User Manual	EN
Gebrauchsanweisung	DE

MWL 22 EGL
MWL 22 EGR

Teka

Werter Kunde:

Vor allem möchten wir uns bei Ihnen für den Vorzug bedanken, den Sie unserem Erzeugnis gegeben haben. Wir sind uns dessen gewiss, dass dieser moderne, funktionelle und praktische Mikrowellenofen, welcher aus Werkstoffen von ausgezeichneter Qualität hergestellt wurde, Ihre Erwartungen erfüllen wird.

Wir bitten Sie, die in diesem Buch enthaltenen Anweisungen aufmerksam durchzulesen, die Ihnen ermöglichen werden, bei der Nutzung Ihres Mikrowelleherdes bessere Ergebnisse zu erzielen.

BEWAHREN SIE DIE DOKUMENTATION DIESES GERÄTES AUF, UM KÜNFTIG IN IHR NACHSCHLAGEN ZU KÖNNEN.

Halten Sie die Gebrauchsanleitung immer griffbereit. Falls Sie das Gerät Dritten überlassen, stellen Sie ihnen auch die entsprechende Betriebsanleitung zur Verfügung!

Hinweise zum Umweltschutz

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung ist mit einem Grünen Punkt gekennzeichnet.

Benutzen Sie geeignete Behältnisse, um alle Verpackungsmaterialien, wie Pappe, Styropor und Folien, zu entsorgen. Auf diese Weise wird die Wiederverwertung der Verpackungsmaterialien gewährleistet.

Entsorgung von stillgelegten Geräten

Die europäische Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) sieht vor, dass die elektrischen Haushaltgeräte nicht im normalen Abfallfluss des festen Stadtmülls entsorgt werden dürfen.

Die außer Betrieb gesetzten Geräte müssen getrennt abgeholt werden, um den Anteil der Rückgewinnung und Wiederverwendung der Werkstoffe, aus denen sie bestehen, zu optimieren und um potentielle Schäden für die Gesundheit der Menschen und die Umwelt zu vermeiden. Das Symbol, welches aus einem mit einem Kreuz durchgestrichenen Müllcontainer besteht, ist auf sämtlichen Erzeugnissen anzubringen, um so an die Verpflichtung der separaten Abholung zu erinnern.

Die Verbraucher haben sich mit den lokalen Behörden bzw. den Verkaufsstellen in Verbindung zu setzen, um Informationen über den Ort einzuholen, der zur Lagerung der alten elektrischen Haushaltsgeräte geeignet ist.

Machen Sie Ihr Gerät unbrauchbar, bevor Sie es entsorgen. Ziehen Sie das Netzkabel heraus, schneiden Sie es ab und entsorgen Sie es.

Inhaltsverzeichnis

Installationsanleitung 29
Vor der Installation 29
Nach der Installation 29
Sicherheitshinweise 30
Die Vorteile der Mikrowelle 32
Beschreibung des Mikrowellenherds 33
Basiseinstellungen 34
Einstellung der Uhr 34
Einblenden/Ausblenden der Uhr 34
Sicherheitsverriegelung 34
Grundfunktionen 35
Mikrowelle 35
Grill 35
Mikrowelle + Grill 36
Auftauen nach Zeit (manuell) 36
Auftauen nach Gewicht (automatisch) 37
Sonderfunktion 38
Sonderfunktion P1: Erwärmen von Speisen 38
Speicherfunktion 39
Benutzung des Bränungstellers 40
Während des Betriebs... 41
Kochvorgang unterbrechen 41
Parameter Ändern 41
Kochvorgang abbrechen 41
Ende des Kochvorgangs 41
Auftauen 42
Kochen mit der Mikrowelle 44
Zubereitung mit dem Grill 46
Welche Art von Geschirr kann benutzt werden? 48
Funktion Mikrowelle 48
Funktion Grill 48
Funktion Mikrowelle + Grill 48
Aluminiumgefäße und Folien 48
Deckel 48
Reinigung und Wartung des Geräts 50
Decke des Gerätes 51
Zubehör 51
Was ist im Falle einer Funktionsstörung zu tun? 52
Lampenwechsel 52
Technische Eigenschaften 53
Funktionsbeschreibung 53
Spezifikation 53
Einbau 54

Installationsanleitung

Vor der Installation

Überprüfen Sie, dass die Versorgungsspannung, die auf dem Typenschild angegeben ist, mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.

Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie **alle Zubehörteile** sowie as Verpackungsmaterial.

Achtung! Die Vorderseite des Gerätes kann mit einer **Schutzfolie** versehen sein. Ziehen Sie diese Folie vor der ersten Benutzung des Gerätes vorsichtig ab, indem Sie an deren Unterseite beginnen.

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Überprüfen Sie, ob die Tür richtig schließt und ob die Innenseite der Tür sowie die Stirnseite des Innenraumes nicht beschädigt sind. Benachrichtigen Sie den Kundendienst im Falle von vorhandenen Schäden.

BENUTZEN SIE DAS GERÄT NICHT, falls das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, falls das Gerät nicht richtig funktioniert bzw. wenn es Schäden erlitten hat oder heruntergefallen ist. Setzen Sie sich gegebenenfalls mit dem Kundendienst in Verbindung.

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche. Das Gerät darf nicht in der Nähe von Heizelementen, Radios und Fernsehgeräten aufgestellt werden.

Vergewissern Sie sich während der Installation, dass das Netzkabel nicht mit Feuchtigkeit, scharfkantigen Gegenständen und der Rückseite des Gerätes in Berührung kommt, denn die hohen Temperaturen können das Kabel beschädigen.

Achtung: Nach der Aufstellung des Gerätes ist der Zugang zum Stecker zu gewährleisten.

Nach der Installation

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

Zur dauerhaften Installation der Mikrowelle sollte ein qualifizierter Techniker herangezogen werden. In diesem Fall sollte das Gerät an einen Schaltkreis mit allpoligem Sicherheitsschalter und mindestens 3 mm Abstand zwischen den Kontakten angeschlossen werden.

ACHTUNG: DAS GERÄT MUSS UNBEDINGT GEERDET WERDEN.

Der Hersteller und die Wiederverkäufer lehnen jegliche Haftung für eventuelle Schäden **ab**, die Personen, Tieren oder Sachen zugefügt werden, falls die Nichtbeachtung der vorliegenden Installationsanleitung festgestellt wird.

Das Gerät funktioniert nur, wenn die Tür richtig geschlossen ist.

Säubern Sie vor der ersten Benutzung das Geräteinnere und die Zubehörteile gemäß den Hinweisen zur Reinigung unter dem Punkt “Reinigung und Wartung des Gerätes”.

Während der Installation sind die getrennt mitgelieferten Anleitungen zu befolgen.

Sicherheitshinweise

- **Achtung!** Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, insbesondere wenn Papier, Kunststoff oder andere brennbare Materialien Verwendung finden. Diese können verkohlen und sich entzünden. FEUERGEFAHR!
- **Achtung!** Falls Sie Rauch oder Feuer bemerken, dann halten Sie die Tür geschlossen, um die Flammen zu ersticken. Schalten Sie das Gerät ab und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder unterbrechen Sie die Stromversorgung des Gerätes.
- **Achtung!** Erwärmen Sie keinen reinen Alkohol und keine alkoholischen Getränke in der Mikrowelle. FEUERGEFAHR!
- **Achtung!** Erhitzen Sie weder Flüssigkeiten noch andere Esswaren in geschlossenen Gefäßen, da diese leicht explodieren können.
- **Achtung!** Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (gilt auch für Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Sachkenntnis geeignet, es sei denn, diese Personen unterliegen in Bezug auf den Gebrauch des Geräts der Aufsicht oder Unterweisung einer für die Sicherheit zuständigen Person.
- **Achtung!** Es muss sichergestellt werden, dass Kinder das Gerät nicht zum Spielen benutzen.
- **Achtung!** Falls das Gerät eine kombinierte Betriebsart aufweist (Mikrowellen mit anderen Heizmedien), gestatten Sie den Kindern wegen der erzeugten hohen Temperaturen nicht, den Ofen ohne Beaufsichtigung durch einen Erwachsenen zu benutzen.
- **Achtung!** Das Gerät darf nicht benutzt werden, falls
  - die Tür nicht richtig schließt,
  - die Scharniere der Tür beschädigt sind,
  - die Kontaktflächen zwischen der Tür und der Stirnseite beschädigt sind,
  - die Glasscheibe der Tür beschädigt ist,
  - im Inneren häufig ein Lichtbogen auftritt, ohne dass irgendwelche metallischen Gegenstände vorhanden sind.

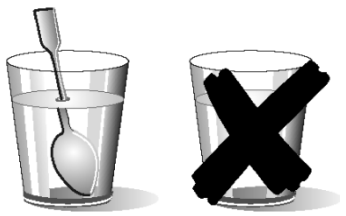
  Das Gerät **darf erst wieder benutzt werden**, nachdem er von einem Kundendiensttechniker repariert worden ist.

- Während des Gebrauches kann das Gerät sehr heiß werden. Bitte seien Sie vorsichtig und
  - vermeiden Sie jeglichen Kontakt mit den Heizkörpern im Innenraum des Ofens.

- Vorsicht: zugängliche Teile können während des Gebrauches heiß werden. Kinder sind vom Ofen fernzuhalten.

Vorsicht!

- Erwärmen Sie die Babynahrung immer in Saugflaschen, Fläschchen bzw. Flaschen ohne Deckel und ohne Sauger. Nach Erwärmung der Nahrung ist diese gut umzurühren oder zu schütteln, damit die Wärme gleichmäßig verteilt wird. Prüfen Sie die Temperatur der Nahrung, bevor Sie diese dem Kind verabreichen. VERBRENNUNGSGEFAHR!
- Um zu verhindern, dass die Nahrung zu sehr erhitzt wird oder sich entzündet, ist es sehr wichtig, weder lange Zeiträume noch zu hohe Leistungsstufen zu wählen, wenn **kleine Nahrungsmengen erwärmt werden**. Zum Beispiel kann Brot nach 3 Minuten brennen, wenn eine zu hohe Leistung eingestellt wird.
- Nutzen Sie nur die Grillfunktion, um zu rösten und überwachen Sie ständig das Gerät. Falls Sie eine kombinierte Betriebsart zum Rösten verwenden, fängt das Brot innerhalb einer sehr kurzen Zeit zu brennen an.
- Klemmen Sie nie die Netzkabel anderer elektrischer Geräte in die heiße Gerätetür ein. Die Isolierung des Kabels kann schmelzen. **Kurzschlussgefahr!**



Vorsicht beim Erwärmen von Flüssigkeiten!
Wenn Flüssigkeiten (Wasser, Kaffee, Tee, Milch, usw.) innerhalb des Gerätes den Siedepunkt fast erreicht haben und plötzlich herausgezogen werden, können sie überschwappen. VERLETZUNGS- UND VERBRENNUNGS-GEFAHR!
Geben Sie einen Teelöffel oder ein Glasstäbchen in das Gefäß, um derartige Situationen zu vermeiden, wenn Sie Flüssigkeiten erhitzen. **(Den Löffel nicht mit den Wänden des Garraumes in Berührung kommen lassen - Mindestabstand 3 cm)**

Sicherheitshinweise

Dieses Gerät ist lediglich für den Hausgebrauch bestimmt!

Nutzen Sie das Gerät ausschließlich für die Zubereitung von Mahlzeiten.

Wenn Sie den Hinweisen gemäß vorgehen, dann vermeiden Sie Schäden am Gerät und sonstige gefährliche Situationen:

- **Schalten Sie die leere Mikrowelle nicht ein**. Sie kann überlastet und beschädigt werden, wenn sich in ihr keine Speisen befinden. BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!
- Stellen Sie ein Glas Wasser in das Gerät, **um dessen Programmierung zu testen**. Das Wasser absorbiert die Mikrowellen, und das Gerät wird nicht beschädigt.
- Verdecken oder verstopfen Sie die **Belüftungslöcher und -schlitze** nicht.
- Benutzen Sie nur für die Mikrowelle **geeignetes Geschirr**. Vor Verwendung von Geschirr und Gefäßen in der Mikrowelle, überprüfen Sie deren Eignung (siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs).
- **Nehmen Sie die Abdeckung aus Glimmer** an der Decke des Innenraumes **nicht ab**. Diese Abdeckung verhindert, dass Fett und Speisereste den Mikrowellengenerator beschädigen.
- Bewahren Sie keinerlei **brennbare Gegenstände** im Gerät auf, denn diese können sich entzünden, wenn sie ihn einschalten.
- Nutzen Sie das Gerät nicht als **Speisekammer**.
- **Eier mit Schale** und **gekochte ganze Eier** dürfen nicht in Mikrowellengerät erhitzt werden, denn sie können explodieren.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, um **im Ölbad zu frittieren**, da es unmöglich ist, die Temperatur des Öles unter Einwirkung von Mikrowellen zu kontrollieren.
- Tragen Sie **zwecks Vermeidung von Verbrennungen** stets Küchenhandschuhe, um die Gefäße zu handhaben und das Gäretinnere zu berühren.
- **Stützen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Gerätetür**. Das kann Schäden besonders im Bereich der Scharniere hervorrufen. Die Tür hält maximal 8 kg aus.
- **Der Keramikbodenplatte und die Roste halten einer Höchstbelastung von 8 kg stand.** Überschreiten Sie diese Belastung nicht, um Schäden zu vermeiden.

Reinigung:

- **Achtung!** Das Mikrowellengerät ist regelmäßig zu säubern, wobei sämtliche Essensreste zu beseitigen sind (siehe Abschnitt über die Reinigung des Geräts). Wenn das Mikrowellengerät nicht ordnungsgemäß sauber gehalten wird, kann seine Oberfläche in Mitleidenschaft gezogen werden, **was wiederum die Lebensdauer des Gerätes verringern und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen kann.**
- **Achtung!** Beim Reinigen des Türglases keine aggressiven Scheuermittel oder scharfe Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und somit zum Zersplittern des Glases führen können.
- Die Kontaktflächen der Tür (Stirnseite des Garraums und Innenseite der Tür) müssen sehr sauber gehalten werden, um die einwandfreie Funktionsweise zu gewährleisten.
- Bitte beachten Sie die Hinweise bezüglich der Sauberkeit unter dem Punkt “Reinigung und Wartung des Gerätes”.

Im Falle einer Reparatur:

- **Achtung – Mikrowellen! Das Gerätegehäuse darf nicht abgenommen werden.** Jede Reparatur oder Wartung durch Personen, die nicht vom Hersteller autorisiert sind, ist gefährlich.
- Falls das Netzkabel beschädigt wird, ist es vom Hersteller, von autorisierten Vertretern oder von für diese Aufgabe qualifizierten Technikern zu ersetzen, um gefährliche Situationen zu vermeiden und weil dazu Spezialwerkzeuge notwendig sind.
- Reparaturen und Wartungsarbeiten, besonders an unter Strom stehenden Teilen, dürfen nur durch vom Hersteller autorisierte Techniker ausgeführt werden.

Die Vorteile der Mikrowelle

Im konventionellen Küchenherd dringt die von den Widerstandsheizelementen oder Gasbrennern ausgestrahlte Wärme langsam, von außen nach innen, in die Nahrungsmittel ein. Dadurch entsteht bei der Erwärmung der Luft, der Bauteile des Herdes und der Gefäße ein großer Energieverlust.

In den Mikrowellengeräten wird die Wärme von den Esswaren selbst erzeugt, das heißt, die Wärme geht von innen nach außen. Es ergibt sich keinerlei Wärmeverlust durch die Luft, die Wände des Innenraumes und die Gefäße (falls diese für Mikrowellengeräte geeignet sind), das heißt, es werden lediglich die Nahrungsmittel erhitzt.

Zusammenfassend weisen die Mikrowellengeräte folgende Vorteile auf:

1. Einsparung an Garzeit, im allgemeinen Verringerung um 3/4 der Zeit im Verhältnis zum konventionellen Kochvorgang.
2. Superschnelles Auftauen der Lebensmittel, dadurch Verringerung der Gefahr der Bakterienbildung.
3. Energieersparnis.
4. Beibehaltung des Nährwertes der Lebensmittel dank der Verkürzung der Kochzeit.
5. Leichte Reinigung.

Funktionsweise des Mikrowellengerätes

Im Mikrowellengerät ist eine als Magnetron bezeichnete Hochspannungsröhre vorhanden, welche die Elektroenergie in Mikrowellenenergie umwandelt. Diese elektromagnetischen Wellen werden durch einen Wellenleiter in das Innere des Gerätes geführt und von einer metallischen Streueinrichtung bzw. einem Keramikbodenplatte verteilt.

Im Inneren des Gerätes breiten sich die Mikrowellen in sämtliche Richtungen aus, werden von den metallischen Wänden reflektiert und dringen gleichmäßig in die Speisen ein.

Warum die Lebensmittel warm werden.

Der größte Teil der Nahrungsmittel enthält Wasser, dessen Moleküle durch die Wirkung der Mikrowellen in Schwingung versetzt werden.

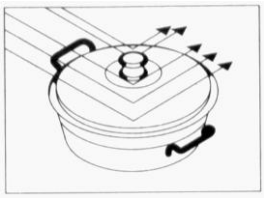
Die Reibung zwischen den Molekülen erzeugt Wärme, die die Temperatur der Lebensmittel erhöht, sie auftaut, sie gart oder warm hält.

Da die Wärme im Inneren der Nahrungsmittel entsteht:

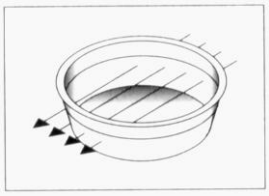
- können sie ohne oder mit wenig Flüssigkeit oder Fett zubereitet werden,
- verläuft das Auftauen, Erhitzen oder Zubereiten im Mikrowellengerät schneller als in einem konventionellen Herd,
- bleiben die Vitamine, Mineralien und Nährstoffe erhalten,
- ändert sich weder die natürliche Farbe noch das Aroma.

Die Mikrowellen durchdringen Porzellan, Glas, Pappe oder Plastik, aber kein Metall. Benutzen Sie deshalb im Mikrowellengerät keine Metallgefäße oder Gefäße, die Metallteile aufweisen.

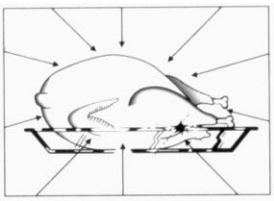
Die Mikrowellen werden vom Metall reflektiert, ...



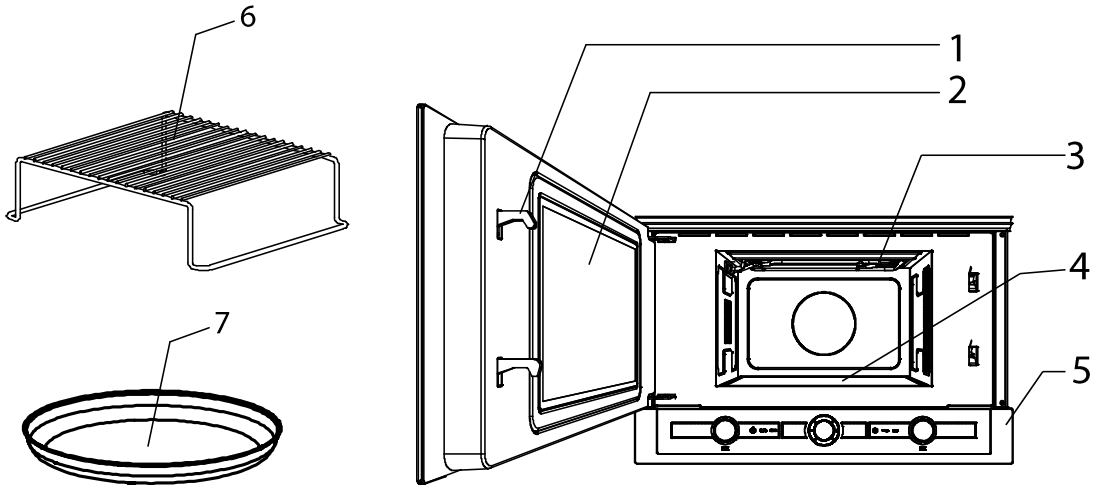
... durchdringen Glas und Porzellan ...



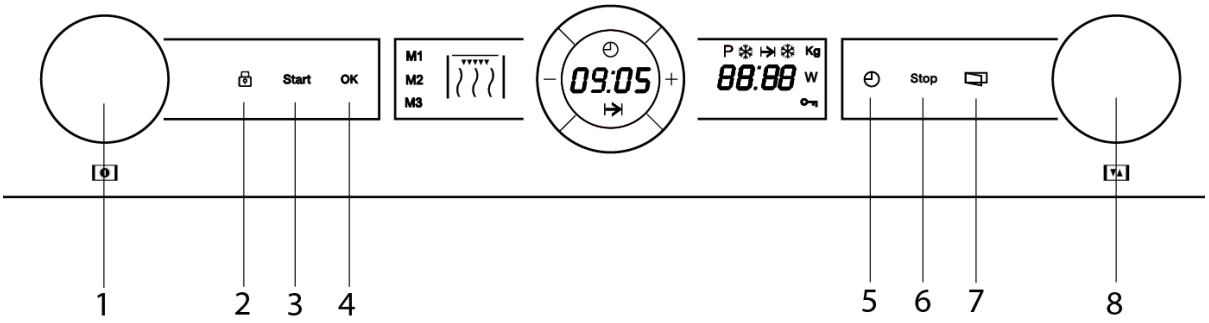
... und werden von den Lebensmitteln absorbiert.



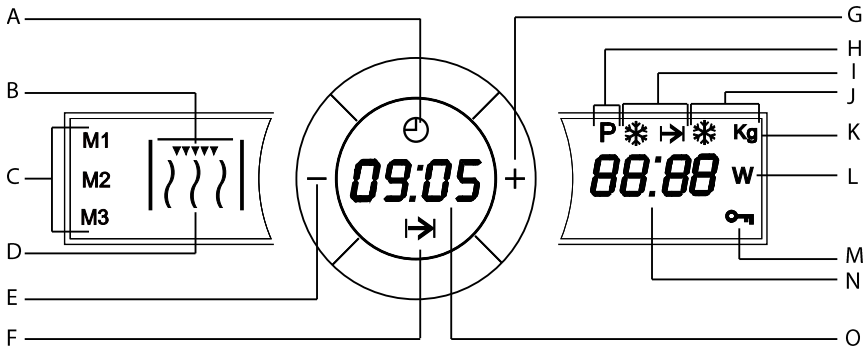
Beschreibung des Mikrowellenherds



1. Sicherheitsverriegelungen
2. Türglass
3. Grill
4. Keramikbodenplatte
5. Bedienfeld
6. Rost
7. Bräunungsteller



1. Funktionswahlschalter
2. Verriegelungstaste
3. Start taste
4.Bestätigungstaste
5. Uhr taste
6. Stop taste
7. Türöffnungstaste
8. Drehknopf

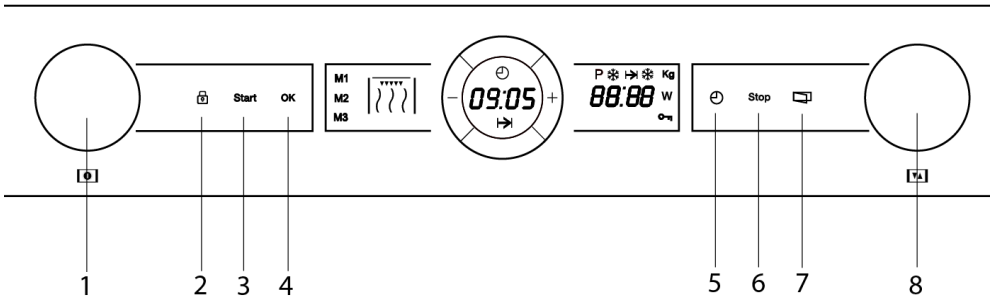


A. Uhr Anzeige
B. Grill Funktionsanzeige
B+D. Grill + Mikrowelle Funktionsanzeige
C. Speicherfunktionsanzeige
D. Mikrowelle Funktionsanzeige
E. „-„ Anzeige
F. Dauer Anzeige
G. „+“ Anzeige
H. Spezial Funktionsanzeige
I. Auftauen nach Zeit Anzeige
J. Auftauen nach Gewicht Anzeige
K. Gewicht Funktionsanzeige
L. Leistung Funktionsanzeige
M. Verriegelungsanzeige
N. Leistung/Gewicht Display
O. Uhr/Dauer Display

Basiseinstellungen

Einstellung der Uhr

Nach Anschluss des Gerätes an das Netz oder nach einem Stromausfall blinkt die Uhr und zeigt damit an, dass die Uhrzeit nicht korrekt ist. Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Uhr einzustellen:



Das Blinken der Uhrzeit beim erstmaligen Einschalten des Geräts oder nach einem Stromausfall zeigt an, dass die eingestellte Uhrzeit nicht korrekt ist. Um die Zeit einzustellen, gehen Sie bitte wie folgt vor:

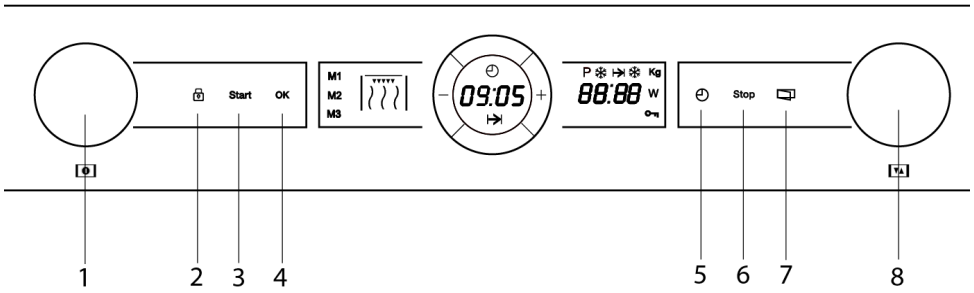
1. Drücken Sie die Uhr taste (5), wenn das Uhr/Dauer Display die Uhrzeit anzeigt (nicht notwendig nach einem Stromausfall oder beim erstmaligen Einschalten des Geräts). Die Stundenzahl beginnt nun zu blinken.
2. Drücken Sie die “+” und “-” tasten, um die korrekte Stundenzahl einzustellen.
3. Drücken Sie nochmals die Uhr taste (5), um die Minuten einzustellen. Die Minutenzahl beginnt nun zu blinken.
4. Drücken Sie die “+” und “-” tasten, um die korrekte Minutenzahl einzustellen.
5. Um den Vorgang abzuschließen, drücken Sie nochmals die Uhr taste (5).

Einblenden/Ausblenden der Uhr

Wenn Sie die Uhr als störend empfinden, können Sie sie ausblenden, indem Sie die Uhr taste (5) 3 Sekunden lang gedrückt halten. Der Doppelpunkt zwischen der Stunden- und der Minutenzahl blinkt, die Uhr wird jedoch ausgeblendet.

Wenn Sie die Uhr wieder sehen möchten, halten Sie die Uhr taste nochmals 3 Sekunden lang gedrückt.

Sicherheitsverriegelung



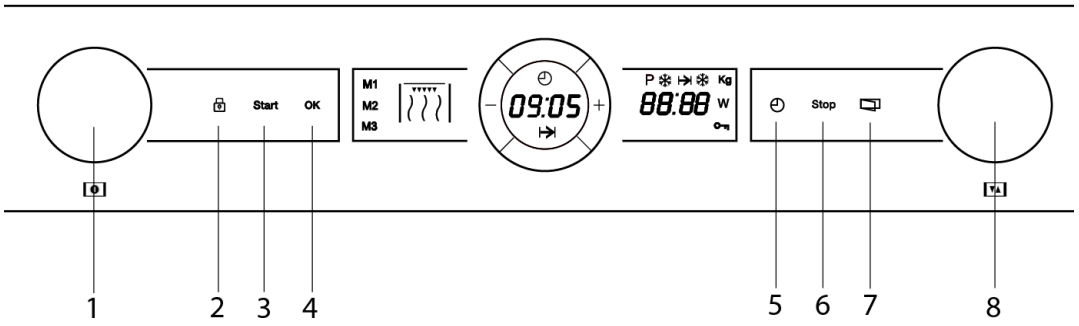
Der Ofenbetrieb kann blockiert werden (zum Beispiel, damit das Gerät von Kindern nicht benutzt wird).

1. Halten Sie zum Verriegeln des Geräts die Verriegelungstaste (2) 3 Sekunden lang gedrückt. Sie hören ein akustisches Signal, und die Verriegelungsanzeige erscheint. Der Ofen ist nun in diesem Zustand blockiert und kann nicht verwendet werden.
2. Halten Sie zum Entriegeln des Geräts die Verriegelungstaste (2) 3 Sekunden lang gedrückt. Sie hören ein akustisches Signal, die Verriegelungsanzeige schaltet sich aus.

Grundfunktionen

Mikrowelle

Verwenden Sie diese Funktion, um Gemüse, Kartoffeln, Reis, Fisch und Fleisch zu garen bzw. aufzuwärmen.



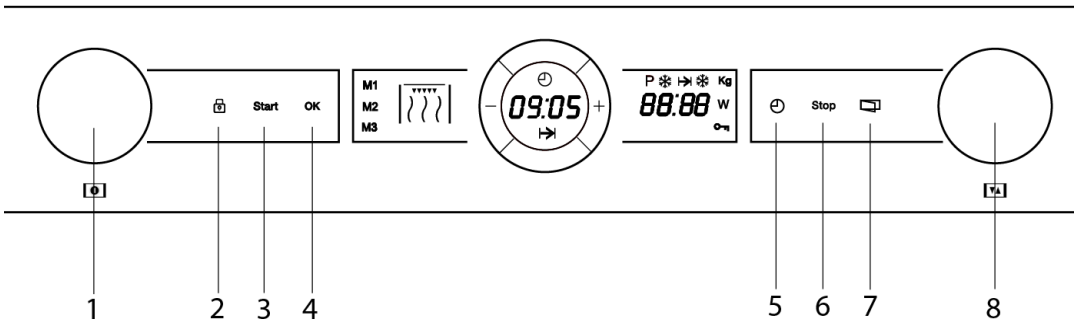
1. Drehen Sie den Funktionswahlschalter (1), bis die Anzeige des Mikrowellenbetriebs zu blinken beginnt. Auf dem Uhr/Dauer Displayr blinkt nun „1:00“.
2. Drehen Sie den Drehknopf (8) in die entsprechende Richtung, um die Dauer einzustellen.
3. Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken der Bestätigungstaste (4). Nun blinkt der Leistungswert auf dem Leistung/Gewicht Display.. Die Leistungsanzeige beginnt zu blinken.
4. Drehen Sie den Drehknopf (8) in die entsprechende Richtung, um die Leistungsstufe auszuwählen. Wenn Sie den Drehknopf nicht betätigen, wird der Ofen mit einer Leistung von 850 W betrieben.
5. Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken der Bestätigungstaste (4).
6. Drücken Sie den Start Knopf (3). Die Mikrowelle wird automatisch gestartet.

HINWEIS:

Die Starttaste kann jederzeit während des oben beschriebenen Vorgangs gedrückt werden. Der Ofen wird dann den Betrieb mit den eingestellten Werten aufnehmen.

Grill

Verwenden Sie diese Funktion, um die Nahrungsmittel von oben schnell zu bräunen.

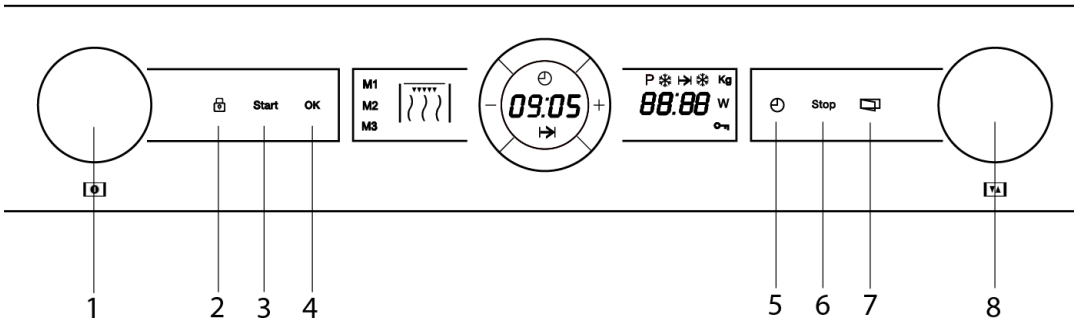


1. Drehen Sie den Funktionswahlschalter (1), bis die Grill Funktionsanzeige zu blinken beginnt. Auf dem Uhr/Dauer Display blinkt nun „10:00“.
2. Drehen Sie den Drehknopf (8) in die entsprechende Richtung, um die Dauer einzustellen.
3. Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken der Bestätigungstaste (4).
4. Drücken Sie den Start Knopf (3). Die Mikrowelle wird automatisch gestartet.

Grundfunktionen

Mikrowelle + Grill

Verwenden Sie diese Funktion, um Lasagne, Geflügel, Ofenkartoffeln und überbackene Gerichte zuzubereiten.



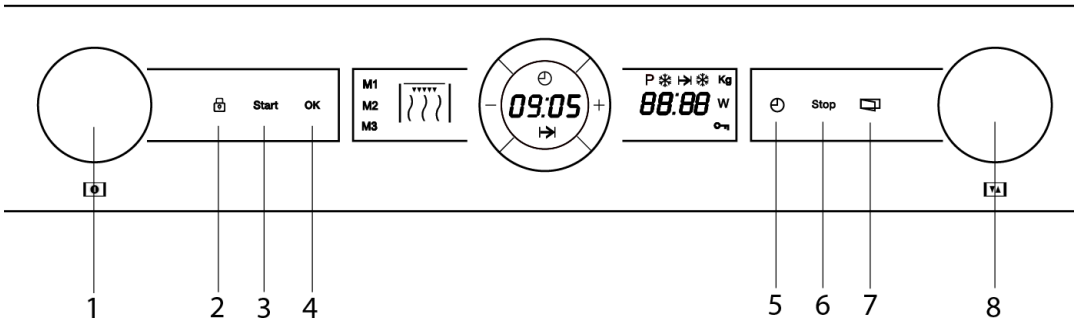
1. Drehen Sie den Funktionswahlschalter (1), bis die Anzeige für die Funktion Mikrowelle + Grill zu blinken beginnt. Auf dem Uhr/Dauer Display blinkt nun „10:00“.
2. Drehen Sie den Drehknopf (8) in die entsprechende Richtung, um die Dauer einzustellen.
3. Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken der Bestätigungstaste (4). Nun blinkt der Leistungswert auf dem Leistungs/Gewicht Display.. Die Leistungsanzeige beginnt zu blinken.
4. Drehen Sie den Drehknopf (8) in die entsprechende Richtung, um die Leistungsstufe auszuwählen. Wenn Sie den Drehknopf nicht betätigen, wird der Ofen mit einer Leistung von 360 W betrieben. Die maximale Leistung, die ausgewählt werden kann, beträgt 360 W.
5. Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken der Bestätigungstaste (4).
6. Drücken Sie den Start Knopf (3). Die Mikrowelle wird automatisch gestartet.

HINWEIS:

Die Starttaste kann jederzeit während des oben beschriebenen Vorgangs gedrückt werden. Der Ofen wird dann den Betrieb mit den eingestellten Werten aufnehmen.

Auftauen nach Zeit (manuell)

Verwenden Sie diese Funktion, um jegliche Art von Lebensmitteln schnell aufzutauen.

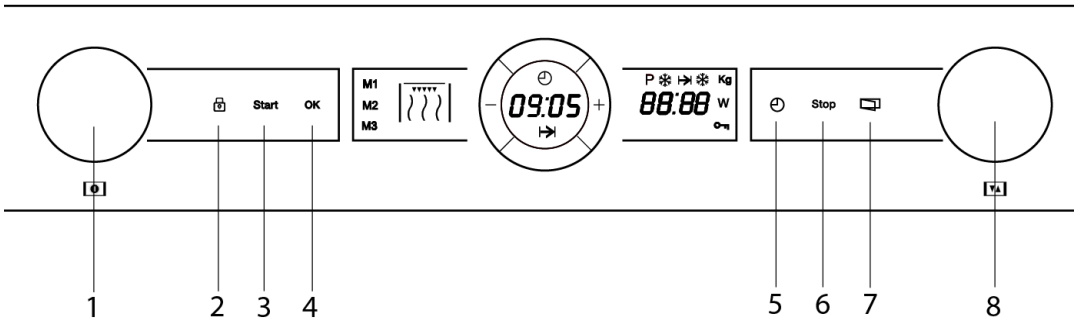


1. Drehen Sie den Funktionswahlschalter (1), bis die Anzeige der Funktion Auftauen nach Zeit zu blinken beginnt. Auf dem Uhr/Dauer Display blinkt nun „10:00“.
2. Drehen Sie den Drehknopf (8) in die entsprechende Richtung, um die Dauer einzustellen.
3. Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken der Bestätigungstaste (4).
4. Drücken Sie den Start Knopf (3). Die Mikrowelle wird automatisch gestartet.
5. Wenden Sie die Nahrungsmittel, wenn der Ofen ein akustisches Signal gibt und das Wort turn auf der Anzeige blinkt.

Grundfunktionen

Auftauen nach Gewicht (automatisch)

Verwenden Sie diese Funktion, um Fleisch, Geflügel, Fisch, Obst und Brot schnell aufzutauen.



1. Drehen Sie den Funktionswahlschalter (1), bis die Anzeige der Funktion Auftauen nach Gewicht zu blinken beginnt. Auf der oberen Anzeige blinkt nun das Symbol für die Nahrungsmittelart „Pr 1“.
2. Drehen Sie den Drehknopf (8) in die entsprechende Richtung, um die Nahrungsmittelart einzustellen. Wenn Sie den Drehknopf nicht betätigen, wird der Ofen für die Nahrungsmittelart „Pr 1“ betrieben.
3. Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken der Bestätigungstaste (4). Nun blinkt der Gewichtswert auf dem Leistung/Gewicht Display. Die Gewichtsanzeige beginnt zu blinken.
4. Drehen Sie den Drehknopf (8) in die entsprechende Richtung, um das Gewicht einzustellen. Wenn Sie den Drehknopf nicht betätigen, geht das Gerät von einem Gewicht von 200 g aus.
5. Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken der Bestätigungstaste (4).
6. Drücken Sie den Start Knopf (3). Die Mikrowelle wird automatisch gestartet.
7. Wenden Sie die Nahrungsmittel, wenn der Ofen ein akustisches Signal gibt und das Wort turn auf dem Leistung/Gewicht Display blinkt.

Die folgende Tabelle zeigt die Programme der Funktion Auftauen nach Gewicht unter Angabe der Intervalle bezüglich Gewicht sowie Auftau- und Ruhezeiten (um zu gewährleisten, dass die Speise eine einheitliche Temperatur erreicht).

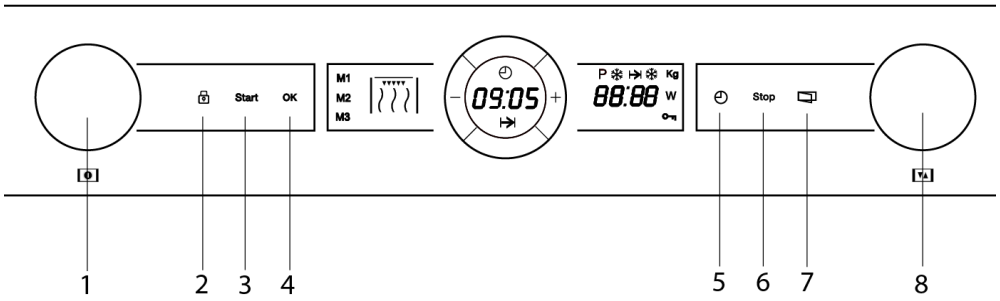
Programm	Nahrungsmittel	Gewicht (g)	Dauer (Min.)	Ruhezeit (Min.)
Pr 1	Fleisch	100 – 2.000	2 – 43	20 – 30
Pr 2	Geflügel	100 – 2.500	2 – 58	20 – 30
Pr 3	Fisch	100 – 2.000	2 – 40	20 – 30
Pr 4	Obst	100 – 500	2 – 13	10 – 20
Pr 5	Brot	100 – 800	2 – 19	10 – 20

Wichtige Anmerkung: Siehe „Allgemeine Hinweise für das Auftauen“.

Sonderfunktion

Sonderfunktion: Erwärmen von Speisen

Verwenden Sie diese Funktion, um verschiedene Arten von Lebensmitteln zu erwärmen.



1. Drehen Sie den Funktionswahlschalter (1), bis die Anzeige der Sonderfunktion zu blinken beginnt. Auf der oberen Anzeige blinkt nun das Programm „P1“.
2. Drehen Sie den Drehknopf (8) in die entsprechende Richtung, um das Programm einzustellen. Wenn Sie den Drehknopf nicht betätigen, wird das Gerät im Programm „P1“ betrieben.
3. Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken der Bestätigungstaste (4).
4. Der Leistung / Gewicht Display zeigt die Unterfunktion "P1.1" an. Drehen Sie den Drehknopf (8) in eine beliebige Richtung, um die Unterfunkunktion einzustellen. Der Uhr/Dauer Display zeigt die Dauer der möglichen Unterfunktionen an .
5. Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken der Bestätigungstaste (4).
6. Drücken Sie den Start Knopf (3). Die Mikrowelle wird automatisch gestartet.
7. Nach dem Ertönen des akustischen Signals leuchtet auf der Anzeige turn Drücken Sie taste Start (3), das Gerät wird direkt wieder in Betrieb genommen. Falls Sie die Tür nach einer Minute nicht öffnen wird das Gerät Automatisch wieder in Betrieb genommen.

Die folgende Tabelle zeigt das Sonderfunktionsprogramm mit Gewichtsangaben sowie Gar- und Ruhedauer (damit die Nahrungsmittel eine einheitliche Temperatur haben).

Programm	Nahrungsmittel	Gewicht (g)	Dauer (Min.)	Hinzugefügtes Wasser (ml)	Anweisungen
P1.1	Kartoffeln kochen	250	7	100	Setzen Sie die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln (15-20 mm) in einen hitzebeständigen Behälter mit Wasser mit einem Deckel bedeckt. Legen Sie den Behälter auf die Keramikbodenplatte der Mikrowelle.
P1.2		500	10	150	
P1.3		1000	15	200	
P2.1	Risotto (kochfertig)	150	42	600	Setzen Sie die Zutaten zum Sanftgaren in einen hitzebeständigen Behälter mit Deckel. Legen Sie den Behälter auf die Keramikbodenplatte der Mikrowelle.
P2.2		400	45,5	800	
P2.3	Kuchenteig (kochfertig)	550	22	---	
P3.1	Fisch (gefroren)	700	30	300	Setzen Sie die Zutaten zum kochen und überbacken in einen hitzebeständigen Behälter mit Deckel. Legen Sie den Behälter auf die Keramikbodenplatte der Mikrowelle.
P3.2	Fisch (frisch)	800	30	300	
P3.3	Gemüse (gefroren)	1000	30	300	Setzen Sie die Zutaten zum kochen in einen hitzebeständigen Behälter mit Deckel. Legen Sie den Behälter auf die Keramikbodenplatte der Mikrowelle.

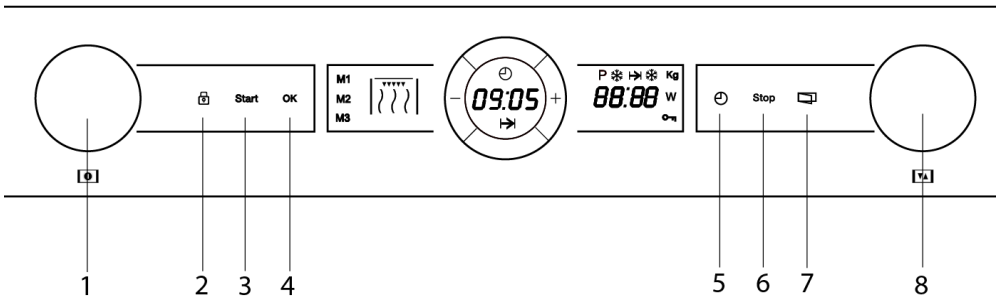
Sonderfunktion

Wichtige Anmerkungen:

- Benutzen Sie stets mikrowellengeeignetes Geschirr und einen Deckel oder eine Abdeckung, um Flüssigkeitsverluste zu vermeiden.
- Wenden Sie die Nahrungsmittel während der Erhitzung mehrmals, insbesondere wenn das Gerät ein akustisches Signal aussendet und das Symbol turn auf dem Display erscheint.
- Die für die Erwärmung der Speisen notwendige Zeit hängt von deren Ausgangstemperatur ab. Direkt aus dem Kühlschrank entnommene Lebensmittel benötigen mehr Zeit zur Erhitzung als solche mit Raumtemperatur. Falls die Temperatur des Essens nicht Ihren Wünschen entspricht, wählen Sie beim nächsten Mal einen größeren oder kleineren Wert als Gewicht.
- Rühren Sie die Nahrungsmittel nach dem Erhitzen um und lassen Sie sie anschließend kurze Zeit stehen, damit diese eine einheitliche Temperatur erreichen.

Achtung! Nach der Erwärmung kann das Gefäß sehr heiß sein. Obgleich die Mikrowellen die Mehrheit der Gefäße nicht erhitzen, können diese durch die Übertragung der Wärme durch die Speise heiß werden.

Speicherfunktion:



Definieren und Speichern einer Funktion

1. Drehen Sie den Drehknopf (8) in die von ihnen gewünschte Grundfunktion.
2. Stellen Sie die gewünschten Parameter mit den Drehknopf (8) ein.
3. Drücken Sie die Uhr taste (5) 5 Sekunden lang. Die Speicher Anzeige leuchtet und zeigt “M1” an.
4. Mit dem Drehknopf (8) wählen Sie die von ihnen gewünschte Speicher Anzeige, wo die definierten Parameter gespeichert werden sollen (M1, M2 oder M3).
5. Drücken Sie den Start Knopf (3) um die gespeicherte Funktion zu bestätigen und zu Speichern.

Aufrufen einer gespeicherten Funktion

1. Drehen Sie den Funktionswahlschalter (1) um die gespeicherte Funktion aufzurufen.
2. Drücken Sie den Start Knopf (3). Die Mikrowelle wird automatisch gestartet.

Eine gespeicherte Funktion löschen:

1. Mit dem Ofen in Standby-Modus drehen Sie den Funktionswahlschalter (1)um die gewünschte gespeicherte Funktion aufzurufen.
2. Drücken Sie die Uhr taste (5) 5 Sekunden lang. Die Leistung/Gewicht Anzeige leuchtet und zeigt “DEL” für 3 Sekunden an.

Benutzung des Bräunungstellers

Bei dem Garen von Pizza und Kartoffelerzeugnissen mit dem Grill oder in Kombination
mit Grill und Mikrowelle bleibt die Unterseite des Lebensmittels meist feucht. Das lässt sich mit dem Bräunungsteller vermeiden. Er erreicht eine hohe Temperatur und somit wird eine goldbraune Kruste erzielt.

Wichtige Hinweise:

Verwenden Sie immer Topflappen oder Handschuhe, der Bräunungsteller wird sehr heiß.
Stellen Sie den Bräunungsteller niemals ohne den GlasKeramikbodenplatte in das Gerät.

Setzen Sie keine hitzeempfindlichen Behältnisse auf den Bräunungsteller (z.B. Plastikschalen).
Benutzung des Bräunungstellers:

1. Vorheizen des Bräunungstellers 3 – 5 Minuten mit der Funktion Mikrowelle/Grill mit 60 % (600 W) Leistung der Mikrowelle.
2. Bräunungsteller mit Öl bepinseln, damit die Speisen gut bräunen.
3. Die Speisen, ob frisch oder gefroren, direkt auf den Bräunungsteller legen.
4. Den Bräunungsteller auf den Keramikbodenplatte ins Mikrowellengerät stellen.
5. Die Funktion Mikrowelle/Grill wählen und die Garzeit einstellen. Die folgende Tabelle gibt einige Empfehlungen.

Lebensmittel	Gewicht (g)	Garzeit (min)	Ruhezeit (min)	Anmerrkung
Pizza	200 g	5 min	---	Mit dünnen Boden, bei dickeren Boden erhöht sich die Zeit um 1 – 2 Min.
	300 g	6 min	---	
	400 g	7 min	---	
Pasteten und Kuchen (TK)	200 g	5 min	2 min	
	300 g	6 min	2 min	
Hamburger	400 g	8 min	2 min	2 x wenden.
Pommes frites Rösti	---	5 min	---	1 x wenden.

Reinigung des Backtellers

Den Backteller am besten mit heißem Wasser und Geschirrspülmittel reinigen und nachspülen. Keine kratzenden Schwämme oder Scheuermittel verwenden, welche die Oberfläche beschädigen.

WICHTIGE HINWEISE:

- Der Backteller ist mit Teflon beschichtet. Diese Beschichtung kann bei unsachgemäßer Benutzung beschädigt werden.
- Die Speisen nicht auf dem Backteller schneiden. Die Speisen vor dem Schneiden vom Backteller nehmen.
- Die Lebensmittel mit einem Plastik- oder Holzspatel wenden.

Während des Betriebs...

Kochvorgang unterbrechen

Sie können den Kochvorgang jederzeit unterbrechen, indem Sie einmal die **Stopptaste** drücken bzw. die Gerätetür öffnen.

In jedem Falle:

- **hört die Ausstrahlung von Mikrowellen auf,**
- wird der Grill deaktiviert, **hat aber weiterhin eine sehr hohe Temperatur, Verbrennungsgefahr!**
- stoppt die Zeitschaltuhr und zeigt die restliche Garzeit an.

Falls Sie es wünschen, können Sie:

1. die Lebensmittel wenden oder umrühren, um ein einheitlichen Kochvorgang zu erreichen,
2. die Prozessparameter ändern,

Schließen Sie die Tür und drücken Sie die **Startaste**, um den Vorgang wieder aufzunehmen.

Parameter Ändern

Die Betriebsparameter (Zeit, Gewicht, Leistung, etc.) können jederzeit geändert werden wenn der Ofen in Betrieb ist oder, wenn der Kochvorgang unterbrochen wurde. Diese Änderungen können Sie folgt durchführen:

1. Um die Uhrzeit zu ändern, drehen Sie den Drehknopf (8). Die neu definierte Zeit ist sofort gültig.
2. Um die Definierte Leistung zu ändern, (nur wenn der Kochvorgang unterbrochen wurde) die OK Taste (4) drücken. Die Entsprechende anzeige leuchtet. Sie können die Parameter durch das drehen des Drehknopfes (8) ändern und mit der OK taste (4) bestätigen.
3. Um die Funktion zu ändern, (nur wenn der Kochvorgang unterbrochen wurde) drehen Sie den Funktionswahlschalter (1) und ändern Sie die Parameter.
4. Um das Gewicht zu ändern, (nur bei der Funktion “Auftauen nach Gewicht” möglich und wenn der Kochvorgang unterbrochen worden ist) die OK Taste (4) drücken und mit den Drehknopf (8) die Parameter ändern.

Kochvorgang abbrechen

Wenn Sie einen Kochvorgang abbrechen möchten, drücken Sie zweimal infolge die **Stopptaste**.

Ende des Kochvorgangs

Am Ende des Kochvorgangs ertönen drei Signaltöne, und auf der **Anzeige** kommt **End** vor.

Auftauen

Zum Auftauen wird empfohlen, die Funktion Mikrowelle gemeinsam mit einer der folgenden Leistungsstufen zu wählen:

Die folgende Tabelle zeigt zusammenfassend die verschiedenen Auftau- und Ruhezeiten (um zu gewährleisten, dass die Speisen eine gleichmäßige Temperatur erlangen), in Abhängigkeit von Art und Gewicht der Nahrungsmittel, sowie die entsprechenden Empfehlungen.

Lebensmittel	Gewicht (g)	Auftauzeit (min.)	Ruhezeit (min.)	Bemerkung
Fleisch am Stück, Schwein, Rind, Kalb, Wild	100	2-3	5-10	1 x wenden
	200	4-5	5-10	1 x wenden
	500	10-12	10-15	2 x wenden
	1000	21-23	20-30	2 x wenden
	1500	32-34	20-30	2 x wenden
	2000	43-45	25-35	3 x wenden
Goulasch	500	8-10	10-15	2 x wenden
	1000	17-19	20-30	3 x wenden
Hackfleisch	100	2-4	10-15	2 x wenden
	500	10-14	20-30	3 x wenden
Bratwurst	200	4-6	10-15	1 x wenden
	500	9-12	15-20	2 x wenden
Geflügel, Geflügelteile	250	5-6	5-10	1 x wenden
Hähnchen	1000	20-24	20-30	2 x wenden
Poularde	2500	38-42	25-35	3 x wenden
Fischfilet	200	4-5	5-10	1 x wenden
Forelle	250	5-6	5-10	1 x wenden
Krabben	100	2-3	5-10	1 x wenden
	500	8-11	15-20	2 x wenden
Obst	200	4-5	5-10	1 x wenden
	300	8-9	5-10	1 x wenden
	500	11-14	10-20	2 x wenden
Brot	200	4-5	5-10	1 x wenden
	500	10-12	10-15	1 x wenden
	800	15-17	10-20	2 x wenden
Butter	250	8-10	10-15	
Quark	250	6-8	10-15	
Sahne	250	7-8	10-15	

Auftauen

Allgemeine Hinweise zum Auftauen

1. Nutzen Sie zum Auftauen nur mikrowellen-taugliches Geschirr (Porzellan, Glas, geeignete Plastik).
2. Die Funktion Auftauen nach Gewicht und die Tabellen beziehen sich auf das Auftauen von rohen Esswaren.
3. Die Auftauzeit hängt von der Menge und der Höhe des Nahrungsmittels ab. Wenn Sie Esswaren einfrieren, dann berücksichtigen Sie dabei den Auftauvorgang. Verteilen Sie die Speise zu gleichen Teilen entsprechend der Größe des Gefäßes.
4. Verteilen Sie das Nahrungsmittel so gut wie möglich auf den Keramikbodenplatte des Gerätes. Die dicksten Teile des Fisches oder der Hähnchenschenkel müssen nach außen zeigen. Sie können die dünneren Teile mit einer Alufolie schützen. **Wichtig:** Die Alufolie darf nicht mit den Wänden des Garraumes in Berührung kommen, da dies einen Lichtbogen auslösen kann.
5. Die kompaktesten Stücke müssen mehrfach gewendet werden.
6. Verteilen Sie die tiefgekühlten Nahrungsmittel so gleichmäßig wie möglich, denn die schmalsten und dünnsten Teile tauen schneller auf als die dickeren und höheren Stellen.
7. Fettreiche Lebensmittel, wie Butter, Weißkäse und Rahm, brauchen nicht völlig aufgetaut werden. Bei Raumtemperatur sind sie in wenigen Minuten zum Servieren bereit. Tiefgekühlte Sahne sollte vor dem Verbrauch durchgerührt werden.
8. Legen Sie Geflügel auf einen umgedrehten Teller, damit der Fleischsaft leichter abfließen kann.
9. Brot kann in eine Serviette eingewickelt werden, um nicht all zu sehr auszutrocknen.
10. Nehmen Sie tiefgekühlte Nahrungsmittel aus der Verpackung, und vergessen Sie nicht, falls vorhanden, die Metallklammern zu entfernen. Im Falle von Behältnissen, welche dazu dienen, die Lebensmittel im Gefrierschrank aufzubewahren und gleichermaßen genutzt werden können, um diese zu erwärmen und zuzubereiten, brauchen Sie lediglich deren Deckel zu entfernen. Geben Sie in allen übrigen Fällen die Speisen in mikrowellentaugliche Gefäße.
11. Die durch das Auftauen hauptsächlich bei Geflügel anfallende Flüssigkeit, muss weggegossen werden und darf keinesfalls mit den übrigen Lebensmitteln in Berührung kommen.
12. Beachten Sie, dass bei den Auftaufunktionen eine Ruhezeit notwendig ist, bis das Nahrungsmittel völlig aufgetaut ist.

Kochen mit der Mikrowelle

Achtung! Lesen Sie den Abschnitt "Sicherheitshinweise" aufmerksam durch, bevor Sie mit der Mikrowelle garen.

Befolgen Sie nachstehende Hinweise beim garen mit der Mikrowelle:

- Bevor Sie Esswaren mit einer Schale oder einer **Haut** (z. B. Äpfel, Tomaten, Kartoffeln, Würstchen) warm machen oder kochen, **stechen Sie diese an**, damit sie nicht platzen. Schneiden Sie die Lebensmittel in Stücke, bevor Sie mit deren Zubereitung im Gerät beginnen.
- Überprüfen Sie, bevor Sie ein Gefäß benutzen, ob dieses für die Mikrowelle geeignet ist (siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs).
- Beim Verarbeiten von Nahrungsmitteln mit geringer Feuchtigkeit (z. B.: **Auftauen von Brot**, Zubereiten von Popcorn, usw.) tritt eine rasche Verdampfung auf. Somit arbeitet das Gerät im Leerlauf, und die Speise kann verkohlen. Dieser Umstand kann Schäden am Gerät und am Geschirr hervorrufen. Stellen Sie deshalb nur die allernotwendigste Zeit ein und überwachen Sie den Ablauf.
- Es ist nicht möglich, große Mengen Öl (**Frittieren**) im Mikrowellengerät zu erhitzen.
- Nehmen Sie die **Fertiggerichte** aus deren Verpackung, denn diese ist nicht immer hitzebeständig. Befolgen Sie die vom Hersteller gegebene Anleitung.
- **Haben Sie mehrere Gefäße**, wie zum Beispiel Tassen, dann ordnen Sie diese gleichmäßig auf der Keramikbodenplatte an.
- Verschließen Sie die **Plastiktüten** nicht mit Metallklemmen sondern mit Plastikklemmen. Durchlöchern Sie die Tüte mehrfach, damit der Dampf leicht entweichen kann.
- Vergewissern Sie sich beim Erwärmen oder Zubereiten von Esswaren, dass diese eine **Mindesttemperatur von 70°C** erreichen.
- Während der Zubereitung kann sich **Wasserdampf** an der Glasscheibe der Tür niederschlagen und gegebenenfalls heruntertropfen. Das ist normal und kann noch ausgeprägter sein, wenn die Umgebungstemperatur niedrig ist. Die Sicherheit des Gerätes wird nicht in Frage gestellt. Wischen Sie nach Benutzung das Kondenswasser ab.
- Wenn Sie Flüssigkeiten erhitzen, dann benutzen Sie **Gefäße mit großen Öffnungen**, damit der Dampf leicht entweichen kann.

Bereiten Sie die Nahrungsmittel gemäß Anleitung zu, und beachten Sie die in den Tabellen angegebenen Kochzeiten sowie Leistungsstufen.

Berücksichtigen Sie, dass die angeführten Werte lediglich der Orientierung dienen und, in Abhängigkeit vom Ausgangszustand, von der Temperatur, Feuchtigkeit und Art des Nahrungsmittels, abweichen können. Es ist ratsam, die Zeiten und Leistungsstufen den entsprechenden Gegebenheiten anzupassen. Je nach Art der Speise ist es notwendig, die Zubereitungszeiten zu verlängern oder zu verkürzen bzw. die Leistungsstufe zu erhöhen oder zu verringern.

Die Zubereitung in der Mikrowelle...

1. Je größer die Menge der Nahrungsmittel ist, desto länger ist die Zubereitungszeit. Beachten Sie:
   - Doppelte Menge = doppelte Zeit
   - Halbe Menge = halbe Zeit

2. Je geringer die Temperatur ist, desto länger ist die Zubereitungszeit.

3. Die flüssigen Nahrungsmittel erwärmen sich schneller.

4. Eine gute Verteilung der Lebensmittel auf der Keramikbodenplatte erleichtert die gleichmäßige Zubereitung. Wenn Sie die kompakteren Nahrungsmittel an den Rand des Tellers und die weniger kompakten in die Mitte des Tellers legen, dann können Sie verschiedene Arten von Lebensmitteln gleichzeitig erhitzen.

5. Die Tür des Gerätes kann zu jeder Zeit geöffnet werden. Das Gerät schaltet sich automatisch ab. Er setzt sich erst wieder in Betrieb, wenn Sie die Tür schließen und erneut die **Starttaste** drücken.

- 6. Die meisten Lebensmittel müssen abgedeckt werden. Sie behalten dadurch ihre Feuchtigkeit und ihren Eigengeschmack. Der Deckel muss für Mikrowellen durchlässig sein und über kleine Öffnungen verfügen, die das Entweichen des Dampfes gestatten.

Mit der Mikrowelle garen

Tabelle und Vorschläge – Zubereitung von Gemüse

Speise	Menge (g)	Zugabe von Flüssigkeit	Leistung (Watt)	Zeit (Min.)	Ruhezeit (min.)	Hinweise
Blumenkohl	500	100 ml	750	9-11	2-3	In Röschen teilen
Brokkoli	300	50 ml	750	6-8	2-3	In Scheiben schneiden
Pilze	250	25 ml	750	6-8	2-3	1 x wenden, Abdecken
Erbsen & Möhren, Tiefgekühlte Möhren	300 250	100 ml 25 ml	750 750	7-9 8-10	2-3 2-3	In Würfel oder Scheiben schneiden. Abdecken 1 x wenden
Kartoffeln	250	25 ml	750	5-7	2-3	Schälen, in gleiche Stücke schneiden. Abdecken, 1 x wenden
Paprika	250	25 ml	750	5-7	2-3	In Stücke oder Scheiben schneiden. Abdecken, 1 x wenden
Porree	250	50 ml	750	5-7	2-3	
Rosenkohl, tiefgekühlt	300	50 ml	750	6-8	2-3	Abdecken, 1 x wenden
Sauerkraut	250	25 ml	750	8-10	2-3	Abdecken, 1 x wenden

Tabellen und Anregungen – Fisch zubereiten

Speise	Menge (g)	Leistung (Watt)	Zeit (Min.)	Ruhezeit (Min.)	Hinweise
Fischfilet	500	550	10-12	3	Zugedeckt zubereiten. Nach der Hälfte der Zeit umdrehen.
Ganzer Fisch	800	750 300	2-3 7-9	2-3	Zugedeckt zubereiten. Nach der Hälfte der Zeit umdrehen. Gegebenenfalls die dünneren Enden des Fisches bedecken.

Zubereitung mit dem Grill

Benutzen Sie den mit dem Gerät mitgelieferten Rost, um gute Ergebnisse mit dem Grill zu erreichen.

Setzen Sie den Grillrost so ein, dass er die Metalloberflächen des Nutzraumes nicht berührt, da die Gefahr der Entstehung eines Lichtbogens gegeben ist, der das Gerät beschädigen kann.

WICHTIGE HINWEISE:

1. Beim ersten Einsatz des Grills ist das Auftreten von etwas Rauch und Geruch festzustellen, was auf den Gebrauch von Ölen während der Herstellung zurückzuführen ist.
2. Die Glasscheibe der Tür erreicht während des Betriebs sehr hohe Temperaturen. **Halten Sie Kinder fern!**
3. Heizen Sie vorher den Grill 2 Minuten vor. Falls kein gegenteiliger Hinweis vorliegt, benutzen Sie den Grillrost.
4. Während der Nutzung des Grills erreichen die Wände des Innenraumes sehr hohe Temperaturen. Es wird der Gebrauch von Küchenhandschuhen empfohlen.
5. Wird der Grill über einen längeren Zeitraum betrieben, ist es normal, dass die Heizelemente durch das Sicherheitsthermostat zeitweise ausgeschaltet werden.
6. **Wichtig!** Wenn die Nahrungsmittel in Gefäßen gegrillt oder gegart werden, ist es notwendig, zu überprüfen, ob die Gefäße dazu geeignet sind oder nicht. Siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs!
7. Beim Einsatz des Grills ist es möglich, dass Fettspritzer an das Heizelement gelangen und verbrannt werden. Das ist normal und stellt keinerlei Art von Funktionsstörung dar.
8. Reinigen Sie den Innenraum und das Zubehör nach jeder Zubereitung, damit der Schmutz nicht verkrustet.

Zubereitung mit dem Grill

Tabelle und Anregungen – Mikrowelle + Grill

Die Funktion Mikrowelle mit Grill ist ideal, um Speisen schnell zuzubereiten und gleichzeitig zu bräunen. Außerdem können Nahrungsmittel überbacken werden.

Mikrowelle und Grill arbeiten gleichzeitig. Die Mikrowelle gart und der Grill bräunt.

Gericht	Menge (g)	Geschirr	Leistung (Watt)	Zeit (min.)	Ruhezeit (min.)
Nudelauflauf	500	flach	180	17-20	3-5
Kartoffelauflauf	800	flach	600	24-28	3-5
Lasagne	etwa 800	flach	600	15-20	3-5
Quarkauflauf	etwa 500	flach	180	18-20	3-5
2 Hähnchenkeulen, frisch (auf dem Rost)	jeweils 200	flach	360	15-20	3-5
Hähnchen	etwa 1000	flaches und breites Gefäß	360	40-45	3-5
Zwiebelsuppe überbacken	2 Tassen zu 200	Suppenschalen	360	4-8	3-5

Überprüfen Sie, bevor Sie Geschirr und Gefäße in der Mikrowelle benutzen, ob diese geeignet sind. Verwenden Sie ausschließlich mikrowellen-taugliches Geschirr.

Das Geschirr, das für die kombinierte Funktion eingesetzt werden soll, muss sowohl für die Mikrowelle als auch für den Grill geeignet sein. Siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs!

Beachten Sie, dass die angegebenen Zeiten lediglich Orientierungswerte sind und je nach Ausgangszustand, Temperatur, Feuchtigkeit und Art des Nahrungsmittels abweichen können.

Falls die Zeit nicht ausreichend war, um das Nahrungsmittel entsprechend zu bräunen, dann behandeln Sie es weitere 5 oder 10 min. mit der Grillfunktion.

Beachten Sie bitte die Ruhezeiten, und wenden Sie die Fleisch- und Geflügelstücke

Benutzen Sie die Keramikbodenplatte zur Zubereitung, falls keine gegenteiligen Hinweise gegeben werden.

Die in den Tabellen angegebenen Werte gelten unter Berücksichtigung dessen, dass der Garraum kalt ist (es ist nicht nötig, ihn vorzuheizen).

Welche Art von Geschirr kann benutzt werden?

Funktion Mikrowelle

Beachten Sie bei der Funktion Mikrowelle, dass die Mikrowellen von den metallischen Flächen reflektiert werden. Glas, Porzellan, Steingut, Plastik und Papier lassen die Mikrowellen durch.

Deshalb **dürfen Metalltöpfe und –geschirr bzw. Gefäße mit Metallteilen oder –dekor nicht in der Mikrowelle benutzt werden**. Glas und Steingut mit **Metalldekor und –teilen** (z. B., Bleikristall) sind nicht zu verwenden.

Das **Ideale** für die Zubereitung im Mikrowellengerät ist es, feuerfestes Glas, Porzellan oder Steingut sowie hitzebeständige Plastik einzusetzen. Sehr feines und zerbrechliches Glas und Porzellan sollte nur kurzzeitig verwendet werden, z.B. um etwas zu erwärmen.

Die heißen Speisen übertragen die Wärme auf das Geschirr, das sehr heiß werden kann. Benutzen Sie deshalb immer einen **Topflappen!**

Geschirrtest

Stellen Sie bei maximaler Mikrowellenleistung das Geschirr 20 Sekunden lang in das Gerät. Falls es kalt bleibt oder nur wenig erhitzt wird, ist es geeignet. Wenn es sich jedoch sehr erwärmt oder einen Lichtbogen hervorruft, ist es ungeeignet.

Funktion Grill

Im Falle der Grillfunktion muss das Geschirr eine Temperatur von zumindest 300°C aushalten.

Plastikgeschirr ist ungeeignet.

Funktion Mikrowelle + Grill

Bei der Funktion Mikrowelle + Grill muss das benutzte Geschirr sowohl für die Mikrowelle als auch für den Grill geeignet sein.

Aluminiumgefäße und Folien

Die in Aluminiumgefäßen oder -folie befindlichen Fertiggerichte können unter Beachtung folgender Aspekte in die Mikrowelle eingebracht werden:

- Beachten Sie die Empfehlungen des Herstellers auf der Verpackung.
- Aluminiumgefäße dürfen nicht höher als 3 cm sein und nicht mit den Wänden des Garraumes in Berührung kommen (**Mindestabstand 3 cm**). Aluminiumdeckel sind abzunehmen.
- Stellen Sie das Aluminiumgefäß direkt auf die Keramikbodenplatte . Falls Sie den Grillrost verwenden, dann stellen Sie das Gefäß auf einen Porzellanteller. Stellen Sie das Gefäß nie direkt auf den Rost!
- Die Garzeit ist länger, denn die Mikrowellen dringen nur von oben in die Speise ein. Nutzen Sie im Zweifelsfalle nur mikrowellentaugliches Geschirr.
- Aluminiumfolie kann während des Auftauvorgangs benutzt werden, um die Mikrowellen zu reflektieren. Empfindliche Nahrungsmittel, wie Geflügel bzw. Hackfleisch, können gegen übermäßige Hitze geschützt werden, indem die entsprechenden Stellen damit abgedeckt werden.
- **Wichtig!** Die Aluminiumfolie darf nicht mit den Wänden des Nutzraumes in Berührung kommen, da dies einen Lichtbogen hervorrufen kann.

Deckel

Es wird die Benutzung von Deckeln aus Glas, Plastik oder Haftfolie empfohlen, denn auf diese Art und Weise:

1. wird eine zu starke Verdampfung vermieden (hauptsächlich bei sehr langen Garzeiten),
2. geht der Zubereitungsvorgang schneller vonstatten,
3. werden die Speisen nicht ausgetrocknet,
4. wird das Aroma bewahrt.

Die Deckel dürfen nicht luftdicht abschließen, damit keinerlei Druck entsteht. Plastiktüten müssen gleichermaßen Öffnungen haben. Sowohl Saugflaschen als auch Gläschen mit Babynahrung und ähnliche Gefäße dürfen nur ohne Deckel erwärmt werden, da sie platzen können

Welche Art von Geschirr darf verwendet werden?

Tabelle – Geschirr

Folgende Tabelle gibt Ihnen eine allgemeine Übersicht, welcher Geschirrtyp für den jeweiligen Fall geeignet ist.

Betriebsart / Geschirrtyp	Mikrowelle		Grill	Mikrowelle + Grill
	Auftauen / erwärmen	Zubereiten		
Glas und Porzellan 1)				
Für den Haushalt bestimmt, nicht feuerfest, kann im Geschirrspüler gereinigt werden.	ja	ja	nein	nein
Glasierte Keramik				
Feuerfestes Glas und Porzellan	ja	ja	ja	ja
Keramik, Steingutgeschirr 2)				
Ohne Glasur bzw. Glasur ohne Metalldekors	ja	ja	nein	nein
Tongeschirr 2)				
Glasiert	ja	ja	nein	nein
Unglasiert	nein	nein	nein	nein
Plastikgeschirr 2)				
Hitzebeständig bis 100°C	ja	nein	nein	nein
Hitzebeständig bis 250°C	ja	ja	nein	nein
Plastikfolien 3)				
Plastikfolie für Lebensmittel	nein	nein	nein	nein
Cellophan	ja	ja	nein	nein
Papier, Pappe, Pergament 4)	ja	nein	nein	nein
Metall				
Aluminiumfolie	ja	nein	ja	nein
Aluminiumverpackungen 5)	nein	ja	ja	ja
Zubehör (Rost)	nein	nein	ja	ja

1. Ohne Gold- oder Silberrand und ohne Bleikristall.
2. Hinweise des Herstellers beachten!
3. Benutzen Sie keine Metallklammern, um die Tüten zu verschließen. Durchlöchern Sie die Tüten. Nutzen Sie die Folien nur zum Abdecken.
4. Verwenden Sie keine Pappteller.
5. Ausschließlich flache Aluminiumverpackungen ohne Deckel. Das Aluminium darf mit den Wänden des Garraumes nicht in Berührung kommen.

Reinigung und Wartung des Geräts

Die Reinigung stellt die einzige, normalerweise erforderliche Wartung dar.

Achtung! Das Mikrowellengerät ist regelmäßig zu reinigen, wobei sämtliche Essensreste entfernt werden müssen. Wenn das Mikrowellengerät nicht ordnungsgemäß sauber gehalten wird, kann seine Oberfläche in Mitleidenschaft gezogen werden, **was wiederum die Lebensdauer des Gerätes verringern und gegebenenfalls zu einer gefährlichen Situation führen kann**.

Achtung! Die Reinigung muss an dem von der Stromversorgung getrennten Gerät durchgeführt werden. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Stromversorgungskreis des Gerätes ab.

Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel, keine kratzenden Scheuertücher noch spitze Gegenstände, denn es können Flecken entstehen.

Verwenden Sie keine Hochdruck- oder Dampfstrahlreinigungsgeräte.

Stirnseite

Es reicht, das Gerät mit einem feuchten Lappen zu reinigen. Geben Sie, falls er sehr verschmutzt sein sollte, einige Tropfen Geschirrspülmittel ins Waschwasser. Wischen Sie danach das Gerät mit einem trockenen Lappen ab.

Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eisweißflecken umgehend. Unter diesen Flecken kann es zur Korrosion kommen.

Vermeiden Sie das Eindringen von Wasser ins Geräteinnere.

Garraum

Reinigen Sie nach jeder Nutzung die Innenwände mit einem feuchten Lappen, so ist es leichter, Spritzer und anhaftende Speisereste zu beseitigen.

Nutzen Sie ein nicht aggressives Reinigungs-Mittel, um hartnäckigere Verunreinigungen zu entfernen. **Verwenden Sie weder Backofensprays noch sonstige aggressive bzw. scheuernde Reinigungsmittel.**

Halten Sie die Tür und die Vorderseite des Gerätes stets sehr sauber, um dessen einwandfreie Funktionsweise zu gewährleisten.

Verhindern Sie das Eindringen von Wasser in die Belüftungslöcher und –schlitze der Mikrowelle.

Reinigen Sie den Boden des Innenraumes, besonders wenn Flüssigkeiten verschüttet worden sind.

Falls der Garraum des Gerätes sehr verschmutzt ist, dann stellen Sie ein Glas Wasser auf den Keramikbodenplatte und schalten Sie die Mikrowelle mit maximaler Leistung 2 oder 3 Minuten lang ein. Der freigesetzte Dampf weicht die Verschmutzung auf, welche mit einem weichen Tuch leicht abgewischt werden kann.

Unangenehme Gerüche (z. B., nach der Zubereitung von Fisch) können mit Leichtigkeit beseitigt werden. Geben Sie einige Tropfen Zitronensaft in eine Tasse Wasser. Geben Sie einen Teelöffel in die Tasse, um einen Siedeverzug zu vermeiden. Erhitzen Sie das Wasser 2 bis 3 Minuten lang bei Maximallleistung der Mikrowelle.

Reinigung und Wartung des Ofens

Decke des Gerätes

Wenn die Decke des Gerätes verunreinigt ist, dann kann der Grill heruntergeklappt werden, um die Reinigung zu erleichtern.

Warten Sie, bis der Grill erkaltet ist, bevor Sie ihn herunterklappen, um eine Verbrennungsgefahr auszuschließen.

Gehen Sie folgendermaßen vor:

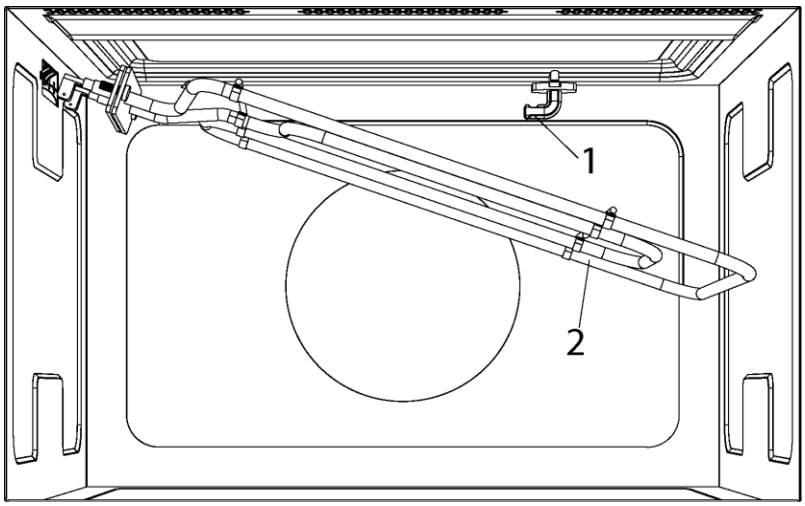
1. Drehen Sie den Halter de Grills um 180º **(1)**.
2. Klappen Sie den Grill vorsichtig herunter **(2)**. **Wenden Sie keine übermäßige Kraft an, da diese Schäden verursachen kann.**
3. Bringen Sie nach Reinigung der Decke den Grill **(2)** wieder in seine Lage, indem Sie umgekehrt vorgehen.

WICHTIGER HINWEIS: Die Halterung des Grills (1) kann herunterfallen, wenn sie gedreht wird. Sollte dies passieren, schieben Sie die Halterung des Grills (1) in das vorhandene Loch in der Decke des Backofeninnenraumes und drehen Sie sie um 90º bis zu der Position, die ein Halten des Grills (2) ermöglicht.

Zubehör

Reinigen Sie das Zubehör nach jeder Benutzung. Falls es sehr verschmutzt ist, weichen Sie es zuerst ein, und benutzen Sie dann eine Bürste und einen Schwamm. Das Zubehör kann in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Vergewissern Sie sich, dass der Keramikbodenplatte und sein entsprechender Träger immer sauber sind. Schalten Sie das Gerät ohne Keramikbodenplatte und entsprechenden Träger nicht ein.



Was ist im Falle einer Funktionsstörung zu tun?

ACHTUNG! Jegliche Art von Reparatur darf nur von spezialisierten Fachleuten ausgeführt werden. Jeder Eingriff, der durch nicht vom Hersteller autorisierte Personen vorgenommen wird, ist gefährlich.

Folgende Probleme können behoben werden, ohne den Kundendienst zu benachrichtigen:

- **Die Anzeige ist aus!** Überprüfen, ob:
  - die Stundenanzeige ausgeschaltet wurde (siehe Abschnitt zu den Grundeinstellungen).
- **Es geschieht nichts, wenn die Tasten gedrückt werden!** Überprüfen, ob:
  - die Sicherheitsverriegelung aktiviert ist (siehe Abschnitt zu den Grundeinstellungen).
- **Das Gerät funktioniert nicht!** Überprüfen, ob:
  - der Stecker richtig an die Steckdose angeschlossen ist,
  - der Stromversorgungskreis des Ofens eingeschaltet ist,
  - die Tür ganz geschlossen ist. Die Tür muss hörbar einrasten.
  - Fremdkörper zwischen Tür und Stirnseite des Innenraumes vorhanden sind.
- **Während des Betriebs sind eigenartige Geräusche zu hören!** Überprüfen, ob:
  - Lichtbögen im Inneren des Gerätes auftreten, welche durch metallische Fremdkörper hervorgerufen werden (siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs),
  - das Geschirr mit den Wänden des Gerätes Berührung hat,
  - im Geräteinneren lose Spieße oder Löffel vorhanden sind.
- **Die Nahrungsmittel werden nicht heiß oder werden sehr langsam heiß!** Überprüfen, ob:
  - Sie aus Unachtsamkeit Metallgeschirr benutzt haben,
  - Sie eine geeignete Betriebsdauer bzw. Leistungsstufe gewählt haben,
  - Sie eine größere oder kältere Nahrungsmittelmenge als gewöhnlich in das Innere des Gerätes getan haben.
- **Das Nahrungsmittel ist übermäßig heiß, ausgetrocknet oder verbrannt!** Überprüfen, ob Sie eine geeignete Betriebsdauer bzw. Leistungsstufe gewählt haben.
- **Nach Beendigung eines Kochvorgangs ist ein Geräusch zu hören!** Das ist kein Problem. Der Kühlventilator läuft eine gewisse Zeit lang nach. Wenn die Temperatur genügend zurückgegangen ist, schaltet sich der Ventilator ab.
- **Der Ofen funktioniert, die Innenbeleuchtung geht aber nicht an!** Falls alle Funktionen richtig ablaufen, ist wahrscheinlich die Lampe durchgebrannt. Sie können das Gerät weiterhin benutzen.
- **Die Anzeige zeigt „cErr“ an!**

  Das Gerät vom Stromnetz ausschalten und zirka 5 Sekunden warten. Das Gerät wieder am Netz Anschalten. Die Anzeige **„cErr“** erlöscht und das Gerät ist wieder Betrieb bereit.

Lampenwechsel

Falls ein Lampenwechsel nötig ist, Service Dienst Anrufen.

Technische Eigenschaften

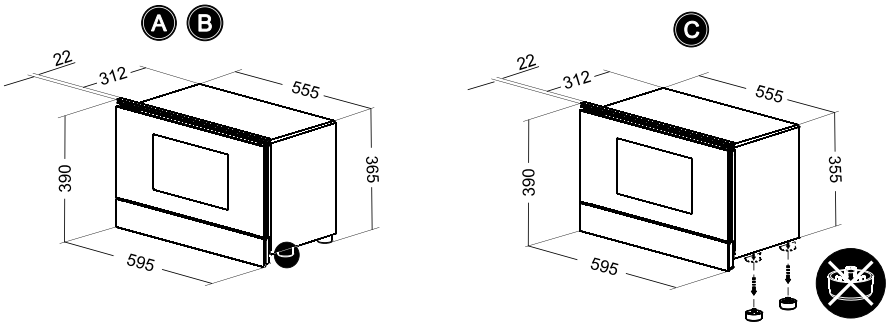
Funktionsbeschreibung

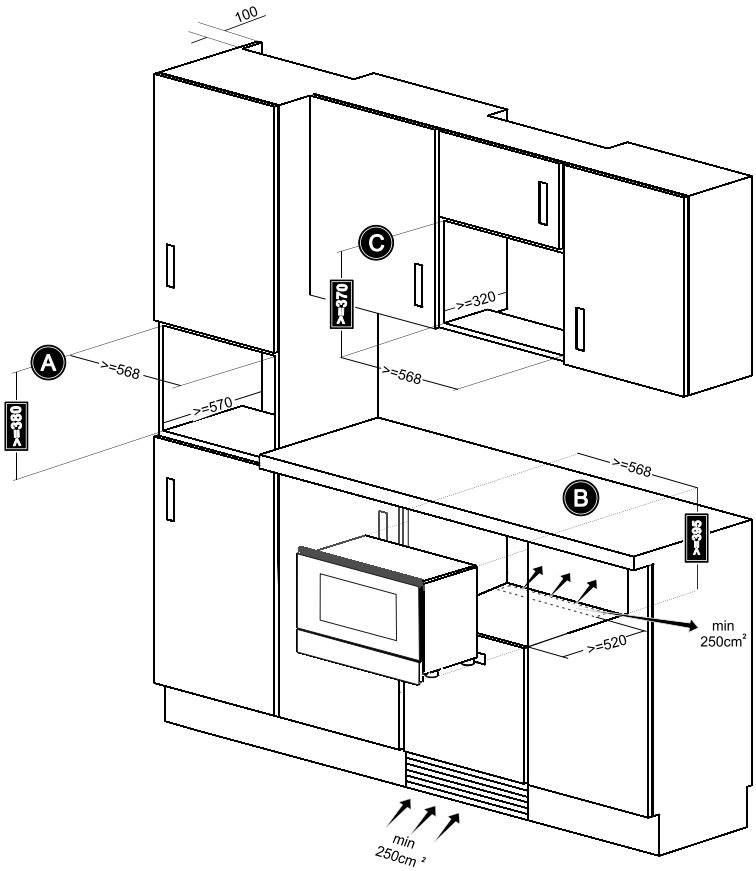
Funktion		Ausgangsleistung Mikrowelle	Lebensmittel
≀≀≀	**Mikrowelle**	90 W	Langsames Auftauen von empfindlichen Speisen Warmhalten
		180 W	Bei wenig Hitze garen, Reis dünsten Schnelles Auftauen
		360 W	Butter zerlassen. Babynahrung aufwärmen
		600 W	Gemüse und Speisen zubereiten Vorsichtig zubereiten und erhitzen Kleine Mengen erhitzen und zubereiten Empfindliche Speisen erwärmen
		850 W	Flüssigkeiten und Fertiggerichte schnell zubereiten und erhitzen
⩙≀≀≀	**Mikrowelle + Grill**	90 W	Toastbrot überbacken
		180 W	Geflügel und Fleisch grillen
		360 W	Pasteten und Aufläufe zubereiten
⩙	**Grill**	----	Speisen grillen

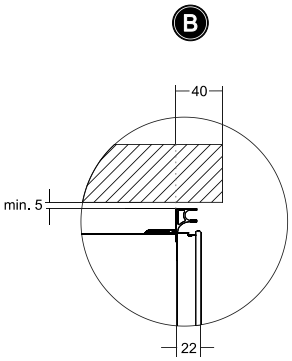
Spezifikation

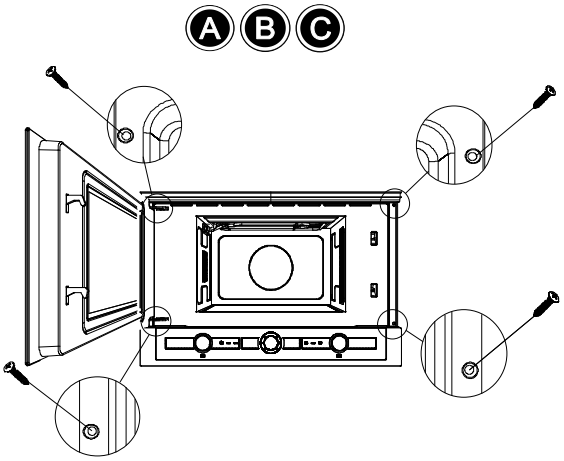
- Wechselspannung..... (Siehe Typenschild)
- Geforderte Leistung ..... 2500 W
- Grill Leistung ..... 1200 W
- Ausgangsleistung Mikrowelle ..... 850 W
- Mikrowellenfrequenz…..... 2450 MHz
- Außenabmessungen (BxHxT). ..... 595 x 390 x 334 mm
- Abmessungen des Garraumes (BxHxT). ..... 350 x 220 x 280 mm
- Fassungsvermögen des Ofens. ..... 22 l
- Gewicht..... 22 kg

Einbau/Installation









EN

- Push oven completely into the cabinet and centre it.
- Open microwave door and fasten the appliance to the cabinet using the four screws provided. Insert the screws through the front holes.

DE

- Die Mikrowelle in die Nische einschieben und entsprechend anpassen.
- Die Tür der Mikrowelle öffnen und das Gerät mit den vier mitgelieferten Schrauben am Küchenmöbel wie im Bild dargestellt befestigen.

COUNTRY	COMPANY	CC	TELEPHONE	E-MAIL / FAX
AUSTRALIA	TEKA AUSTRALIA Pty. Ltd.	61	3 9550 6100	sales@tekaaustralia.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@kuppersbusch.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 TEKNIK 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

Cód: 1730076-a