

## **Damit das Kochen genauso viel Spaß macht wie das Essen**

lesen Sie bitte diese Gebrauchsanleitung. Dann können Sie alle technischen Vorzüge Ihres Mikrowellen-Gerätes nutzen. Sie erhalten wichtige Informationen zur Sicherheit. Sie lernen die einzelnen Teile Ihres neuen Gerätes kennen. Und wir zeigen Ihnen Schritt für Schritt wie Sie einstellen. Es ist ganz einfach.

In den Tabellen finden Sie für viele gebräuchliche Gerichte und Einstellwerte. Alles in unserem Kochstudio getestet.

Und falls einmal eine Störung auftritt – hier finden Sie Informationen, wie Sie kleine Störungen selbst beheben.

Ein ausführliches Inhaltsverzeichnis hilft Ihnen, sich schnell zurechtzufinden.

Und nun Guten Appetit.

Bei weiteren Fragen zu unseren Produkten wählen Sie unsere Info-Nummer:

**D** **Bosch Info-Team 01805/304050** (EUR 0,14/Min.)

<http://www.bosch-hausgeraete.de>

**A** **0800-295995**

<http://www.bosch-hausgeraete.at>

---

<b>Gebrauchsanleitung</b> .....	<b>1-35</b>
<b>Mode d'emploi</b> .....	<b>36-68</b>
<b>Istruzioni per l'uso</b> .....	<b>69-101</b>
<b>Gebruiksaanwijzing</b> .....	<b>102-132</b>

# Inhaltsverzeichnis

<b>Vor dem Anschluss des neuen Gerätes</b> .....	<b>4</b>
Vor dem Einbau .....	4
<b>Aufstellen und Anschließen</b> .....	<b>5</b>
<b>Worauf Sie achten müssen</b> .....	<b>6</b>
Sicherheitshinweise .....	6
Sicherheitshinweise zum Gebrauch der Mikrowelle	9
<b>Das Bedienfeld</b> .....	<b>12</b>
Versenkbare Schalter .....	13
Das Zubehör .....	13
Vor der ersten Benutzung .....	14
Uhrzeit einstellen .....	14
<b>Die Mikrowelle</b> .....	<b>15</b>
Geschirr .....	15
Die Mikrowellen-Leistungen .....	16
So stellen Sie ein .....	17
Tabellen und Tipps .....	18
Hinweise zu den Tabellen .....	18
Auftauen .....	18
Tiefgefrorene Speisen auftauen, erhitzen oder garen	19
Speisen erhitzen .....	20
Speisen garen .....	22
Tipps zur Mikrowelle .....	23

# Inhaltsverzeichnis

<b>Programm-Automatik</b> .....	<b>24</b>
So stellen Sie ein .....	24
Auftauprogramme .....	25
Garprogramme .....	26
Prüfgerichte nach EN 60705 .....	27
<b>Memory</b> .....	<b>28</b>
Memory speichern .....	28
Memory Starten .....	29
<b>Signaldauer ändern</b> .....	<b>30</b>
<b>Pflege und Reinigung</b> .....	<b>31</b>
Reinigungsmittel .....	31
<b>Eine Störung, was tun?</b> .....	<b>32</b>
<b>Kundendienst</b> .....	<b>34</b>
Technische Daten .....	35

---

# Vor dem Anschluss des neuen Gerätes

## Wichtige Sicherheitshinweise

Lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanleitung. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen.

Heben Sie die Gebrauchsanleitung gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie die Anleitung bei.

---

## Vor dem Einbau

### Umweltgerecht entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

### Transportschäden

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Bei einem Transportschaden dürfen Sie es nicht anschließen.

### Elektrischer Anschluss

Wenn die Anschlussleitung beschädigt ist, muss sie von einem Fachmann, der vom Hersteller geschult ist, ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

---

# Aufstellen und Anschließen

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt.

Das Tischgerät auf eine feste, ebene Unterlage (mindestens 85 cm über dem Fußboden) stellen. Die Lüftungsschlitze an der linken Seite, der Rückseite und an der Unterseite müssen frei bleiben.

Die Minimale Höhe des freien Raumes über der Geräte-Oberseite beträgt 30 cm.

Das Gerät ist steckerfertig und darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden. Die Absicherung muss 10 Ampere (L- oder B-Automat) betragen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen.

Das Verlegen der Steckdose oder der Austausch der Anschlussleitung darf nur vom Elektrofachmann ausgeführt werden. Der Geräte-Stecker muss immer erreichbar sein.

Keine Mehrfachstecker, Steckerleisten und Verlängerungen benutzen. Bei Überlastung besteht Brandgefahr.

---

# Worauf Sie achten müssen

---

## Sicherheitshinweise

Dieses Gerät entspricht den Sicherheitsbestimmungen für Elektrogeräte. Reparaturen dürfen nur von Kundendienst-Technikern durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind. Bei unsachgemäß durchgeführten Reparaturen können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

Das Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt. Benutzen Sie es ausschließlich zum Zubereiten von Speisen.

Erwachsene und Kinder dürfen nie unbeaufsichtigt das Gerät betreiben

- wenn sie körperlich oder geistig nicht in der Lage sind
- oder wenn ihnen Wissen und Erfahrung fehlen, das Gerät richtig und sicher zu bedienen.

### Kinder und Mikrowellen



Kinder dürfen Mikrowellengeräte nur dann benutzen, wenn sie angelernt wurden. Kinder müssen das Gerät richtig bedienen können und die Gefahren verstehen, auf die in der Gebrauchsanleitung hingewiesen wird. Kinder müssen beim Gebrauch des Gerätes beaufsichtigt werden, damit sie mit dem Gerät nicht spielen.

### Heiße Flächen



Nie die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten berühren. Diese werden bei Betrieb heiß. Halten Sie Kinder fern. Verbrennungsgefahr!

Anschlusskabel von Elektrogeräten nie mit der Gerätetür einklemmen. Die Isolierung könnte beschädigt werden.

Kurzschluss, Stromschlag-Gefahr!

Die Geräte-Oberseite nie als Ablagefläche verwenden. Brandgefahr!

## Garraum



Brennbare Gegenstände nie im Garraum aufbewahren. Sie könnten sich beim Einschalten entzünden.

Verbrennungsgefahr!

Bei Rauch im Garraum nie die Gerätetür öffnen. Ziehen Sie den Netzstecker.

Das Gerät nie ohne Speisen im Garraum einschalten. Es könnte überlastet werden. Ausgenommen ist ein kurzzeitiger Geschirrtest (siehe Kapitel Mikrowelle, Geschirr).

Das Mikrowellengerät nie ohne Drehteller benutzen.

Lebensmittel nie direkt auf den Drehteller legen. Verwenden Sie immer ein Geschirr.

Übergekochte Flüssigkeit darf nicht durch den Drehtellerantrieb in das Innere des Gerätes gelangen. Beobachten Sie den Vorgang. Verwenden Sie eine kurze Dauer und stellen Sie wenn nötig nach.

Vorsicht bei Speisen, die mit hochprozentigen alkoholischen Getränken (z. B. Cognac, Rum) zubereitet werden.

Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen. Unter ungünstigen Umständen können sich die Alkoholdämpfe im Garraum entzünden.

Verbrennungsgefahr!

Verwenden Sie nur kleine Mengen hochprozentiger alkoholischer Getränke und öffnen Sie die Garraumtür vorsichtig.

## Gerätetür und Dichtung



Nie das Gerät in Betrieb nehmen, wenn die Gerätetür beschädigt ist. Es könnte Mikrowellen-Energie austreten. Rufen Sie den Kundendienst.

Die Gerätetür muss gut schließen.

Ist die Dichtung stark verschmutzt, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Halten Sie die Dichtung immer sauber.

## Umgebung



Das Mikrowellengerät nie großer Hitze und Nässe aussetzen.

## Reinigung



Nie Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler verwenden!  
Kurzschluss, Stromschlag-Gefahr!

Das Gerät regelmäßig reinigen. Bei mangelhafter Reinigung kann die Oberfläche zerstört werden und das Gerät mit der Zeit durchrosten.  
Mikrowellen-Energie entweicht!

## Reparaturen



Reparaturen dürfen nur Kundendienst-Techniker durchführen, die vom Hersteller geschult sind. Bei unsachgemäß durchgeführten Reparaturen können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

Nie Reparatur- oder Wartungsarbeiten vornehmen, bei denen die Schutzabdeckung gegen Mikrowellen-Energie abgenommen werden muss.  
Rufen Sie den Kundendienst.

Nie das Gehäuse öffnen. Das Gerät arbeitet mit Hochspannung.

Nie ein defektes Gerät einschalten. Ziehen Sie den Netzstecker. Rufen Sie den Kundendienst.

Nie die Garraumlampe selbst austauschen. Rufen Sie den Kundendienst.

**ACHTUNG!** Reparatur- und Wartungsarbeiten, bei denen die Schutzabdeckung gegen Mikrowellenenergie abgenommen werden muss, dürfen wegen der dabei bestehenden Risiken nur von Fachpersonal vorgenommen werden.



# Sicherheitshinweise zum Gebrauch der Mikrowelle

## Zubereitung von Lebensmitteln



Die Mikrowelle ausschließlich zur Zubereitung von Lebensmitteln verwenden. Andere Anwendungen können gefährlich sein und Schäden verursachen. Zum Beispiel können sich erwärmte Körner- oder Getreidekissen auch noch nach Stunden entzünden. Brandgefahr!

Kinder dürfen Mikrowellen-Geräte nur benutzen, wenn Sie angeleitet wurden. Kinder müssen das Gerät richtig bedienen können und die Gefahren verstehen, auf die in der Gebrauchsanleitung hingewiesen werden.

## Mikrowellen-Leistung und -Zeit



Nie eine viel zu hohe Mikrowellen-Leistung oder -Zeit einstellen. Die Lebensmittel können sich entzünden. Das Gerät kann beschädigt werden. Brandgefahr! Richten Sie sich nach den Angaben in der Gebrauchsanleitung.

## Geschirr



Nie Geschirr benutzen, das für Mikrowellen ungeeignet ist.

Geschirr aus Porzellan und Keramik kann feine Löcher in Griffen und Deckeln haben. Hinter diesen Löchern verbirgt sich ein Hohlraum. In den Hohlraum eingedrungene Feuchtigkeit kann das Teil zum Bersten bringen. Verletzungsgefahr!

Erhitzte Speisen geben Wärme ab. Das Geschirr kann heiß werden. Verbrennungsgefahr!

Nehmen Sie Geschirr und Zubehör immer mit Topflappen aus dem Gerät.

## Verpackungen

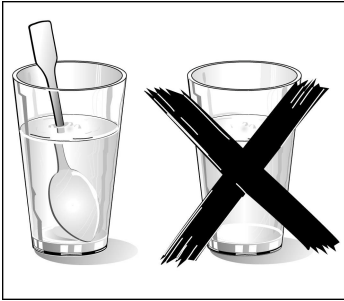


Nie Speisen in Warmhalteverpackungen erwärmen. Brandgefahr!

Nie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien unbeaufsichtigt erwärmen.

Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln kann die Verpackung platzen. Verbrennungsgefahr!  
Richten Sie sich nach den Angaben auf der Verpackung. Entnehmen Sie die Gerichte immer mit Topflappen.

## Getränke



Beim Erhitzen von Flüssigkeiten kann es zu Siedeverzug kommen. Das heißt, die Siedetemperatur wird erreicht, ohne dass die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes kann die heiße Flüssigkeit plötzlich heftig überkochen oder verspritzen. Verbrennungsgefahr!  
Geben Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten immer einen Löffel mit in das Gefäß. So vermeiden Sie Siedeverzug.

Nie Getränke oder andere Lebensmittel in fest verschlossenen Gefäßen erhitzen. Explosionsgefahr!

Nie alkoholische Getränke zu hoch erhitzen. Explosionsgefahr!

Vorsicht bei Speisen, die mit hochprozentigen alkoholischen Getränken (z. B. Cognac, Rum) zubereitet werden.

Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen. Unter ungünstigen Umständen können sich die Alkoholdämpfe im Gerät entzünden.

Verbrennungsgefahr!

Verwenden Sie nur kleine Mengen hochprozentiger alkoholischer Getränke und öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig.

## Babynahrung



Nie Babynahrung in geschlossenen Gefäßen erwärmen. Entfernen Sie immer den Deckel oder Sauger.

Nach dem Erwärmen gut umrühren oder schütteln. Nur so verteilt sich die Wärme gleichmäßig.

Verbrennungsgefahr!

Überprüfen Sie die Temperatur, bevor Sie dem Kind die Nahrung geben.

**Lebensmittel mit Schalen  
oder Häuten**



Nie Eier in der Schale garen. Nie hartgekochte Eier erwärmen. Sie können auch nachdem der Mikrowellen-Betrieb beendet ist explosionsartig zerplatzen. Dies gilt auch für Schalen- oder Krustentiere. Verbrennungsgefahr!  
Bei Spiegeleiern oder Eiern im Glas müssen Sie vorher den Dotter anstechen.

Bei Lebensmitteln mit festen Schalen oder Häuten, z.B. Äpfel, Tomaten, Kartoffeln, Würstchen, kann die Schale platzen. Stechen Sie vor dem Erwärmen die Schale bzw. Haut an.

**Lebensmittel trocknen**



Nie Lebensmittel mit Mikrowelle trocknen.  
Brandgefahr!

**Lebensmittel mit geringem  
Wassergehalt**



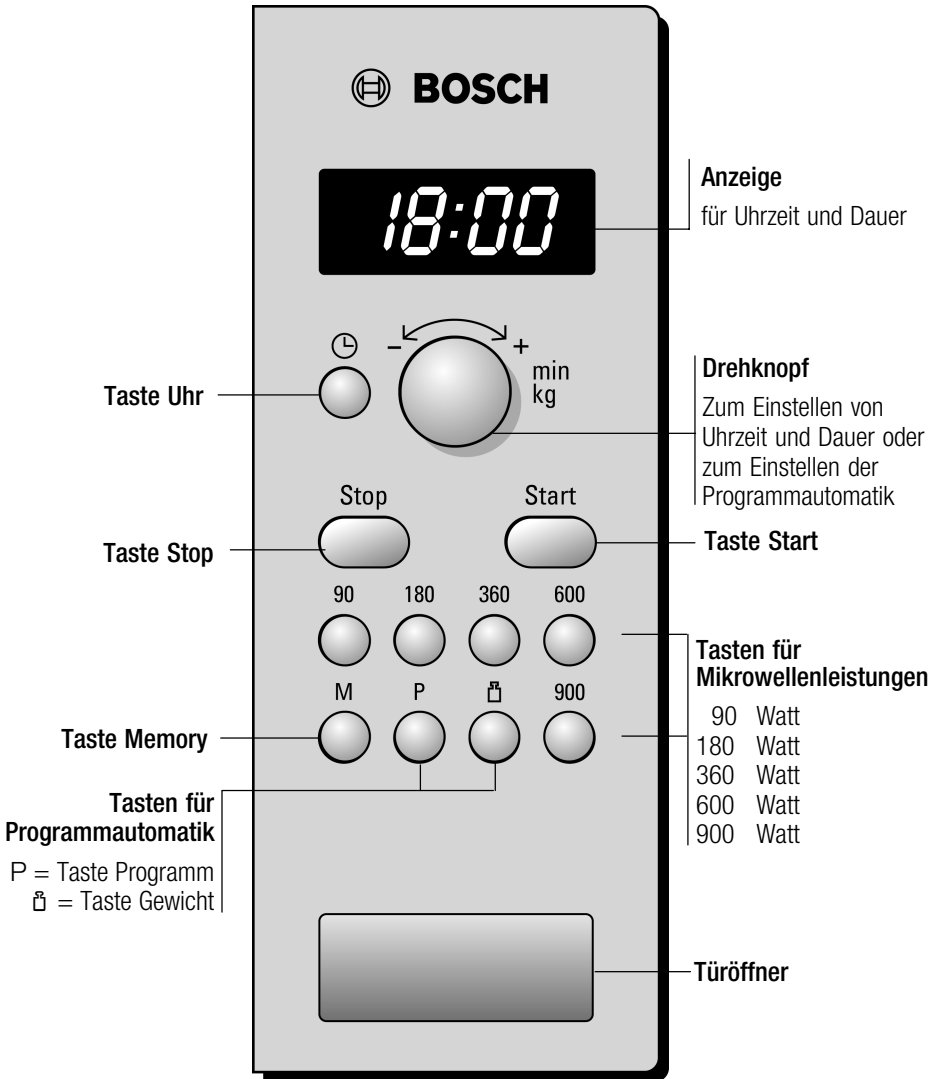
Nie Lebensmittel mit geringem Wassergehalt, wie z.B. Brot, mit zu hoher Leistung oder für zu lange Zeit auftauen oder erwärmen. Brandgefahr!

**Speiseöl**



Nie ausschließlich Speiseöl mit Mikrowelle erhitzen.  
Brandgefahr!

# Das Bedienfeld



---

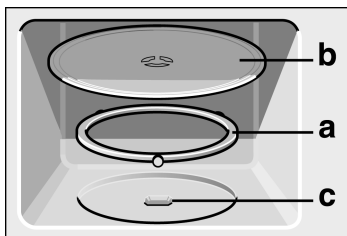
## Versenkbare Schalter

Der Drehknopf ist in jeder Stellung versenkbar.  
Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie auf den Schaltergriff. Der Drehknopf kann nach rechts oder links gedreht werden.

---

## Das Zubehör

### Der Drehteller



So setzen Sie den Drehteller ein:

1. Den Rollenring **a** in die Vertiefung im Garraum legen.
- 2 Den Drehteller **b** in den Antrieb **c** in der Mitte des Garraum-Bodens einrasten lassen.

Benutzen Sie das Gerät nur mit eingesetztem Drehteller. Achten Sie darauf, dass er richtig eingerastet ist.

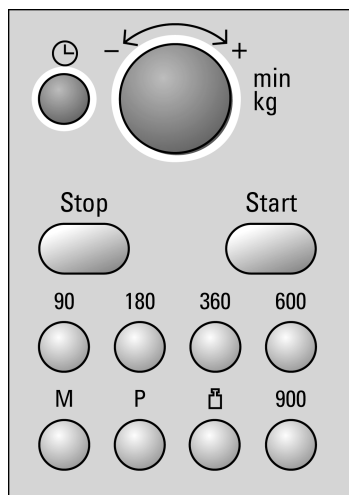
Der Drehteller kann sich links oder rechts herum drehen.

# Vor der ersten Benutzung

Wenn das Gerät angeschlossen wurde oder nach einem Stromausfall leuchten im Anzeigefeld drei Nullen.

## Uhrzeit einstellen

Die dunklen Tasten im Bild benötigen Sie zum Einstellen



1. Uhr ⌚ drücken.  
In der Anzeige erscheinen 12:00 Uhr und ⌚.
2. Mit dem Drehknopf die Uhrzeit einstellen.
3. Uhr ⌚ drücken.  
In der Anzeige erlischt ⌚.

Die aktuelle Uhrzeit ist eingestellt.

## Ausblenden der Uhrzeit

Uhr ⌚ drücken und danach Stop drücken.  
Die Anzeige ist dunkel.

## Wiedereinstellen der Uhrzeit

Uhr ⌚ drücken.  
In der Anzeige erscheint 12:00. Einstellen wie in Punkt 2 und 3 beschrieben.

## Ändern der Uhrzeit z. B. von Sommer- auf Winterzeit

Einstellen wie in Punkt 1 bis 3 beschrieben.

---

# Die Mikrowelle

Mikrowellen werden in Lebensmitteln zu Wärme umgewandelt. Die Mikrowelle ist zum schnellen Auftauen, Erwärmen, Schmelzen und Garen geeignet.

Die Mikrowelle können Sie solo, d.h. alleine oder kombiniert mit dem Grill einsetzen.

Probieren Sie die Mikrowelle doch gleich einmal aus. Erhitzen Sie zum Beispiel eine Tasse Wasser für Ihren Tee.

Nehmen Sie eine große Tasse ohne Gold- oder Silberdekor und geben Sie einen Teelöffel mit hinein. Stellen Sie die Tasse mit dem Wasser auf den Drehteller.

- 1.** 900 drücken.
- 2.** Mit dem Drehknopf 1:30 min einstellen.
- 3.** Start drücken.

Nach 1 Minute 30 Sekunden ertönt ein Signal. Das Wasser ist heiß.

Während Sie den Tee trinken, lesen Sie bitte nochmals die Sicherheitshinweise am Anfang der Gebrauchsanleitung. Sie sind sehr wichtig.

---

## Geschirr

### Geeignetes Geschirr

Geeignet ist hitzebeständiges Geschirr aus Glas, Glaskeramik, Porzellan, Keramik oder temperaturfestem Kunststoff. Diese Materialien lassen Mikrowellen durch.

Sie können auch Serviergeschirr verwenden. So sparen Sie sich das Umfüllen.

Benutzen Sie Geschirr mit Gold- oder Silberdekor nur, wenn der Hersteller garantiert, dass es für Mikrowellen geeignet ist.

## Ungeeignetes Geschirr

Ungeeignet ist Metallgeschirr.  
Metall lässt Mikrowellen nicht durch. Die Speisen bleiben in geschlossenen Metallgefäßen kalt.

Achtung! Metall - z. B. der Löffel im Glas - muss mindestens 2 cm von den Garraumwänden und der Türinnenseite entfernt sein. Funken könnten das innere Türglas zerstören.

## Geschirrtest:

Nie die Mikrowelle ohne Speisen einschalten.  
Einzige Ausnahme ist der nachfolgende Geschirrtest.

Wenn Sie unsicher sind, ob Ihr Geschirr mikrowellene geeignet ist, machen Sie diesen Test: Stellen Sie das leere Geschirr für ½ bis 1 Minute bei maximaler Leistung in das Gerät. Prüfen Sie zwischendurch die Temperatur. Das Geschirr soll kalt oder handwarm sein. Wird es heiß oder entstehen Funken, ist es ungeeignet.

---

## Die Mikrowellen-Leistungen

Mikrowellen-Leistung	geeignet zum
900 Watt	Erhitzen von Flüssigkeiten
600 Watt	Erhitzen und Garen von Speisen
360 Watt	Garen von Fleisch und zum Erwärmen empfindlicher Speisen
180 Watt	Auftauen und Weitergaren
90 Watt	Auftauen empfindlicher Speisen

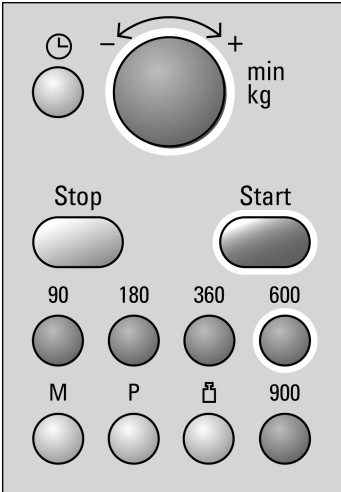
## Hinweis

Die Mikrowellenleistung 900 W können Sie für 30 Minuten einstellen, 600 W für eine Stunde, die übrigen Leistungen für jeweils 1 Stunde und 39 Minuten.



## So stellen Sie ein

Beispiel:  
600W



**1.** Gewünschte Mikrowellen-Leistung drücken. In der Anzeige leuchtet die eingestellte Mikrowellen-Leistung und 1:00 min erscheint.

**2.** Mit dem Drehknopf die Dauer einstellen.

**3.** Start drücken.

Die Dauer läuft sichtbar ab.

### Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Gerätetür öffnen oder Stop drücken. Die Uhrzeit erscheint wieder.

### Dauer ändern

Mit dem Drehknopf die Dauer ändern und erneut Starten.

### Anhalten

Stop einmal drücken oder die Gerätetür öffnen. Nach dem Schließen wieder Start drücken.

### Löschen

Stop zweimal drücken oder Tür öffnen und Stop einmal drücken.

### Hinweis

Sie können auch zuerst die Dauer und dann die Mikrowellen-Leistung einstellen.

---

# Tabellen und Tipps

---

## Hinweise zu den Tabellen

In den folgenden Tabellen finden Sie viele Möglichkeiten und Einstellwerte zur Mikrowelle.

Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte. Sie sind abhängig vom Geschirr, von der Qualität, Temperatur und Beschaffenheit der Lebensmittel.

In den Tabellen sind häufig Zeitbereiche angegeben. Stellen Sie zuerst die kürzere Zeit ein und verlängern Sie, wenn es erforderlich ist.

Es kann sein, dass Sie andere Mengen haben, als in den Tabellen angegeben.

Dafür gibt es eine Faustregel:

Doppelte Menge – fast doppelte Dauer,

halbe Menge – halbe Dauer.

Stellen Sie das Geschirr immer auf den Drehteller.

---

## Auftauen

Geben Sie die gefrorenen Lebensmittel in einem offenen Gefäß auf den Drehteller.

Empfindliche Teile wie z. B. Beine und Flügel von Hähnchen oder fette Randpartien von Braten können Sie mit kleinen Stücken Alufolie abdecken. Die Folie darf die Backofenwände nicht berühren. Nach der Hälfte der Auftauzeit können Sie die Alufolie abnehmen.

Die Speisen zwischendurch 1-2 mal wenden oder umrühren. Große Stücke sollten Sie mehrmals wenden.

Lassen Sie das Aufgetaute noch 10 - 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen, damit sich die Temperatur ausgleicht. Beim Geflügel können Sie dann die Innereien herausnehmen. Das Fleisch kann auch mit einem kleinen gefrorenen Kern weiterverarbeitet werden.

	Menge	Mikrowellenleistung, Watt Dauer in Minuten	Hinweise
Fleisch im Ganzen vom Rind, Schwein, Kalb (mit und ohne Knochen)	800 g 1000 g 1500 g	180 W, 15 Min. + 90 W, 10 - 20 Min. 180 W, 20 Min. + 90 W, 15 - 25 Min. 180 W, 30 Min. + 90 W, 20 - 30 Min.	
Fleisch in Stücken oder Scheiben vom Rind, Schwein, Kalb	200 g 500 g 800 g	180 W, 2 Min. + 90 W, 4 - 6 Min. 180 W, 5 Min. + 90 W, 5 - 10 Min. 180 W, 8 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	Beim Wenden die Fleischteile voneinander trennen.
Hackfleisch, gemischt	200 g 500 g 800 g	90 W, 10 Min. 180 W, 5 Min. + 90 W, 10 - 15 Min. 180 W, 8 Min. + 90 W, 10 - 20 Min.	Möglichst flach einfrieren. Zwischendurch mehrmals wenden und bereits aufge- tautes Fleisch entfernen.
Geflügel bzw. Geflügelteile	600 g 1200 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 10 - 15 Min. 180 W, 15 Min. + 90 W, 20 - 25 Min.	
Fisch Filet, Fischkotelett, Scheiben	400 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	Aufgetaute Teile voneinander trennen.
Gemüse, z. B. Erbsen	300 g	180 W, 10 - 15 Min.	
Obst, z. B. Himbeeren	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 Min. 180 W, 8 Min. + 90 W, 5 - 10 Min.	Zwischendurch vorsichtig umrühren und aufgetaute Teile voneinander trennen.
Butter	125 g 250 g	180 W, 1 Min. + 90 W, 2 - 3 Min. 180 W, 1 Min. + 90 W, 3 - 4 Min.	Verpackung vollständig entfernen
Brot, ganz	500 g 1000 g	180 W, 6 Min. + 90 W, 5 - 10 Min. 180 W, 12 Min. + 90 W, 10 - 20 Min.	
Kuchen, trocken z. B. Rührkuchen	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 Min. 180 W, 5 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	Kuchenteile voneinander trennen. Nur für Kuchen ohne Glasuren, Sahne oder Creme.
Kuchen, saftig z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen	500 g 750 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 15 - 20 Min. 180 W, 7 Min. + 90 W, 15 - 20 Min.	Nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Gelatine.

## Tiefgefrorene Speisen auftauen, erhitzen oder garen

Nehmen Sie Fertiggerichte aus der Verpackung. Im mikrowelleneigneten Geschirr erwärmen sie sich schneller und gleichmäßiger.

Verschiedene Speisenkomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.

Flache Speisen garen schneller als hohe. Verteilen Sie die Speisen daher möglichst flach im Gefäß. Lebensmittel sollten Sie nicht übereinander schichten.

Decken Sie die Speisen immer zu. Wenn Sie keinen passenden Deckel für ihr Gefäß haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.

Die Speisen sollten Sie zwischendurch 2 - 3 mal umrühren bzw. wenden.

Lassen Sie die Gerichte nach dem Erhitzen noch 2 - 5 Minuten zum Temperatenausgleich ruhen.

Der Eigengeschmack der Speisen bleibt weitgehend erhalten. Deshalb können Sie mit Salz und Gewürzen sparsam umgehen.

	<b>Menge</b>	<b>Mikrowellenleistung, Watt Dauer in Minuten</b>	<b>Hinweise</b>
Menü, Tellergericht, Fertiggericht (2-3 Komponenten)	300-400g	600 W, 8-11 Min.	
Suppen	400 g	600 W, 8-10 Min.	
Eintöpfe	500 g	600 W, 10-13 Min.	
Fleisch in Soße z. B. Gulasch	500 g	600 W, 12-17 Min.	Beim Umrühren die Fleischstücke voneinander trennen.
Fisch, z. B. Filetstücke	400 g	600 W, 10-15 Min.	Evtl. Wasser, Zitronensaft oder Wein zugeben.
Aufläufe, z. B. Lasagne, Cannelloni	450 g	600 W, 10-15 Min.	
Beilagen, z. B. Reis, Nudeln	250 g 500 g	600 W, 2-5 Min. 600 W, 8-10 Min.	Etwas Flüssigkeit zugeben.
Gemüse, z. B. Erbsen, Broccoli, Möhren	300 g 600 g	600 W, 8-10 Min. 600 W, 14-17 Min.	Im Geschirr bodenbedeckt Wasser zugeben.
Rahmspinat	450 g	600 W, 11-16 Min.	Ohne Zusatz von Wasser garen.

## Speisen erhitzen

Nehmen Sie Fertiggerichte aus der Verpackung. Im mikrowelleneigneten Geschirr erwärmen sie sich schneller und gleichmäßiger. Verschiedene Speisenkomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.



Geben Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten immer einen Kaffelöffel in das Gefäß, um Siedeverzug zu vermeiden. Bei Siedeverzug wird die Siedetemperatur erreicht, ohne dass die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes kann die Flüssigkeit heftig überkochen oder verspritzen. Dies kann zu Verletzungen und Verbrennungen führen.

Decken Sie die Speisen immer zu. Wenn Sie keinen passenden Deckel für ihr Gefäß haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.

Die Speisen sollten Sie zwischendurch mehrmals umrühren bzw. wenden. Kontrollieren Sie die Temperatur.

Lassen Sie die Gerichte nach dem Erhitzen noch 2 - 5 Minuten zum Temperatenausgleich ruhen.

	<b>Menge</b>	<b>Mikrowellenleistung, Watt Dauer in Minuten</b>	<b>Hinweise</b>
Menü, Tellergericht, Fertigergericht (2 - 3 Komponenten)	350 - 500 g	600 W, 10 - 15 Min.	
Getränke	150 ml 300 ml 500 ml	900 W, 1 - 2 Min. 900 W, 2 - 3 Min. 900 W, 3 - 4 Min.	Löffel ins Gefäß geben. Alkoholische Getränke nicht überhitzen. Zwischendurch kontrollieren.
Babykost, z. B. Milchfläschchen	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ca ½ Min. 360 W, ca - 1 Min. 360 W, ca 1½ Min.	Ohne Sauger oder Deckel. Nach dem Erhitzen immer gut schütteln. Unbedingt die Temperatur kontrollieren!
Suppe, 1 Tasse 2 Tassen	200 g 400 g	600 W, 2 - 3 Min. 600 W, 4 - 5 Min.	
Fleisch in Soße	500 g	600 W, 8 - 11 Min.	Fleischscheiben voneinander trennen.
Eintopf	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 Min. 600 W, 8 - 11 Min.	
Gemüse, 1 Portion 2 Portionen	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 Min. 600 W, 3 - 5 Min.	Etwas Flüssigkeit zugeben.

## Speisen garen

Flache Speisen garen schneller als hohe. Verteilen Sie die Speisen daher möglichst flach im Gefäß.

Lebensmittel sollten Sie nicht übereinander schichten.

Garen Sie die Speisen im geschlossenen Geschirr. Sie sollten zwischendurch umgerührt oder gewendet werden.

Der Eigengeschmack der Speisen bleibt weitgehend erhalten. Deshalb können Sie mit Salz und Gewürzen sparsam umgehen.

Lassen Sie die Gerichte nach dem Garen noch 2-5 Minuten zum Temperatenausgleich ruhen.

	<b>Menge</b>	<b>Mikrowellenleistung, W Dauer in Minuten</b>	<b>Hinweise</b>
Hackbraten	750 g	600 W, 20 - 25 Min.	Am besten offen garen.
Ganzes Hähnchen frisch ohne Innereien	1200 g	600 W, 25 - 30 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fischfilet, frisch	400 g	600 W, 5 - 10 Min.	
Gemüse, frisch	250 g 500 g	600 W, 5 - 10 Min. 600 W, 10 - 15 Min.	Gemüse in gleich große Stücke schneiden. Je 100 g Gemüse 1 - 2 EL Wasser zugeben.
Beilagen, z. B. Kartoffeln	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 Min. 600 W, 11 - 14 Min. 600 W, 15 - 22 Min.	Kartoffeln in gleich große Stücke schneiden. Etwa 1 cm hoch im Gefäß Wasser zugeben, umrühren.
Reis	125 g 250 g	600 W, 5 - 7 + 180 W 12 - 15 Min. 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 Min.	Doppelte Menge Flüssigkeit zugeben.
Süßspeisen, z. B. Pudding (Instant)	500 ml	600 W, 6 - 8 Min.	Pudding zwischendurch mit dem Schneebesen 2 - 3 mal gut umrühren.
Obst, Kompott	500 g	600 W, 9 - 12 Min.	

---

## Tipps zur Mikrowelle

---

**Sie finden für die vorbereitete Speisemenge keine Einstellangabe.**

Verlängern oder verkürzen Sie die Garzeiten nach folgender Faustregel:  
Doppelte Menge = doppelte Zeit  
halbe Menge = halbe Zeit

---

**Die Speise ist zu trocken geworden.**

Stellen Sie beim nächsten Mal eine kürzere Garzeit ein oder wählen Sie eine niedrigere Mikrowellen-Leistung. Decken Sie die Speise ab und geben Sie mehr Flüssigkeit zu.

---

**Die Speise ist nach Ablauf der Zeit noch nicht aufgetaut, heiß oder gar.**

Stellen Sie eine längere Zeit ein. Größere Mengen und höhere Speisen brauchen länger.

---

**Nach Ablauf der Garzeit ist die Speise am Rand überhitzt, in der Mitte aber noch nicht fertig.**

Rühren Sie zwischendurch um und wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Leistung und eine längere Dauer.

---

**Nach dem Auftauen ist das Geflügel oder Fleisch außen angegart, in der Mitte aber noch nicht aufgetaut.**

Wählen Sie beim nächsten Mal eine kleinere Mikrowellen-Leistung. Wenden Sie das Auftaugut bei großen Mengen mehrmals.

---

**Hinweis**

An Türfenster, Innenwänden und Boden kann sich Kondenswasser bilden. Das ist normal. Die Funktion der Mikrowelle wird dadurch nicht beeinträchtigt. Wischen Sie das Kondenswasser nach dem Garen heraus.

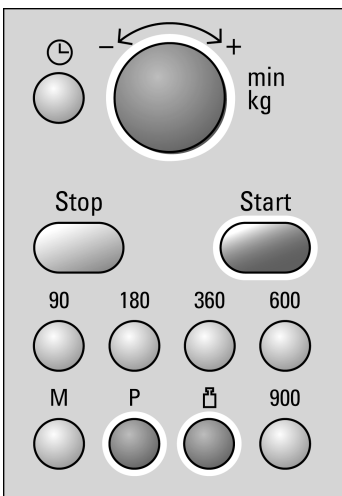
# Programm-Automatik


Mit der Programm-Automatik können Sie ganz einfach Lebensmittel auftauen und Speisen schnell und problemlos zubereiten.

Ihr Mikrowellengerät verfügt über 7 Automatik-Programme.

Für jedes Programm finden Sie geeignete Lebensmittel und den Gewichtsbereich dazu in den Tabellen. Sie können jedes Gewicht innerhalb des Gewichtsbereiches einstellen.

## So stellen Sie ein



1. "P" so oft drücken, bis die gewünschte Programm-Nummer erscheint.
2.  drücken.  
In der Anzeige leuchtet "P" und ein Vorschlagsgewicht erscheint.
3. Mit dem Drehknopf das Gewicht der Speise einstellen.
4. Start drücken.

Die Dauer für das Programm läuft sichtbar ab.

### Nach Ablauf der Zeit

Ein Signal ertönt. Das Gerät schaltet aus.  
Stop oder Gerätetür öffnen.

### Korrektur

Zweimal Stop drücken und neu einstellen.

### Anhalten

Gerätetür öffnen. Nach dem Schließen wieder Starten. Der Betrieb läuft weiter.



**Löschen**

Zweimal Stop drücken.

**Hinweise**

Bei einigen Programmen ertönt nach einer bestimmten Zeit ein Signal. Öffnen Sie die Gerätetür und rühren Sie die Speisen um, bzw. wenden Sie das Fleisch oder Geflügel. Drücken Sie nach dem Schließen wieder Start.

Programm-Nummer und Gewicht können Sie mit "P" bzw.  $\square$  abfragen. Der abgefragte Wert erscheint für 3 Sekunden in der Anzeige.

---

## **Auftauprogramme**

Mit den 4 Auftauprogrammen können Sie Fleisch, Geflügel und Brot auftauen.

**Lebensmittel vorbereiten**

Verwenden Sie Lebensmittel, die möglichst flach und portionsgerecht bei  $-18\text{ °C}$  eingefroren und gelagert wurden.

Nehmen Sie das Lebensmittel zum Auftauen grundsätzlich aus der Verpackung und wiegen Sie es ab. Das Gewicht benötigen Sie zum Einstellen des Programmes.

**Geschirr**

Geben Sie das Lebensmittel auf ein mikrowellengeeignetes, flaches Geschirr, z.B. einen Glas- oder Porzellanteller und legen Sie keinen Deckel auf.

**Ruhezeit**

Das aufgetaute Lebensmittel sollte zum Temperaturausgleich noch 10-30 Minuten ruhen.

Große Fleischstücke benötigen eine längere Ruhezeit als kleine. Flache Stücke und Hackfleisch sollten Sie vor der Ruhezeit voneinander trennen.

Danach können Sie die Lebensmittel weiter verarbeiten, auch wenn dicke Fleischstücke evtl. noch einen gefrorenen Kern haben. Bei Geflügel können Sie jetzt die Innereien herausnehmen.

## Signal

Bei einigen Programmen ertönt nach einer bestimmten Zeit ein Signal. Öffnen Sie die Gerätetür und zerteilen Sie die Speisen, bzw. wenden Sie das Fleisch oder Geflügel. Drücken Sie nach dem Schließen wieder start.

## Achtung!

Beim Auftauen von Fleisch und Geflügel entsteht Flüssigkeit. Diese beim Wenden entfernen und in keinem Fall weiterverwenden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung bringen.

Lebensmittel	Programm-Nummer	Gewichtsbereich
Hackfleisch	P 01	0,2-1,0 kg
Fleischstücke	P 02	0,2-1,0 kg
Hähnchen, Hähnchenteile	P 03	0,4-1,8 kg
Brot	P 04	0,2-1,0 kg

## Garprogramme

Mit den 3 Garprogrammen können Sie Reis, Kartoffeln oder Gemüse garen.

### Geschirr

Garen Sie das Lebensmittel grundsätzlich in einem mikrowellengeeigneten Geschirr mit Deckel. Für Reis sollten Sie eine große, hohe Form benutzen.

### Lebensmittel vorbereiten

Wiegen Sie das Lebensmittel ab. Sie benötigen die Angabe zum Einstellen des Programmes.

Reis: Verwenden Sie keinen Kochbeutel-Reis. Geben Sie die erforderliche Wassermenge laut Herstellerangabe auf der Verpackung zu. Normalerweise ist das die zwei- bis dreifache Menge des Reisgewichts.

Kartoffeln: Für Salzkartoffeln schneiden Sie die frischen Kartoffeln in kleine, gleichmäßige Stücke. Geben Sie pro 100 g Salzkartoffeln einen EL Wasser und etwas Salz zu.

Frisches Gemüse: Wiegen Sie das frische, geputzte Gemüse ab. Schneiden Sie das Gemüse in kleine, gleichmäßige Stücke. Geben Sie pro 100 g Gemüse einen EL Wasser zu.

**Signal** Während das Programm abläuft, ertönt nach einiger Zeit ein Signal. Rühren Sie das Lebensmittel um.

**Ruhezeit** Wenn das Programm abgelaufen ist, rühren Sie das Lebensmittel noch einmal um. Zum Temperaturengleich sollte es noch 5-10 Minuten ruhen.

Die Garergebnisse sind abhängig von Lebensmittelqualität und -beschaffenheit.

Lebensmittel	Programm-Nummer	Gewichtsbereich
Reis	P 05	0,05-0,2 kg
Kartoffeln	P 06	0,15-1,0 kg
Gemüse	P 07	0,15-1,0 kg

## Prüfgerichte nach EN 60705

Qualität und Funktion von Mikrowellengeräten werden von Prüfinstituten anhand dieser Gerichte geprüft.

### Garen mit Mikrowelle

Gericht	Mikrowellenleistung W, Dauer in Minuten	Hinweise
Eiermilch, 750 g	360 W, 12 - 17 Min. + 90 W, 20 - 25 Min.	Pyrex-Form 20 x 25 cm auf den Drehteller stellen
Biskuit	600 W, 8 - 10 Min.	Pyrex-Form Ø 22 cm auf den Drehteller stellen
Hackbraten	600 W, 20 - 25 Min.	Pyrex-Form auf den Drehteller stellen

### Auftauen mit Mikrowelle

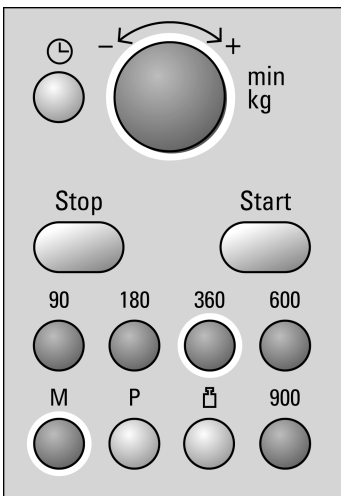
Gericht	Mikrowellenleistung W, Dauer in Minuten	Hinweise
Fleisch	180 W, 5 - 7 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	Pyrex-Form Ø 22 cm auf den Drehteller stellen

# Memory

Mit Memory können Sie Ihr eigenes Programm zusammenstellen. Sinnvoll ist Memory, wenn Sie ein Gericht besonders häufig zubereiten. Sie können die Einstellung speichern und jederzeit wieder abrufen.

## Memory speichern

Beispiel:  
360 W, 25 Minuten



1. "M" drücken.  
In der Anzeige leuchtet "M".
2. Gewünschte Mikrowellen-Leistung drücken.  
In der Anzeige leuchten "M", die gewählte Leistung und 1:00 min.
3. Mit dem Drehknopf die Dauer einstellen.
4. Mit "M" bestätigen.  
Die Uhrzeit erscheint wieder.

Die Einstellung ist gespeichert.

Memory können Sie auch speichern und sofort starten. Drücken Sie zum Schluss nicht mit "M" sondern Start.

## Hinweise

Mehrere Mikrowellen-Leistungen nacheinander können Sie nicht speichern.

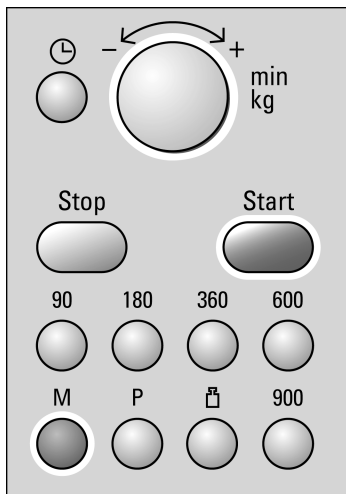
Automatik-Programme können Sie nicht speichern.

Memory neu belegen:  
"M" drücken. Die alten Einstellungen erscheinen.  
Speichern Sie das neue Programm wie in 1 bis 4  
beschrieben.

## Memory Starten

Das gespeicherte Programm können Sie ganz einfach  
Starten. Stellen Sie Ihr Gericht ins Gerät. Schließen  
Sie die Gerätetür.

1. "M" drücken.  
Die gespeicherten Einstellungen erscheinen.
2. Start drücken.  
Die Dauer läuft sichtbar in der Anzeige ab.



### Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Das Gerät schaltet aus. Gerätetür  
öffnen oder Stop drücken.

### Anhalten

Gerätetür öffnen. Nach dem Schließen wieder Start  
drücken. Der Betrieb läuft weiter.

### Einstellung löschen

Zweimal Stop drücken oder die Gerätetür öffnen und  
einmal Stop drücken.

---

# Signaldauer ändern

Wenn das Gerät ausschaltet, hören Sie ein Signal. Die Dauer des Signaltons können Sie ändern.

Dazu drücken Sie ca. 6 Sekunden lang start.

Die neue Signaldauer wird übernommen. Die Uhrzeit erscheint wieder.

Möglich sind:

Signaldauer kurz – 3 Töne

Signaldauer lang – 30 Töne.

---

# Pflege und Reinigung



Kurzschlussgefahr!

Nie Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler verwenden.



Stromschlag-Gefahr!

Nie das Gerät in Wasser tauchen oder unter einem Wasserstrahl reinigen.



Verbrennungsgefahr!

Die Reinigung nicht sofort nach dem Ausschalten durchführen. Gerät auskühlen lassen.

Verwenden Sie nie scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel. Die Oberfläche kann beschädigt werden. Wenn so ein Mittel auf die Vorderfront gelangt, wischen Sie es sofort mit Wasser ab.

---

## Reinigungsmittel

Vor dem Reinigen Netzstecker ziehen.

Gerät außen und Garraum mit einem feuchten Tuch und mildern Reinigungsmittel säubern. Mit einem sauberen Tuch nachtrocknen.

---

### Gerät außen

#### mit Edelstahlfront

Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken immer sofort entfernen.

Bevor Sie das Gerät wieder bedienen, alle Teile und die Oberfläche gut trocknen lassen.

Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahlreiniger erhältlich.

---

### Garraum

Innenflächen gründlich trocknen lassen.

---

### Vertiefung im Garraum

Feuchtes Tuch, es darf kein Wasser durch den Drehtellerantrieb in das Geräte-Innere laufen.

---

### Drehteller und Rollenring

Spüllauge.

Wenn Sie den Drehteller wieder einsetzen, muss er richtig einrasten.

---

### Türscheiben

Glasreiniger

---

### Dichtung

Spüllauge, mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

---

# Eine Störung, was tun?

Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, achten Sie bitte auf folgende Hinweise:

<b>Störung</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Hinweise/Abhilfe</b>
Das Gerät funktioniert nicht	Stecker wurde nicht eingesteckt.	Einstecken
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob die Küchenlampe funktioniert.
	Sicherung defekt	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist.
	Fehlbedienung	Schalten Sie die Sicherung für das Gerät im Sicherungskasten aus und nach ca. 10 Sekunden wieder ein.
In der Anzeige leuchten drei Nullen.	Stromausfall	Stellen Sie Uhrzeit neu ein.
Das Gerät ist nicht in Betrieb. In der Anzeige steht eine Dauer.	Der Drehknopf wurde versehentlich betätigt.	Drücken Sie die Taste stop.
	Nach dem Einstellen wurde start nicht gedrückt.	Drücken Sie start oder löschen Sie die Einstellung mit stop.
Die Mikrowelle funktioniert nicht.	Die Tür wurde nicht ganz geschlossen.	Prüfen Sie, ob Speisereste oder ein Fremdkörper in der Tür klemmen.
	start wurde nicht gedrückt.	Drücken Sie start.



<b>Störung</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Hinweise/Abhilfe</b>
Die Speisen werden langsamer heiß als bisher	Es wurde eine zu kleine Mikrowellen-Leistung eingestellt.	Wählen Sie eine höhere Mikrowellen-Leistung.
	Es wurde eine größere Menge als sonst in das Gerät gegeben.	Doppelte Menge – doppelte Zeit.
	Die Speisen waren kälter als sonst.	Speisen zwischendurch umrühren oder wenden.
Der Drehteller gibt ein kratzendes oder schleifendes Geräusch von sich.	Schmutz oder Fremdkörper im Bereich des Drehtellerantriebes.	Rollenring und Vertiefung im Garraum reinigen.
Der Mikrowellen-Betrieb wird ohne erkennbaren Grund abgebrochen.	Die Mikrowelle hat eine Störung.	Tritt dieser Fehler wiederholt auf, rufen Sie den Kundendienst.

**Reparaturen dürfen Sie nur von geschulten Kundendienst-Technikern durchführen lassen.** Wird Ihr Gerät unsachgemäß repariert, können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

---

# Kundendienst

Muss Ihr Gerät repariert werden, ist unser Kundendienst für Sie da. Die Anschrift und Telefonnummer der nächstgelegenen Kundendienststelle finden Sie im Telefonbuch. Auch die angegebenen Kundendienstzentren nennen Ihnen gern eine Kundendienststelle in Ihrer Nähe.

## E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie dem Kundendienst immer die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) Ihres Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Garraumtür öffnen, rechts. Damit Sie im Störfall nicht lange suchen müssen, tragen Sie gleich hier die Daten Ihres Gerätes ein.

E-Nr.	FD
-------	----

Kundendienst 📞
----------------

## Technische Daten

Eingangsspannung	AC220-230 V, 50 Hz
Leistungsverbrauch	1450 W
Maximale Ausgangsleistung	900 W
Mikrowellen-Frequenz	2450 MHz
Abmessungen (HxBxT)	
- Gerät	30,5x51,3x40,8 cm
- Garraum	21,5x33,7x26,3 cm
Gewicht	16,1 kg
TÜV-geprüft	ja
CE-Zeichen	ja

Dieses Gerät entspricht der Norm EN 55011 bzw. CISPR 11.

Es ist ein Produkt der Gruppe 2, Klasse B.

Gruppe 2 bedeutet, dass Mikrowellen zum Zweck der Erwärmung von Lebensmitteln erzeugt werden. Klasse B besagt, dass das Gerät für die private Haushaltsumgebung geeignet ist.