sie versehentlich Metallgeschirr im Mikrowellenbetrieb?
- Haben Sie Betriebszeit und Leistungsstufe korrekt gewählt?
- Haben Sie eine größere Menge oder kältere Speisen als sonst in das Mikrowellengerät gestellt?

Die Speise ist überhitzt, ausgetrocknet oder verbrannt:

- Haben Sie Betriebszeit und Leistungsstufe korrekt gewählt?

Das Gerät arbeitet mit ungewohnten Nebengeräuschen:

- Springen im Garraum Funken zu Metallteilen über?

- Berührt das Geschirr die Garraumwand?
- Berühren sich lose Gegenstände wie Fleischspieße oder Löffel im Garraum?

Die Innenbeleuchtung schaltet sich nicht ein:

- Falls das Gerät weiter funktioniert ist es möglich das die Lampe nicht mehr in Ordnung ist. Sie können das Gerät weiterhin nutzen.
- Dieser Eingriff kann nur durch den Kundendienst ausgeführt werden, da Spezialwerkzeuge eingesetzt werden müssen.

Der Stromversorgungskabel ist zerstört:

- Dieser Eingriff kann nur durch den Kundendienst ausgeführt werden, da Spezialwerkzeuge eingesetzt werden müssen.

Bei allen anderen Störungen den Servicedienst verständigen.

ACHTUNG!

Reparaturen dürfen nur von einem geschulten Kundendienst-Techniker durchgeführt werden.

Technische Eigenschaften

Funktionsbeschreibung

Symbol	Beschreibung	Leistungsstufe	Anwendung
	Mikrowelle	P 01 -----160W	Schonendes Auftauen empfindlicher Speisen, Warmhalten
		P 02 -----320W	Schwaches Fortkochen, Ausquellen von Reis Schnelles Auftauen
		P 03 -----480W	Schmelzen von Butter Erwärmen von Babynahrung
		P 04 -----640W	Garen von Gemüse und Lebensmitteln Schonendes Garen und Erhitzen, Erhitzen und Garen von kleinen Mengen Erwärmen von empfindlichen Speisen
		P 05 -----800W	Schnelles Garen und Erhitzen von Flüssigkeiten und fertigen Gerichten,
	Mikrowelle + Grill	P 01 -----95W	Überbacken von Toast
		P 02 -----135W	Grillen von Geflügel und Fleisch
		P 03 -----170W	Garen von Aufläufen und Gratins
		P 04 -----200W	Zubereiten von Hackbraten
		P 05 -----230W	Kartoffelgratin
	Grill	---	Speisen grillen

Leistungsbeschreibung

- Wechselspannung Siehe: Typenschild
- Sicherung. 12 A / 250 V
- Eingangsleistung 1200 W
- Grillleistung..... 1000 W
- Mikrowellenausgangsleistung..... 800 W
- Mikrowellenfrequenz 2450 MHz
- Außenabmessungen (B×H×T)..... 595 × 390 × 350 mm
- Innenabmessungen (B×H×T)..... 305 × 210 × 305 mm
- Fassungsvermögen. 20 l
- Gewicht..... 18,6 kg

COUNTRY	COMPANY	CC	TELEPHONE	E-MAIL / FAX
AUSTRALIA	TEKA AUSTRALIA Pty. Ltd.	61	3 9550 6100	sales@tekaaaustralia.com.au
AUSTRIA	KÜPPERSBUSCH GesmbH	43	1 866 800	info@kueppersbusch.at
BELGIUM	B.V.B.A. KÜPPERSBUSCH S.P.R.L.	32	2 466 8740	info@koppersbusch.be
BULGARY	TEKA BULGARIA EOOD.	359	2 9768 330	2 9768 332
CANADA	TEKA CANADA LTD.	1	866-282-5403	info@tekacanada.com
CHILE	TEKA CHILE, S.A.	56	2 4386 000	info@teka.cl
P. R. CHINA	TEKA INTERNATIONAL TRADING (Shanghai)	86	21 511 688 41	info@teka.cn
CZECH REPUBLIC	TEKA CZ S.R.O.	420	2 84 691940	info@teka-cz.cz
ECUADOR	TEKA ECUADOR, S.A.	593	4 2251174	ventas@teka.ec
FRANCE	TEKA FRANCE S.A.S.	33	1 343 01597	1 343 01598
GERMANY	TEKA KÜCHENTECHNIK GmbH	49	27718141-0	info@teka-kuechentechnik.de
GREECE	TEKA HELLAS A.E.	30	210 9760283	info@tekahellas.gr
HUNGARY	TEKA HUNGARY KFT	36	1 3542110	teka@teka.hu
INDONESIA	PT TEKA BUANA	62	21 390 5274	teka@tekabuana.com
ITALY	TEKA ITALIA S.P.A.	39	0775 898271	info@tekaitalia.it
KOREA (SOUTH REP.)	TEKA KOREA CO. LTD.	82	2 599 4444	222 345 668
MALAYSIA	TEKA KÜCHENTECHNIK (MALAYSIA) SDN.	60	3 7620 1600	customer_svc@teka.com.my
MIDDLE EAST	TEKA KÜCHENTECHNIK MIDDLE EAST FZE	971	4 887 2912	teka@emirates.net.ae
MEXICO	TEKA MEXICANA S.A. de C.V.	52	555 133 0493	ventas@tekamexicana.com.mx
PAKISTAN	KÜPPERSBUSCH-TEKA PAKISTAN Pvt. Ltd.	92	42 576 1656	42 576 1657
POLAND	TEKA POLSKA SP. ZO.O.	48	22 7383270	teka@teka.com.pl
PORTUGAL	TEKA PORTUGAL, S.A.	351	234 329 510	sacliente@teka.pt
RUSSIA	TEKA RUS LLC	7	495 101 31 08	info@tekarus.ru
SINGAPORE	TEKA SINGAPORE PTE. LTD.	65	67342415	tekasin@pacific.net.sg
SPAIN	TEKA INDUSTRIAL, S.A.	34	942350505	mail@teka.com
THAILAND	TEKA (THAILAND) CO. LTD.	66	2 652 2999	2 652 2740 1
TURKEY	TEKA TEKNİK MUTFAK	90	212 288 3134	teka@teka.com.tr
UKRAINE	TEKA UA	380	44 496 0680	info@teka.ua
UNITED ARAB EMIRATES	TEKA KÜCHENTECHNIK U.A.E. LLC	971	4 283 3047	uaeteka@emirates.net.ae
UNITED KINGDOM	TEKA PRODUCTS LTD.	44	1235 861916	info@teka.co.uk
USA	TEKA USA, INC.	1	813 2888820	info@tekausa.com
VENEZUELA	TEKA ANDINA, S.A.	58	2 1229 12821	teka@teka.com.ve



TEKA Industrial, S. A.
Cajo, 17
39011 SANTANDER (Spain)
Tel: 34 – 942 – 35 50 50
Fax: 34 – 942 – 34 76 94
mail@teka.com



TEKA Küchentechnik GmbH
Sechsheldener Str. 122
35708 Haiger (Germany)
Tel: 49 – 2771 – 8141 - 0
Fax: 49 – 2771 – 8141 – 10