

Gebrauchsanweisung Mikrowellengerät

Lesen Sie **unbedingt** die Gebrauchsanweisung vor
Aufstellung – Installation – Inbetriebnahme.
Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden an Ihrem Gerät.

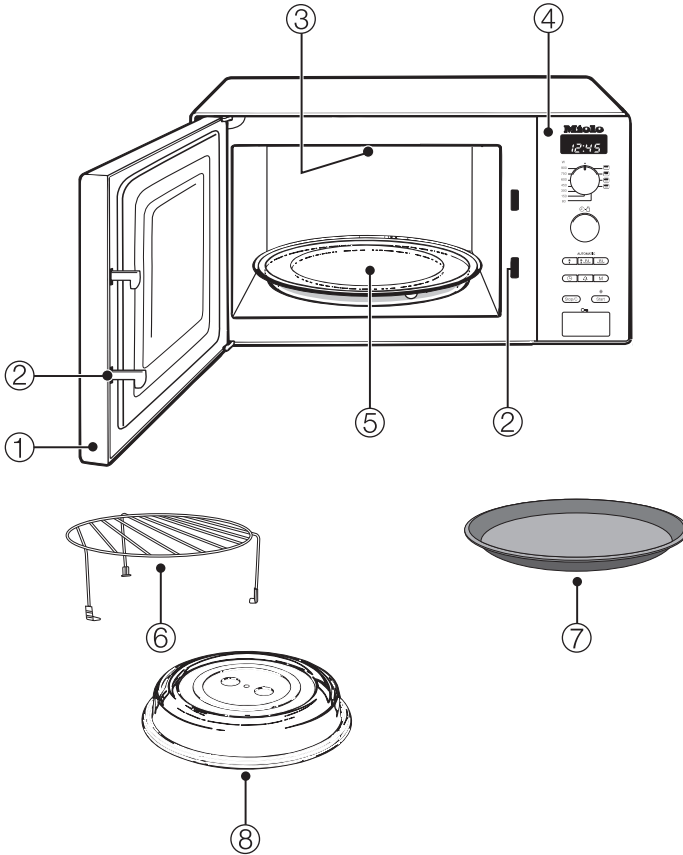
Inhalt

| | |
|---|----|
| Gerätebeschreibung | 4 |
| Garraum, Zubehör | 4 |
| Bedienbereich | 5 |
| Mitgeliefertes Zubehör | 6 |
| Nachkaufbares Zubehör | 6 |
| Ihr Beitrag zum Umweltschutz | 7 |
| Sicherheitshinweise und Warnungen | 8 |
| Funktionsbeschreibung | 20 |
| Wie funktioniert die Mikrowelle? | 20 |
| Leistungsbeschreibung | 21 |
| Was kann die Mikrowelle? | 21 |
| Welche Betriebsarten hat die Mikrowelle? | 21 |
| Mikrowellen-Solobetrieb | 21 |
| Grillen | 21 |
| Kombination Mikrowelle mit Grillen | 21 |
| Automatikprogramme | 21 |
| Geschirr-Hinweise für die Mikrowelle | 22 |
| Material und Form | 22 |
| Geschirr-Test | 25 |
| Die Abdeckhaube | 26 |
| Vor dem ersten Benutzen | 27 |
| Tageszeitanzeige | 28 |
| Tageszeit einstellen | 28 |
| Tageszeit korrigieren | 28 |
| Tageszeit wegschalten | 28 |
| Nachabschaltung | 28 |
| Bedienung | 29 |
| Tür öffnen | 29 |
| Geschirr in den Garraum stellen | 29 |
| Drehteller | 29 |
| Tür schließen | 29 |
| Vorgang starten | 29 |
| "door"-Hinweis | 30 |
| Vorgang unterbrechen / Vorgang fortsetzen | 31 |
| Eingaben ändern | 31 |
| Vorgang löschen | 31 |
| Nach beendetem Vorgang | 31 |

| | |
|--|----|
| Warmhalteautomatik | 31 |
| Quick-Start (programmierbar) | 32 |
| Inbetriebnahmesperre | 32 |
| Kurzzeitwecker | 33 |
| Kurzzeit korrigieren | 33 |
| Kurzzeit plus Garvorgang | 33 |
| Bedienung - Grillen | 34 |
| Gourmet-Platte | 36 |
| Bedienhinweise | 36 |
| Anwendungsbeispiele | 37 |
| Rezepte | 37 |
| Bedienung - Automatikprogramme | 42 |
| Auftauautomatik | 42 |
| Garautomatik | 42 |
| Rezepte - Automatikprogramme <u>SSS</u> | 44 |
| Eigenes Programm speichern (Memory) | 50 |
| Geräteeinstellungen ändern | 52 |
| Erhitzen | 54 |
| Garen | 55 |
| Auftauen / Auftauen und Erhitzen bzw. Garen | 56 |
| Einkochen | 57 |
| Anwendungsbeispiele | 58 |
| Angaben für Prüfinstitute | 59 |
| Reinigung und Pflege | 60 |
| Gehäuse, Garraum, Türinnenseite | 60 |
| Gerätefront | 61 |
| Mitgeliefertes Zubehör | 62 |
| Nachkaufbares Zubehör | 62 |
| Was tun, wenn . . . ? | 63 |
| Kundendienst | 65 |
| Elektroanschluss | 66 |
| Aufstellen | 67 |
| Adressen | 71 |

Gerätebeschreibung

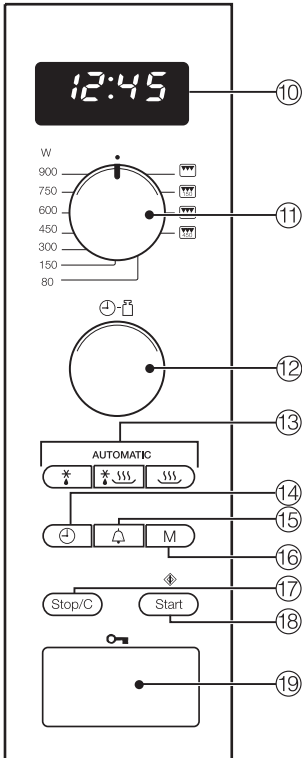
Garraum, Zubehör



- ① Gerätetür
- ② Türverschluss
- ③ Quarzgrill
- ④ Bedienbereich
- ⑤ Drehteller

- ⑥ Grillrost
- ⑦ Gourmet-Platte
- ⑧ Abdeckhaube

Bedienbereich



- ⑩ Elektronikuhr mit Displayanzeige
- ⑪ Wahlschalter für Mikrowellen-Leistung, Grill und Kombinationsprogramme
- ⑫ Drehwähler für Zeit- und Gewichtseingabe
- ⑬ Automatikprogramm-tasten
- ⑭ Tageszeittaste ☰
- ⑮ Taste Kurzzeitwecker ⏰
- ⑯ Speicherplatz für 1- bis 3-stufigen Programmablauf
- ⑰ Stopptaste / Löschtaste
- ⑱ Taste Start / plus eine Minute / Quick-Start (programmierbar) ▶
- ⑲ Türöffner 🔑

Gerätebeschreibung

Mittelgeliefertes Zubehör

Grillrost

Der Grillrost eignet sich für alle Betriebsarten mit und ohne Mikrowelle, aber **nicht** für den reinen Mikrowellen-Solobetrieb.

Damit der Grillrost beim reinen Mikrowellen-Solobetrieb nicht versehentlich im Gerät verbleibt, sollte dieser nicht im Garraum aufbewahrt werden.

Gourmet-Platte

Es handelt sich um eine runde, antihafbeschichtete Grillplatte. Mit dieser Gourmet-Platte können Sie süße oder herzhafte Snacks sowie kleine Gerichte in kürzester Zeit knusprig zubereiten.

Abdeckhaube

Die Abdeckhaube eignet sich nur für den reinen Mikrowellen-Solobetrieb.

Sie verhindert u.a. ein Austrocknen des Nahrungsgutes sowie das Verschmutzen des Garraumes und beschleunigt den Erhitzungsvorgang.

Nachkaufbares Zubehör

Glasschale

Die Glasschale eignet sich aufgrund ihres Materials für alle Betriebsarten. Sie ist temperaturbeständig und mikrowellentauglich.

Grillt man direkt auf dem Rost, ist es sinnvoll, die Glasschale unter den Rost zu stellen, um das Fett und den Bratensaft aufzufangen.

Sie können diese Produkte und weiteres Zubehör im Internet bestellen oder auch über den Miele Kundendienst und Ihren Miele Fachhändler beziehen.



www.miele-shop.com

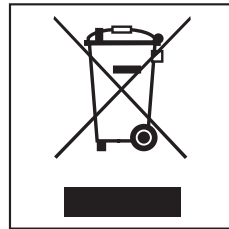
Entsorgung der Transportverpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar.

Das Rückführen der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Ihr Fachhändler nimmt die Verpackung zurück.

Entsorgung des Altgerätes

Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren. Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.



Nutzen Sie stattdessen die von Ihrem Wohnort eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte.

Bitte sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

Sicherheitshinweise und Warnungen

Dieses Mikrowellengerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Schäden an Personen und Sachen führen.

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Sie enthält wichtige Hinweise für das Aufstellen, die Sicherheit, den Gebrauch und die Wartung. Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden am Gerät.

Miele kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die infolge von Nichtbeachtung dieser Hinweise verursacht werden. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung auf, und geben Sie sie einem eventuellen Nachbesitzer weiter!

Bestimmungsgemäße Verwendung

► Das Mikrowellengerät ist für die Verwendung im Haushalt und in haushaltsähnlichen Aufstellungsumgebungen bestimmt, wie beispielsweise

- in Läden, Büros und anderen ähnlichen Arbeitsumgebungen
- in landwirtschaftlichen Anwesen
- von Kunden in Hotels, Motels, Frühstückspensionen und weiteren typischen Wohnumfeldern.

Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung im Außenbereich bestimmt.

► Das Mikrowellengerät darf nur in einer Höhenlage unterhalb von 2000 m verwendet werden.

► Verwenden Sie das Mikrowellengerät ausschließlich im haushaltsüblichen Rahmen zum Auftauen, Erhitzen, Garen, Grillen und Einkochen von Lebensmitteln. Alle anderen Verwendungszwecke sind unzulässig.

Sicherheitshinweise und Warnungen

▶ Wenn Sie entflammbare Materialien im Mikrowellenbetrieb trocknen, verdampft die enthaltene Feuchtigkeit. Dadurch können diese austrocknen und sich selbst entzünden. Verwenden Sie das Mikrowellengerät niemals zum Aufbewahren und Trocknen von entflammbaren Materialien.

▶ Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Mikrowellengerät sicher zu bedienen, müssen bei der Bedienung beaufsichtigt werden. Diese Personen dürfen das Gerät nur ohne Aufsicht bedienen, wenn ihnen das Gerät so erklärt wurde, dass sie es sicher bedienen können. Sie müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen und verstehen können.

Kinder im Haushalt

▶ Halten Sie Kinder unter acht Jahren vom Mikrowellengerät fern, es sei denn, Sie beaufsichtigen sie ständig.

▶ Kinder ab acht Jahren dürfen das Mikrowellengerät nur ohne Aufsicht bedienen, wenn ihnen das Gerät so erklärt wurde, dass sie es sicher bedienen können. Kinder müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen und verstehen können.

▶ Kinder dürfen das Mikrowellengerät nicht ohne Aufsicht reinigen oder warten.

▶ Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe des Mikrowellengerätes aufhalten. Lassen Sie Kinder niemals mit dem Gerät spielen.

▶ Erstickungsgefahr! Kinder können sich beim Spielen in Verpackungsmaterial (z. B. Folien) einwickeln oder es sich über den Kopf ziehen und ersticken. Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern.

Sicherheitshinweise und Warnungen

▶ Verbrennungsgefahr! Die Haut von Kindern reagiert empfindlicher auf hohe Temperaturen als die von Erwachsenen. Beim Grillen mit und ohne Mikrowellenbetrieb werden der Garraum, der Grillheizkörper und die Gerätetür heiß! Hindern Sie Kinder daran, das Mikrowellengerät während des Betriebs zu berühren.

Technische Sicherheit

▶ Beschädigungen am Mikrowellengerät können Ihre Sicherheit gefährden. Kontrollieren Sie es auf sichtbare Schäden. Nehmen Sie niemals ein beschädigtes Gerät in Betrieb.

▶ Wenn die Anschlussleitung beschädigt ist, muss diese durch eine von Miele autorisierte Fachkraft installiert werden, um Gefahren für den Benutzer zu vermeiden.

▶ Bei einem defekten Mikrowellengerät können im eingeschalteten Zustand Mikrowellen austreten, die eine Gefahr für den Benutzer bedeuten. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn

- die Tür verbogen ist.
- die Türscharniere lose sind.
- sichtbare Löcher oder Risse am Gehäuse, an der Tür oder an den Garraumwänden vorhanden sind.

▶ Das Berühren spannungsführender Anschlüsse sowie das Verändern des elektrischen und mechanischen Aufbaus gefährden Sie und führen möglicherweise zu Funktionsstörungen am Mikrowellengerät. Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes.

▶ Die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild des Mikrowellengerätes müssen unbedingt mit denen des Elektronetzes übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Vergleichen Sie diese vor dem Anschließen. Fragen Sie im Zweifelsfall eine Elektro-Fachkraft.


Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel gewähren nicht die nötige Sicherheit (Brandgefahr). Schließen Sie das Mikrowellengerät nicht damit an das Elektronetz an.
- ▶ Die elektrische Sicherheit des Mikrowellengerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Es ist sehr wichtig, dass diese grundlegende Sicherheitsvoraussetzung vorhanden ist, um Schäden auszuschließen, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden (z. B. elektrischer Schlag). Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen.
- ▶ Das Gerät nicht zu dicht an nebenstehende Möbel stellen. Für eine einwandfreie Be- und Entlüftung ist ein Luftraum von 5 cm um das Gerät erforderlich, oberhalb muss der Luftraum sogar 19,5 cm groß sein.
- ▶ Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Reparaturen dürfen nur von Miele autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.
- ▶ Garantieansprüche gehen verloren, wenn das Mikrowellengerät nicht von einem von Miele autorisierten Kundendienst repariert wird.
- ▶ Bei Reparaturen oder bei der Reinigung und Pflege muss das Mikrowellengerät vom Elektronetz getrennt sein. Es ist nur dann vom Elektronetz getrennt, wenn eine der folgenden Bedingungen erfüllt ist:
 - Der Netzstecker des Gerätes ist gezogen.Ziehen Sie nicht an der Anschlussleitung, sondern am Netzstecker, um das Gerät vom Netz zu trennen.
 - Die Sicherung der Hausinstallation ist ausgeschaltet.
 - Die Schraubsicherung der Hausinstallation ist ganz herausgeschraubt.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Nur bei Original-Ersatzteilen gewährleistet Miele, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen. Defekte Bauteile dürfen nur gegen Miele-Original-Ersatzteile ausgetauscht werden.
- ▶ Betreiben Sie Mikrowellengeräte, die hinter einer Möbeltür eingebaut sind, nur bei geöffneter Möbeltür. Schließen Sie die Möbeltür nicht, wenn das Gerät in Betrieb ist. Hinter der geschlossenen Möbeltür stauen sich Wärme und Feuchtigkeit. Dadurch können Gerät und Umbauschrank beschädigt werden. Schließen Sie die Möbeltür erst, wenn das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- ▶ Nur für Mikrowellengeräte, die in Verbindung mit einer Lifttür eingebaut sind:
Klappen Sie die Lifttür nicht herunter, wenn das Mikrowellengerät in Betrieb ist.
- ▶ Das Mikrowellengerät darf nicht an nichtstationären Aufstellungs-orten (z. B. Schiffen) betrieben werden.
- ▶ Der zuverlässige und sichere Betrieb des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn das Gerät am öffentlichen Stromnetz angeschlossen ist.

Sachgemäßer Gebrauch

 **Verbrennungsgefahr!** Das Mikrowellengerät wird beim Grillen mit und ohne Mikrowellenbetrieb heiß. Sie können sich an Garraum, Grillheizkörper, Gargut, Zubehör und Gerätetür verbrennen.

Ziehen Sie Topfhandschuhe an beim Einschieben oder Herausnehmen von heißem Gargut sowie bei Arbeiten im heißem Garraum.

Sicherheitshinweise und Warnungen

► Sorgen Sie dafür, dass die Speisen immer ausreichend erhitzt werden.

Die hierfür erforderliche Zeit hängt von vielen Faktoren ab, wie von der Ausgangstemperatur, der Menge, der Art und Beschaffenheit der Speise, von Rezeptänderungen.

Eventuell vorhandene Keime in den Speisen werden nur bei einer ausreichend hohen Temperatur ($> 70\text{ °C}$) und bei einer ausreichend langen Zeit ($> 10\text{ min}$) abgetötet. Wenn Sie Zweifel haben, ob die Speise genügend erhitzt wird, wählen Sie eine etwas längere Zeit.

► Es ist wichtig, dass die Temperatur in der Speise gleichmäßig verteilt und auch genügend hoch ist.

Wenden Sie Speisen oder rühren Sie sie um, damit sie gleichmäßig erhitzt werden und beachten Sie die angegebenen Ausgleichszeiten beim Erhitzen, Auftauen, Garen. Ausgleichszeiten sind Ruhezeiten, in denen sich die Temperatur gleichmäßig in der Speise verteilt.

► Beachten Sie, dass die Zeiten beim Garen, Erhitzen, Auftauen mit der Mikrowelle oft erheblich kürzer sind als auf der Kochstelle oder im Backofen.

Zu lange Einschaltzeiten führen zum Austrocknen und eventuell zur Selbstentzündung des Lebensmittels. Es besteht Brandgefahr.

Brandgefahr besteht auch beim Trocknen von Brot, Brötchen, Blumen, Kräutern. Trocknen Sie diese Dinge nicht im Mikrowellengerät!

► Mit Körnern, Kirschkernen oder Gel gefüllte Kissen und ähnliche Dinge können sich entzünden, auch wenn sie nach der Erwärmung aus dem Mikrowellengerät genommen werden. Erwärmen Sie sie nicht im Gerät. Brandgefahr!

► Das Mikrowellengerät eignet sich nicht für die Reinigung und Desinfektion von Bedarfsgegenständen.

Darüber hinaus entstehen hohe Temperaturen, und es besteht Verbrennungsgefahr bei der Entnahme. Brandgefahr!

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Das Mikrowellengerät kann durch fehlendes Gargut oder falsche Beladung beschädigt werden. Nutzen Sie das Gerät daher nicht zum Vorwärmen von Geschirr oder zum Trocknen von Kräutern und ähnlichen Dingen.
- ▶ Schalten Sie das Mikrowellengerät erst ein, wenn sich Nahrungsgut oder Bräunungsgeschirr im Garraum befinden, und betreiben Sie es nur mit dem eingesetzten Drehteller.
- ▶ In verschlossenen Behältern oder Flaschen baut sich beim Erhitzen Druck auf, der zu Explosionen führen kann. Erwärmen Sie niemals Speisen oder Flüssigkeiten in verschlossenen Behältern oder Flaschen.
Entfernen Sie bei Babyflaschen vorher Verschlusskappe **und** Sauger.
- ▶ Beim Erwärmen von Speisen wird die Wärme direkt in der Speise erzeugt, dadurch bleibt das Geschirr kälter. Es erwärmt sich nur durch die Wärmeübertragung der Speise. Prüfen Sie nach dem Herausnehmen der Speise, ob sie die gewünschte Temperatur hat. Richten Sie sich nicht nach der Geschirrtemperatur! **Achten Sie besonders beim Erwärmen von Babynahrung auf eine verträgliche Temperatur!** Rühren Sie die Babynahrung nach dem Erwärmen gut um oder schütteln Sie sie, und probieren Sie dann die Nahrung, damit sich das Baby nicht verbrennt.

Sicherheitshinweise und Warnungen

► Beim Kochen, insbesondere beim Nacherhitzen von Flüssigkeiten mit Mikrowelle, kann es vorkommen, dass die Siedetemperatur zwar erreicht ist, die typischen Dampfblasen aber noch nicht aufsteigen. Die Flüssigkeit siedet nicht gleichmäßig. Dieser sogenannte Siedeverzug kann beim Entnehmen des Gefäßes oder bei einer Erschütterung zu einer plötzlich beginnenden Dampfblasenbildung und damit zum plötzlichen explosionsartigen Überkochen führen. Verbrennungsgefahr!

Die Dampfblasenbildung kann so stark sein, dass sich die Gerätetür selbsttätig öffnen kann. Verletzungs- und Beschädigungsgefahr! Rühren Sie die Flüssigkeit vor dem Erhitzen/Kochen um. Warten Sie nach dem Erhitzen mindestens 20 Sekunden, bevor Sie das Gefäß aus dem Garraum nehmen. Sie können zusätzlich während des Erhitzens einen Glasstab oder ähnlichen Gegenstand in das Gefäß stellen, wenn vorhanden.

► Lassen Sie die Gerätetür geschlossen, wenn die Lebensmittel im Garraum Rauch entwickeln, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.

Brechen Sie den Vorgang ab, indem Sie das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.

Öffnen Sie die Tür erst, wenn der Rauch abgezogen ist.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Öle und Fette können sich bei Überhitzung entzünden. Lassen Sie das Mikrowellengerät bei Arbeiten mit Ölen und Fetten niemals unbeaufsichtigt. Verwenden Sie das Gerät nicht zum Frittieren. Löschen Sie niemals Öl- und Fettbrände mit Wasser. Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen, indem Sie die Tür geschlossen lassen.
- ▶ Entzündbare Gegenstände in der Nähe des eingeschalteten Mikrowellengerätes können durch die hohen Temperaturen zu brennen beginnen. Benutzen Sie das Gerät niemals zum Beheizen von Räumen.
- ▶ Wenn Sie bei der Zubereitung von Lebensmitteln alkoholische Getränke verwenden, beachten Sie, dass Alkohol bei hohen Temperaturen verdampft und sich an heißen Flächen entzünden kann. Erhitzen Sie niemals Alkohol im unverdünnten Zustand. Brandgefahr!
- ▶ In geschlossenen Dosen entsteht beim Einkochen und Erhitzen ein Überdruck, durch den sie platzen können. Benutzen Sie das Mikrowellengerät nicht zum Einkochen und Erhitzen von Dosen.
- ▶ Speisen, die im Garraum warmgehalten oder aufbewahrt werden, können austrocknen und die austretende Feuchtigkeit kann zu Korrosion im Mikrowellengerät führen. Auch die Bedienblende, die Arbeitsplatte oder der Umbauschrank können beschädigt werden. Decken Sie die Speisen daher ab.
- ▶ Um Korrosion zu vermeiden, entfernen Sie kochsalzhaltige Speisen oder Flüssigkeiten sofort gründlich, wenn sie an die Edelstahlwände des Garraums gelangen.

Sicherheitshinweise und Warnungen

► Der Garraum ist nach dem Benutzen heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr! Reinigen Sie Garraum und Zubehör, sobald sie abgekühlt sind. Zu langes Warten erschwert die Reinigung unnötig und macht sie im Extremfall unmöglich. Starke Verschmutzungen können unter Umständen das Gerät beschädigen und sogar gefährliche Situationen hervorrufen. Brandgefahr!

Bitte beachten Sie dazu die Hinweise im Kapitel "Reinigung und Pflege".

► Brandgefahr! Nicht mikrowellentaugliches Kunststoffgeschirr kann zerstört werden und das Mikrowellengerät beschädigen. Verwenden Sie keine Metallbehälter, keine Alu-Folie, keine Bestecke, kein Geschirr mit einer Metallauflage, kein bleihaltiges Kristallglas, keine Schalen mit einem gerändelten Rand, kein temperaturempfindliches Kunststoffgeschirr, kein Holzgeschirr, keine Metallklipse, keine Kunststoff- und Papierklipse mit innenliegendem Draht, keine Kunststoffbecher mit unvollständig abgezogenem Aluminiumdeckel (siehe Kapitel "Geschirr-Hinweise für die Mikrowelle"). Benutzen Sie diese Gegenstände, kann das Geschirr beschädigt werden oder Brandgefahr bestehen.

► Einweg-Behälter aus Kunststoff müssen die unter "Geschirrhinweise für die Mikrowelle / Kunststoff" aufgeführten Eigenschaften aufweisen.

Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Lebensmittel in Einweg-Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Werkstoffen erhitzen oder garen.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Warmhalteverpackungen bestehen u. a. aus einer dünnen Alu-Folie. Diese Folie reflektiert Mikrowellen. Die Mikrowellen können die Papierschicht so stark erhitzen, bis diese brennt.
Erwärmen Sie im Mikrowellengerät keine Speisen in Warmhalteverpackungen, wie Tüten für gegrillte Hähnchen.
- ▶ Wenn Sie Eier ohne Schale mit Mikrowellen erhitzen, kann das Eidotter nach dem Garen mit Hochdruck herausspritzen. Stechen Sie die Haut des Eidotters vorher mehrmals an.
- ▶ Wenn Sie Eier mit Schale mit Mikrowellen erhitzen, platzen sie, auch nach dem Herausnehmen aus dem Garraum. Kochen Sie Eier mit Schalen nur im Spezialgeschirr.
Erwärmen Sie keine hartgekochten Eier im Mikrowellengerät.
- ▶ Wenn Sie Lebensmittel mit fester Haut oder Schale, wie Tomaten, Würstchen, Pellkartoffeln, Auberginen, erhitzen, können sie platzen. Stechen Sie diese Lebensmittel vorher mehrmals an bzw. kerben Sie sie ein, damit entstehender Dampf entweichen kann.
- ▶ Geschirr mit hohlen Griffelementen und Deckelknöpfen ist für den Mikrowellenbetrieb nicht geeignet. In die Hohlräume kann Feuchtigkeit gelangen, so dass ein starker Druck aufgebaut wird, der die Hohlkörper explosionsartig zerstört (Ausnahme: Die Hohlräume sind ausreichend entlüftet). Verwenden Sie zum Garen kein solches Geschirr.
- ▶ Quecksilber- oder Flüssigkeitsthermometer sind für hohe Temperaturen ungeeignet und zerbrechen leicht.
Unterbrechen Sie zur Kontrolle der Speisentemperatur den Betrieb.
Verwenden Sie zum Messen der Speisentemperatur ein geeignetes Spezialthermometer.

▶ Der Dampf eines Dampf-Reinigers kann an spannungsführende Teile des Mikrowellengerätes gelangen und einen Kurzschluss verursachen. Verwenden Sie zum Reinigen des Gerätes niemals einen Dampf-Reiniger.

Für Edelstahlflächen gilt:

▶ Die Fläche ist kratzempfindlich. Selbst Magnete können Kratzer hervorrufen.

Zubehör

▶ Verwenden Sie ausschließlich Miele Original-Zubehör. Wenn andere Teile an- oder eingebaut werden, gehen Ansprüche aus Garantie, Gewährleistung und / oder Produkthaftung verloren.

▶ Der beiliegende Rost und die Gourmet-Platte sind speziell auf die Wellenlänge der Mikrowellen abgestimmt und können somit beim Grillen mit und ohne Mikrowellenbetrieb eingesetzt werden. Allerdings dürfen Sie sie nicht gemeinsam einsetzen, weil die Gourmet-Platte sonst beschädigt wird. Stellen Sie die Gourmet-Platte immer direkt auf den Drehteller.

▶ Die Gourmet-Platte wird sehr heiß. Fassen Sie die Platte deshalb nur mit Topfhandschuhen an. Benutzen Sie zum Abstellen einen temperaturbeständigen Untersetzer. Der Rost wird beim Grillen (mit und ohne Mikrowellenbetrieb) heiß. Verbrennungsgefahr!

▶ Abdeckhaube und Gourmet-Platte nicht gemeinsam einsetzen, weil die Abdeckhaube zu heiß werden würde.

Nachkaufbares Zubehör

▶ Die heiße Glasschale kann zerspringen, wenn Sie sie auf eine kalte Fläche, wie z. B. auf eine Arbeitsplatte aus Granit oder Fliesen, stellen. Benutzen Sie deshalb einen Untersetzer.

Funktionsbeschreibung

Wie funktioniert die Mikrowelle?

Im Mikrowellengerät befindet sich ein Magnetron. Es wandelt den Strom in elektromagnetische Wellen - in Mikrowellen - um. Diese Wellen werden gleichmäßig im Garraum verteilt und zusätzlich von den Garraumwänden, die aus Metall bestehen, reflektiert. So gelangen die Mikrowellen von allen Seiten an und in das Lebensmittel. Durch den zugeschalteten Drehteller wird die Mikrowellenverteilung optimiert.

Damit die Mikrowellen die Speise erreichen können, muss das Geschirr für Mikrowellen durchlässig sein. Mikrowellen durchdringen Porzellan, Glas, Pappe, Kunststoff, aber kein Metall. Verwenden Sie deshalb keine Gefäße aus Metall und keine Gefäße, die mit diesem Material versehen sind, z. B. metallhaltiges Dekor. Das Metall reflektiert die Mikrowellen, und es kann zur Funkenbildung kommen. Die Mikrowellen können nicht absorbiert werden.

Die Mikrowellen dringen direkt durch das geeignete Gefäß in das Lebensmittel ein. Da das Lebensmittel aus vielen kleinen Molekülen besteht, werden die Moleküle - vor allem Wassermoleküle - durch die Mikrowellen in starke Schwingung gesetzt und zwar pro Sekunde ca. 2,5 Milliarden mal. Hierdurch entsteht Wärme. Sie entwickelt sich zuerst an den Randschichten des Lebensmittels und wandert dann in die Mitte. Je wasserhaltiger ein Lebensmittel ist, desto schneller wird es erwärmt bzw. gegart.

Die Wärme entsteht also direkt in der Speise, deshalb

- können diese im Allgemeinen ohne bzw. mit wenig Flüssigkeit oder Fettzugabe mit Mikrowelle gegart werden.
- erfolgt das Auftauen, Erhitzen, Garen schneller als mit Hilfe eines herkömmlichen Herdes.
- bleiben die Nährstoffe, wie Vitamine und Mineralstoffe, weitgehend erhalten.
- ändert sich kaum die natürliche Farbe und der Eigengeschmack des Nahrungsgutes.

Die Mikrowellen-Erzeugung stoppt, sobald der Vorgang unterbrochen oder die Gerätetür geöffnet wird. Während eines Vorganges bietet die geschlossene, intakte Tür ausreichend Schutz vor Mikrowellen.

Was kann die Mikrowelle?

Mit der Mikrowelle werden Speisen in kurzer Zeit aufgetaut, erhitzt oder gegart.

Sie können die Mikrowelle folgendermaßen nutzen:

- Lebensmittel können Sie über die Eingabe einer Mikrowellenleistung und Zeit auftauen, erhitzen bzw. garen.
- Tiefgefrorene Fertiggerichte können Sie auftauen und anschließend erhitzen bzw. garen.
- Das Mikrowellengerät kann weiter als "kleiner Küchenhelfer" genutzt werden, z. B. zum Aufgehen von Hefeteig, zum Schmelzen von Schokolade und Butter, zum Auflösen von Gelatine, zum Zubereiten von Tortenguss und zum Einkochen kleiner Mengen Obst, Gemüse und Fleisch.

Welche Betriebsarten hat die Mikrowelle?

Mikrowellen-Solobetrieb

Diese Betriebsart eignet sich zum Auftauen, Erhitzen und Garen.

Grillen

ist ideal zum Grillen von flachem Grillgut, z. B. Steaks oder Würstchen.

Kombination Mikrowelle mit Grillen

ist ideal zum Überbacken und Überbräunen. Die Mikrowelle gart, der Grill bräunt.

Automatikprogramme

Folgende Automatikprogramme stehen Ihnen zur Verfügung:

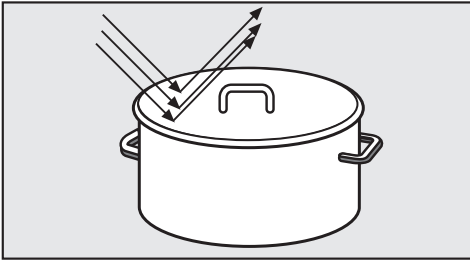
- fünf Auftauprogramme (☼: Ad 1 bis Ad 5),
- vier Garprogramme für gefrorenes Gargut (☼ ☺☺☺: AC 1 bis AC 4),
- und acht Garprogramme für frisches Gargut (☺☺☺: AC 1 bis AC 8).

Die Programme sind gewichtsabhängig, d. h. Sie müssen das Lebensmittelgewicht eingeben.

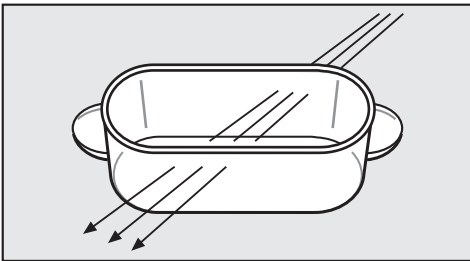
Das Lebensmittelgewicht kann entweder in Gramm (g) oder in Pfund (lb) angezeigt werden (siehe "Geräteeinstellungen ändern").

Geschirr-Hinweise für die Mikrowelle

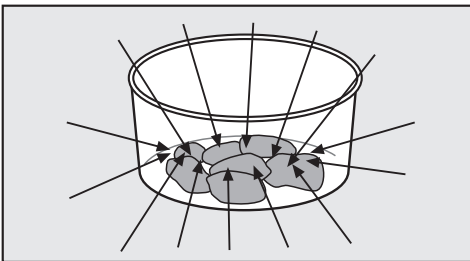
Die Mikrowellen



- werden von Metall reflektiert.



- durchdringen Glas, Porzellan, Kunststoff, Pappe.



- werden vom Lebensmittel aufgenommen.

⚠ Brandgefahr! Nicht mikrowellentaugliches Geschirr kann zerstört werden und das Mikrowellengerät beschädigen.

Material und Form

Material und Form des verwendeten Geschirrs beeinflussen die Erhitzungs- und Garzeiten. Gut bewährt haben sich runde und ovale flache Gefäße. Die Gleichmäßigkeit beim Erhitzen von Speisen ist in solchen Formen besser als in eckigen Schalen.

Geschirr mit hohlen Griffelementen und Deckelknöpfen, in deren Hohlräume Feuchtigkeit gelangen kann, ist ungeeignet. Ausnahme: Die Hohlräume sind ausreichend entlüftet. Es besteht sonst die Gefahr der Druckerzeugung mit explosionsartiger Zerstörung der betreffenden Hohlkörper. Verletzungsgefahr!

Metall

Metallbehälter, Alu-Folie, Bestecke gehören nicht in das Mikrowellengerät, auch nicht Geschirr mit einer Metallauflage (Dekor, z. B. Goldrand, Kobaltblau). Das Metall reflektiert die Mikrowellen und verhindert somit den Garvorgang. Verwenden Sie keine Kunststoffbecher mit unvollständig abgezogenem Aluminiumdeckel.

Geschirr-Hinweise für die Mikrowelle

Ausnahmen:

– Fertiggerichte in Alu-Schalen können Sie im Gerät auftauen und erhitzen. Wichtig: Den Schalendeckel entfernen, und die Schale muss mindestens 2 cm von den Garraumwänden entfernt stehen.

Das Erhitzen der Speise erfolgt nur von oben. Wenn Sie das Gericht aus der Alu-Schale in ein mikrowellengeeignetes Geschirr geben, ist die Wärmeverteilung im Allgemeinen gleichmäßiger.

Beim Einsatz von Alu-Schalen können Knistern und Funkenbildung auftreten, daher nicht auf den Rost setzen.

– Stück Alu-Folie

Bei ungleichmäßigen Fleischstücken, z. B. Geflügel, erzielen Sie ein gleichmäßiges Auftauen, Erhitzen bzw. Garen, wenn Sie für die letzten Minuten die flacheren Teile mit kleinen Stücken Alu-Folie zudecken.

Die Folie muss mindestens 2 cm von den Garraumwänden entfernt sein. Sie darf nicht die Wände berühren!

– Metallspieße, -klammern

Diese Metallteile können Sie dann verwenden, wenn das Fleischstück sehr viel größer als das Metall ist.

Glas

Feuerfestes Glas oder Glaskeramik eignen sich sehr gut.

Kristallglas, das meist Blei enthält, kann im Mikrowellengerät springen. Es ist deshalb ungeeignet.

Porzellan

Porzellangeschirr eignet sich gut.

Es darf aber kein Metalldekor, z. B. Goldrand, und keine hohlen Griffelmente haben.

Steingut

Bei bemaltem Steingut muss sich das Muster unter der Glasur befinden.

Steingut kann heiß werden.

Geschirrglasuren, Farben

Einige Geschirrglasuren und Farben enthalten metallische Substanzen. Deshalb ist dieses Geschirr für die Mikrowelle ungeeignet.

Holz

Holzgefäße sind ungeeignet. Das Wasser in dem Holz verdampft während des Garkvorganges. Dadurch trocknet das Holz aus, Risse entstehen.

Geschirr-Hinweise für die Mikrowelle

Kunststoff

Kunststoffgeschirr nur für Vorgänge mit der Betriebsart Mikrowellen-So-lobetrieb verwenden.

Kunststoffgeschirr muss hitzebeständig sein und Temperaturen von mindestens 110 °C vertragen.

Es verformt sich sonst, und der Kunststoff kann mit der Speise eine Verbindung eingehen.

Im Fachgeschäft gibt es auch speziel-les Mikrowellen-Kunststoffgeschirr.

Kunststoffgeschirr aus Melamin ist ungeeignet; es nimmt Energie auf und wird dadurch heiß. Erkundigen Sie sich deshalb beim Kauf, aus welchem Material das Kunststoffgeschirr besteht.

Geschirr aus geschäumtem Kunststoff, z. B. Styropor, können Sie zum kurzzei-tigen Erwärmen von Speisen verwenden.

Kunststoff-Kochbeutel können Sie dann zum Erwärmen und Garen des Inhaltes verwenden, wenn Sie vorher Löcher in den Beutel stechen. Durch die Löcher kann der Dampf entweichen. Damit wird ein Druckanstieg und ein Platzen des Beutels verhindert.

Darüber hinaus gibt es spezielle Dampf-Gar-Beutel, die nicht eingestochen werden müssen. Bitte beachten Sie die Verpackungsvor-schriften.

Verwenden Sie keine Metallklipse sowie keine Kunststoff- und Papier-klipse mit innenliegendem Draht. Brandgefahr.

Einweg-Behälter

Einweg-Behälter aus Kunststoff müssen die unter "Kunststoff" aufgeführten Ei-genschaften aufweisen.

Lassen Sie das Gerät nicht unbeauf-sichtigt, wenn Sie Lebensmittel in Einweg-Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Werkstoffen erhitzen oder garen.

Vermeiden Sie Ihrer Umwelt zuliebe Einweg-Behälter.

Geschirr-Test

Sind Sie sich im Unklaren darüber, ob Glas-, Ton-, Porzellangeschirr für Mikrowellen geeignet ist, können Sie es folgendermaßen prüfen:

- Das leere Geschirr in die Mitte des Garraumes stellen.
- Die Tür schließen.
- Den Leistungswähler auf 900 Watt drehen.
- 30 Sekunden mit dem Zeitwähler eingeben.
- Die Taste Start drücken.

Hören Sie während dieses Tests Knistergeräusche, die von Funken begleitet werden, sofort das Gerät ausschalten (Taste Stop/C zweimal drücken)!

Geschirr, das eine solche Reaktion auslöst, ist für Mikrowellen ungeeignet.

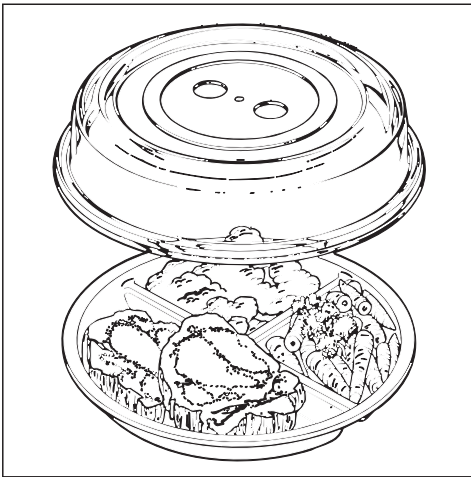
Im Zweifelsfall den Geschirrhersteller oder den Lieferanten fragen, ob das Geschirr mikrowellengeeignet ist.

Mit diesem Test können Sie nicht prüfen, ob Hohlräume in Griffelementen ausreichend entlüftet sind.

Geschirr-Hinweise für die Mikrowelle

Die Abdeckhaube


- verhindert übermäßigen Austritt von Wasserdampf, besonders bei längerem Erhitzen.
- beschleunigt den Erhitzungsvorgang der Speise.
- verhindert ein Austrocknen der Speisen.
- verhindert Verschmutzungen im Garraum.



Decken Sie deshalb die Speisen stets mit der beiliegenden, mikrowellengeeigneten Abdeckhaube ab.

An Stelle der Abdeckhaube können Sie auch mikrowellengeeignete Klarsichtfolie verwenden.


Haushaltsübliche Klarsichtfolie kann sich verformen und sich durch die Hitze mit der Speise verbinden.

 In verschlossenen Behältern oder Flaschen baut sich beim Erhitzen Druck auf, der zu Explosionen führen kann.

Erwärmen Sie niemals Speisen oder Flüssigkeiten in verschlossenen Behältern, wie Gläser mit Babynahrung. Öffnen Sie die Behälter vorher. Entfernen Sie bei Babyflaschen vorher Verschlusskappe und Sauger.

Keine Abdeckhaube benutzen, wenn

- Speisen mit einer Panade erhitzt werden.
- Gerichte eine Kruste bekommen sollen, wie z. B. Toast.
- die Gourmet-Platte verwendet wird.

 Die Abdeckhaube darf nur für den reinen Mikrowellen-Solobetrieb verwendet werden.

Das Material der Haube verträgt Temperaturen von bis zu 110 °C. Deshalb darf die Haube nur in Mikrowellengeräten und dort nur für den reinen Mikrowellen-Solobetrieb ohne Gourmet-Platte verwendet werden. Bei höheren Temperaturen kann sich der Kunststoff verformen und mit der Speise verbinden.


Die Haube darf das Gefäß nicht abdichten. Bei einem kleinen Gefäßdurchmesser kann es passieren, dass der Wasserdampf nicht durch die seitlichen Öffnungen der Haube entweichen kann. Die Haube wird zu heiß und kann schmelzen.

Vor dem ersten Benutzen

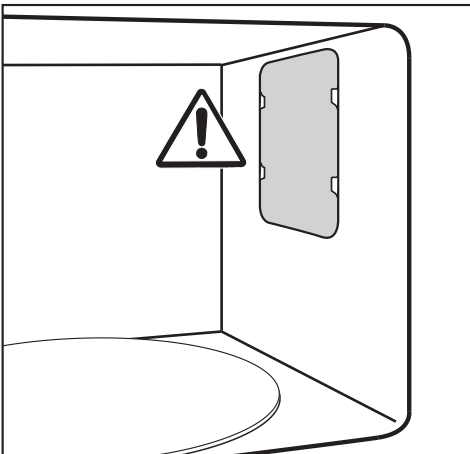
Lassen Sie das ausgepackte Gerät nach dem Transport ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur stehen, bevor Sie es in Betrieb nehmen.

In dieser Zeit findet ein Temperatureausgleich zwischen dem Gerät und der Umgebungstemperatur statt.

Das ist für die weitere Funktion der Geräteelektronik wichtig.

 **Erstickungsgefahr!** Kinder können sich beim Spielen in Verpackungsmaterial (z. B. Folien) einwickeln oder es sich über den Kopf ziehen und ersticken. Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern.

- Entfernen Sie beim Auspacken des Gerätes sämtliche Verpackungsmaterialien, auch die Schutzfolie um das Gehäuse.



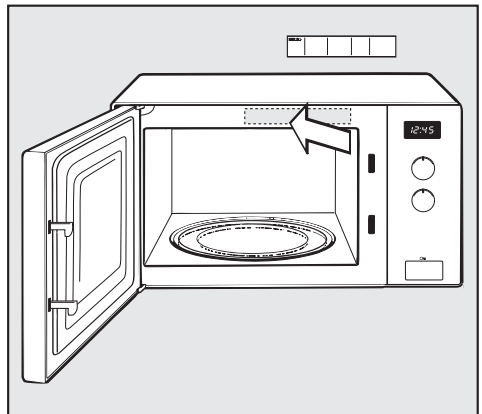
Entfernen Sie nicht die Abdeckung vor der Mikrowellenaustrittsöffnung im Garraum sowie die Folie auf der Türinnenseite.

- Überprüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen.

Benutzen Sie das Mikrowellengerät nicht, wenn

- die Gerätetür verbogen ist.
 - die Türscharniere lose sind.
 - sichtbare Löcher oder Risse am Gehäuse, an der Tür oder an den Garraumwänden vorhanden sind.
- Im eingeschalteten Zustand könnten Mikrowellen austreten, die eine Gefahr für den Benutzer bedeuten würden.

- Reinigen Sie den Garraum sowie das Zubehör mit einem Schwammtuch und warmem Wasser.



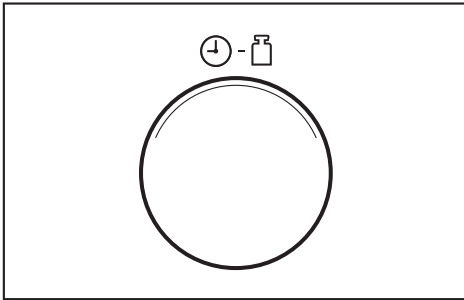
- Kleben Sie die beiliegende Kurzgebrauchsanweisung so auf, dass Sie dabei keine Abluftöffnungen verschließen.

Tageszeitanzeige

Tageszeit einstellen

- Schließen Sie das Gerät ans Netz an.

Im Anzeigefeld blinken 12:00 und das Symbol ☉, bis die aktuelle Tageszeit eingestellt wird. In der Zwischenzeit läuft die Zeit ab 12:00, weil die Uhr bereits durch den Netzanschluss gestartet ist.



- Drehen Sie den Zeitwähler, um die Stunden einzustellen.
- Drücken Sie die Taste ☉.
- Drehen Sie anschließend den Zeitwähler, um die Minuten einzustellen.
- Drücken Sie zur Bestätigung der Eingaben die Taste ☉, oder warten Sie einige Sekunden.
Die eingestellte Zeit wird übernommen. Der Doppelpunkt zwischen Stunden und Minuten blinkt.

Tageszeit korrigieren

- Drücken Sie die Taste ☉.
Im Anzeigefeld blinkt das Symbol ☉, und die aktuelle Stunde leuchtet für einige Sekunden.
- Korrigieren Sie in dieser Zeit die Stunden mit dem Zeitwähler.

- Drücken Sie die Taste ☉ zur Bestätigung, oder warten Sie einige Sekunden.
Es blinkt das Symbol ☉, und die aktuellen Minuten leuchten für einige Sekunden.
- Korrigieren Sie in dieser Zeit die Minuten mit dem Zeitwähler.
- Drücken Sie die Taste ☉ zur Bestätigung, oder warten Sie einige Sekunden.

Tageszeit wegschalten

- Halten Sie die Taste ☉ gedrückt, bis das Anzeigefeld dunkel ist.

Im Anzeigefeld erscheint wieder die Tageszeit, wenn Sie die Taste ☉ gedrückt halten.

Nachtabstaltung

Sie können das Gerät so einstellen, dass sich die Tageszeitanzeige automatisch jede Nacht von 23 bis 4 Uhr ausschaltet.

Zum **Einschalten** der Nachtabstaltung:

- Halten Sie die Taste Stop/C gedrückt, und drücken Sie zusätzlich die Taste ☉.

Im Anzeigefeld erscheint **DN**.
Das Gerät bleibt betriebsbereit.

Zum **Ausschalten** der Nachtabstaltung:

- Die Taste Stop/C gedrückt halten und zusätzlich die Taste ☉ drücken.

Im Anzeigefeld erscheint **OFF**.

Tür öffnen

- Drücken Sie zum Öffnen der Tür auf die Taste "🔑".

Ist das Mikrowellengerät in Betrieb, wird beim Öffnen der Tür der Betrieb unterbrochen.

Geschirr in den Garraum stellen

Am günstigsten ist es, wenn sich das Geschirr in der Mitte des Garraumes befindet.

Drehteller

Mit Hilfe des Drehtellers wird das Nahrungsgut gleichmäßig aufgetaut, erhitzt oder gegart.

Betreiben Sie das Gerät nur mit eingeschaltetem Drehteller.

Die Drehteller-Funktion startet bei jedem Vorgang automatisch.

Das Gargut nicht direkt auf dem Drehteller auftauen, erhitzen oder garen. Achten Sie darauf, dass das Geschirr nicht größer ist als der Drehteller.

Rühren Sie möglichst zwischendurch um bzw. wenden Sie die Form, damit das Nahrungsgut gleichmäßig erwärmt wird.

Tür schließen

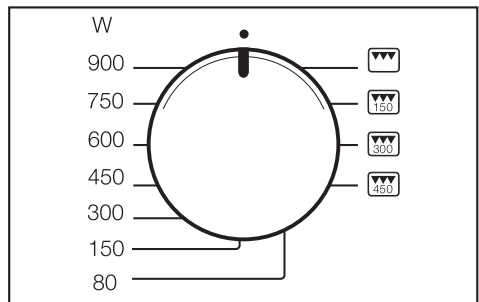
- Drücken Sie die Tür zu.

Wurde die Tür während eines ablaufenden Vorganges geöffnet, drücken Sie die Taste Start, um den Vorgang fortzusetzen.

Wenn die Tür nicht richtig geschlossen ist, lässt sich das Gerät nicht in Betrieb nehmen.

Vorgang starten

Das Wählen von Mikrowellenleistung und Zeit erfolgt durch Drehen des entsprechenden Wählers.



- Drehen Sie den Leistungswähler auf die gewünschte Mikrowellenleistung. Im Anzeigefeld leuchten  und die Mikrowellenleistung. Es blinkt 0:00.

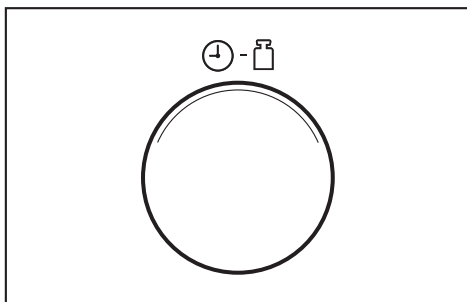
Sie können zwischen 7 Leistungsstufen wählen.

Je höher die Leistung, desto mehr Mikrowellen gelangen an das Nahrungsgut.

Bedienung

Speisen, die während des Erhitzungs- oder Garvorgangs nicht gerührt oder gewendet werden können oder die eine sehr unterschiedliche Zusammensetzung haben, erhitzen Sie mit einer niedrigeren Mikrowellenleistung.

Nur so kann sich die Wärme überall gleichmäßig verteilen. Eine entsprechend längere Dauer führt dann zu dem gewünschten Garergebnis.



- Stellen Sie die erforderliche Zeit mit dem Zeitwähler ein.

Sie können eine Dauer zwischen 10 Sekunden und 90 Minuten wählen.

Ausnahme: Ist die maximale Mikrowellenleistung gewählt, können Sie eine Dauer von maximal 15 Minuten einstellen. Bei fortlaufender Nutzung der vollen Leistung kann es zu einer Leistungsreduktion auf 600 Watt kommen, die im Display angezeigt wird (Überhitzungsschutz).

Die erforderliche Zeit hängt ab von der

- Ausgangstemperatur der Speise. Speisen aus dem Kühlschrank brauchen zum Erhitzen, Garen usw. eine längere Zeit als Speisen mit Raumtemperatur.

- Art und Beschaffenheit der Speise. Frisches Gemüse ist wasserhaltiger als gelagertes Gemüse und braucht deshalb eine kürzere Garzeit.

- Häufigkeit des Rührens oder Wendens der Speisen. Durch häufiges Rühren oder Wenden kommt es zu einer gleichmäßigeren Wärmeverteilung und die Speise braucht daher eine kürzere Garzeit.

- Speisemenge.

Es gilt:

Doppelte Menge – fast doppelte Zeit

Bei einer kleineren Speisemenge verkürzt sich die Zeit entsprechend.

- Form und Material des Geschirrs.

- Starten Sie den Vorgang, indem Sie die Taste Start drücken.

Die Garraum-Beleuchtung geht an.

Sie können einen Vorgang nur starten, wenn die Gerätetür geschlossen ist.

"door"-Hinweis

Der door-Hinweis im Anzeigefeld erinnert daran, dass das Gerät nicht ohne Gargut gestartet werden darf.

Das Gerät kann durch fehlendes Gargut beschädigt werden.

Wird die Starttaste gedrückt, ohne dass vorher die Tür geöffnet worden ist, erscheint **door** im Anzeigefeld. Es befindet sich möglicherweise noch kein Gargut im Gerät, da die Tür über einen längeren Zeitraum (etwa 20 Minuten) nicht geöffnet wurde. Der Start ist blockiert, bis die Tür geöffnet wird.

Vorgang unterbrechen / Vorgang fortsetzen

Sie können jederzeit einen **Vorgang** . . .

. . . **unterbrechen:**

- Drücken Sie die Taste Stop/C, oder öffnen Sie die Gerätetür.

Die Zeit wird angehalten.

. . . **fortsetzen:**

- Schließen Sie die Tür, und drücken Sie die Taste Start.

Der Vorgang wird fortgesetzt.

Eingaben ändern

Falls Sie nach dem Starten des Vorganges feststellen, dass . . .

. . . die **Mikrowellenleistung** zu hoch oder zu niedrig gewählt ist:

- Wählen Sie die neue Mikrowellenleistung.

. . . die eingegebene **Zeit** zu kurz oder zu lang ist:

- Unterbrechen Sie den Vorgang (einmal Taste Stop/C drücken), stellen Sie die neue Zeit mit dem Zeitwähler ein und setzen Sie den Vorgang fort (Taste Start drücken),

oder alternativ:

- Drücken Sie während des Betriebs die Taste Start, verlängert sich die Garzeit mit jedem Druck der Starttaste um eine weitere Minute (Ausnahme: Bei der maximalen Mikrowellenleistung um jeweils 30 Sekunden).

Vorgang löschen

- Drücken Sie zweimal die Taste Stop/C.

Nach beendetem Vorgang

Nach beendetem Vorgang ertönt ein akustisches Signal. Die Garraum-Beleuchtung erlischt.

Es ertönt alle 5 Minuten ein kurzes Erinnerungssignal in den ersten 20 Minuten nach Programmende.

- Wenn Sie den Signalton vorzeitig abschalten möchten, drücken Sie die Taste Stop/C.

Warmhalteautomatik

Die Warmhalteautomatik schaltet sich automatisch ein, wenn nach Ablauf eines Garvorganges mit mindestens 450 Watt die Tür geschlossen bleibt und keine Taste gedrückt wird. Dann schaltet sich nach ca. 2 Minuten die Warmhalteautomatik mit 80 Watt für maximal 15 Minuten ein.


Im Anzeigefeld leuchten , 80 W und **H:H**.

Wenn Sie während der Warmhalteautomatik die Tür öffnen oder eine Taste bzw. einen Wähler betätigen, wird der Vorgang abgebrochen.




Die Warmhaltefunktion kann nicht separat eingestellt werden.


Bedienung

Quick-Start (programmierbar)

Die Betätigung der Taste Start / reicht aus, um das Gerät mit maximaler Leistung in Betrieb zu nehmen.

Sie können zwischen drei gespeicherten Zeiten wählen:




- 30 s: 1 x Taste Start / drücken
- 1 min: 2 x Taste Start / drücken
- 2 min: 3 x Taste Start / drücken

Wenn Sie viermal hintereinander die Taste Start / drücken, läuft wieder die erste gespeicherte Zeit ab usw.

Drücken Sie während des Betriebs die Taste Start, erhöht sich die Garzeit mit jeder Betätigung der Starttaste um weitere 30 Sekunden.

Zeiten programmieren

Sie können die gespeicherten Zeiten verändern.

- Wählen Sie mit der Taste Start / den entsprechenden Speicherplatz (1 x, 2 x oder 3 x drücken), und halten Sie die Taste Start / gedrückt.
- Verändern Sie gleichzeitig die Zeit mit dem Zeitwähler (max. 15 Minuten).
Wenn Sie die Taste Start / loslassen, läuft das geänderte Programm ab.

Die von Ihnen programmierten Zeiten sind bei Stromausfall nicht mehr gespeichert und müssen neu eingegeben werden.

Inbetriebnahmesperre

Die Inbetriebnahmesperre verhindert die unerwünschte Bedienung des Gerätes.

Inbetriebnahmesperre einschalten

- Halten Sie die Taste Stop/C gedrückt, bis ein Signalton ertönt und das Schlüsselsymbol im Anzeigefeld erscheint:



Das Schlüsselsymbol erlischt nach kurzer Zeit.

Wenn irgendeine Taste, der Drehwähler oder der Wahlschalter betätigt wird, erscheint wieder das Schlüsselsymbol.

Die Inbetriebnahmesperre muss nach einem Stromausfall erneut eingeschaltet werden.

Inbetriebnahmesperre aufheben

- Halten Sie wieder die Taste Stop/C gedrückt, bis ein Signalton ertönt, wenn Sie die Inbetriebnahmesperre aufheben wollen.

Kurzzeitwecker

Zum Überwachen externer Vorgänge, wie z. B. zum Eier kochen, können Sie eine Kurzzeit einstellen. Die eingestellte Zeit läuft in Sekundenschritten rückwärts zählend ab.

- Drücken Sie die Taste Δ .
Im Anzeigefeld blinkt 0:00, und das Symbol Δ leuchtet.
- Stellen Sie die gewünschte Kurzzeit mit dem Zeitwähler ein.
- Drücken Sie die Taste Start, um den Vorgang zu starten.
Die eingestellte Kurzzeit läuft aber auch ohne Start nach einigen Sekunden ab.
- Nach Ablauf der Kurzzeit ertönt ein Signalton, die Tageszeit erscheint, und das Symbol Δ blinkt.
- Drücken Sie einmal die Taste Stop/C, und das Symbol Δ verschwindet.

Kurzzeit korrigieren

- Drücken Sie die Taste Stop/C.
Die laufende Kurzzeit ist beendet.
- Stellen Sie die neue Kurzzeit wie oben beschrieben ein.

Kurzzeit plus Garvorgang

Die Kurzzeit kann auch zusätzlich zu einem laufenden Garvorgang eingestellt werden und läuft dann im Hintergrund ab.

- Drücken Sie während des Garvorganges die Taste Δ .
Im Anzeigefeld blinkt 0:00, und das Symbol Δ leuchtet.
- Stellen Sie die gewünschte Kurzzeit mit dem Zeitwähler ein.
- Warten Sie einige Sekunden, und die eingestellte Kurzzeit läuft ab.
Nach ein paar Sekunden wechselt die Anzeige wieder auf den ablaufenden Garvorgang. Die im Hintergrund ablaufende Kurzzeit wird durch das leuchtende Symbol Δ dargestellt.

In diesem Fall wird zum Starten der Kurzzeit nicht die Starttaste gedrückt, denn dadurch würde sich auch die Dauer des ablaufenden Garvorganges um eine Minute verlängern.

Kurzzeit abfragen

- Drücken Sie die Taste Δ .
Der momentane Wert der Kurzzeit wird angezeigt.

Bedienung - Grillen

Der Grill kann in vier Einstellungen genutzt werden, und zwar Solo und drei Kombinationen mit Mikrowelle, bei denen der Grill mit einer bestimmten Mikrowellenleistung kombiniert wird.

Ist die Gesamtgrillzeit <15 min, heizen Sie den Grill etwa 5 Minuten vor.

Damit die Fleisch-/ Fischeischnen auf beiden Seiten gleichmäßig gegrillt werden, wenden Sie die Scheiben nach der halben Grillzeit. Flache Scheiben und Stücke müssen Sie nur einmal wenden, größere, runde Stücke mehrmals.

Grillzeiten können nur Richtwerte sein, da gerade beim Grillen die Zeiten von Art und Stärke des Grillgutes und der gewünschten Beschaffenheit abhängen.

Wird direkt auf dem Rost gegrillt, ist es sinnvoll, eine hitzebeständige, mikrowellengeeignete Form unter den Rost zu stellen, um das Fett aufzufangen.

Tipp: Gut geeignet ist die Glasschale, die es als nachkaufbares Zubehör bei Miele gibt.

Die beiliegende Gourmet-Platte ist nicht geeignet, um das Fett aufzufangen. Die leere Platte wird dadurch überhitzt. Das beschädigt die Beschichtung.

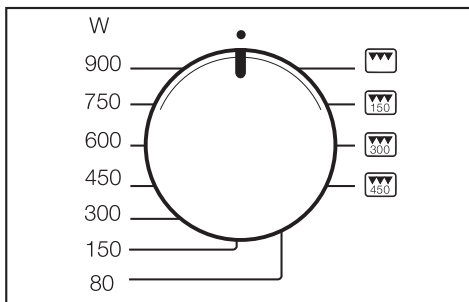
- Legen Sie das Gargut in ein geeignetes Geschirr.
- Stellen Sie Rost und eine hitzebeständige, mikrowellengeeignete Form bzw. die Glasschale oder das Geschirr mit dem Gargut auf den Drehteller.

⚠ Rost und Geschirr werden während des Betriebs heiß.
Verbrennungsgefahr!

Geschirr und Rost lassen sich leichter reinigen, wenn sie sofort nach dem Grillen in Spüllauge eingeweicht werden.

Grillen ohne Mikrowelle

Diese Betriebsart ist ideal zum Grillen von flachem Grillgut, z. B. Steaks oder Würstchen.



- Drehen Sie den Leistungswähler auf das Symbol .
Im Anzeigefeld leuchtet das Grillsymbol und 0:00 blinkt.
- Stellen Sie mit dem Zeitwähler die Zeit ein.
- Drücken Sie die Taste Start.
Nach beendetem Vorgang ertönt ein akustisches Signal.

Zeit verändern

Die Zeit kann während des Betriebs verändert werden, dazu den Vorgang unterbrechen (Taste Stop/C drücken), die Zeit verändern, und den Vorgang fortsetzen (Taste Start drücken).

Darüber hinaus verlängert sich die Zeit während des Betriebs mit jedem Druck der Starttaste um eine weitere Minute.

Im Bereich des Grills verfärbt sich mit der Zeit die Garraumdecke bläulich. Das sind unvermeidbare Gebrauchsspuren, die die Funktion des Gerätes jedoch nicht beeinträchtigen.

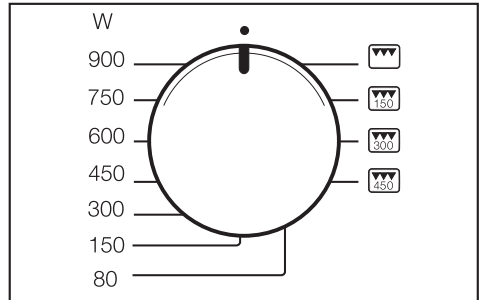
Kombination Mikrowelle mit Grill

Diese Betriebsart eignet sich gut zum Überbacken und Bräunen. Die Mikrowelle gart, der Grill bräunt.

Der Grill kann mit drei verschiedenen Mikrowellenleistungsstufen kombiniert werden, und zwar:

150, 300 und 450 Watt.

Während des Betriebs ist jederzeit ein Wechsel zwischen diesen drei Kombinationsstufen möglich, ohne den Vorgang zu unterbrechen.



- Drehen Sie den Leistungswähler auf die gewünschte Kombination oder .

Im Anzeigefeld leuchten , die Mikrowellenleistung und das Grillsymbol . Es blinkt 0:00.

- Stellen Sie mit dem Zeitwähler die Zeit ein.
- Drücken Sie die Taste Start. Nach beendetem Vorgang ertönt ein akustisches Signal.

Zeit verändern

Die Zeit kann während des Betriebs nach Bedarf verändert werden, dazu den Vorgang unterbrechen (Taste Stop/C drücken), die Zeit verändern, und den Vorgang fortsetzen (Taste Start drücken).


Darüber hinaus verlängert sich die Garzeit während des Betriebs mit jedem Druck der Starttaste um eine weitere Minute.

Gourmet-Platte

Bedienhinweise

Die Gourmet-Platte wird sehr heiß. Fassen Sie die heiße Platte deshalb nur mit Topfhandschuhen an. Benutzen Sie zum Abstellen einen temperaturbeständigen Untersatz.

Vor dem ersten Gebrauch

Vor dem ersten Gebrauch 400 ml Wasser und 3 bis 4 Esslöffel Essig oder Zitronensaft in die Platte füllen und bei 450 Watt + Grill  für 5 Minuten erhitzen.

Die Beschichtung der Gourmet-Platte sorgt dafür, dass die Speisen sich gut lösen und dass die Platte leicht zu reinigen ist. Teflon-ähnliche Beschichtungen sind schnitt- und kratzempfindlich. Die Speisen deshalb nicht direkt auf der Platte schneiden.

Zum Rühren und Wenden von Speisen Holz- oder Kunststoffwender benutzen. Metallische oder spitze Gegenstände beschädigen die Beschichtung.

Anbraten / Bräunen

Verwenden Sie zum Braten nur wenig Fett oder Öl. Durch die Beschichtung haftet nichts an, und Sie können Speisen kalorienarm zubereiten.

Lassen Sie die Gourmet-Platte bei Arbeiten mit Fetten und Ölen nicht unbeaufsichtigt. Öle und Fette können sich bei Überhitzung entzünden. Brandgefahr!

- Bereiten Sie die Speisen vor, damit sie unmittelbar nach dem Aufheizen in die heiße Platte gegeben werden können.
- Stellen Sie die Gourmet-Platte direkt auf den Drehteller.

Die Platte nicht auf den Rost stellen und auf einen Abstand von etwa 2 cm zur Garraumwand achten, damit sich keine Funken bilden, die Platte und Garraum beschädigen können.

- Heizen Sie die Platte bei 450 Watt + Grill  für max. 5 Minuten auf.

Die leere Platte nicht überhitzen. Die Beschichtung wird sonst beschädigt. Daher die Platte nicht beim Grillen unter den Rost stellen, um das Fett aufzufangen.

Wenn Sie Öl zum Braten verwenden, können Sie das Öl entweder mit der Platte zusammen erhitzen oder nach dem Erhitzen auf die Platte geben.


Butter immer erst nach dem Erhitzen zugeben, weil Butter temperaturempfindlicher ist als Öl und sonst zu dunkel werden würde.


Fleisch, Geflügel, Fisch und Gemüse vor dem Auflegen in die Gourmet-Platte immer gut abtrocknen.

Verwenden Sie die Gourmet-Platte nicht zum Garen oder zum Erwärmen bereits gekochter Eier. Die Eier können platzen.


Anwendungsbeispiele


Die Gourmet-Platte auf dem Drehteller bei 450 Watt + Grill  für max. 5 Minuten vorheizen.


Fischstäbchen (TK), 150 g + 2 EL Öl , je Seite 3 – 4 Min.

Hamburger, 2 Stück + 2 EL Öl , je Seite 3 – 4 Min.

Kroketten (TK), 10 – 12 Stück + 2 EL Öl , 6 – 8 Min., zwischendurch wenden

Filetsteak, ca. 200 g , je Seite ca. 5 Min. (je nach Gargrad)

Pizza (TK), 300 g, , 7– 9 Min.

Pizza, frisch, ohne Vorheizen , ca. 15 Min. (je nach Belag)

Rezepte

Bei den angegebenen Zubereitungszeiten handelt es sich um die Gesamtzeiten, die zum Vorbereiten und Garen erforderlich sind. Ruhezeiten oder Zeiten zum Marinieren von Lebensmitteln werden extra aufgeführt.

Croque Monsieur (3 Portionen)

Zubereitungszeit: 10 – 15 Minuten

6 Scheiben Toastbrot
30 g weiche Butter
75 g Emmentaler, gerieben
3 Scheiben Kochschinken

Die Toastbrotscheiben mit Butter bestreichen. Den Käse auf drei Toastscheiben verteilen, jeweils eine Scheibe Schinken darauflegen. Die restlichen drei Toastscheiben mit der gebutterten Seite auf den Schinken legen. Die Toastscheiben in die mit 450 Watt + Grill in etwa 5 Minuten erhitzte Gourmet-Platte legen. Auf den Drehteller stellen, mit 450 Watt + Grill je Seite etwa 3 Minuten bräunen.

Andere Füllungen könnten bestehen aus abgetropftem Thunfisch natur und hauchdünn geschnittenen Zwiebelringen oder aus Ananasscheiben, Käse und Kochschinken.

Gourmet-Platte

Gemüsepfanne (3 Portionen)

Zubereitungszeit: 25 – 35 Minuten

2 Zwiebeln
2 Eßl. Öl
100 g Austernpilze o. Champignons,
geputzt
150 g kleine Möhren (TK) o. Möhren-
scheiben
100 g Brokkoliröschen
1 rote Paprika o. 100 g Paprikastreifen
(TK)
1 Tomate
Salz, Pfeffer
30 g Parmesan, gerieben

Zwiebeln in dünne Ringe schneiden, Paprika halbieren, vierteln, von Rippen und Kernen befreien und in Streifen schneiden. Tomate in Würfel schneiden. Die Gourmet-Platte auf den Drehteller stellen und mit 450 Watt + Grill etwa 5 Minuten erhitzen. Öl und Zwiebelringe hineingeben. Platte wieder auf den Drehteller stellen, mit 450 Watt + Grill etwa 2 Minuten bräunen. Pilze, Möhren, Brokkoli, Paprikastreifen, Tomatenwürfel und Gewürze hineingeben, vermischen. Mit 450 Watt + Grill etwa 6 Minuten garen. Wenden und mit Parmesan bestreut servieren.

Kartoffelrösti "hausgemacht" (2 Portionen)

Zubereitungszeit: 25 – 30 Minuten

400 g geschälte Kartoffeln
2 kleine Zwiebeln
50 g Emmentaler, gerieben
Salz, Pfeffer
20 g Butter

Kartoffeln und Zwiebeln grob raspeln, mit Käse, Salz und Pfeffer vermischen. Die Gourmet-Platte auf den Drehteller stellen und mit 450 Watt + Grill etwa 5 Minuten erhitzen. Die Butter hineingeben, schmelzen. Die Kartoffelmasse hineingeben, andrücken. Gourmet-Platte auf den Drehteller stellen, mit 450 Watt + Grill etwa 8 Minuten garen. Wenden und weitere etwa 4 Minuten goldgelb garen.

Mit Räucherlachs oder geschnitzeltem Schinken und Schmand eine köstliche kleine Stärkung.

Schweinefilet "Lukullus" (2 Portionen)

Zubereitungszeit: 15 – 20 Minuten

1 Schweinefilet (etwa 400 g)
4 Streifen durchwachsener Speck
Salz, Pfeffer
10 g Butter
200 g Champignonscheiben
200 ml Sahne
2 Eßl. Weinbrand

Das Schweinefilet in vier Scheiben schneiden. Jede Scheibe mit Salz und Pfeffer würzen, mit einem Streifen Schinkenspeck fest umwickeln, evtl. mit einem Holzstäbchen feststecken. Die Gourmet-Platte auf den Drehteller stellen und mit 450 Watt + Grill etwa 5 Minuten erhitzen. Die Butter hineingeben, die Filetscheiben hineinlegen. Auf den Drehteller stellen, mit 450 Watt + Grill je Seite etwa 3 Minuten garen. Fleisch entnehmen, zugedeckt warm stellen. Pilze, Sahne und Weinbrand in den Bratenfond geben, mit maximaler Leistung etwa 4 Minuten dünsten. Zu dem Fleisch servieren.

Schweinefilet "pikant"

Zubereitungszeit: 10 – 12 Minuten

1 Schweinefilet in 4 Scheiben schneiden. In der erhitzten Gourmet-Platte mit 450 W + Grill je Seite ca. 4 Minuten garen. Dann 50 ml Weißwein, 125 ml Sahne, 2 Eßlöffel Klassische Mehlschwitze und 150 g Roquefort zufügen, verrühren und weitere 3 Minuten garen.

Pikante Hähnchenwürfel (3 Portionen)

Zubereitungszeit: 25 – 35 Minuten

600 g Hähnchen- oder Putenbrustfilet
2 Eßl. Öl
2 Eßl. Weißwein
2 Eßl. Apfelsaft
1 Eßl. Zitronensaft
Salz, schwarzer Pfeffer
1 Teel. Currypulver
1 Messerspitze Rosmarin, gemahlen
1 Messerspitze Ingwer, gemahlen
1 Messerspitze Cayennepfeffer
1/2 Teel. Tabasco
20 g Butter

Filet in etwa 2 x 2 cm große Würfel schneiden. Die übrigen Zutaten, außer der Butter, miteinander verrühren und über die Würfel gießen. Vermischen und etwa 30 Minuten ziehen lassen. Die Gourmet-Platte auf den Drehteller stellen. Mit 450 Watt + Grill etwa 5 Minuten erhitzen. Die Butter hineingeben, dann die etwas abgetropften Fleischwürfel. Platte auf den Drehteller stellen und mit 450 Watt + Grill etwa 4 Minuten garen, wenden und mit unveränderter Einstellung weitere etwa 4 Minuten garen. Sollte sich so viel Fleischsaft bilden, dass das Fleisch nur ganz schwach bräunt, eventuell etwas Fleischsaft abnehmen.

Gourmet-Platte

Lachsfilet "natur" (2 Portionen)

Zubereitungszeit: 5 – 10 Minuten

2 Stück Lachsfilet (à 150 g)

1 Eßl. Zitronensaft

Salz, weißer Pfeffer

Die Lachsfiletscheiben mit Zitronensaft beträufeln, etwa 10 Minuten ruhen lassen. Die Gourmet-Platte auf den Drehteller stellen, mit 450 Watt + Grill etwa 5 Minuten erhitzen. Das in Haushaltspapier abgetrocknete, gewürzte Lachsfilet auf die Gourmet-Platte legen, etwas andrücken. Auf den Drehteller stellen, mit 450 Watt + Grill je Seite etwa $1\frac{1}{2}$ – 2 Minuten garen.

Den Lachs mit Reis, Sauce Hollandaise oder gebräunter Butter und einem frischen Blattsalat servieren.

Ananaskuchen

Zubereitungszeit: 20 – 25 Minuten

Teig:

2 Eier

80 g Zucker

1 1/2 reife Bananen

30 g Raspelschokolade

100 g Mehl

3/4 Teel. Backpulver

Belag:

1 Dose Ananasstücke

(Abtropfgewicht 240 g)

1 1/2 Eßl. brauner Zucker

1 1/2 Eßl. Kokosraspel

Eier und Zucker schaumig rühren. Die Bananen mit einer Gabel zerdrücken und zur Eimasse geben. Das mit Backpulver und Raspelschokolade vermischte Mehl untermischen. Den Teig in die Gourmet-Platte streichen. Die abgetropften Ananasstücke auf dem Teig verteilen, mit Zucker und Kokosraspeln bestreuen. Platte auf den Drehteller stellen. Ananaskuchen mit 450 Watt + Grill in etwa 10 Minuten goldgelb garen. In 8 Stücke schneiden.

Schnelle Mandeltorte

Zubereitungszeit: 20 – 25 Minuten

Teig:

100 g Mehl

1/2 gestr. Tee. Backpulver

75 g Butter oder Margarine

30 g Zucker

Belag:

75 g Butter

100 g Mandelkerne, gehackt

1/3 Fläschchen Bittermandel-Aroma

30 g Zucker

1/2 Päckchen Vanillinzucker

75 ml Sahne

Zum Bestreichen:

50 g Aprikosenkonfitüre

Mehl, Backpulver, Fett und Zucker zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in eine Gourmet-Platte geben, dabei einen etwa 1 cm hohen Rand ausbilden. Die Gourmet-Platte auf den Drehteller stellen und den Teig mit 450 Watt + Grill etwa 4 Minuten vorgaren. Für den Belag die Butter schmelzen, die übrigen Zutaten zufügen, verrühren und etwa 5 Minuten schwach kochen lassen. Diese Mandelmasse heiß auf dem Teig verteilen. Die Gourmet-Platte auf den Drehteller stellen und die Mandeltorte mit 450 Watt + Grill in etwa 5 Minuten goldgelb backen. Etwas abkühlen lassen, dann mit der verrührten Aprikosenkonfitüre bestreichen. In 8 Stücke schneiden.

Bedienung - Automatikprogramme


Alle Automatikprogramme sind gewichtsabhängig.

Das Lebensmittelgewicht kann entweder in Gramm (g) oder in Pfund (lb) angezeigt werden (siehe "Geräteeinstellungen ändern").

Nachdem Sie ein Programm ausgewählt haben, geben Sie das Lebensmittelgewicht ein. Das Gerät übernimmt automatisch die Zeit, die dem Gewicht zugeordnet ist.

Beachten Sie die angegebenen Minuten bei Raumtemperatur (Ausgleichszeit), damit sich die Wärme gleichmäßig in der Speise verteilt.

Auftauautomatik

Es stehen fünf Programme für das Auftauen verschiedener Lebensmittelgruppen zur Verfügung (Taste ). Die Ausgleichszeit ist bei Ad 3 je nach Gewicht bis zu 30 Minuten, bei den anderen Programmen ca. 10 Minuten.

Ad 1  Steak, Kotelett (0,2 – 1,0 kg)

Ad 2  Hackfleisch (0,2 – 1,0 kg)

Ad 3  Hähnchen (0,9 – 1,8 kg)


Ad 4  Kuchen (0,1 – 1,4 kg)

Ad 5  Brot (0,1 – 1,0 kg)

Dieses Programm eignet sich besonders für das Auftauen von geschnittenem Brot. Wenn möglich, legen Sie die Scheiben vereinzelt in das Gerät, oder trennen Sie sie nach der Hälfte der Zeit beim Wendesignal voneinander.

Garautomatik


Es gibt vier Programme für gefrorenes Gargut und acht Programme für frisches Gargut. Die Ausgleichszeit ist für diese Programme jeweils ca. 2 Minuten.

 Verwenden Sie die Abdeckhaube nur für den reinen Mikrowellen-Solobetrieb.

Auf keinen Fall eine Haube verwenden, wenn der Grill zugeschaltet ist, also bei den Programmen AC 4 bis AC 8.

Der Kunststoff der Haube kann sich sonst verformen und mit der Speise verbinden.

Gefrorenes Gargut garen

AC 1  Gemüse (0,1 – 0,6 kg)

AC 2  Fertiggericht, rührbar (0,3 – 1,0 kg)

AC 3  Auflauf, Gratin (0,2 – 0,6 kg)

AC 4  Pommes frites (0,2 – 0,4 kg)

Frisches Gargut garen

AC 1  Gemüse (0,1 – 0,6 kg)

AC 2  Kartoffeln (0,1 – 0,8 kg)


AC 3  Fisch (0,5 – 1,5 kg)

AC 4  Grillspieße (0,2 – 0,8 kg)

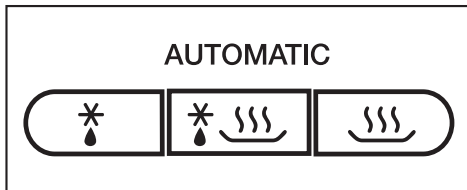
AC 5  Grillhähnchen (0,9 – 1,8 kg)


AC 6  Hähnchenschenkel (0,25 – 1,0 kg)



AC 7  Fischauflauf (0,5 – 1,5 kg)

AC 8  Gratins/Aufläufe, z. B.: Kartoffelgratin (0,5 – 1,5 kg)



Bedienung - Automatikprogramme



- Drücken Sie die entsprechende Taste so oft, bis das gewünschte Automatikprogramm im Anzeigefeld erscheint: Z. B. für das Programm AC 5 (Grillhähnchen) die Taste  fünfmal drücken.

Im Anzeigefeld blinken g oder lb zur Aufforderung der Gewichtseingabe, und es leuchten das Programm (z. B. AC 5) und die Symbole der Betriebsarten ( für Mikrowelle und  für Grill).

- Stellen Sie mit dem Drehwähler das Gewicht ein.
- Drücken Sie die Taste Start.

Die dem Gewicht entsprechende Zeit läuft ab, und es leuchten die Symbole der aktuell ablaufenden Betriebsarten ( und/oder .

Nach Ablauf der halben Garzeit ertönt ein Signalton.

- Unterbrechen Sie das Programm, um die Speise, wenn möglich, zu wenden bzw. umzurühren, und setzen Sie dann das Programm fort.

Bei Bedarf können die programmierten Zeiten während des Betriebs um ein paar Minuten verlängert werden (Starttaste so oft drücken, bis die gewünschte Zeit im Anzeigefeld erscheint). Es ist bei allen Programmen nur eine Erhöhung um wenige Minuten möglich.

Nach beendetem Vorgang ertönt ein akustischer Signalton.
Die Garraum-Beleuchtung erlischt.

Rezepte - Automatikprogramme

Hier werden einige Rezeptvorschläge für die Automatikprogramme "Frisches Gargut garen " angefügt, die Sie ergänzen oder variieren können.

Wichtig ist, dass Sie sich an die Gewichtsvorgaben für die jeweiligen Programme halten. Werden die Gewichtsvorgaben überschritten, kann die Speise nicht ausreichend garen.

AC 1 Gemüse

Das geputzte, vorbereitete Gemüse in eine Schüssel geben. Je nach Frische und Feuchtigkeitsgehalt 3 – 4 Esslöffel Wasser und etwas Salz oder andere Gewürze zufügen. Das Gewicht inklusive Wasser eingeben und in der zugedeckten Schüssel garen. Nach etwa der Hälfte der Garzeit ertönt ein Signal zum Wenden bzw. Umrühren des Gargutes.

Bei der Zubereitung von Gemüse in Soße das Gewicht inklusive der Soßenzutaten eingeben. Bitte beachten Sie die maximalen Gewichtseingaben.

Möhren in Kerbelsahne (2 Portionen)

Zubereitungszeit: 25 – 35 Minuten

350 g Möhren, geputzt
5 g Butter
50 ml Gemüsebrühe (Instant)
75 g Crème fraîche
1 EL Weißwein
Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker
1/2 TL Senf
1-2 EL Kerbel, frisch, gehackt oder
1 EL Kerbel, getrocknet und gerebelt
Ca. 1 EL heller Soßenbinder

Möhren in Stifte (Dicke ca. 3 – 4 mm) oder in Scheiben (3 – 4 mm) schneiden.

Butter, Brühe, Crème fraîche und alle anderen Zutaten vermischen und mit den Möhren in eine Schüssel geben. Zugedeckt garen, beim Signalton des Gerätes umrühren.

Einstellung: Frisches Gargut AC 1 
Gewicht: 525 g
Ebene: Drehteller

AC 2 Kartoffeln

Mit diesem Programm können Sie Salz-, Pell- und Bouillonkartoffeln zubereiten. Bitte das Gewicht für Kartoffeln und Flüssigkeit eingeben.

Salzkartoffeln tropfnass in eine Schüssel geben, etwas salzen und zugedeckt garen.


Bei Pellkartoffeln je Kartoffel etwa 1 Esslöffel Wasser zugeben. Die Schale der Kartoffeln mit einer Gabel oder einem Holzspieß einstechen und zugedeckt garen.

Goldgelbe Kartoffeln (3 Portionen)

Zubereitungszeit: 25 – 35 Minuten

500 g geschälte Kartoffeln
1 Zwiebeln, fein gewürfelt
10 g Butter
1 – 2 EL Currypulver
250 ml Gemüsebrühe (Instant)
50 ml Sahne
125 g Erbsen (TK)
Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln in grobe Würfel schneiden (ca. 3 x 3 cm) oder kleine Kartoffeln verwenden.
Alle Zutaten in eine ausreichend große Schüssel geben und vermengen.
Zugedeckt garen, beim Signalton des Gerätes alles gut umrühren und weitergaren.

Einstellung: Frisches Gargut AC 2 
Gewicht: 1000 g
Ebene: Drehteller

AC 3 Fisch Fischcurry (4 Portionen)


Zubereitungszeit: 35 – 45 Minuten

300 g Ananasstücke
1 rote Paprikaschote
1 kleine Banane
500 g Gold- oder Rotbarschfilet
3 EL Zitronensaft
30 g Butter
100 ml Weißwein
100 ml Ananassaft
Salz, Zucker, Chilipfeffer
2 EL heller Soßenbinder

Fischfilet würfeln, in eine Schüssel geben und mit dem Zitronensaft beträufeln.

Paprikaschote vierteln, von Rippen und Kernen befreien und in schmale Streifen schneiden. Die Banane schälen und in Scheiben schneiden. Mit der Paprika und den Ananasstückchen zum Fisch geben und vermengen. Die Butter zufügen.

Wein, Saft, Gewürze und Soßenbinder vermengen und zum Fisch in die Schüssel geben. Alles gut miteinander vermischen und zugedeckt garen.

Einstellung: Frisches Gargut AC 3 
Gewicht: ca. 1200 g
Ebene: Drehteller

AC 4 Grillspieße

Filetspießchen (8 Spieße)

Zubereitungszeit: 25 – 35 Minuten
+ 1 Stunde Ruhezeit

1 Schweinefilet, ca. 300 g
1 rote Paprikaschote
2 Zwiebeln

Zum Marinieren:

8 EL Speiseöl
Pfeffer, Salz, Paprika edelsüß, Chilipulver

8 Holzspieße

Das Schweinefilet in 16 Stücke kleinschneiden. Die Paprika putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebeln jeweils achteln.

Abwechselnd Fleisch, Paprika und Zwiebel auf die Spieße stecken.

Für die Marinade die Zutaten gut verrühren und die Spießchen damit bestreichen. Etwa eine Stunde ziehen lassen.

Die Spieße auf den Grillrost legen und zusammen mit einer hitzebeständigen, mikrowellengeeigneten Form einschieben. Nach etwa der halben Grillzeit (Signal) wenden.

Einstellung: Frisches Gargut AC 4 

Gewicht: je Spieß ca. 100 g

Ebene: Rost und Form auf Drehteller

Hähnchen-Grillspieße (8 Spieße)

Zubereitungszeit: 25 – 35 Minuten
+ 1 Stunde Ruhezeit

4 Stück Hähnchenbrust à ca. 120 g
4 Scheiben Ananas (Dose)
16 Aprikosenhälften (Dose)

Zum Marinieren:

4 EL Speiseöl
4 EL Sesamöl
Pfeffer, Salz,
 $\frac{1}{2}$ TL Paprika rosenscharf
 $\frac{1}{2}$ TL Currypulver
Etwas Chilipulver
Nach Belieben Ingwer, gemahlen oder Koriander, gemahlen

8 Holzspieße

Jedes Hähnchenbrustfilet in 4 Stücke schneiden. Die Ananasscheiben ebenfalls vierteln. Die Aprikosenhälften gut abtropfen lassen.

Für die Marinade alle Zutaten gut miteinander vermischen.

Abwechselnd Hähnchenstücke, Ananas und Aprikosen auf die Holzspieße stecken, mit der Marinade bestreichen und etwa 1 Stunde ziehen lassen.

Die Spieße auf den Grillrost legen und zusammen mit einer hitzebeständigen, mikrowellengeeigneten Form einschieben. Nach etwa der halben Garzeit (Signal) wenden.

Einstellung: Frisches Gargut AC 4 

Gewicht: je Spieß ca. 100 g

Ebene: Rost und Form auf Drehteller

AC 5 Grillhähnchen

Das Hähnchen halbieren. Wie gewohnt mit Butter oder Öl bestreichen und würzen. Die Hälften zunächst mit der Schnittseite nach oben auf den Grillrost legen und zusammen mit einer hitzebeständigen, mikrowellengeeigneten Form einsetzen. Nach etwa der Hälfte der Garzeit (Signal) die Hähnchenhälften wenden und zu Ende garen.

AC 6 Hähnchenschenkel

Die Hähnchenschenkel wie gewohnt mit Butter oder Öl bestreichen und würzen. Auf den Grillrost legen und zusammen mit einer hitzebeständigen, mikrowellengeeigneten Form einsetzen. Nach etwa der Hälfte der Garzeit (Signal) die Hähnchenschenkel wenden und zu Ende garen.

Zu AC 5 und AC 6

Für eine schöne Farbe beim Grillen von Geflügel ist zu empfehlen, der Würzmischung Paprika und Curry hinzuzufügen. Neben der Geschmacksbildung erhält die Haut durch diese Gewürze einen besonders appetitlichen, goldbraunen Farbton.

AC 7 Fischauflauf

Krustenfisch (2 Portionen)

Zubereitungszeit: 25 – 35 Minuten

400 g Rotbarschfilet
3 EL Zitronensaft
Salz, weißer Pfeffer
50 g Butter
2 TL Senf
1 Zwiebel, fein gewürfelt
40 g Gouda, gerieben
20 g Paniermehl
2 EL Dill, gehackt

Fischfilet mit Zitronensaft beträufeln und etwa 10 Minuten ruhen lassen. Eine flache Auflaufform mit etwas Butter austreichen.

Den Fisch etwas trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in die Form legen.

Die geschmolzene Butter (450 W, 40 – 50 sec.) mit Senf, Zwiebel, Gouda, Paniermehl und Dill gut vermischen und auf den Fisch streichen. Goldbraun garen.

Einstellung: Frisches Gargut

AC 7 

Gewicht: ca. 600 g

Ebene: Drehteller

Rotbarsch-Tomaten-Gratin (4 Portionen)

Zubereitungszeit: 35 – 45 Minuten

500 g Rotbarschfilet
2 EL Zitronensaft
500 g Tomaten
Kräuter- Gewürzsalz
2 TL Oregano, gerebelt
150 g Gouda, gerieben

Das Rotbarschfilet in Stücke schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und etwa 10 Minuten ruhen lassen.

Die Tomaten würfeln und mit dem Fisch und der Hälfte des Käses in eine Auflaufform geben.

Kräftig mit Gewürzsalz und Oregano würzen und vermischen.

Mit dem restlichen Käse bestreuen und offen garen.

Einstellung: Frisches Gargut

AC 7 

Gewicht: ca. 1150 g

Ebene: Drehteller

AC 8 Gratins/Aufläufe

Gemüse-Gratin (4 Portionen)

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

400 g Blumenkohl oder Brokkoli
400 g Möhren

Für die Käsesoße:

20 g Margarine
20 g Mehl
300 ml Gemüsebrühe (Instant)
200 ml Milch
100 g Emmentaler Schmelzkäse, gewürfelt
50 g Gouda, gerieben
Pfeffer, Salz, gem. Muskatnuss,
1 EL Petersilie, gehackt

Blumenkohl oder Brokkoli in kleine Röschen, Möhren in dünne Scheiben (3 mm) schneiden. Beides in eine Auflaufform geben (Durchmesser ca. 24 cm) und vermischen.

Margarine erhitzen, Mehl zufügen, unter weiterem Rühren Brühe und Milch zugeben. Emmentaler Käse zugeben und schwach köcheln lassen, bis sich der Käse gelöst hat. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig würzen und die Petersilie zufügen.

Die Soße über das Gemüse gießen, mit dem Gouda bestreuen und offen garen.

Einstellung: Frisches Gargut AC 8 

Gewicht: 1500 g

Ebene: Drehteller

Kartoffel-Käse-Gratin (4 Portionen)

Zubereitungszeit: 25 – 30 Minuten

500 g Kartoffeln, geschält

250 ml Sahne

125 g Crème fraîche

150 g Gouda, gerieben

1 Knoblauchzehe

Salz, schwarzer Pfeffer, Muskat

Butter

Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden, mit etwa 2/3 des Käses mischen und in eine gefettete, mit der Knoblauchzehe ausgeriebenen Auflaufform (Durchmesser ca. 24 cm) geben.

Sahne und Crème fraîche miteinander verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und über das Kartoffel-Käse-Gemisch gießen. Mit dem restlichen Käse bestreuen und offen garen.

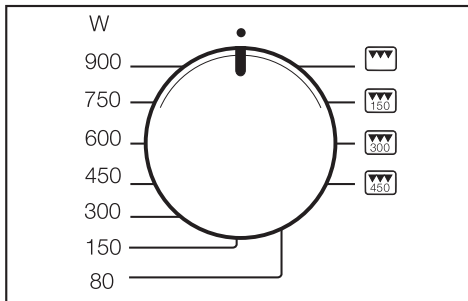
Einstellung: Frisches Gargut AC 8 

Gewicht: 1050 g

Ebene: Drehteller

Eigenes Programm speichern (Memory)

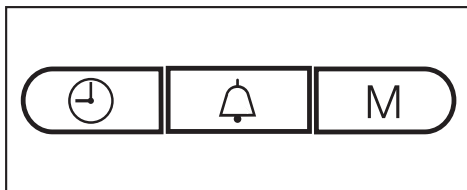
Sie haben die Möglichkeit, ein eigenes Programm abzuspeichern. Sie können diesen Speicherplatz für ein häufig zubereitetes Gericht nutzen. Das Programm kann einen 1- bis 3-stufigen Programmablauf haben (z. B.: Eine Minute 600 Watt, dann 2 Minuten Grill und zum Schluss 3 Minuten 150 Watt mit Grill).



Programmierung

(z. B.: Dreistufiger Programmablauf)

- Wählen Sie zuerst die Betriebsart des ersten Schrittes.
- Wählen Sie anschließend die Dauer.



- Drücken Sie die Taste M. Im Anzeigefeld leuchtet die 1, die 2 blinkt.
- Wählen Sie dann die zweite Betriebsart und die Dauer.
- Drücken Sie wieder die Taste M. Jetzt leuchtet die 2 und die 3 blinkt.
- Jetzt wählen Sie die dritte Betriebsart und die Dauer. Drücken Sie die Taste M.

Nach diesem dritten Schritt können Sie mit der Taste M durch Ihre Eingaben blättern und sie kontrollieren.

- Drehen Sie zum Beenden der Programmierung den Leistungswähler auf die 12 Uhr- Position.
- Starten Sie dann das Programm, um die Eingaben zu speichern, allerdings nur mit Gargut im Gerät das Programm komplett ablaufen lassen.

Ohne Gargut im Gerät direkt nach dem Start das Programm beenden (zweimal die Taste Stop/C drücken), damit das Gerät nicht durch fehlendes Gargut beschädigt wird.

Ein- und zweistufige Programme speichern Sie wie oben beschrieben: Der Leistungswähler in 12 Uhr-Position und der anschließende Programmstart beenden die Programmierung, während ein Druck auf die Taste M den nächsten Schritt zeigt.

Korrektur der Eingaben

- Überschreiben Sie das gespeicherte Programm durch eine neue Programmierung.

Eigenes Programm speichern (Memory)

Eigenes Programm aufrufen

- Drehen Sie den Leistungswähler auf die 12 Uhr-Position.
- Drücken Sie die Taste M.
- Drücken Sie Taste Start.

Das Programm ist bei Stromausfall nicht mehr gespeichert und muss neu eingegeben werden.

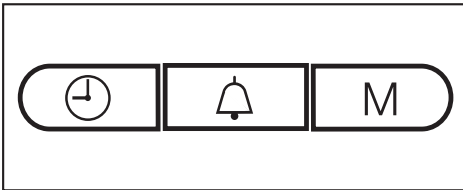
Geräteeinstellungen ändern

Sie können für einige Einstellungen Ihres Gerätes eine Alternative wählen.

Die einzelnen Geräteeinstellungen, die Sie ändern können, finden Sie in der Tabelle.

Die werkseitigen Einstellungen sind in der Tabelle mit einem Stern* gekennzeichnet.

Um eine Geräteeinstellung zu ändern, gehen Sie folgendermaßen vor:



- Drücken Sie die Tasten und M gleichzeitig und halten Sie sie gedrückt, bis **P 1** und ***≡** im Anzeigefeld leuchten. Lassen Sie dann los, denn wenn Sie zu lange warten, erscheint wieder die Tageszeit im Anzeigefeld.
- Wählen Sie mit dem Zeitwähler die Geräteeinstellung, die Sie ändern möchten (**P 1** bis **P 5** und **P 0**). Drehen Sie so lange, bis die gewünschte Einstellung im Anzeigefeld erscheint.
- Drücken Sie dann die Taste M, um die Einstellung aufzurufen. Im Anzeigefeld erscheint **5** als Hinweis, dass die Einstellung geändert werden kann.
- Drehen Sie den Zeitwähler, wenn Sie die Einstellung ändern möchten (siehe Tabelle), und bestätigen Sie die Eingabe durch Druck der Taste M (bei **P 5** und **P 0** die Taste M etwa 4 Sekunden gedrückt halten).

Die Änderung der Geräteeinstellung wird gespeichert. Im Anzeigefeld erscheint wieder **P** und die Ziffer der Geräteeinstellung.

Sie können jetzt noch weitere Geräteeinstellungen auf die gleiche Weise ändern.

- Beenden Sie Ihre Änderungen, indem Sie die Taste Stop/C drücken.

Die geänderten Geräteeinstellungen bleiben nach einem Stromausfall erhalten.


Geräteeinstellungen ändern

| Geräteeinstellung | | Einstellmöglichkeiten (* Werkeinstellung) | |
|-------------------|---|---|--|
| <i>P 1</i> | Nachtabstaltung | <i>5 0</i> * | Die Nachtabstaltung ist ausgeschaltet. |
| | | <i>5 1</i> | Die Nachtabstaltung ist eingeschaltet. In der Zeit von 23 bis 4 Uhr ist die Tageszeit- anzeige ausgeschaltet. |
| <i>P 2</i> | Warmhalteautomatik | <i>5 1</i> * | Die Warmhalteautomatik ist eingeschaltet. |
| | | <i>5 0</i> | Die Warmhalteautomatik ist ausgeschaltet. |
| <i>P 3</i> | "door"-Hinweis | <i>5 1</i> * | Der "door"-Hinweis erscheint, wenn die Tür etwa 20 Minuten nicht geöffnet wurde. Der Start ist blockiert. |
| | | <i>5 0</i> | Der "door"-Hinweis erscheint nicht. |
| <i>P 4</i> | Erinnerungssignal | <i>5 1</i> * | Das Erinnerungssignal ertönt alle 5 Minuten in den ersten 20 Minuten nach Programmende. |
| | | <i>5 0</i> | Das Erinnerungssignal ist ausgeschaltet. |
| <i>P 5</i> | Messeschaltung (für die Präsentation der Geräte im Fach- handel oder in Aus- stellungsräumen) | <i>5 0</i> * | Die Messeschaltung ist nicht aktiv. Wird eine aktive Messeschaltung inaktiviert, erscheint kurzzeitig _ _ _ _ im Anzeigefeld. |
| | | <i>5 1</i> | Die Messeschaltung ist aktiv. Bei Betätigung einer Taste oder eines Wählers erscheint kurzzeitig <i>NE5_</i> im Anzeigefeld. Das Gerät kann bedient werden, allerdings bleiben Mi- krowelle und Grill inaktiv. |
| <i>P 6</i> | Gewichtseinheit | <i>5 0</i> * | Das Lebensmittelgewicht wird in Gramm (g) angezeigt. |
| | | <i>5 1</i> | Das Lebensmittelgewicht wird in Pfund (lb) angezeigt. |
| <i>P 0</i> | Werkeinstellungen | <i>5 1</i> * | Die Werkeinstellungen werden wieder herge- stellt oder sind nicht verändert worden. |
| | | <i>5 0</i> | Die Werkeinstellungen wurden verändert. |

Erhitzen

Zum Erhitzen von Lebensmitteln wählen Sie bitte folgende Mikrowellenleistung:

Getränke 900 Watt
Speisen 600 Watt
Baby-, Kindernahrung 450 Watt

 Die Baby- und Kindernahrung darf nicht zu heiß werden, erwärmen Sie sie deshalb nur für $\frac{1}{2}$ bis 1 Minute mit 450 Watt.

Tipps zum Erhitzen

Die Speisen mit einer Abdeckung erhitzen, nur Gebratenes mit Panade offen erhitzen.

 Verschlossene Gläser immer öffnen.

Bei Gläsern mit Kindernahrung den Deckel entfernen.

Babyflaschen ohne Verschlusskappe und Sauger erwärmen.

Vermeiden Sie einen Siedeverzug, indem Sie die Flüssigkeit vor dem Erhitzen umrühren.

Warten Sie nach dem Erhitzen mindestens 20 Sekunden, bevor Sie das Gefäß aus dem Garraum nehmen. Sie können zusätzlich während des Erhitzens einen Glasstab oder ähnlichen Gegenstand in das Gefäß stellen, wenn vorhanden.

Erhitzen Sie keine hartgekochten Eier, auch nicht ohne Schale, mit der Mikrowelle. Sie können platzen.

Speisen aus dem Kühlschrank brauchen eine längere Zeit zum Erhitzen als Speisen mit Raumtemperatur. Die erforderliche Zeit für das Erhitzen hängt ab von Beschaffenheit, Menge und Ausgangstemperatur der Speise.

Sorgen Sie dafür, dass die Speisen immer ausreichend erhitzt werden.

Wenn Sie Zweifel haben, ob die Speise genügend erhitzt ist, stellen Sie noch etwas Zeit nach.


Größere Speisemengen während des Erhitzens zwischendurch umrühren bzw. wenden. Die äußeren Schichten zur Mitte rühren, da sich die Ränder schneller erwärmen.

Nach dem Erhitzen

Vorsicht beim Herausnehmen des Geschirrs! Es kann heiß sein.

Das Geschirr wird nicht durch die Mikrowellen (Ausnahme: Ofenfestes Steinzeug) erhitzt, sondern durch die Wärmeübertragung der Speise.

Lassen Sie die Speise nach dem Erhitzen einige Minuten bei Raumtemperatur stehen, damit sich die Wärme innerhalb der Speise gleichmäßiger verteilt. Die Temperaturen gleichen sich aus.

 Nach dem Erwärmen die Speise, insbesondere die Baby- und Kindernahrung, unbedingt umrühren bzw. schütteln, und die Ess- / Trinktemperatur überprüfen!

Das Gargut in eine mikrowellengeeignete Schüssel geben und zugedeckt garen.

Für das Garen ist es sinnvoll, zum Ankochen zuerst eine Leistung von 900 Watt und zum weiteren schonenden Fortkochen 450 Watt zu wählen.

Zum Quellen von Speisen, wie **Milchreis** und **Grieß**, zuerst 900 Watt und dann 150 Watt einstellen.

Tipps zum Garen

Die Garzeiten bei Gemüse sind von der Beschaffenheit abhängig.

Frisches Gemüse ist wasserhaltiger und wird dadurch schneller gar.

Fügen Sie gelagertem Gemüse etwas Wasser bei.

Speisen aus dem Kühlschrank brauchen eine längere Zeit zum Garen als Speisen mit Raumtemperatur.

Rühren oder wenden Sie Speisen während des Garens. Dadurch kommt es zu einer gleichmäßigeren Wärmeverteilung.

Garen Sie besonders leicht verderbliche Lebensmittel, wie z. B. Fisch, ausreichend.

Beachten Sie beim Garen solcher Speisen unbedingt die angegebenen Garzeiten.

Bei **Lebensmitteln mit fester Haut oder Schale**, wie Tomaten, Würstchen, Pellkartoffeln und Auberginen, diese mehrmals anstechen bzw. einkerben, damit entstehender Dampf entweichen kann und die Lebensmittel nicht platzen.

Kochen Sie Eier mit Schale nur im Spezialgeschirr in der Mikrowelle. Die Eier platzen, auch noch nach dem Herausnehmen aus dem Garraum.

Eier ohne Schale können Sie garen, wenn die Haut des Eidotters vorher mehrmals angestochen wird.

Das Eidotter kann sonst nach dem Garen mit Hochdruck herausspritzen.

Nach dem Garen

Vorsicht beim Herausnehmen des Geschirrs! Es kann heiß sein.

Das Geschirr wird nicht durch die Mikrowellen (Ausnahme: ofenfestes Steingut) erhitzt, sondern durch die Wärmeübertragung der Speise.

Lassen Sie die Speise nach dem Garen einige Minuten bei Raumtemperatur stehen (Ausgleichszeit), damit sich die Wärme innerhalb der Speise gleichmäßiger verteilt. Die Temperaturen gleichen sich aus.

Auftauen / Auftauen und Erhitzen bzw. Garen

Frieren Sie angetaute oder aufgetaute Lebensmittel nicht wieder ein. Verbrauchen Sie sie so schnell wie möglich, weil die Lebensmittel an Nährwert verlieren und verderben. Gekocht oder gebraten können Sie aufgetaute Lebensmittel erneut einfrieren.

Auftauen

Zum Auftauen von Lebensmitteln wählen Sie bitte folgende Mikrowellenleistung:

- 80 W
zum Auftauen von sehr empfindlichen Lebensmitteln, wie Sahne, Butter, Sahne- und Buttercremetorten, Käse.
- 150 W
zum Auftauen von anderen Lebensmitteln.

Das Gefriergut aus der Verpackung in ein mikrowellengeeignetes Geschirr geben und offen auftauen. Nach der Hälfte der Auftauzeit das Lebensmittel wenden, zerteilen oder umrühren.

Zum Auftauen von Fleisch das gefrorene, ausgepackte Fleisch auf einen umgedrehten Teller in ein Glas- oder Porzellangefäß legen, damit der Fleischsaft abtropfen kann. Während der Auftauzeit wenden.

Beim Auftauen von Geflügel auf besondere Sauberkeit achten. Die Auftau-Flüssigkeit nicht verwenden. Salmonellengefahr!

Fleisch, Geflügel und Fisch müssen zum anschließenden Garen nicht vollkommen aufgetaut sein. Es genügt, wenn die Lebensmittel angetaut sind. Die Oberfläche ist dann weich genug, um Gewürze aufzunehmen.

Auftauen und Erhitzen bzw. Garen

Tiefgefrorene Lebensmittel können Sie auftauen und anschließend erhitzen bzw. garen.

Wählen Sie zuerst 900 Watt und anschließend 450 Watt.

Das Lebensmittel aus der Verpackung in mikrowellengeeignetes Geschirr geben und zugedeckt auftauen und erhitzen bzw. garen. Ausnahme: Hacksteak offen garen.

Speisen mit viel Flüssigkeit, wie Suppen und Gemüse, zwischendurch mehrmals umrühren. Fleischscheiben nach der Hälfte der Zeit vorsichtig trennen und wenden. Fisch ebenfalls nach der Hälfte der Zeit wenden.

Nach dem Auftauen und Erhitzen bzw. Garen

Lassen Sie das Nahrungsgut einige Minuten bei Raumtemperatur stehen, damit sich die Temperatur gleichmäßiger in der Speise verteilt.

Mit der Mikrowelle können Sie kleinere Mengen Obst, Gemüse und Fleisch in Gläsern einkochen. Bereiten Sie diese wie gewohnt vor.

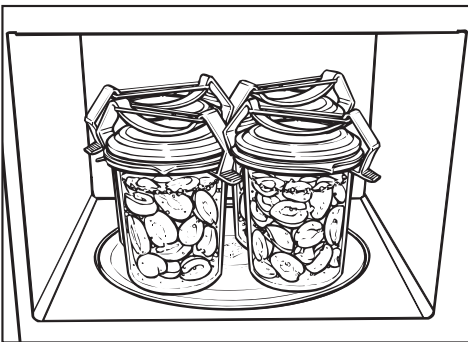
Die Gläser dürfen nicht mehr als 2 cm unter den Rand befüllt werden.

Verschließen Sie die Gläser nur mit Klarsichtklebeband oder mit einer mikrowelleneigneten Klammer.

Niemals Metallklammern oder Gläser mit Schraubverschlüssen verwenden!

Dosen sind zum Einkochen ungeeignet. Es entsteht ein Überdruck. Die Dosen können platzen. Verletzungs- und Beschädigungsgefahr!

Am günstigsten ist es, maximal vier $\frac{1}{2}$ -Liter-Gläser einzukochen. Stellen Sie die Gläser auf den Drehteller.



Mit einer Leistung von 900 Watt den Glasinhalt zum Perlen bringen. Die dafür erforderliche Zeit hängt ab von der

- Ausgangstemperatur des Glasinhaltes.
- Anzahl der Gläser.

Dauer bis zum gleichmäßigen Perlen, d. h. bis in allen Gläsern in geringen Abständen Dampfbläschen aufsteigen, bei

- 1 Glas ca. 3 Minuten
- 2 Gläsern ca. 6 Minuten
- 3 Gläsern ca. 9 Minuten
- 4 Gläsern ca. 12 Minuten

Bei Obst und Gurken reicht diese Zeit zum Einkochen aus.

Bei Gemüse nach dem Perlbeginn die Mikrowellenleistung auf 450 Watt reduzieren und

- Möhren ca. 15 Minuten,
- Erbsen ca. 25 Minuten garen.

Nach dem Einkochen

die Gläser aus dem Garraum nehmen, mit einem Tuch bedeckt ca. 24 Stunden an einem zugfreien Ort stehen lassen.

Die Klammern bzw. das Klebeband entfernen und prüfen, ob alle Gläser geschlossen sind.

Anwendungsbeispiele

| Lebensmittel | Menge | MW-Leistung (Watt) | Zeit (min) | Hinweise |
|-----------------------------------|-------------------------------------|--------------------|----------------|---|
| Butter/Margarine schmelzen | 100 g | 450 | 1:00 – 1:10 | offen schmelzen |
| Schokolade schmelzen | 100 g | 450 | 3:00 – 3:30 | offen schmelzen, zwischendurch umrühren |
| Gelatine auflösen | 1 Päckchen + 5 EL Wasser | 450 | 0:10 – 0:30 | offen auflösen, zwischendurch umrühren |
| Tortenguss zubereiten | 1 Päckchen + 250 ml Flüssigkeit | 450 | 4 – 5 | offen erhitzen, zwischendurch umrühren |
| Hefeteig | Vorteig aus 100 g Mehl | 80 | 3 – 5 | zugedeckt aufgehen lassen |
| Popcorn zubereiten | 1 EL (20 g) Popcorn-Mais | 900 | 3 – 4 | Mais in ein 1-l-Glas geben, zugedeckt zubereiten, danach mit Puderzucker bestreuen |
| Schokokuss vergrößern | 20 g | 600 | 0:10 – 0:20 | offen auf einem Teller |
| Aromatisieren von Salatsoßen | 125 ml | 150 | 1 – 2 | offen ganz schwach erwärmen |
| Zitrusfrüchte temperieren | 150 g | 150 | 1 – 2 | offen auf einen Teller legen |
| Frühstücksspeck braten | 100 g | 900 | 2 – 3 | offen auf Haushaltspapier legen |
| Eis portionierbar machen | 500 g | 150 | 2 | offen in das Gerät stellen |
| Tomaten enthäuten | 3 Stück | 450 | 6 – 7 | Tomaten an der Blüte kreuzweise einschneiden, zugedeckt in wenig Wasser erhitzen, Haut abziehen. Die Tomaten können sehr heiß werden! |
| Erdbeerkonfitüre zubereiten | 300 g Erdbeeren, 300 g Gelierzucker | 900 | 7 – 9 | Früchte und Zucker vermischen, zugedeckt in hoher Schüssel garen |
| Brötchen auftauen, dann aufbacken | 2 Stück | 150 + Grill Grill | 1 – 2 4 – 6 | offen auf dem Rost auftauen, nach halber Zeit wenden |

Bei allen Angaben handelt es sich um Richtwerte.

Angaben für Prüfinstitute

| Prüfgerichte nach EN 60705 | MW-Leistung (Watt) + Grill / Automatikprogramm | Dauer (min) / Gewicht | Ausgleichszeit* (min) | Bemerkung |
|-------------------------------------|---|------------------------------|------------------------------|---|
| Himbeeren auftauen, 250 g | 150 | 7 | 3 | offen auftauen |
| Rinderhack auftauen, 500 g | 150 | 11 | 5 – 10 | offen auftauen, nach halber Zeit wenden |
| Hackbraten garen, 900 g | 600 450 | 7 12 | 5 | Gefäß: Pyrex 03.838.80, Länge 28 cm, offen garen |
| Kartoffelgratin garen, 1105 g | AC 8 | 1100 g | 5 | Gefäß: Pyrex 03.827.80 |
| Biskuit garen, 475 g | 600 | 8 | 5 | Gefäß: Pyrex 03.827.80, offen garen |
| Hähnchen grillen, 1200 g TK-Gewicht | AC 5 | 1200 g | 2 | Grillrost, darunter hitzebeständige und mikrowellengeeignete Form, Brustseite zuerst nach unten legen, nach halber Garzeit wenden |
| Eiercreme garen, 1000 g | 300 | 39 | 120 | Gefäß: Pyrex 07.227.8 (25 x 25 cm) |


* Ruhezeit, in der sich die Temperatur gleichmäßig in der Speise verteilt.

Reinigung und Pflege

Vor der Reinigung das Mikrowellengerät spannungslos machen (z. B. Netzstecker ziehen).

Verwenden Sie zum Reinigen des Mikrowellengerätes auf keinen Fall ein Dampf-Reinigungsgerät. Der Dampf kann an spannungsführende Teile des Mikrowellengerätes gelangen und einen Kurzschluss auslösen.

Gehäuse, Garraum, Türinnenseite

 Der Garraum ist nach dem Benutzen heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr!

Reinigen Sie den Garraum, sobald er abgekühlt ist. Zu langes Warten erschwert die Reinigung unnötig und macht sie im Extremfall unmöglich.

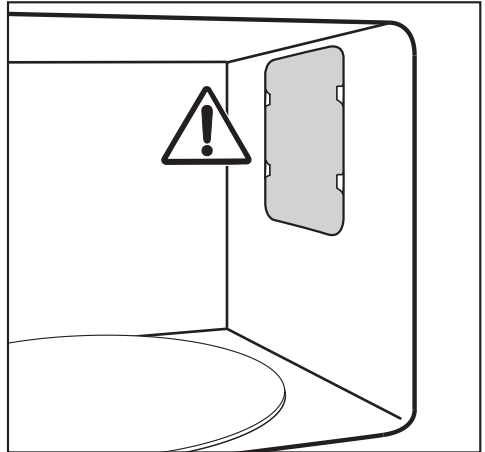
Starke Verschmutzungen können unter Umständen das Gerät beschädigen und sogar gefährliche Situationen hervorrufen. Brandgefahr!

Sie können das Gehäuse, den Garraum und die Türinnenseite mit einem milden Reinigungsmittel oder mit einem Spritzer Spülmittel im Wasser ab- bzw. auswischen. Dann mit einem weichen Tuch trocknen.

Bei Verschmutzungen erhitzen Sie ein Glas Wasser 2 oder 3 Minuten lang im Garraum, bis es kocht. Der Dampf schlägt sich im Garraum nieder und weicht den Schmutz auf. Nun können Sie die Verunreinigungen,

eventuell mit etwas Spülmittel, auswischen.

Die Edelstahlflächen können mit einem Edelstahlmittel gepflegt werden (erhältlich beim Miele Kundendienst).



Entfernen Sie nicht die Abdeckung vor der Mikrowellenaustrittsöffnung im Garraum sowie die Folie auf der Türinnenseite.


Weder Wasser noch Gegenstände dürfen in die Lüftungsschlitze des Gerätes gelangen.

Wischen Sie den Garraum nicht zu feucht aus, sonst gelangt Flüssigkeit durch die vorhandenen Öffnungen.

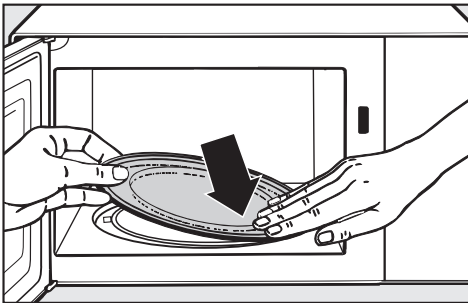
Verwenden Sie keine Scheuermittel, weil dadurch das Material verkratzt wird.

Gerüche im Garraum werden neutralisiert, wenn eine Tasse Wasser mit etwas Zitronensaft ein paar Minuten im Gerät gekocht wird.

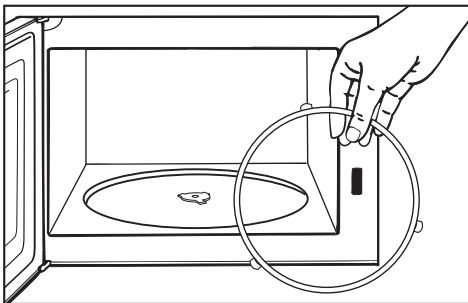
Halten Sie die Tür stets sauber und überprüfen Sie diese ständig im Hinblick auf Beschädigungen.

 Ein Gerät mit einer beschädigten Tür darf bis zur Instandsetzung durch einen vom Miele geschulten Kundendiensttechniker nicht benutzt werden.

Zur Garraumreinigung können Sie:



- Den Drehteller herausnehmen und in der Spülmaschine oder mit einem Spritzer Spülmittel im Wasser reinigen.



- Reinigen Sie den Laufring, der unter dem Drehteller liegt, sowie den darunterliegenden Garraumboden. Der Drehteller dreht sich sonst ruckartig.
- Reinigen Sie die Kontaktflächen zwischen Drehteller und Laufring.

Drehen Sie das Drehkreuz nicht mit der Hand, dadurch kann der Antriebsmotor beschädigt werden.

Gerätefront

Entfernen Sie Verschmutzungen der Gerätefront am besten sofort. Wirken Verschmutzungen länger ein, lassen sie sich unter Umständen nicht mehr entfernen, und die Oberflächen können sich verfärben oder verändern.

Reinigen Sie die Gerätefront mit einem sauberen Schwammtuch, Handspülmittel und warmem Wasser. Trocknen Sie sie anschließend mit einem weichen Tuch.

Sie können zur Reinigung auch ein sauberes, feuchtes Mikrofaser Tuch ohne Reinigungsmittel verwenden.

Alle Oberflächen sind kratzempfindlich. Bei Glasflächen können Kratzer unter Umständen zum Zerschlagen führen.

Alle Oberflächen können sich verfärben oder verändern, wenn sie mit ungeeigneten Reinigungsmitteln in Berührung kommen.

Reinigung und Pflege

Um Beschädigungen der Oberflächen zu vermeiden, verwenden Sie bei der Reinigung keine

- soda-, ammoniak-, säure- oder chloridhaltigen Reinigungsmittel,
- kalklösenden Reinigungsmittel,
- scheuernden Reinigungsmittel, z. B. Scheuerpulver, Scheuermilch, Putzsteine,
- lösemittelhaltigen Reinigungsmittel,
- Edelstahl-Reinigungsmittel,
- Geschirrspülmaschinen-Reiniger,
- Backofensprays,
- Glasreiniger,
- scheuernden harten Schwämme und Bürsten, z. B. Topfschwämme,
- Schmutzradierer,
- scharfen Metallschaber!

Schnelles Wiederverschmutzen verhindern Pflegemittel für Edelstahl, erhältlich über den Miele Kundendienst. Mit einem weichen Tuch flächig und sparsam auftragen.

Mittelgeliefertes Zubehör

Abdeckhaube

Die Abdeckhaube nach jedem Gebrauch spülen.

Sie ist spülmaschinengeeignet, kann sich allerdings im Spülraum durch den Kontakt mit bestimmten Naturfarbstoffen, z. B. in Karotten, Tomaten und Ketchup, verfärben.

Diese Verfärbung beeinflusst nicht die Stabilität der Abdeckhaube.

Rost

Den Rost nach jedem Gebrauch spülen, er ist spülmaschinengeeignet. Entfernen Sie nicht abwaschbare Verschmutzungen mit einem Edelstahlreiniger.

Gourmet-Platte

Reinigen Sie die Gourmet-Platte mit heißem Wasser, Spültuch und fettlösendem Spülmittel.

Verwenden Sie keinesfalls Metallschwämme, scheuernde Mittel oder aggressive Reiniger. Die Platte nicht im Geschirrspüler reinigen.


Nach der Zubereitung von geruchsintensiven Speisen können Sie die Gourmet-Platte mit Wasser und Zitronensaft bei maximaler Mikrowellenleistung für 2 – 3 Minuten im Mikrowellengerät erhitzen und anschließend mit frischem Wasser nachspülen.

Nachkaufbares Zubehör

Glasschale

Die Glasschale ist spülmaschinengeeignet.

Keine kratzenden Scheuermittel verwenden.

 Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden, die von Miele geschult sind. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Folgende Störungen können Sie jedoch selbst beheben:

Was ist zu tun, wenn . . .

. . . sich ein Vorgang nicht starten lässt?

Prüfen Sie,

- ob die Gerätetür geschlossen ist.
- ob die Inbetriebnahmesperre eingeschaltet ist (siehe "Inbetriebnahmesperre").
- ob "door" im Anzeigefeld steht. Die Tür ist einen längeren Zeitraum (etwa 20 Minuten) nicht geöffnet worden (siehe "door-Hinweis").
- ob der Netzstecker des Gerätes richtig eingesteckt ist.
- ob die Sicherung der Hausinstallation ausgeschaltet hat, weil das Gerät, die Hausspannung oder ein anderes Gerät defekt sind (Netzstecker aus der Steckdose ziehen, Elektro-Fachkraft oder Kundendienst anfordern, siehe "Kundendienst").

. . . nach einem Garvorgang ein Betriebsgeräusch zu hören ist?

Das ist keine Störung!

Nach einem Garvorgang bleibt das Kühlgebläse noch eine Weile einge-

schaltet, damit sich keine Luftfeuchtigkeit im Garraum, an der Bedienblende oder am Schrankumbau niederschlagen kann.

Es schaltet sich automatisch ab.

. . . das Anzeigefeld dunkel ist?

Prüfen Sie,

- ob die Tageszeit weggeschaltet ist (die Taste ⊕ einige Sekunden gedrückt halten).
- ob die Nachtabschaltung eingeschaltet ist.

. . . sich der Drehteller besonders ruckartig dreht?

- Prüfen Sie, ob sich Verschmutzungen zwischen dem Drehteller und dem Garraumboden befinden.
- Prüfen Sie, ob die Kontaktflächen zwischen Drehteller und dem Drehtellerträger sauber sind.

Entfernen Sie die Verschmutzungen.

. . . nach Ablauf der eingestellten Zeit die Speise nicht genügend aufgetaut, erhitzt bzw. gegart ist?

- Prüfen Sie, ob für die eingegebene Zeit auch die entsprechende Leistungsstufe gewählt wurde.

Je niedriger die Leistungsstufe, desto länger die Zeit.

- Prüfen Sie, ob der Vorgang unterbrochen und nicht wieder gestartet wurde.

Was tun, wenn . . . ?

. . . der Mikrowellenbetrieb funktioniert, aber die Garraumbeleuchtung nicht?

- Sie können das Gerät wie gewohnt bedienen, aber die Lampe ist defekt. Benachrichtigen Sie den Kundendienst, wenn Sie die Beleuchtung austauschen möchten.

. . . während des Betriebs mit Mikrowelle unnormale Geräusche zu hören sind?

Prüfen Sie,

- ob die Speise mit Alu-Folie zugedeckt ist.
Die Abdeckung entfernen.
- ob Funken durch den Gebrauch von Metallgeschirr erzeugt werden, siehe "Geschirr-Hinweise".

. . . die Tageszeit im Anzeigefeld nicht stimmt?

Bei einem Stromausfall zählt die Zeit anschließend ab 12:00 wie zur Inbetriebnahme. Die Tageszeit muss neu eingestellt werden.

- Korrigieren Sie die Tageszeit.

. . . die Speise zu schnell erkaltet?

Aufgrund der Mikrowelleneigenschaften entsteht die Wärme zuerst an den Randschichten des Lebensmittels und wandert dann in die Mitte.

Wird also mit einer hohen Mikrowellenleistung die Speise erhitzt, kann diese außen bereits heiß sein, aber noch nicht im Inneren. Bei dem anschließenden

Temperaturausgleich wird die Speise im Inneren wärmer und außen kälter. Deshalb ist es insbesondere beim Erhitzen von Speisen mit unterschiedlicher Zusammensetzung, wie bei einem Menü, sinnvoll, diese mit einer niedrigeren Leistung und dafür entsprechend länger zu erhitzen.

. . . sich das Mikrowellengerät während eines Gar-, Erhitzungs-, Auftauvorganges abschaltet?


Die Luftzirkulation kann ungenügend sein.

Prüfen Sie,

- ob der Lufteintritt oder -austritt verschlossen ist.

Die Gegenstände entfernen. Bei einer Überwärmung des Gerätes kann es aus Sicherheitsgründen zum Abschalten des Gerätes kommen. Nach einer Abkühlphase können Sie den Garvorgang fortsetzen.

Schaltet sich das Gerät wiederholt ab, benachrichtigen Sie den Kundendienst.

 Konnte der Fehler durch die vorhergehenden Erläuterungen nicht behoben werden, auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes öffnen!

Das Mikrowellengerät darf nur von Fachleuten repariert werden, die von Miele geschult sind.

Bei Störungen, die Sie nicht selbst beheben können, benachrichtigen Sie bitte

– Ihren Miele Fachhändler

oder

– den Miele Werkkundendienst.

Die Telefonnummer des Werkkundendienstes finden Sie am Ende dieser Gebrauchsanweisung.


Der Kundendienst benötigt Modell und Nummer Ihres Gerätes. Beide Angaben finden Sie auf dem Typenschild, das sich auf der inneren Gerätefront befindet.

Garantiezeit und Garantiebedingungen

Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre.

Weitere Informationen zu den Garantiebedingungen entnehmen Sie bitte dem mitgelieferten Garantieheft.

Elektroanschluss

 Stellen Sie vor dem Anschließen sicher, dass das Gerät unbeschädigt ist. Nehmen Sie nie ein defektes Gerät in Betrieb!

Das Mikrowellengerät ist mit Kabel und Stecker anschlussfertig für Wechselstrom 50 Hz, 220-240 V ausgerüstet.

Die Absicherung ist wie folgt vorzunehmen: Anschluss an eine Schuko-Steckdose, abgesichert mit 10-A-L-Automat oder Sicherung 10 A träg.

Der Anschluss darf nur an eine ordnungsgemäß angelegte Schutzkontakt-Steckdose erfolgen. Die Elektroanlage muss nach VDE 0100 ausgeführt sein.

Das Gerät sollte so positioniert sein, dass der Netzstecker erreichbar ist.

Falls für den Benutzer die Steckdose nicht mehr zugänglich ist, oder ein Festanschluss vorgesehen ist, muss installationsseitig eine Trennvorrichtung vorhanden sein.

Als Trennvorrichtung gelten zugängliche Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm. Dazu gehören Leitungsschutzschalter, Sicherungen und Schütze (EN 60335).

Die erforderlichen **Anschlussdaten** entnehmen Sie dem Typenschild, das sich auf der inneren Gerätefront befindet. Die Angaben müssen mit denen des Netzes übereinstimmen.

Bei Beschädigung der Anschlussleitung muss eine spezielle Anschlussleitung durch eine vom Hersteller autorisierte Fachkraft installiert werden.

Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen des europäischen Standards EN 55011. Das Produkt wird standardkonform als Gerät der Gruppe 2, Klasse B eingestuft. Gruppe 2 bedeutet, dass das Gerät zweckbestimmt hochfrequente Energie in Form elektromagnetischer Strahlen zur Wärmebehandlung von Lebensmitteln erzeugt. Gerät der Klasse B bedeutet, dass das Gerät für den Einsatz im häuslichen Bereich geeignet ist.

Das Gerät darf nicht an Inselwechselrichter angeschlossen werden, die bei einer autonomen Stromversorgung wie z. B. **Solarstromversorgung** eingesetzt werden. Beim Einschalten des Gerätes kann es sonst durch Spannungsspitzen zu einer Sicherheitsabschaltung kommen. Die Elektronik kann beschädigt werden!

Ebenso darf das Gerät nicht in Verbindung mit sogenannten **Energiesparsteckern** betrieben werden, da hierbei die Energiezufuhr zum Gerät reduziert und das Gerät zu warm wird.

Beim Aufstellen des Mikrowellengerätes ist auf eine ungehinderte Abluft bzw. Zuluft an der Geräterückseite bzw. am Geräteboden zu achten.

Deshalb keine Gegenstände auf die Lüftungsschlitze legen, und den Raum zwischen dem Geräteboden und der Aufstellfläche nicht mit Gegenständen zustellen!

Eine Mindestaufstellhöhe von 85 cm ist einzuhalten.

Das Mikrowellengerät kann auf eine Arbeitsplatte gestellt werden.

Das Gerät nicht zu dicht an nebenstehende Möbel stellen.

Für eine einwandfreie Be- und Entlüftung ist ein Luftraum von 5 cm um das Gerät erforderlich, oberhalb muss der Luftraum sogar 19,5 cm groß sein.

Betreiben Sie Mikrowellengeräte, die hinter einer Möbeltür eingebaut sind, nur bei geöffneter Möbeltür. Schließen Sie die Möbeltür nicht, wenn das Gerät in Betrieb ist. Hinter der geschlossenen Möbeltür stauen sich Wärme und Feuchtigkeit. Dadurch können Gerät und Umbauschrank beschädigt werden. Schließen Sie die Möbeltür erst, wenn das Gerät vollständig abgekühlt ist.

Für Mikrowellengeräte, die in Verbindung mit einer Lifttür eingebaut sind:

Klappen Sie die Lifttür nicht herunter, wenn das Mikrowellengerät in Betrieb ist.



Deutschland:

Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

Telefon: 0800 22 44 666 (kostenfrei)
Mo-Fr 8-20 Uhr
Sa+So 9-18 Uhr

Telefax: 05241 89-2090
Miele im Internet: www.miele.de
E-Mail: info@miele.de

Österreich:

Miele Gesellschaft m.b.H.
Mielestraße 1
5071 Wals bei Salzburg

Telefon: 050 800 800 (Festnetz zum Ortstarif;
Mobilfunkgebühren abweichend)
Mo-Fr 8-17 Uhr

Telefax: 050 800 81219
Miele im Internet: www.miele.at
E-Mail: info@miele.at

Luxemburg:

Miele S.à.r.l.
20, rue Christophe Plantin
Postfach 1011
L-1010 Luxemburg/Gasperich

Telefon: 00352 4 97 11-30 (Werkkundendienst)
Telefon: 00352 4 97 11-45 (Produktinformation)
Mo-Do 8.30-12.30, 13-17 Uhr
Fr 8.30-12.30, 13-16 Uhr

Telefax: 00352 4 97 11-39
Miele im Internet: www.miele.lu
E-Mail: infolux@miele.lu



www.miele-shop.com

M 6012 SC



de - DE

M.-Nr. 10 227 480 / 00