Gebrauchsanweisung
Mikrowellengerät

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

de - DE

M.-Nr. 10 230 020

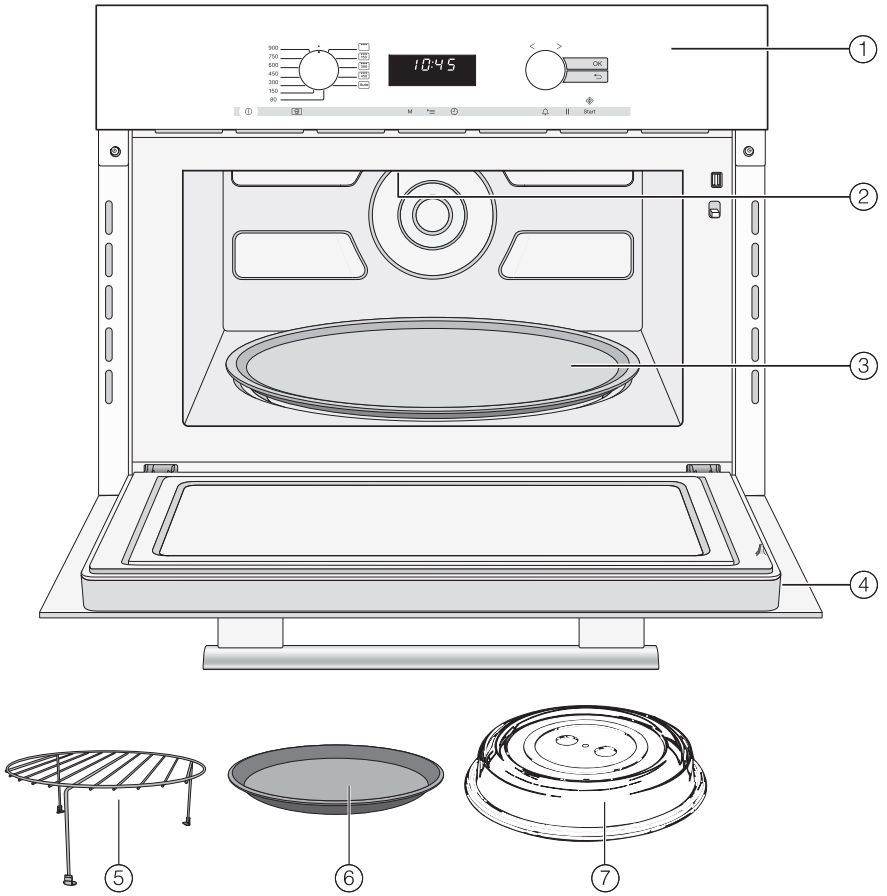
Inhalt

Gerätebeschreibung 4
Garraum, Zubehör 4
Bedienbereich 5
Mitgeliefertes Zubehör 6
Nachkaufbares Zubehör 6
Ihr Beitrag zum Umweltschutz 7
Sicherheitshinweise und Warnungen 8
Funktionsbeschreibung 22
Wie funktioniert die Mikrowelle? 22
Leistungsbeschreibung 23
Was kann die Mikrowelle? 23
Welche Betriebsarten hat die Mikrowelle? 23
Mikrowellen-Solobetrieb 23
Grillen 23
Kombination Mikrowelle mit Grillen 23
Automatikprogramme 23
Geschirr-Hinweise für die Mikrowelle 24
Material und Form 24
Geschirr-Test 27
Die Abdeckhaube 28
Vor dem ersten Benutzen 29
Tageszeitanzeige 30
Tageszeit einstellen 30
Tageszeit korrigieren 30
Tageszeitanzeige unsichtbar 30
Bedienung 31
Tür öffnen 31
Geschirr in den Garraum stellen 31
Drehteller 31
Tür schließen 31
Vorgang starten 31
"door"-Hinweis 32
Vorgang unterbrechen / Vorgang fortsetzen 33
Eingaben ändern 33
Vorgang löschen 33
Nach beendetem Vorgang 33
Warmhaltefunktion 34

Quick-Start (programmierbar) 34
Inbetriebnahmesperre 35
Kurzzeitwecker 36
Kurzzeit korrigieren 36
Kurzzeit plus Garvorgang 36
Bedienung - Grillen 37
Gourmet-Platte 39
Bedienhinweise 39
Anwendungsbeispiele 40
Rezepte 40
Bedienung - Automatikprogramme 45
Auftauautomatik 45
Garautomatik 45
Popcorn 47
Rezepte - Automatikprogramme 48
Eigenes Programm speichern (Memory) 55
Geräteeinstellungen ändern 57
Erhitzen 60
Garen 61
Auftauen / Auftauen und Erhitzen bzw. Garen 62
Einkochen 63
Anwendungsbeispiele 64
Angaben für Prüfinstitute 65
Reinigung und Pflege 66
Garraum, Türinnenseite 66
Gerätefront 68
Mitgeliefertes Zubehör 69
Nachkaufbares Zubehör 69
Was tun, wenn . . . ? 70
Kundendienst 72
Elektroanschluss 73
Einbau 74
Adressen 79

Gerätebeschreibung

Garraum, Zubehör



① Bedienblende

② Grill

③ Drehteller

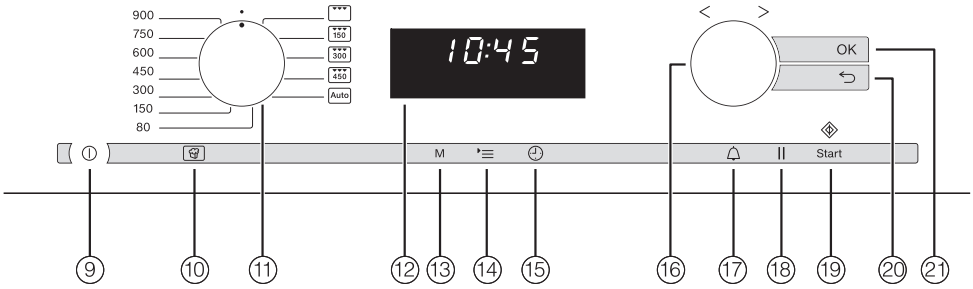
④ Gerätetür

⑤ Grillrost

⑥ Gourmet-Platte

⑦ Abdeckhaube

Bedienbereich



⑨ Ein-/Aus-Taste ⏻

⑩ Automatikprogramm Popcorn

⑪ Wahlschalter für
Mikrowellen-Leistung, Grill, Kombinationsprogramme und Automatikprogramme
(rechts- und linksherum drehbar, auf Position ● durch Druck versenkbar)

⑫ Elektronikuhr mit Displayanzeige

⑬ Speicherplatz für 1- bis 3-stufigen
Programmablauf (Memory) **M**

⑭ Geräteeinstellungen

⑮ Tageszeit

⑯ Drehwähler, z. B. für Zeit- und Gewichtseingabe
(rechts- und linksherum drehbar und durch Druck versenkbar)

⑰ Kurzzeitwecker

⑱ Stopptaste **II**

⑲ Taste Start / plus eine Minute /
Quick-Start (programmierbar)

⑳ Zurück-Taste zum Löschen der letzten Eingabe

㉑ OK-Taste

Mitgeliefertes 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, antihaftbeschichtete 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

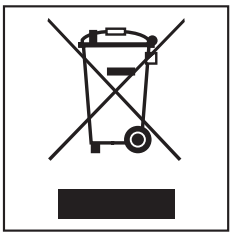
Entsorgung der Transportverpackung

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.

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 den Einbau, 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 Aufstellumgebungen 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.

▶ 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.

▶ 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.

▶ Verletzungsgefahr! Die Belastbarkeit der Tür beträgt maximal 8 kg. Kinder können sich an der geöffneten Tür verletzen. Hindern Sie Kinder daran, sich auf die geöffnete Tür zu stellen, zu setzen oder sich daranzuhängen.

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 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.

▶ 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.

▶ Benutzen Sie das Mikrowellengerät nur im eingebauten Zustand, damit die sichere Funktion gewährleistet ist.

▶ 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.

▶ 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.

▶ Das Mikrowellengerät darf nicht an nichtstationären Aufstellungsorten (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.

▶ 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 °C) und bei einer ausreichend langen Zeit (> 10 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!

▶ 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.

▶ 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 mit der Ein-/Aus-Taste ausschalten und den Netzstecker ziehen.
Öffnen Sie die Tür erst, wenn der Rauch abgezogen ist.

▶ 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 Mikowellengerätes 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.

▶ 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.

▶ 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 beschichtete Edelstahlfläche wird durch Klebemittel beschädigt und verliert die schützende Wirkung vor Verschmutzungen. Kleben Sie keine Haftnotizen, transparentes Klebeband, Abdeck-Klebeband oder andere Klebemittel auf die Edelstahlfläche.

▶ 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.

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. Dadurch ergeben sich folgende Vorteile:

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

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:

– neun Auftauprogramme
(: Ad 1 bis Ad 9),

– vier Garprogramme für gefrorenes Gargut
(: Ac 1 bis Ac 4)

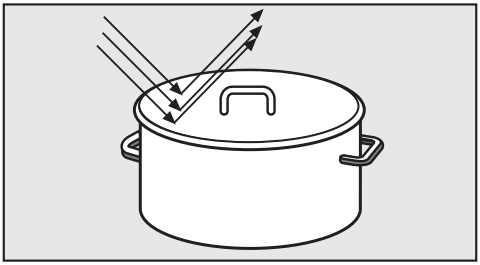
– und zehn Garprogramme für frisches Gargut
(: Ac 5 bis Ac 14).

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").

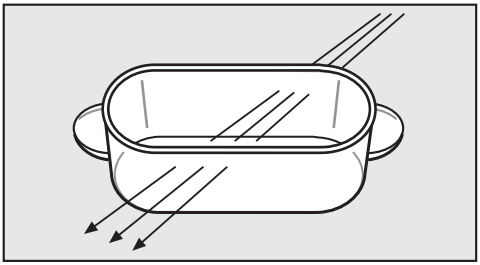
Außerdem gibt es noch das Automatikprogramm Popcorn .

Geschirr-Hinweise für die Mikrowelle

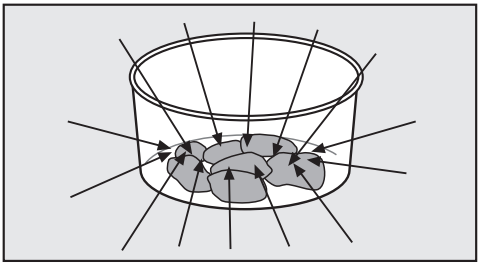
Die Mikrowellen



– 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.

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 Griffelemente 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 Garvorganges. Dadurch trocknet das Holz aus, Risse entstehen.

Geschirr-Hinweise für die Mikrowelle

Kunststoff

Kunststoffgeschirr nur für Vorgänge mit der Betriebsart Mikrowellen-Solobetrieb 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 spezielles 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 kurzzeitigen 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 Verpackungsvorschriften.

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

Einweg-Behälter

Einweg-Behälter aus Kunststoff müssen die unter "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.

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:

- Stellen Sie das leere Geschirr in die Mitte des Garraumes.
- Schließen Sie die Tür.
- Drehen Sie den Leistungswähler auf 900 Watt.
- Geben Sie 30 Sekunden mit dem Zeitwähler ein.
- Berühren Sie die Taste Start.

Hören Sie während dieses Tests Knistergeräusche, die von Funken begleitet werden, schalten Sie sofort das Gerät aus (Ein-/Aus-Taste berühren)!
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.

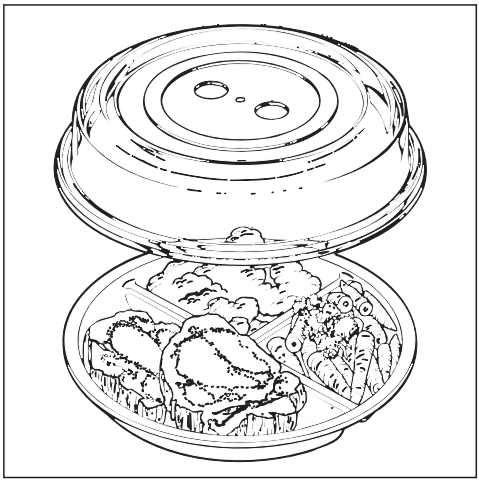
Die Abdeckhaube

– 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 verschlossenenen 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.

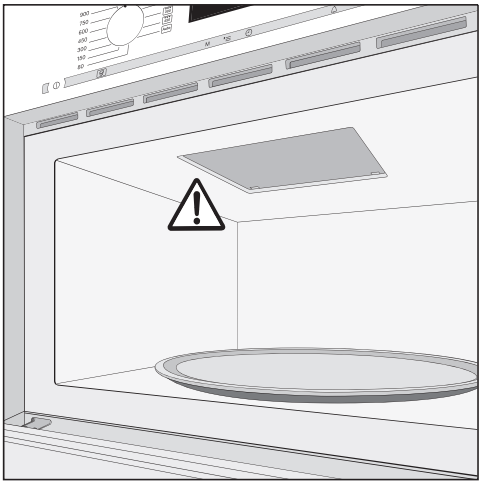
Die Haube darf das Gefäß nicht abdichten. Bei einem kleinen Gefäßdurchmesser kann es passieren, dass der Wasserdampf nicht durch die seitlichen Öffnungen der Haube entweichen kann. Die Haube wird zu heiß und kann schmelzen.

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 Temperaturausgleich 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.

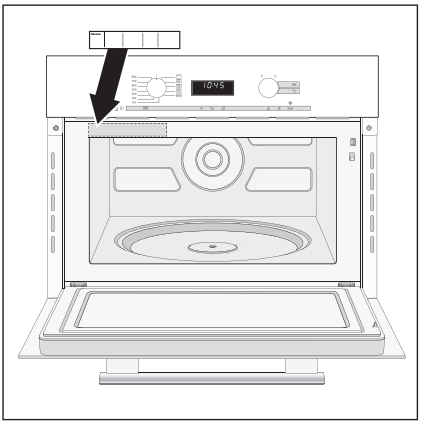


Entfernen Sie nicht die Abdeckung vor der Mikrowellenaustrittsöffnung im Garraum.

- 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

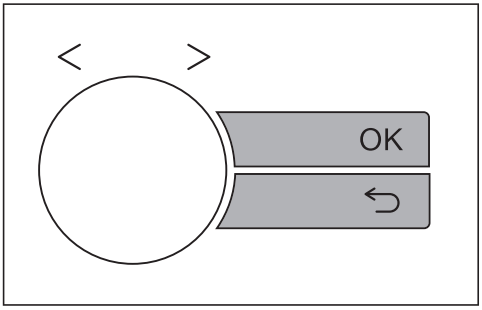
⚠ Das Mikrowellengerät darf nur im eingebauten Zustand betrieben werden.

- Drücken Sie Drehwähler und Wahlschalter heraus, falls sie versenkt sind.

Tageszeit einstellen

- Schließen Sie das Gerät ans Netz an.

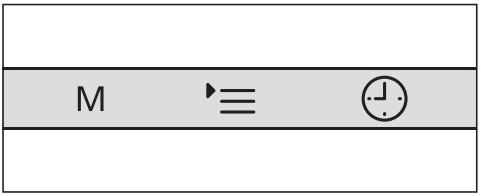
  Im Anzeigefeld leuchtet 12:00 und das Symbol ◴ blinkt, bis die aktuelle Tageszeit eingestellt wird.



- Drehen Sie den Zeitwähler, um die Tageszeit einzustellen.
- Berühren Sie zur Bestätigung die Tasten OK oder ◴.
  Die eingestellte Zeit wird übernommen.

Sie können vom 24-Stunden-Format auch auf das 12-Stunden-Format wechseln (siehe "Geräteeinstellungen ändern").

Tageszeit korrigieren



- Berühren Sie die Taste ◴.
  Im Anzeigefeld blinkt das Symbol ◴ für einige Sekunden.
- Korrigieren Sie die Tageszeit mit dem Zeitwähler, so lange das Symbol ◴ blinkt.
- Berühren Sie zur Bestätigung die Tasten OK oder ◴, sonst springt die Tageszeit auf den ursprünglichen Wert zurück.

Tageszeitanzeige unsichtbar

Die Tageszeitanzeige schaltet sich aus und läuft im Hintergrund ab, wenn das Gerät ca. 10 Minuten nicht in Betrieb ist. Das Display erscheint dunkel.
Das Gerät ist ausgeschaltet und muss mit der EIN-/AUS-Taste ⏻ eingeschaltet werden, bevor es wieder betriebsbereit ist.

Diese Geräteeinstellung können Sie deaktivieren, wenn Sie die Tageszeit jederzeit sehen wollen (siehe "Geräteeinstellungen ändern").

Tür öffnen

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

⚠ Verletzungsgefahr! Die Belastbarkeit der Tür beträgt maximal 8 kg. Kinder können sich an der geöffneten Tür verletzen. Hindern Sie Kinder daran, sich auf die geöffnete Tür zu stellen, zu setzen oder sich daranzuhängen.

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 eingesetztem 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.

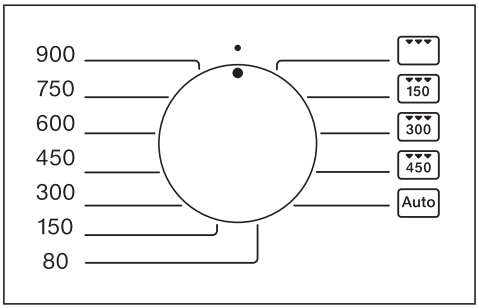
Tür schließen

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

Vorgang starten

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

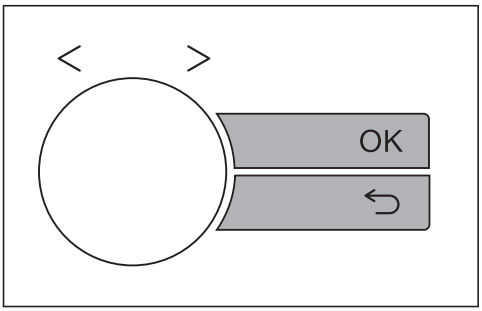
- Drehen Sie den Leistungswähler auf die gewünschte Mikrowellenleistung. Im Anzeigefeld leuchten ≋ und die Mikrowellenleistung. Es blinkt 00:00 für die Eingabe der Minuten.



Sie können zwischen 7 Leistungsstufen wählen.
Je höher die Leistung, desto mehr Mikrowellen gelangen an das Nahrungsgut.

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.

– Speisenmenge.

Es gilt:
Doppelte Menge – fast doppelte Zeit

Bei einer kleineren Speisenmenge verkürzt sich die Zeit entsprechend.

– Form und Material des Geschirrs.

■ Starten Sie den Vorgang, indem Sie die Taste Start berühren.
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 berührt, 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:**

- Berühren Sie die Taste II, oder öffnen Sie die Gerätetür.

  Die Zeit wird angehalten.

. . . **fortsetzen:**

- Schließen Sie die Tür, und berühren 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 (Taste II berühren), stellen Sie die neue Zeit mit dem Zeitwähler ein und setzen Sie den Vorgang fort (Taste Start berühren),

oder alternativ:

- Ändern Sie direkt mit dem Zeitwähler die Zeit und setzen Sie den Vorgang fort (Taste Start berühren),

oder alternativ:

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

Vorgang löschen

- Berühren Sie die Taste II, oder öffnen Sie die Gerätetür.
  Die Zeit wird angehalten.
- Berühren Sie die Taste ⮌.

Nach beendetem Vorgang

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

Das Signal wird einige Male wiederholt. Danach ertönt in den ersten Minuten nach Programmende in regelmäßigen Abständen ein kurzes Erinnerungssignal. Diese Funktionen können Sie abwählen (siehe "Geräteeinstellungen ändern").

- Wenn Sie den Signalton vorzeitig abschalten möchten, berühren Sie die Taste ⮌.

Warmhaltefunktion

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

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

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

Die Warmhaltefunktion kann nicht separat eingestellt werden.

Diese Funktion können Sie abwählen (siehe "Geräteeinstellungen ändern").

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 /◈ berühren
- 1 min: 2 x Taste Start /◈ berühren
- 2 min: 3 x Taste Start /◈ berühren

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

Berühren 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.

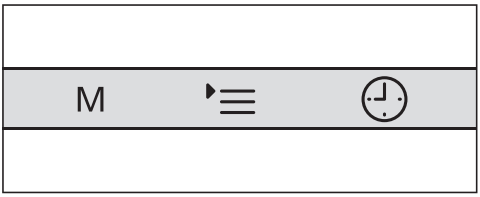
- Wählen Sie mit der Taste Start /◈ den entsprechenden Speicherplatz (1 x, 2 x oder 3 x berühren), und halten Sie die Taste Start /◈ gedrückt.
- Verändern Sie gleichzeitig die Zeit mit dem Zeitwähler (max. 15 Minuten).
  Wenn Sie die Taste Start /◈ loslassen, läuft das geänderte Programm ab.

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

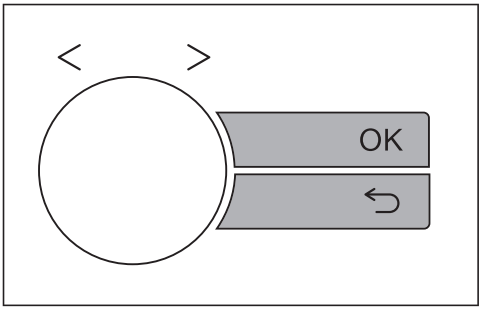
Inbetriebnahmesperre

Die Inbetriebnahmesperre verhindert die unerwünschte Bedienung des Gerätes.

Inbetriebnahmesperre einschalten



- Berühren Sie die Taste ‣≡.
  Im Anzeigefeld leuchten 🔒 und *P*, das Symbol ‣≡ blinkt.



- Drehen Sie den Drehwähler, bis im Display *5 0* erscheint.
  Im Anzeigefeld leuchten *5 0* und ‣≡, 🔒 blinkt.
- Bestätigen Sie mit OK.
  Im Anzeigefeld leuchtet *5 0*, 🔒 blinkt.
- Drehen Sie den Drehwähler, bis im Display *5 1* erscheint.
  Im Anzeigefeld leuchtet *5 1*, 🔒 blinkt.
- Bestätigen Sie mit OK.
  Im Anzeigefeld leuchten ‣≡ und *5 1*, 🔒 blinkt.

Nach wenigen Sekunden wechselt die Anzeige auf die Tageszeit und das Symbol 🔒.
Fast alle Gerätefunktionen sind jetzt gesperrt. Nur der Kurzzeitwecker kann auch bei aktivierter Inbetriebnahmesperre genutzt werden (siehe "Kurzzeitwecker").

Die Inbetriebnahmesperre muss nach einem Stromausfall erneut eingeschaltet werden.

Inbetriebnahmesperre aufheben

- Halten Sie die Taste OK einige Sekunden gedrückt, bis ein Signalton ertönt, wenn Sie die Inbetriebnahmesperre aufheben wollen.
  Das Symbol 🔒 verschwindet.

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.

- Berühren Sie die Taste 🔔.
  Im Anzeigefeld blinkt 00:00 und das Symbol 🔔 leuchtet.
- Stellen Sie die gewünschte Kurzzeit mit dem Zeitwähler ein.
- Berühren 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, 0:00 erscheint, und das Symbol 🔔 blinkt.
- Berühren Sie einmal die Taste ⮌, das Symbol 🔔 verschwindet und die Tageszeit erscheint.

Ansonsten wird der Signalton noch einige Male wiederholt, bevor die Zeit in Sekundenschritten vorwärts zählend läuft. So ist erkennbar, seit wann die eingestellte Kurzzeit bereits abgelaufen ist.

Kurzzeit korrigieren

- Berühren Sie die Taste II.
  Die laufende Kurzzeit ist gestoppt.
- Korrigieren Sie die Zeit mit dem Zeitwähler.
- Berühren Sie Start /◈, um die Kurzzeit fortzusetzen.

Kurzzeit plus Garvorgang

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

- Berühren Sie während des Garvorganges die Taste 🔔.
  Im Anzeigefeld blinkt 00:00, und das Symbol 🔔 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 🔔 dargestellt.

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

Kurzzeit abfragen

- Berühren Sie die Taste 🔔.
  Der momentane Wert der Kurzzeit wird angezeigt.

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-/ Fischscheiben 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.

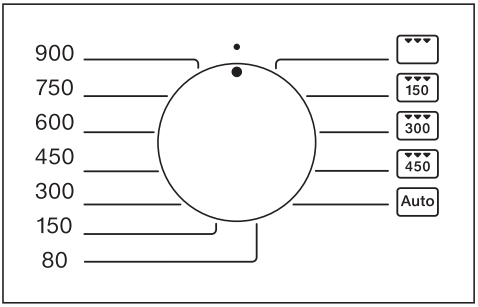
- Legen Sie das Gargut in ein geeignetes Geschirr.
- Stellen Sie Rost und eine hitzebeständige, mikrowellengeeignete Form bzw. die Glasschale oder das Geschirr mit dem Gargut auf den Drehteller.

⚠ 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 00:00 blinkt.
- Stellen Sie mit dem Zeitwähler die Zeit ein.
- Berühren Sie die Taste Start.
  Nach beendetem Vorgang ertönt ein akustisches Signal.

Zeit verändern

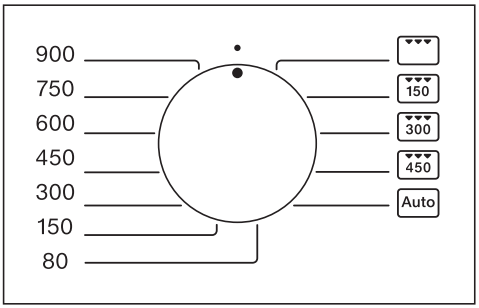
Die Zeit kann während des Betriebs verändert werden, dazu den Vorgang unterbrechen (Taste II berühren), die Zeit verändern, und den Vorgang fortsetzen (Taste Start berühren).
Darüber hinaus verlängert sich die Zeit während des Betriebs mit jeder Berührung der Starttaste um eine weitere Minute.

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 veschiedenen 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 Leistungsswähler auf die gewünschte Kombination 150, 300 oder 450.
  Im Anzeigefeld leuchten ≋, die Mikrowellenleistung und das Grillsymbol . Es blinkt 00:00.
- Stellen Sie mit dem Zeitwähler die Zeit ein.
- Berühren 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 II berühren), die Zeit verändern, und den Vorgang fortsetzen (Taste Start berühren).

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

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 450 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 450 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.

Gourmet-Platte

Anwendungsbeispiele

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

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

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

Kroketten (TK), 10 – 12 Stück + 2 EL Öl
[450], 6 – 8 Min., zwischendurch wenden

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

Pizza (TK), 300 g,
[450], 7– 9 Min.

Pizza, frisch, ohne Vorheizen
[450], 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.

Gemüsepfanne
(3 Portionen)

Zubereitungszeit: 25 – 35 Minuten

2 Zwiebeln
2 Eßl. Öl
100 g Austernpilze o. Champignons, geputzt
150 g kleine Möhren (TK) o. Möhrenscheiben
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.

Gourmet-Platte

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 900 Watt 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.

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 $1^1/_2$ – 2 Minuten garen.

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

Gourmet-Platte

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 unterrühren. 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.

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 neun Programme für das Auftauen verschiedener Lebensmittelgruppen zur Verfügung. Die Ausgleichszeit ist bei Ad 5 je nach Gewicht bis zu 30 Minuten, bei den anderen Programmen ca. 10 Minuten.

Ad 1 Steak, Kotelett (0,2 – 1,5 kg)

Ad 2 Braten (0,2 – 2,0 kg)

Ad 3 Hackfleisch (0,2 – 1,5 kg)

Ad 4 Hähnchenkeulen (0,2 – 1,5 kg)

Ad 5 Hähnchen (0,8 – 4,0 kg)

Ad 6 Fischfilet (0,15 –1,5 kg)

Ad 7 Fisch, ganz (0,15 –1,5 kg)

Ad 8 Kuchen (0,1 – 1,4 kg)

Ad 9 Brot (0,1 – 1,5 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 zehn 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 wird, erkennbar am Grillsymbol im Anzeigefeld bei der Programmauswahl (bei Ac 3, 4, 8, 9, 10, 11, 13 und 14).
Der Kunststoff der Haube kann sich sonst verformen und mit der Speise verbinden.

Gefrorenes Gargut garen

Ac 1 Gemüse (0,05 – 2,0 kg)

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

Ac 3 Auflauf, Gratin (0,2 – 1,2 kg)

Ac 4 Pommes frites (0,2 – 0,75 kg)

Frisches Gargut garen

Ac 5 Gemüse (0,05 – 2,0 kg)

Ac 6 Kartoffeln (0,1 – 1,5 kg)

Ac 7 Reis (0,05 – 0,5 kg)

Ac 8 Auflauf, Gratin (0,25 – 2,0 kg

Ac 9 Grillspieße (0,2 – 1,6 kg)

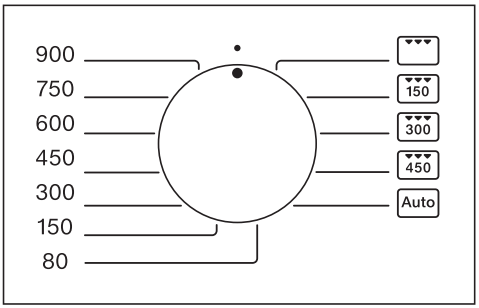
Ac 10 Hähnchenkeulen (0,2 – 1,5 kg)

Ac 11 Grillhähnchen (0,8 – 1,8 kg)

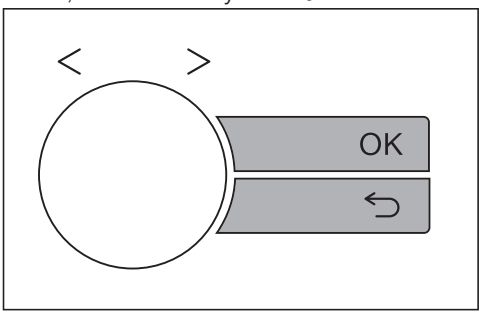
Ac 12 Fischfilet in Soße (0,4 – 2,0 kg)

Ac 13 Fischauflauf (0,25 – 1,5 kg)

Ac 14 Fisch ganz (0,15 – 1,5 kg)



■ Drehen Sie den Leistungswähler auf Auto.
Im Anzeigefeld erscheinen die Symbole für das erste anwählbare Automatikprogramm: Das Symbol für Mikrowellenleistung und Ad: 1 leuchten, das Auftausymbol blinkt.



■ Drehen Sie den Drehwähler, bis das gewünschte Automatikprogramm im Anzeigefeld erscheint: Z. B. das Programm Ac 11 für Grillhähnchen .

■ Berühren Sie OK.

Im Anzeigefeld blinken g oder lb als Aufforderung zur Gewichtseingabe, und es leuchten die Symbole der Betriebsarten (für Mikrowelle und für Grill) sowie und/oder , je nachdem zu welcher Gruppe das gewünschte Automatikprogramm gehört.
Außerdem leuchtet noch das Mindestgewicht des gewünschten Automatikprogrammes.

■ Verändern Sie mit dem Drehwähler das Gewicht.

■ Berühren Sie OK.

Die dem Gewicht entsprechende Zeit erscheint im Anzeigefeld, das Startsymbol blinkt.

■ Berühren Sie die Taste Start.

Die Zeit läuft ab, und es leuchten die Symbole der aktuell ablaufenden Betriebsarten (und/oder) sowie 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 berühren, 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.

Popcorn

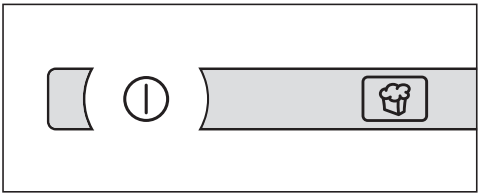
Dieses Automatikprogramm eignet sich zur Zubereitung von Mikrowellen-Popcorn.

Mikrowellen-Popcorn wird in unterschiedlichen Verpackungseinheiten im Handel angeboten. Dieses Programm ist auf eine Verpackungseinheit von ca. 100 g abgestimmt. Bei abweichenden Verpackungseinheiten kann die Zeitvorgabe in einem bestimmten Intervall verändert werden (siehe "Geräteeinstellungen ändern").
Die Zeitvorgabe des laufenden Programmes kann allerdings nicht verändert werden.

Das Programm eignet sich nicht für die Zubereitung von Popcorn-Mais oder Maiskörnern.
Bereiten Sie mit diesem Automatikprogramm nur ausdrücklich gekennzeichnetes Mikrowellenpopcorn zu.

- Legen Sie die Tüte nach Packungsanweisung auf den Drehteller.

Sorgen Sie dafür, dass sich der Beutel ungehindert aufblähen kann. Wenn er die Innenwand berührt und hängen bleibt, kann es zu einem Hitzestau kommen.



- Berühren Sie .

Nach kurzer Zeit startet das Programm. Es startet sofort, wenn Sie die Taste Start betätigen.
Schon bald hören Sie, wie die ersten Maiskörner aufplatzen.

- Stoppen Sie das Programm vor dem Ablauf, wenn die Aufplatzgeräusche seltener werden. Achten Sie dabei auf die Angaben der Verpackung.

Der Beutel ist sehr heiß.
Entnehmen Sie Ihn daher vorsichtig.

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 5 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 5
Gewicht: 525 g
Ebene: Drehteller

Ac 6 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 6
Gewicht: 1000 g
Ebene: Drehteller

Ac 7 Reis

Mit diesem Programm können Sie Reis in der Mikrowelle zubereiten. Geben Sie das Gewicht für den trockenen Reis ein.

Übergießen Sie den trockenen Reis mit kochendem Wasser, und zwar im Verhältnis 1 Teil Reis zu 2 Teilen Wasser.

Garen Sie den Reis offen.

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

Ac 9 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 9
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,
$^1/_2$ TL Paprika rosenscharf
$^1/_2$ 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 zusammenmit einer hitzebeständigen, mikrowellengeeigneten Form einschieben. Nach etwa der halben Garzeit (Signal) wenden.

Einstellung: Frisches Gargut Ac 9
Gewicht: je Spieß ca. 100 g
Ebene: Rost und Form auf Drehteller

Ac 10 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.

Ac 11 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.

Zu Ac 9 und Ac 10

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 12 Fischfilet in Soße

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 12
Gewicht: ca. 1200 g
Ebene: Drehteller

Ac 13 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 ausstreichen.
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 13
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 13
Gewicht: ca. 1150 g
Ebene: Drehteller

Ac 14 Fisch

Gegrillte Forellen
(4 Portionen)

Zubereitungszeit: 25 – 30 Minuten

4 Forellen à 250 g
4 – 8 EL gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer, Zitronensaft
Butterflocken

Die Forellen säubern, innen und außen würzen und mit Kräutern füllen.

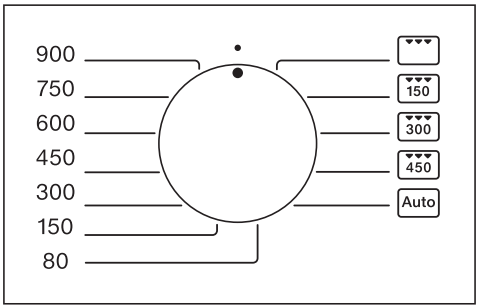
Die Forellen auf den leicht geölten Grillrost legen, mit weicher Butter bestreichen und zusammen mit einer hitzebeständigen, mikrowellengeeigneten Form in den Garraum stellen.

Einstellung: Frisches Gargut Ac 14
Gewicht: ca. 1000 g
Ebene: Rost und Form auf Drehteller

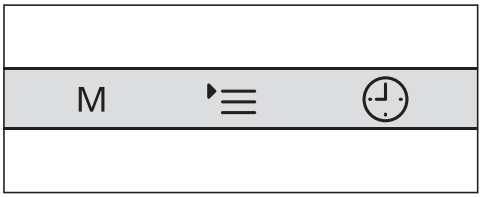
Sie haben die Möglichkeit, ein eigenes Programm abzuspeichern. Sie können diesen Speicherplatz für ein häufig zubereitetes Gericht nutzen. Das Programm kann einen 1- bis 3-stufigen Programmablauf haben (z. B.: Eine Minute 600 Watt, dann 2 Minuten Grill und zum Schluss 3 Minuten 150 Watt mit Grill).

Programmierung

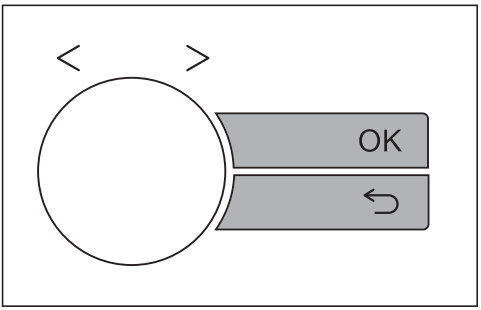
(z. B.: Dreistufiger Programmablauf)



- Drehen Sie zuerst den Leistungswähler auf die 12 Uhr-Position.



- Berühren Sie **M**.
  Im Anzeigefeld blinkt die 1.
- Wählen Sie Betriebsart und Dauer des ersten Schrittes.



- Berühren Sie OK.
- Wählen Sie dann die zweite Betriebsart und die Dauer.
- Bestätigen Sie mit OK.
- Jetzt wählen Sie die dritte Betriebsart und die Dauer. Berühren Sie OK.
- Drehen Sie zum Beenden der Programmierung den Leistungswähler auf die 12 Uhr- Position.

Anschließend können Sie mit dem Drehwähler durch Ihre Eingaben blättern und sie kontrollieren.

- 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 (Taste **II** berühren), 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.

Eigenes Programm speichern (Memory)

Eigenes Programm aufrufen

- Drehen Sie den Leistungswähler auf die 12 Uhr-Position.
- Berühren Sie **M**.
- Drehen Sie den Drehwähler, um sich die einzelnen Programmschritte anzusehen.
- Berühren Sie Taste Start.

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

Korrektur der Eingaben

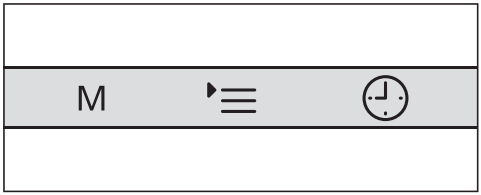
Überschreiben Sie das gespeicherte Programm durch eine neue Programmierung.

- Drehen Sie den Leistungswähler auf die 12 Uhr-Position.
- Berühren Sie **M**.
  Im Anzeigefeld wird der erste Programmschritt sichtbar.
- Berühren Sie OK, um den ersten Schritt zu ändern.
  Im Anzeigefeld blinkt die 1.
- Geben Sie jetzt wie oben beschrieben den neuen Programmablauf ein.

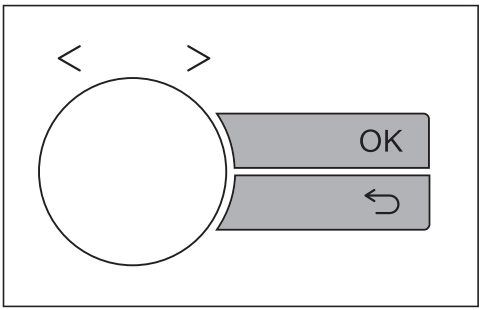
Sie können für einige Einstellungen Ihres Gerätes eine Alternative wählen.

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:



- Berühren Sie ☰.
  Im Anzeigefeld blinkt ☰, es leuchten *P* und 🔒.



- Berühren Sie OK.
  P 1 erscheint im Anzeigefeld.
- Wählen Sie mit dem Zeitwähler die Geräteeinstellung, die Sie ändern möchten (*P 1* bis *P 11* und *P 0*). Drehen Sie so lange, bis die gewünschte Geräteeinstellung im Anzeigefeld erscheint.
- Berühren Sie dann OK, um die Einstellung aufzurufen.
  Im Anzeigefeld erscheint der zur Zeit gültige Status, z. B. *5 1* etc.
- Drehen Sie den Zeitwähler, wenn Sie den Status ändern möchten (siehe Tabelle), und bestätigen Sie die Eingabe durch OK (bei *P 8* und *P 0* OK 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.

Wenn Sie eine Einstellung nicht ändern und zu einer anderen Einstellung wechseln wollen, berühren Sie ⮌.

- Wenn Sie keine weiteren Einstellungen ändern wollen, berühren Sie ☰.

Die geänderten Geräteeinstellungen bleiben nach einem Stromausfall erhalten.

Wenn Sie bis zur nächsten Eingabe zu lange warten, erscheint wieder die Tageszeit im Anzeigefeld. In diesem Fall wiederholen Sie bitte Ihre Eingaben.

Geräteeinstellungen ändern

Geräteeinstellung		Einstellmöglichkeiten (* Werkeinstellung)	
P 1	Tageszeitanzeige	S 0 * S 1	Die Tageszeitanzeige verschwindet und läuft im Hintergrund ab, wenn das Gerät einige Zeit nicht benutzt wird. Das Gerät ist ausgeschaltet und muss vor dem Betrieb eingeschaltet werden. Die Tagezeitanzeige ist eingeschaltet und bleibt sichtbar. Das Gerät ist betriebsbereit.
P 2	Lautstärke Signaltöne	S 0 S 1 bis S 7, S 4 *	Die Signaltöne sind abgeschaltet. Die Signaltöne sind eingeschaltet. Sie können die Lautstärke ändern. Wenn Sie einen Status auswählen, ertönt gleichzeitig der dazu passende Signalton.
P 3	Tastenton	S 0 S 1 *	Die Tastentöne sind abgeschaltet. Die Tastentöne sind eingeschaltet.
P 4	Tageszeit	24 h * 12 h	Die 24-Stunden-Anzeige ist eingeschaltet. Die 12-Stunden-Anzeige ist eingeschaltet.
P 5	Erinnerungssignal	S 0 S 1 *	Das Erinnerungssignal ist ausgeschaltet. Das Erinnerungssignal ertönt alle 5 Minuten in den ersten Minuten nach Programmende.
P 6	Gewichtseinheit	S 1 * S 2	Das Lebensmittelgewicht wird in Gramm (g) angezeigt. Das Lebensmittelgewicht wird in Pfund (lb) angezeigt.
P 7	Displayhelligkeit	S 1 bis S 7, S 4 *	Verschiedene Helligkeitsstufen können eingestellt werden. Wenn Sie einen Status wählen, erscheint gleichzeitig die dazu passende Helligkeit.
P 8	Messeschaltung (für die Präsentation der Geräte im Fachhandel oder in Ausstellungsräumen)	S 0 * S 1	Die Messeschaltung ist nicht aktiv. . Die Messeschaltung ist aktiv. Bei Betätigung einer Taste oder eines Wählers erscheint kurzzeitig MES_ im Anzeigefeld. Das Gerät kann bedient werden, allerdings bleiben Mikrowelle und Grill inaktiv.
P 9	Warmhaltefunktion	S 0 S 1 *	Die Warmhaltefunktion ist ausgeschaltet. Die Warmhaltefunktion ist eingeschaltet.

P 10	"door"-Hinweis	S 0 S 1 *	Der "door"-Hinweis erscheint nicht. Der "door"-Hinweis erscheint, wenn die Tür etwa 20 Minuten nicht geöffnet wurde. Der Start ist blockiert.
P 11	Popcorn	02:30 02:40 02:50 03:20 * 03:50	Die maximale Zeitvorgabe für dieses Programm kann zwischen diesen Grenzen verändert werden.
P 0	Werkeinstellungen	S 0 S 1 *	Die Werkeinstellungen wurden verändert. Die Werkeinstellungen werden wieder hergestellt oder sind nicht verändert worden.

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 $^1/_2$ 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 Speisenmengen 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 Steingut) 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.

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.

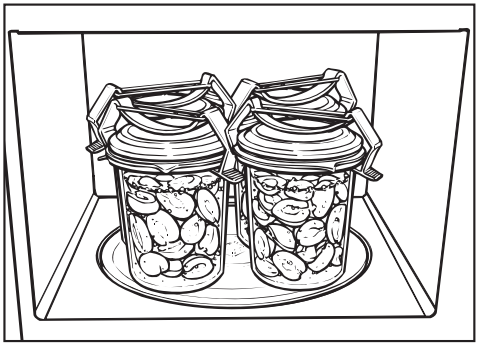
Mit der Mikrowelle können Sie kleinere Mengen Obst, Gemüse und Fleisch in Gläsern einkochen. Bereiten Sie diese wie gewohnt vor.
Die Gläser dürfen nicht mehr als 2 cm unter den Rand befüllt werden.

Verschließen Sie die Gläser nur mit Klarsichtklebeband oder mit einer mikrowellengeeigneten 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 $^1/_2$-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
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 – 2:30	offen auf Haushaltspapier legen
Eis portionierbar machen	500 g	150	1 – 3	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.

Prüfgerichte nach EN 60705	MW-Leistung (Watt) + Grill / Automatik-programm	Dauer (min) / Gewicht	Aus-gleichs-zeit* (min)	Bemerkung
Himbeeren auftauen, 250 g	150	7	3	offen auftauen
Rinderhack auftauen, 500 g	300 150	3 6:30	10	offen auftauen, nach halber Zeit wenden
Hackbraten garen, 900 g	600 450	4 17	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	7 – 7:30	5	Gefäß: Pyrex 03.827.80, offen garen
Hähnchen grillen, 1200 g TK-Gewicht	Ac 11	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.

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

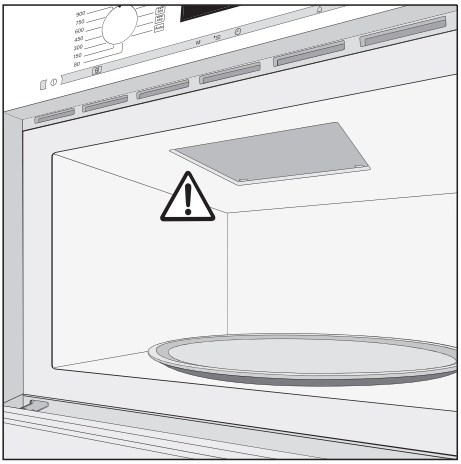
Verwenden Sie zum Reinigen des Mikrowellengerätes auf keinen Fall ein Dampf-Reinigungsgerät.
Der Dampf kann an spannungsführende Teile des Mikrowellengerätes gelangen und einen Kurzschluss auslösen.

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 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.



Entfernen Sie nicht die Abdeckung vor der Mikrowellenaustrittsöffnung im Garraum.

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.

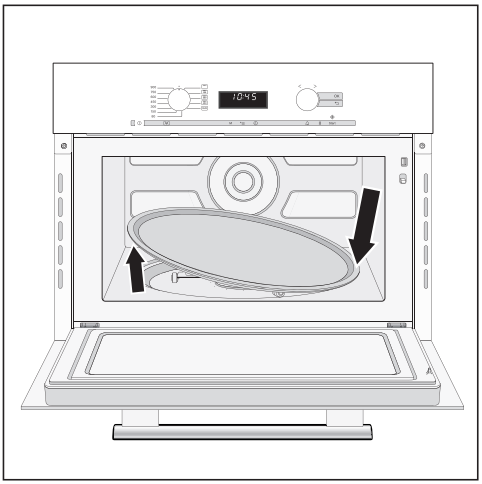
Verwenden Sie keine Scheuermittel, weil dadurch das Material verkratzt wird.

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

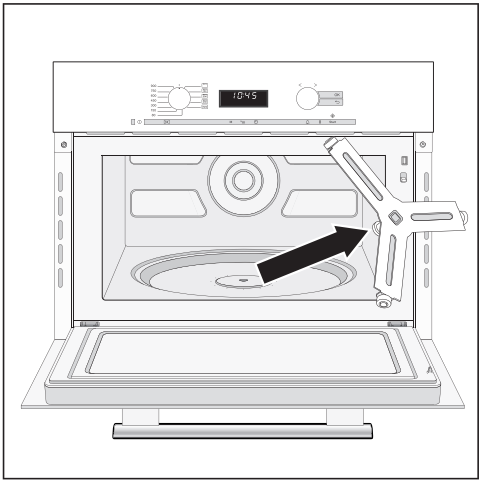
Halten Sie die Tür stets sauber und überprüfen Sie diese ständig im Hinblick auf Beschädigungen.

⚠ Ein Gerät mit einer beschädigten Tür darf bis zur Instandsetzung durch einen von 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

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

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 Mikrofasertuch ohne Reinigungsmittel verwenden.

Alle Oberflächen sind kratzempfindlich. Bei Glasflächen können Kratzer unter Umständen zum Zerbrechen führen.
Alle Oberflächen können sich verfärben oder verändern, wenn sie mit ungeeigneten Reinigungsmitteln in Berührung kommen.

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!

Mitgeliefertes 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.

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.

Rost

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

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 eingeschaltet, 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.

. . . 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 Laufring 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.

. . . 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?

Nach einem Stromausfall muss die Tageszeit 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.

Kundendienst

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.

⚠ 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.

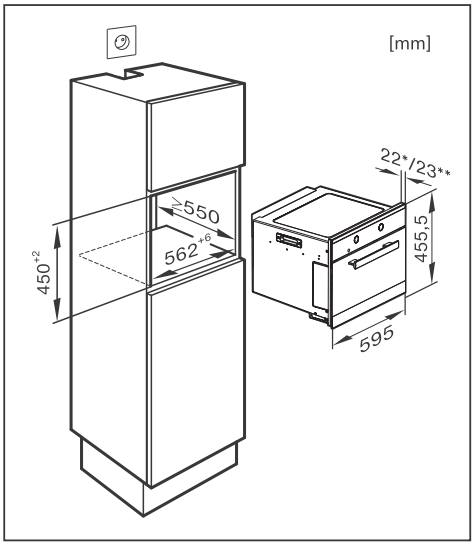
Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen des europäischen Standards EN 55011. Das Produkt wird standardkonform als Gerät der Gruppe 2, Klasse B eingestuft. Gruppe 2 bedeutet, dass das Gerät zweckbestimmt hochfrequente Energie in Form elektromagnetischer Strahlen zur Wärmebehandlung von Lebensmitteln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

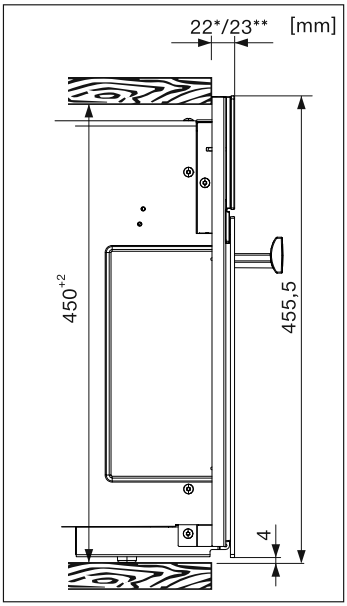
Das Gerät darf nicht an Inselwechselrichter angeschlossen werden, die bei einer autonomen Stromversorgung wie z. B. **Solarstromversorgung** eingesetzt werden. Beim Einschalten des Gerätes kann es sonst durch Spannungsspitzen zu einer Sicherheitsabschaltung kommen. Die Elektronik kann beschädigt werden!
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 Einbau des Mikrowellengerätes ist auf eine ungehinderte Abluft und Zuluft an der Gerätefront zu achten.
Deshalb die Lüftungsschlitze nicht mit Gegenständen verschließen!

Die Tür kann beschädigt werden, wenn Sie das Mikrowellengerät zum Transport am Türgriff tragen.
Nutzen Sie zum Tragen die Griffmulden seitlich am Gehäuse.

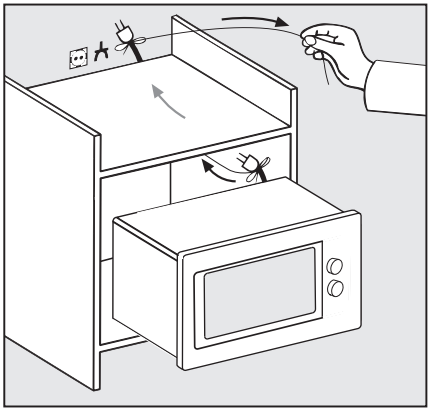
Einbaumaße



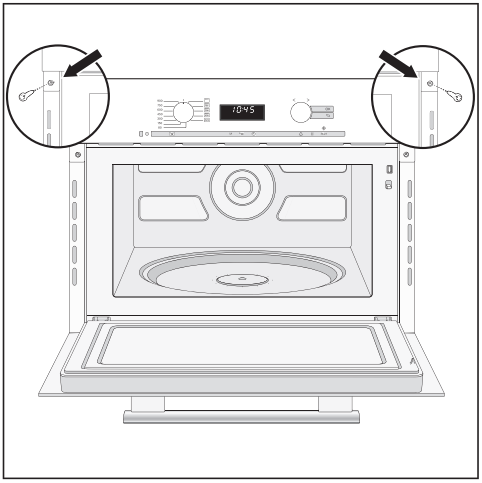


Einbauanweisung

Das Mikrowellengerät darf nur im eingebauten Zustand betrieben werden.



- Schieben Sie das Mikrowellengerät in die Nische. Führen Sie dabei das Kabel mit dem Stecker durch den Schrankumbau.



- Das Gerät ausrichten.
- Die Gerätetür öffnen und das Gerät mit den mitgelieferten Schrauben an die Seitenwände des Schrankes schrauben.

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

Miele

M 6262 TC

CE

de - DE

M.-Nr. 10 230 020 / 00