MA4211B

MA4292B

Bedienungsanleitung

Inhaltsangabe

Bedienfeld 4

Ausstattungsmerkmale Mikrowellengerät . . . . . 4 - 5

Zubehör. 5

Benutzung 6

Sicherheitsvorschrifte . . . . . 7 - 9

Wichtige information . . . . . .10 - 11

Wie funktioniert ein Mikrowellengerät . . . . . 12 - 13

Einstellen der Uhrzeit 14

Schnellstart 15

Standardeinstellungen 16

Einstellen der Kochdauer 17

Verzögerte Startzeit 18

Verwendung automatischen Programme . . . . . 19 - 21

Benutzung Schnellauftau-Modus . . . . . 22 - 23

Mikrowellen-Kochgeschirr. . . . . 24 - 25

Kochtipps . . . . . 26 - 33

Ausschalten des Signaltons 34

Kindersicherung 34

Benutzung der Aqua Clean-Funktion . . . . . 35 - 36

Reinigung 37

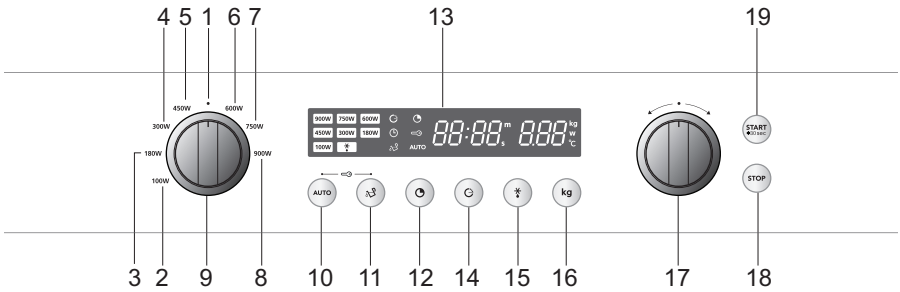
Entfernen der Flüssigkeitspfanne 37

Lagerung und Reparatur. 37

Störungen 38

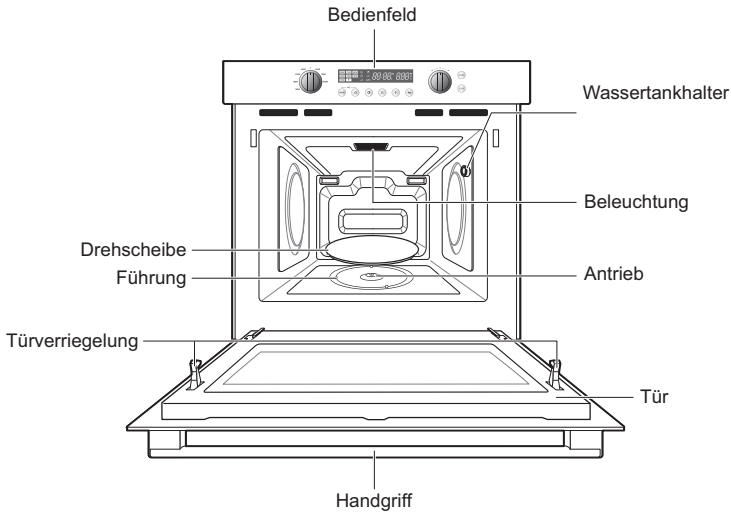
Technische spezifikationen 39

Bedienfeld

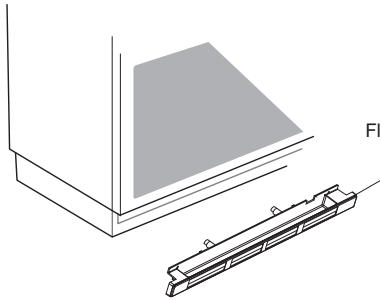


1. AUS
2. MIKROWELLENLEISTUNG - 100 W
3. MIKROWELLENLEISTUNG - 180 W
4. MIKROWELLENLEISTUNG - 300 W
5. MIKROWELLENLEISTUNG - 450 W
6. MIKROWELLENLEISTUNG - 600 W
7. MIKROWELLENLEISTUNG - 750 W
8. MIKROWELLENLEISTUNG - 900 W
9. LEISTUNGSKNOPF
10. AUTOMATISCHE PROGRAMME
11. AQUA CLEAN
12. KOCHDAUER
13. DISPLAY
14. VERZÖGERTE STARTZEIT
15. SCHNELLAUFTAUEN
16. GEWICHT
17. AUSWAHLKNOPF
18. STOP
19. START / SCHNELLSTART

Ausstattungsmerkmale Mikrowellengerät

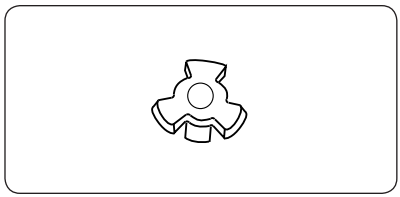


Ausstattungsmerkmale Mikrowellengerät (Fortsetzung)

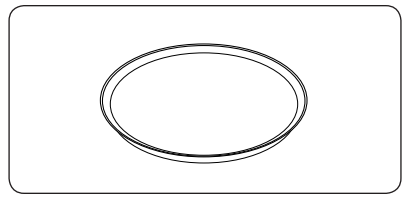


Zubehör

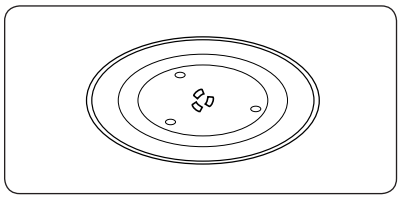
Folgendes Zubehör gehört zu Ihrem Mikrowellengerät:



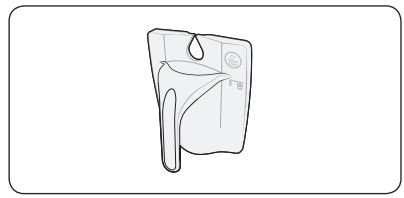
1 **Koppelstück Antrieb**
Korrekt auf die Antriebsachse im Boden der Mikrowelle setzen. (Das Koppelstück sorgt dafür, dass sich die Drehscheibe dreht).



2 **Führung**
In die Mitte des Ofenraums setzen. (Die Führung unterstützt die Drehscheibe).



3 **Drehscheibe**
Die Drehscheibe muss mit der Aussparung für den Antrieb nach unten eingesetzt werden. (Die Drehscheibe dient als Kochoberfläche. Sie kann einfach zur Reinigung entfernt werden).



4 **Wassertank**
Am Wassertankhalter rechts oben im Ofen anbringen.(Der Wassertank ist ausschließlich für die Aqua Clean-Funktion gedacht, vgl. "Aqua Clean" auf S. 35/36).

Achtung
Die Mikrowelle darf nicht ohne Führung und Drehscheibe verwendet werden.

Wir danken Ihnen für die Anschaffung eines ATAG Mikrowellengerätes.

Ihre Bedienungsanleitung enthält wichtige Sicherheitshinweise und wesentliche Informationen über die Benutzung und Pflege Ihres neuen Gerätes.

Vor Benutzung dieses Gerätes lesen Sie bitte alle Anweisungen in diesem Handbuch und bewahren Sie das Handbuch für späteren Gebrauch auf.

Vor der Installation

Umweltfreundliche Entsorgung

Packen Sie das Gerät aus und entsorgen Sie die Verpackung in umweltverträglicher Weise.

Dieses Gerät erfüllt die EU-Richtlinie 2002/96/EG hinsichtlich der verwendeten elektrischen und elektronischen Apparaturen (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Diese Richtlinie gibt den Rahmen für die Zurücknahme und die Verarbeitung gebrauchter Geräte für die gesamte EU an.

Nach dem Auspacken

Öffnen Sie die Ofentür nicht, so lange das Gerät noch auf dem Boden steht. Die Tür kann dadurch beschädigt werden.

Überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Bei Transportschäden dürfen Sie das Gerät nicht anschließen.

In der Fabrik wurde die Funktion des Geräts gründlich überprüft. Daher kann sich noch Restwasser darin befinden.

Aufstellen und anschließen

Beachten Sie die Installationsvorschrift.

Elektroanschluss

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss dieses durch den Kundendienst ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

Sicherheitsvorschriften

⚠ **Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitsvorschriften, um Feuer, Stromschläge, Verletzungen und die Freisetzung von Mikrowellen zu vermeiden.**

Halten Sie das Gerät sauber, um seine Lebensdauer zu verlängern und gefährliche Situationen zu vermeiden.

Dieses Gerät darf nur gemäß seiner Bestimmung verwendet werden, d.h. nur zur Bereitung von Nahrungsmitteln. Jegliche sonstige Verwendung muß als unsachgemäß und gefährlich betrachtet werden. Wir lehnen jede Haftung für Schäden durch unsachgemäßen, fehlerhaften oder irrationalen Umgang mit dem Gerät ab.

⚠ **Vorsorgemaßnahmen zur Vermeidung von Gefahren durch Hochspannung:**

- **Lebensgefahr!** Entfernen Sie niemals die Ummantelung der Mikrowelle. Das Berühren interner Teile dieses Geräts kann zu erheblichen Verletzungen oder sogar zum Tod führen.
- **Lebensgefahr!** Führen Sie keinerlei Reparaturen selbst durch. Reparaturen elektrischer Geräte dürfen nur von autorisierten Kundendienstmitarbeitern durchgeführt werden. Verwenden Sie das Gerät nie mit Teilen, die nicht vom Hersteller empfohlen oder geliefert wurden.

⚠ **Vorsorgemaßnahmen zur Vermeidung von Gefahren durch Mikrowellen:**

- **Achtung!** Schalten Sie die Mikrowelle nicht bei geöffneter Tür ein.
- **Achtung!** Legen Sie keine Gegenstände in die Tür der Mikrowelle.
- **Achtung!** Verwenden Sie die Mikrowelle nicht, wenn Beschädigungen an der Tür (Verbiegungen), der Türverriegelung, der Abdichtung oder dem Schließmechanismus bestehen.
- **Achtung!** Halten Sie Tür und Abdichtung sauber.

Sicherheitsvorschriften (Fortsetzung)

Warnung!

- Beim Kochen von Flüssigkeiten (Wasser) kann es vorkommen, daß die Siedetemperatur zwar erreicht ist, die typischen Dampfblasen aber noch nicht aufsteigen. Dieser sogenannte Siedeverzug kann bei Entnahme des Gefäßes (Erschutterung) zu einem plötzlichem Überkochen führen (Verbrennungsgefahr). Um dies zu vermeiden, sollte ein Kunststofflöffel in das Gefäß mit Wasser gegeben werden.
- Schließen Sie das Gerät ausschließlich an eine Wechselstromquelle, mit geerdeter Steckdose, an. Achten Sie dabei darauf, dass die Netzspannung derjenigen entspricht, die auf der Typenplakette des Geräts angegeben ist.
- Bei Reparaturen oder Reinigungen muß das Gerät vom Stromnetz getrennt werden. Ziehen Sie den Netzstecker oder drehen Sie den Schalter im Zählerschrank auf Null.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Kabel oder das Gerät selbst beschädigt ist, oder wenn das Gerät nicht (mehr) ordnungsgemäß funktioniert.
- Kinder können die Gefahren bei der Bedienung elektrischer Geräte nicht erkennen. Lassen Sie niemals Kinder mit dem Gerät spielen. Sorgen Sie dafür, dass sich niemals Kinder ohne Aufsicht in der Nähe des Geräts aufhalten.
- Seien Sie vorsichtig bei Babynahrung:
  - **Achtung!** Schütteln Sie Babyfläschchen oder Behälter mit Babynahrung nach der Erwärmung oder rühren Sie ihren Inhalt um.
  - **Achtung!** Überprüfen Sie die Temperatur der Babynahrung sorgfältig, um Brandverletzungen zu vermeiden.
- Flüssigkeiten und Speisen in luftdichten Verpackungen dürfen nur erwärmt werden, wenn Sie Löcher in die Verpackung stechen. Ansonsten besteht Explosionsgefahr.
- Seien Sie vorsichtig mit Feuchtigkeit. Verwenden Sie das Gerät daher nicht unter freiem Himmel, in feuchten Räumen oder in der Nähe eines Wasserhahns. Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Besteck und Geschirr können nach der Verwendung der Mikrowelle heiß sein.

Vorsicht!

- Verwenden Sie ausschließlich mikrowellengeeignetes Besteck und Geschirr (achten Sie auf Geschirr mit goldenen oder silbernen Rändern).
  - Metallklemmen oder Verschlüsse, die Metalldrähte enthalten, entfernen.
- Vermeiden Sie es, ein leeres Mikrowellengerät einzuschalten. Es könnte beschädigt werden.
- Lassen Sie das Gerät im Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Achten Sie darauf, das Stromkabel von warmen Oberflächen fern zu halten.
- Sorgen Sie dafür, dass natürliche Lüftungsöffnungen offen sind.

Sicherheitsvorschriften (Fortsetzung)

Achtung!

- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch hilfsbedürftige Personen, Kleinkinder oder Personen ohne entsprechende Erfahrung/Kenntnisse geeignet. Solche Personen müssen bei der Verwendung des Geräts kompetent begleitet werden oder von der für ihre Sicherheit verantwortlichen Person in der sicheren Bedienung des Geräts unterwiesen werden.
- Verwenden Sie die Mikrowelle ausschließlich zum Auftauen und Zubereiten von Lebensmitteln und nicht z.B. zum Trocknen von Kleidungsstücken oder Papier. Diese können in Brand geraten.
- Wenn etwas im Gerät entflammt:
  - Das Gerät abschalten.
  - Die Ofentür verschlossen lassen.
  - Den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Vermeiden Sie das Kochen von Eiern in der Schale; hierbei besteht Explosionsgefahr (auch nach dem Ausschalten der Mikrowelle).
- Reinigen Sie die Mikrowelle regelmäßig und entfernen Sie Speisereste.
- Verwenden Sie in diesem Gerät keine Chemikalien.
- Verwenden Sie den Garraum nicht zur Aufbewahrung von Gegenständen.
- Installieren Sie die Mikrowelle gemäß der Installationsvorschrift.
- Ziehen Sie nicht am Kabel oder am Gerät, um den Stecker von der Stromversorgung zu trennen.
- Vermeiden Sie es, warme Oberflächen zu berühren, wenn das Gerät eingeschaltet ist.
- enn das Gerät nach dem Einschalten nicht funktioniert, kann es sein, dass die Sicherung oder der Erdungsschalter im Stromkasten ausgeschaltet ist. Es ist möglich, dass die betreffende Gruppe zu schwer belastet ist, oder dass das installierte Gerät defekt ist.
- Wenn Sie das Gerät aufgrund eines Defekts dauerhaft außer Betrieb nehmen, empfehlen wir, das Kabel abzuschneiden, nachdem Sie den Stecker aus der Steckdose gezogen haben. Bringen Sie dann das Gerät zur zuständigen Entsorgungseinrichtung Ihrer Gemeinde.

Wichtige Gebrauchshinweise

Geöffnete Ofentür

Verwenden Sie die geöffnete Ofentür nicht als Ablage.

Bewahren Sie keine Speisen in dem Gerät auf im Zusammenhang mit möglicher Rostbildung.

Zubehör

Verwenden Sie ausschließlich die mitgelieferten Zubehörteile. Diese sind speziell auf Ihr Gerät abgestimmt.

Verwenden Sie keine Formen mit Rostflecken. Bereits sehr keine Flecken können zu Rost im Ofenraum führen.

Wartung und Reinigung

Der Ofenraum Ihres Geräts besteht aus Emaille. Falsche Wartung kann zu Rost im Ofenraum führen. Folgen Sie den Hinweisen zu Wartung und Reinigung der Gebrauchsanweisung.

Salz ist sehr aggressiv. Wenn sich Salz im Ofenraum absetzt, können örtlich Rostflecken entstehen.

Scharfe Saucen, wie Ketchup oder Senf, oder gesalzene Speisen wie etwa Pökelfkleisch, enthalten Inhaltsstoffen, die die Oberfläche angreifen können. Daher müssen Sie den Ofenraum nach Gebrauch immer reinigen.

VERWENDEN SIE KEINE groben Scheuermittel oder Metallscheuergeräte für die Reinigung der Glastür des Ofens. Die Oberfläche wird hierdurch verkratzt, was zum Bruch des Glases führen kann.)

VERWENDEN SIE KEINEN Hochdruck- oder Dampfreiniger zur Reinigung der Mikrowelle.

Fehlerursachen

Stark verschmutzte Abdichtung	Wenn die Abdichtung an der Außenseite des Ofens stark verschmutzt ist, schließt die Ofentür nicht richtig. Die angrenzenden Vorderseiten von Möbeln können beschädigt werden. Halten Sie die Abdichtung sauber.
Sitzen auf der Ofentür	Sitzen oder stehen Sie nicht auf der Ofentür.
Transport	Sie dürfen das Gerät nicht am Türgriff ziehen oder festhalten. Der Türgriff hält auf Dauer nicht das Gewicht des Geräts und kann abbrechen.

Wichtige Installationshinweise

- Dieses Gerät ist NICHT zur Benutzung für gewerbliche Umgebung gedacht.

- Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden.

Hierbei müssen die beigefügten Installationsvorschriften beachtet werden.

- Das Gerät verfügt über einen Stecker und darf nur an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden. Ihre Gruppen müssen mit mindestens 16 A abgesichert sein (Installationsautomat, Charakteristik C oder B).

- Der Stecker darf nur durch einen berechtigten Servicemonteur ausgetauscht werden. Wenn der Stecker nach der Installation nicht mehr erreichbar ist, muss das Netzkabel mit einem omnipolaren Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm versehen sein.

- Verwenden Sie keine Adapter oder Verlängerungskabel. Diese können bei Gebrauch warm werden, was zu Brandgefahr führen kann.

- **Anschließen:** Wenn das Gerät zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen wird, leuchten alle Segmente auf dem Display für 1 Sekunde auf. Nach 3 Sekunden blinkt auf dem Display “12:00”. Sie können jetzt die Uhr auf die richtige Tageszeit einstellen. Vergessen Sie nicht, die Uhr beim Wechsel zwischen Sommer- und Winterzeit erneut einzustellen. Verwenden Sie hierfür die Anleitung auf Seite 14

Wie funktioniert das Mikrowellengerät

Ein Mikrowellengerät ist ein Kochgerät, das mit Mikrowellen Speisen erhitzt. Mikrowellen sind elektromagnetische Wellen, die mit Radio- und Fernsehwellen zu vergleichen sind. Ein Radio setzt diese Wellen in einen Ton um. In einem Mikrowellengerät werden die Wellen in Wärme umgesetzt. Die Wärme entsteht dadurch, daß die Mikrowellen die in allen Speisen vorhandenen Wasser- und Fettmoleküle beschleunigen. Die Moleküle berühren sich in hohem Tempo, wodurch Reibung entsteht. Und Reibung erzeugt Wärme. (Sie merken es, wenn Sie schnell Ihre Hände reiben). Sie können mit Ihrer Mikrowelle Speisen zubereiten und auftauen.

Mikrowellengeschirr:

Die Mikrowellen müssen das Geschirr durchdringen können, damit die Speisen optimal erwärmt werden können. Metalle wie Edelstahl, Aluminium und Kupfer reflektieren die Mikrowellen; andererseits durchdringen die Wellen Keramik, Glas, Porzellan, Kunststoff, Papier und Holz. Daher dürfen Gerichte nicht in Metallgefäßen in der Mikrowelle zubereitet werden.

Für die Mikrowelle geeignete Gerichte

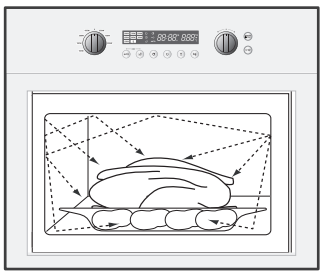
Es gibt viele Gerichte, die für die Zubereitung in der Mikrowelle geeignet sind, wie etwa verschiedene Sorten tiefgefrorenes Gemüse, Obst, Pasta, Reis, Getreidearten, Bohnen, Fisch und Fleisch. Auch Soßen, Vla, Suppen, Pudding, Marmeladen und Chutneys können in der Mikrowelle zubereitet werden.

Abdecken während der Zubereitung

Decken Sie die Gerichte während der Zubereitung so weit möglich ab. In dem Gericht enthaltenes Wasser verdampft und trägt so zum Garvorgang bei. Sie können die Speisen in verschiedener Weise abdecken, etwa mit einem Keramikteller, einem Kunststoffdeckel oder Mikrowellenfolie.

Standzeiten

Lassen Sie das Gericht nach Ablauf der Zubereitungszeit noch für die in den Kochtabellen angegebene Zeit stehen. Dadurch kann sich die Hitze gleichmäßig über die Speisen verteilen.



Funktionsprinzip

1. Dadurch, dass die Mikrowellen von den Ofenwänden reflektiert werden, werden Sie gleichmäßig über das Gericht verteilt. So wird das Gericht gleichmäßig erwärmt.
2. Die Mikrowellen dringen etwa 2,5 cm tief in die Lebensmittel ein und werden dort in Wärme umgewandelt. Der Rest der Speisen wird dadurch erwärmt, dass sich die Hitze darin ausbreitet.
3. Die Zubereitungszeit hängt von dem verwendeten Kochgerät und den Eigenschaften der Lebensmittel ab:
   - Menge und Zusammensetzung
   - Wassergehalt
   - Anfangstemperatur (tiefgefroren oder nicht)

Wie funktioniert das Mikrowellengerät (Fortsetzung)

Mikrowellenleistungsstufen

LEISTUNG (W)	PROZENTSATZ (%)	ERLÄUTERUNG
900 750	100 83	Flüssigkeiten erwärmen. Garen und erwärmen von Gerichten.
600	67	Garen und erwärmen von Gerichten.
450 300	50 33	Fleisch zubereiten und delikate Gerichte aufwärmen.
180	20	Auftauen und langdauernd kochen.
100	11	Auftauen von delikat Gerichten.

Auftauen

- Die Mikrowelle ist hervorragend zum Auftauen von Speisen geeignet. Die Mikrowellen tauen gefrorene Speisen schnell und gleichmäßig auf. Dies kann sehr nützlich sein, besonders, wenn Sie unerwartet Besuch erhalten.
- Tiefgefrorenes Geflügel muss vor dem Garen vollständig aufgetaut sein. Entfernen Sie eventuell vorhandene Metallstreifen und holen Sie das Fleisch aus der Verpackung, um bereits aufgetaute Flüssigkeit ablaufen zu lassen.
- Legen Sie die tiefgefrorenen Speisen auf einen Teller, ohne sie abzudecken. Nach der Hälfte der Zeit umdrehen, aufgetaute Flüssigkeit ablaufen lassen und eventuell vorhandene Innereien so schnell wie möglich entfernen.
- Überprüfen Sie ab und zu, ob sich die Speisen warm anfühlen. Wenn kleine, dünnere Teile der Speisen warm zu werden beginnen, decken Sie sie während des Auftauvorgangs mit kleinen Alufoliestückchen ab.
- Wenn Geflügel außen warm zu werden beginnt, halten Sie den Auftauvorgang an und lassen Sie die Speisen 20 Minuten stehen. Setzen Sie dann den Auftauvorgang fort.
- Lassen Sie Fisch, Fleisch und Geflügel etwas stehen, um den Auftauvorgang abzuschließen. Die Standzeit für ein vollständiges Auftauen hängt von der jeweiligen Menge ab.

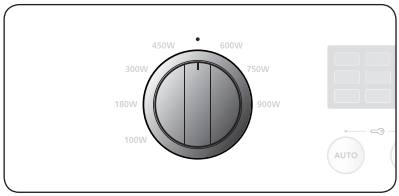
Tipps:

- Tauen Sie große und kompakte Stücken immer mit Hilfe des Auftauprogramms auf. Durch allmähliches und gleichmäßiges Auftauen wird vermieden, daß die Speise außen austrocknet und innen noch gefroren sind.
- Damit der Auftauvorgang schneller verläuft, empfiehlt es sich, die Speise nach einiger Zeit in Stücke zu verteilen.
- Legen Sie bei großen Fleischstücken und kompakten Speisen zweimal eine Pause ein.
- Beim Auftauen von unregelmäßig geformten Speisen können Sie die dünnen Teile nach der Hälfte der Auftauzeit zudecken oder mit Alufolie umwickeln.
- Sie können bereits beim Einfrieren das Auftauen in der Mikrowelle berücksichtigen, indem Sie keine Alufolie oder Aluminiumbehälter verwenden und flachere Portionen einfrieren.

Einstellen der Uhr

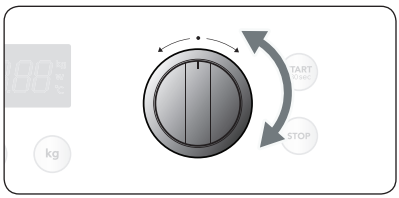
Wenn das Gerät erstmalig eingeschaltet ist, leuchtet das Display auf. Nach drei Sekunden erscheint das Uhrensymbol und "12.00" blinkt auf dem Display.

Einstellen der Uhr (Beispiel 15:15)



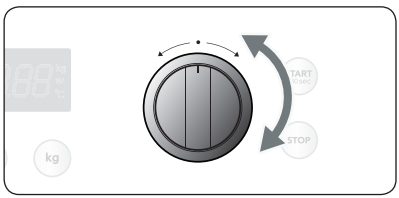
1 Drehen Sie den **LEISTUNGSKNOPF** auf die Position **"AUS"**.

2 Drücken Sie auf **die taste KOCH-DAUER.** Die "12" blinkt.



3 Stellen Sie mit der **AUSWAHLKNOPF** die Stunden ein.

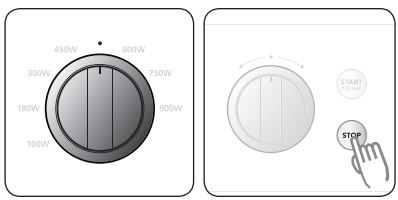
4 Drücken erneut Sie auf **die taste KOCHDAUER**. Die "00" blinkt.



5 Stellen Sie mit der **AUSWAHLKNOPF** die Minuten ein.

6 Drücken erneut Sie auf **die taste KOCHDAUER**.
Die Uhr stellt sich innerhalb von 5 Sekunden selbst ein.

Wenn Sie mehrere Geräte mit einer eingebauten Uhr haben, können Sie die Uhr verbergen.



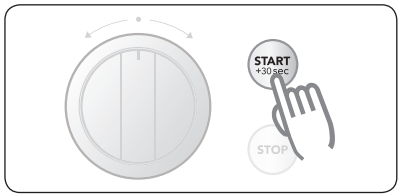
Drehen Sie den **LEISTUNGSKNOPF** in die Position "**AUS**" und halten Sie die Taste **STOP** drei Sekunden lang gedrückt. Die Zeit wird ausgeblendet.

Halten Sie die Taste **STOP** erneut drei Sekunden lang gedrückt, um die Zeitanzeige wieder erscheinen zu lassen.

Schnellstart

Wenn Sie Ihre Speisen schnell aufwärmen/erhitzen möchten, können Sie sie in die Mikrowelle stellen und den Kochvorgang mit nur einem Knopfdruck sofort starten. Sie müssen keine Stufe auswählen und keine Kochdauer einstellen.

Schnellstart

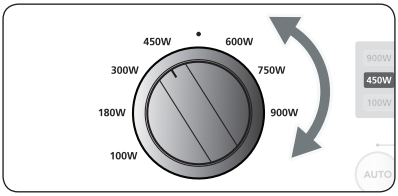


1 Drücken Sie einmal auf die Taste **START** . Die Mikrowelle arbeitet dann 30 Sekunden lang auf der höchsten Stufe (900 W).

2 Wenn Sie zweimal auf die Taste **START** drücken, arbeitet die Mikrowelle 60 Sekunden lang. Wenn Sie dreimal auf die Taste **START** drücken, arbeitet die Mikrowelle 90 Sekunden lang usw.

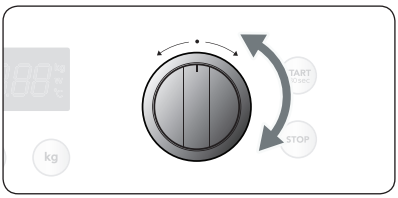
Standardeinstellungen

Solange die Standardkochzeit oder die Standardtemperatur blinkt (nachdem Sie mit den LEISTUNGSKNOPF eine Funktion gewählt haben), können Sie durch Drehen der AUSWAHLKNOPF direkt die Zeit oder die Temperatur ändern.



A Drehen Sie den **LEISTUNGSKNOPF** in die gewünschte Position.

B Die Standard Timer blinkt



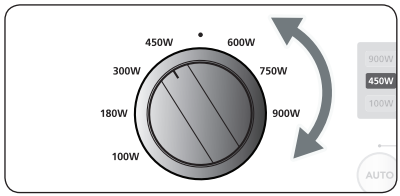
C Während des Blinkens: stellen Sie mit der **AUSWAHLKNOPF** die gewünschte Zeit/Temperatur ein

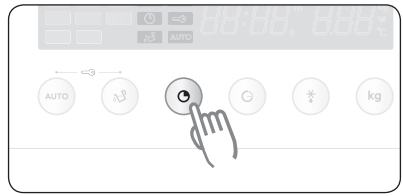
Wenn das Blinken aufhört, können Sie die Einstellungen ändern, indem Sie die Schritte befolgen, die weiter in der Anleitung erläutert werden.

Bemerkung:
Während des Garens von Speisen können Zubereitungszeit oder Temperatur jederzeit angepasst werden.

► Zubereitungszeit: drücken Sie auf die Taste **UHR** und ändern Sie die Zeit mit den **AUSWAHLKNOPF**.

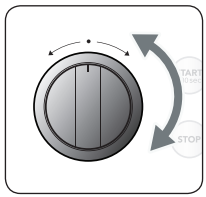
Einstellen der Kochdauer





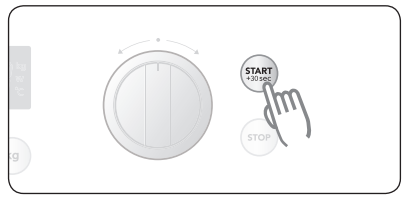
1 Drehen Sie den **LEISTUNGSKNOPF,** um die gewünschte Mikrowellenleistung einzustellen. Vgl. S. 13 für eine Übersicht über alle Mikrowellenleistungsstufen.

2 Drücken Sie die Taste **KOCHDAUER.**



3 Drehen Sie den **AUSWAHLKNOPF**, um die gewünschte Zubereitungszeit einzustellen.

1) Drücken Sie die Taste **KOCH-DAUER**, um die Einstellung der Zubereitungszeit abzuschließen.
2) Nach fünf Sekunden wird die Einstellung der Zubereitungszeit automatisch beendet.



4 Drücken Sie die Taste **START**; die Mikrowelle startet sofort.

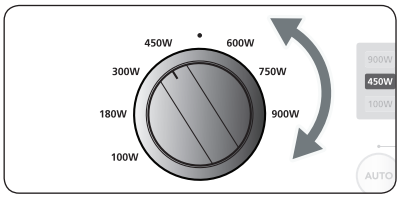
5 Nach Ablauf der eingestellten Zeit hören Sie ein viermaliges akustisches Signal und im Display blinkt "END". Anschließend wird die Mikrowelle automatisch ausgeschaltet.

Warnung!

- Beim Kochen von Flüssigkeiten (Wasser) kann es vorkommen, daß die Siedetemperatur zwar erreicht ist, die typischen Dampfblasen aber noch nicht aufsteigen. Dieser sogenannte Siedeverzug kann bei Entnahme des Gefäßes (Erschutterung) zu einem plötzlichem Überkochen führen (Verbrennungsgefahr). Um dies zu vermeiden, sollte ein Kunststofflöffel in das Gefäß mit Wasser gegeben werden.
- Seien Sie vorsichtig bei Babynahrung:
  - **Achtung!** Schütteln Sie Babyfläschchen oder Behälter mit Babynahrung nach der Erwärmung oder rühren Sie ihren Inhalt um.
  - **Achtung!** Überprüfen Sie die Temperatur der Babynahrung sorgfältig, um Brandverletzungen zu vermeiden.
- Besteck und Geschirr können nach der Verwendung der Mikrowelle heiß sein.

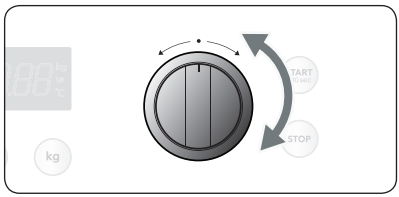
Verzögerte Startzeit

Beispiel: Aktuelle Uhrzeit: 12:05 Uhr
Zubereitungszeit: 2 Stunden
Startzeit: 16:00 Uhr



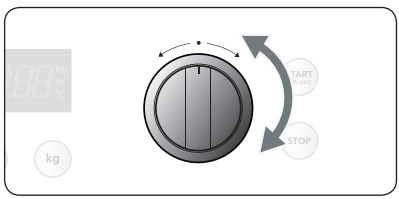
1 Stellen Sie die gewünschte Mikrowellenstufe durch Drehen des **LEISTUNGSKNOPFES** ein.

2 Drücken Sie auf die Taste **UHR**, um die Zubereitungszeit einzustellen. Die Zeit blinkt.



3 Stellen Sie mit der **AUSWAHLKNOPF** die gewünschte Zubereitungszeit ein.(2.00 Stunden).

4 Drücken Sie auf die Taste **VERZÖGERTE STARTZEIT**. Im Display wird die aktuelle Uhrzeit angegezeigt.

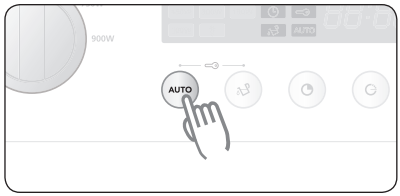


5 Stellen Sie mit der **AUSWAHLKNOPF** die gewünschte Startzeit ein (16:00). Im Display wird die Startzeit angezeigt.

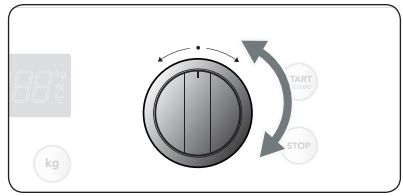
Verwendung automatischen Programme

Mit der Garautomatik können sie aus zen vorprogrammierten Einstellungen wählen, um Ihre Lieblingsgerichte einfach zu bereiten. Garzeit und Leistungsstufe werden automatisch eingestellt. Wählen Sie einfach eine der zen Einstellungen und stellen Sie das Gewicht zum Start des Garvorgangs ein.

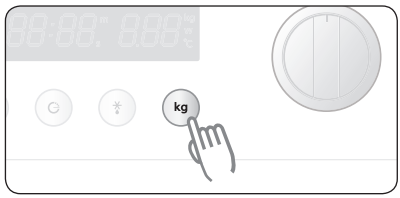
Verwendung der automatischen Programme



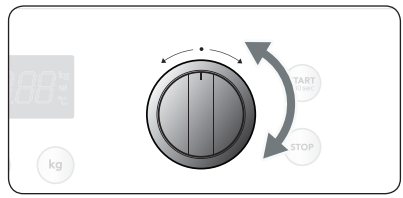
1 Drücken Sie auf die Taste **AUTO**.



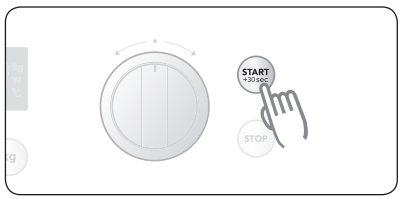
2 Drehen Sie den **AUSWAHLKNOPF,** um das gewünschte automatische Programm auszuwählen. Auf S. 20-21 finden Sie eine Beschreibung der automatischen Programme. Oder beachten Sie den Aufkleber innerhalb der Mikrowelle.



3 Drücken Sie die Taste **GEWICHT,** wenn Sie das Gewicht einstellen möchten.



4 Drehen Sie den **AUSWAHLKNOPF,** um das gewünschte Gewicht einzustellen.



5 Drücken Sie auf **START**.

Achtung

1) Einige automatische Programme haben keine Endzeit. Bei anderen Programmen ist es erforderlich, die Speisen gelegentlich zu wenden. Die Mikrowelle gibt ein akustisches Signal aus, um Sie daran zu erinnern, die Speisen zu wenden.

Verwendung automatischen Programme (Fortsetzung)

Leitfaden für die Einstellungen im Automatikbetrieb

In den folgenden Tabellen finden Sie die zehn automatischen Kochprogramme zum Kochen und Aufwärmen. Die Programme r-1 bis r-6 sind zum Aufwärmen. Die Programme c-1 bis c-4 sind zum Kochen.Die Tabelle gibt die Mengen, Nachgarzeiten und Empfehlungen an.
Die automatischen Kochprogramme wurden entworfen, um Ihnen das Kochen so bequem wie möglich zu machen. Die Mikrowelle wählt selbst die richtige Kochdauer und Kochstufe aus. Verwenden Sie beim Herausnehmen Ofenhandschuhe!

Code	Gargut	Portion (kg)	Stehzeiten (min.)	Empfehlung
Automatisches Aufwärmen				
r-1	Getränke Kaffee, Milch, Tee, Wasser (Zimmertemperatur)	0.25 (1 Tasse) 0.5 (2 Tassen)	1-2	Gießen Sie die Flüssigkeit in Becher. Stellen Sie einen Becher in die Mitte oder zwei Becher einander gegenüber in Höhe der Führung auf die Drehscheibe. Unbedeckt erwärmen. In der Mikrowelle stehen lassen. Vor und nach der Standzeit umrühren. Vorsicht beim Herausnehmen (vgl. die Sicherheitsvorschriften für Flüssigkeiten).
r-2	Tellergericht (gekühlt)	0.3-0.35 0.4-0.45	3	Geben Sie das Gericht auf einen Teller. Mit Haushaltsfolie abdecken. Stellen Sie den Teller in die Mitte der Drehscheibe. Dieses Programm ist für Mahlzeiten aus drei Teilen geeignet (z. B. Fleisch mit Soße, Gemüse und einer Beilage, wie etwa Kartoffeln, Reis oder Pasta).
r-3	Suppe/Soße (gekühlt)	0.2-0.25 0.4-0.45	2-3	Geben Sie die Suppe/Soße in einen tiefen Teller oder eine Schüssel. Während des Erhitzens mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Stellen Sie das Gericht in die Mitte der Drehscheibe. Vor und nach der Standzeit vorsichtig umrühren.
r-4	Eintopf (gekühlt)	0.2-0.25 0.4-0.45	2-3	Geben Sie den Eintopf in einen tiefen Teller oder eine Schüssel. Während des Erhitzens mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Stellen Sie das Gericht in die Mitte der Drehscheibe. Vor und nach der Standzeit vorsichtig umrühren.
r-5	Tiefgefrorenes Fertiggericht (-18 °C)	0.3-0.35 0.4-0.45	3-4	Stechen Sie kleine Löcher in die Verpackung. Stellen Sie das Gericht in die Mitte der Drehscheibe. Dieses Programm ist für Mahlzeiten aus drei Teilen geeignet (z. B. Fleisch mit Soße, Gemüse und einer Beilage, wie etwa Kartoffeln, Reis oder Pasta).
r-6	Popcorn	0.1-0.15	-	Verwenden Sie spezielles Mikrowellenpopcorn. Folgen Sie der Anleitung auf der Verpackung und stellen Sie die Tüte in die Mitte der Mikrowelle. Während des Programms "platzt" das Popcorn und die Tüte dehnt sich aus. Seien Sie beim Herausnehmen und Öffnen der heißen Verpackung vorsichtig.

Verwendung automatischen Programme (Fortsetzung)

Code	Gargut	Portion (kg)	Stehzeiten (min.)	Empfehlung
Auto Koken				
c-1	Frisches Gemüse	0.3-0.35 0.5-0.55	1-2	Das Gemüse waschen und in gleich große Stücke schneiden. Anschließend abwiegen. Geben Sie das Gemüse in eine Glasschüssel und fügen Sie 45 ml (drei Esslöffel) Wasser hinzu. Stellen Sie die Schüssel mit Deckel in die Mitte der Drehscheibe. Anschließend umfüllen.
c-2	Geschälte Kartoffeln	0.5-0.55 0.7-0.75	2-3	Die Kartoffeln waschen, schälen und in gleich große Stücke schneiden. Anschließend abwiegen. Geben Sie die Kartoffeln in eine Glasschüssel und fügen Sie 45-60 ml (drei bis vier Esslöffel) Wasser hinzu. Stellen Sie die Schüssel mit Deckel in die Mitte der Drehscheibe.
c-3	Weißer Reis	0.25 0.35	5-10	Wiegen Sie den vorgekochten Reis ab und fügen Sie die doppelte Menge Wasser hinzu. (Beispiel: 0,5 l Wasser für 25 Gramm Reis). Verwenden Sie eine ofenbeständige Glasschüssel mit Deckel. Stellen Sie die Schüssel in die Mitte der Drehscheibe.
c-4	Tiefgefrorenes Gemüse (-18 °C)	0.3-0.35 0.4-0.45	2-3	Geben Sie das tiefgefrorene Gemüse, wie etwa Brokkoli, Möhrenscheiben, Blumenkohlröschen oder grüne Erbsen, in eine Glasschüssel mit Deckel. Geben Sie 1-2 Esslöffel Wasser hinzu. Stellen Sie die Schüssel in die Mitte der Drehscheibe. Anschließend umfüllen.

Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein akustisches Signal und “Ende“ blinkt viermal. 3 Minuten lang ertönt dann einmal pro Minute ein akustisches Signal.

Achtung

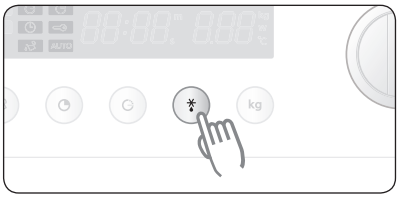
Alle Kochprogramme verwenden zum Erwärmen von Speisen die Mikrowellenfunktion. Beachten Sie daher die Richtlinien und Sicherheitsvorschriften für die Verwendung der Mikrowellenfunktion.

Benutzung Schnellauftau-Modus

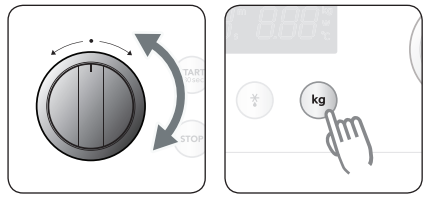
Einstellung Schnellauftau-Modus

Wählen Sie aus fünf vorprogrammierten Schnellauftaufunktionen der Mikrowelle. Auftauzeit und Leistungsstufe werden automatisch eingestellt. Wählen Sie zum Start der Auftaufunktion die Einstellung und das Gewicht.

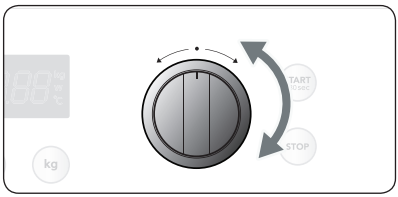
Öffnen Sie die Tür. Stellen Sie die tiefgekühlte Speise (in mikrowellenbeständiger Schale oder Schüssel) in die Mitte des Drehscheibe. Schließen Sie die Tür.



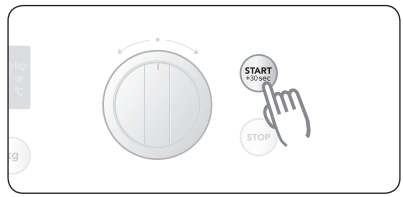
1 Drücken Sie die Taste **AUFTAUEN** .



2 Drehen Sie den **AUSWAHLKNOPF** zur Wahl des gewünschten Auftauguts rücken Sie die Taste **GEWICHT**, um das gewünschte Auftaugut einzustellen (Verweisen wird auf die Tabelle, Seite 23).



3 Wählen Sie das Speisengewicht durch Drehen des **AUSWAHL-KNOPFES**.



4 Drücken Sie die Taste **START** zum Start des Garvorgangs.

Ergebnis

- Der Auftauvorgang beginnt.
- Nach der halben Auftauzeit ertönt ein akustisches Signal und werden Sie daran erinnert, die Speise zu wenden.

Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein akustisches Signal und „End“ blinkt viermal. 3 Minuten lang ertönt dann einmal pro Minute ein akustisches Signal

Wichtig

- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignete Behälter.
- Sie können Speisen auch manuell auftauen. Wählen Sie hierfür die Funktion Garen / Aufwärmen mit einer Leistungsstufe von 180 W. Verwiesen wird auf das Kapitel “Benutzung Mikrowelle-modus“ für weitere Einzelheiten.

Benutzung Schnellauftau-Modus (Fortsetzung)

Leitfaden für Einstellungen der automatischen Schnellauftaufunktion

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie die fünf automatischen Auftauprogramme. Dort stehen die jeweiligen Mengen, Standzeiten und Empfehlungen. Entfernen Sie vor dem Auftauen das Verpackungsmaterial. Geben Sie das Gericht auf eine flache Glasschale oder einen Teller (Keramik) und stellen Sie es in die Mitte der Drehscheibe.

Code	Gefroren Speise	Portion (kg)	Stehzeiten (min.)	Empfehlung
Automatisches Aufwärmen				
d-1	Fleisch	0.2-2.0	20-120	Schützen Sie die Ecken mit Alufolie. Wenden Sie das Fleisch, wenn ein akustisches Signal ertönt. Dieses Programm eignet sich für Rind, Lamm, Schwein, Steaks, Kotelett, Hackfleisch.
d-2	Geflügel	0.2-2.0	20-120	Schützen Sie Schenkel und Geflügelteile mit Alufolie. Wenden Sie das Geflügel, wenn ein akustisches Signal ertönt. Dieses Programm eignet sich für ein ganzes Hähnchen wie auch für Hähnchenteile.
d-3	Fisch	0.2-2.0	20-110	Schützen Sie den Schwanz eines ganzen Fisches mit Alufolie. Wenden Sie den Fisch, wenn ein akustisches Signal ertönt. Dieses Programm eignet sich für ganze Fische wie auch für Fischfilets.
d-4	Brot/ Kuchen	0.1-1.0	10-60	Legen Sie Brot auf Küchenpapier und wenden Sie es, sobald ein akustisches Signal ertönt. Legen Sie den Kuchen auf den Keramikteller und wenden Sie ihn, wenn möglich, sobald ein akustisches Signal ertönt (das Gerät bleibt in Betrieb und stoppt, wenn Sie die Tür öffnen). Dieses Programm ist geeignet für alle Brotarten, in Scheiben oder ganz, wie auch für Brötchen und Baguettes. Legen Sie die Brötchen in einen Kreis. Dieses Programm eignet sich für alle Arten von Hefekuchen, Biskuit, Käsekuchen und Blätterteig. Es ist nicht geeignet für Mürbeteig / Obstkuchen und Sahnetorten und für Kuchen mit Schokoladenüberzug.
d-5	Obst	0.1-0.8	5-30	Verteilen Sie das tiefgekühlte Obst gleichmäßig auf dem Keramikteller. Dieses Programm eignet sich für Obst wie Himbeeren, Beerenmischungen und tropische Früchte.

Wichtig

Im Schnellauftau-Modus wird Mikrowellenenergie zur Erhitzung von Speisen genutzt. Darum sind Richtlinien für Kochgeschirr und sonstige Mikrowellen-Sicherheitsvorkehrungen genau zu beachten, wenn diese Betriebsart benutzt wird.

Mikrowellen-Kochgeschirr

Leitfaden für Mikrowellen-Kochgeschirr

KOCHGESCHIRR	MIKROWELLEN-SICHER	BEMERKUNGEN
Alufolie	✓✗	Kann in geringen Mengen zum Schutz von Bereichen gegen Überkochen benutzt werden. Funkenbildung kann auftreten, wenn die Folie zu nahe der Gerätewand ist, oder wenn zu viel Folie benutzt wurde.
Porzellan- und Tongeschirr	✓	Porzellan, Keramik, glasierte Tonwarenund feines Porzellan sind gewöhnlich geeignet, wenn sie nicht mit einem Metallrand verziert sind.
Einweggeschirr aus Polyester-Karton	✓	Einige tiefgekühlte Lebensmittel sind in solchem Einweggeschirr verpackt.
Fast-Food-Verpackung • Polystyroltassen und -behälter • Papierbeutel oder Zeitungspapier • Recycling-Papier oder Metallverzierungen	 ✓ ✗ ✗	Kann zum Erwärmen von Speisen benutzt werden. Überhitzung kann zum Schmelzen des Polystyrols führen. Kann sich entzünden. Kann Funkenbildung verursachen.
Glasware • Feuerfestes Geschirr • Dünne Glasware • Glasgefäße	 ✓ ✓ ✓	Kann benutzt werden, wenn nicht mit einem Metallrand verziert. Kann zum Erwärmen von Speisen oder Flüssigkeiten benutzt werden. Dünnes Glas kann bei plötzlicher Erwärmung zerbrechen. Deckel entfernen. Nur zum Erwärmen geeignet.
Metall • Geschirr • Gefrierbeutelclips	✗ ✗	Kann Funkenbildung oder Feuer verursachen.
Papier • Teller, Tassen Servietten und Küchenpapier • Recycling-Papier	 ✓ ✗	Für kurze Garzeiten und Erwärmung. Auch zum Absorbieren überschüssiger Feuchtigkeit. Kann Funkenbildung verursachen.

KOCHGESCHIRR	MIKROWELLEN-SICHER	BEMERKUNGEN
Kunststoff		
• Behälter	✓	Vor allem, wenn aus wärmebeständigem Thermoplastik. Andere Kunststoffe können sich bei hoher Temperatur verformen oder verfärben. Keinen Melamin-Kunststoff verwenden.
• Folie	✗	Kann zum Erhalt der Feuchtigkeit benutzt werden. Sollte Lebensmittel nicht berühren. Vorsichtig die Folie entfernen, da heißer Dampf entweicht.
• Gefrierbeutel	✗	Nur, wenn siede- oder feuerfest. Sollte nicht luftdicht sein. Bei Bedarf mit einer Gabel Luftlöcher einstechen.
Wachs- oder fettdichtes Papier	✓	Kann zum Erhalt der Feuchtigkeit und zur Vermeidung von Fettspritzern benutzt werden.

Achtung

Funkenbildung (Lichtbogenbildung) ist der Mikrowellenbegriff für das Knacken im Mikrowellengerät.

✓ **: Empfohlen**
✓✗ **: Vorsichtig**
✗ **: Unsicher**

Kochanleitung für tiefgekühltes Gemüse

Verwenden Sie eine geeignete Schüssel aus Pyrexglas mit Deckel. Während der Mindestkochzeit (siehe Tabelle) abgedeckt garen lassen. Dann weiter garen, bis Sie das gewünschte Ergebnis erhalten. Während des Garens zweimal umrühren und nach Beendigung des Garens noch einmal. Salz, Kräuter oder Butter nach Beendigung des Garvorgangs hinzufügen. Während der Stehzeit abgedeckt lassen.

Gargut	Portion (g)	Leistung (W)	Zeit (Min)	Stehzeit (Min)	Anweisungen
Spinat	150	600	5 - 7	2 - 3	15 ml (1 Esslöffel) kaltes Wasser hinzugeben.
Broccoli	300	600	8 - 10	2 - 3	30 ml (2 Esslöffel) kaltes Wasser hinzugeben.
Erbsen	300	600	7 - 9	2 - 3	15 ml (1 Esslöffel) kaltes Wasser hinzugeben.
Grüne Bohnen	300	600	7½ - 9½	2 - 3	30 ml (2 Esslöffel) kaltes Wasser hinzugeben.
Gemüse (Karotten / Erbsen / Mais)	300	600	7 - 9	2 - 3	15 ml (1 Esslöffel) kaltes Wasser hinzugeben.
Gemischtes Gemüse (Chinaart)	300	600	7½ - 9½	2 - 3	15 ml (1 Esslöffel) kaltes Wasser hinzugeben.

Gartips (Fortsetzung)

Kochanleitung für frisches Gemüse

Verwenden Sie eine geeignete Schüssel aus Pyrexglas mit Deckel. Geben Sie für je 250 g 30 - 45 ml kaltes Wasser hinzu (2 - 3 Esslöffel), sofern nicht eine andere Wassermenge empfohlen wird (siehe Tabelle). Während der Mindestgarzeit abgedeckt garen (siehe Tabelle). Dann weitergaren, bis Sie das gewünschte Ergebnis erhalten. Während und nach dem Garvorgang einmal umrühren. Salz, Kräuter oder Butter nach Beendigung des Garvorgangs hinzugeben. Während der dreiminütigen Stehzeit abdecken.

Tip: Das frische Gemüse in gleich große Teile schneiden. Je kleiner die Teile geschnitten werden, desto schneller sind sie gar.

Achtung: Alle frischen Gemüsesorten sollten bei voller Mikrowellenleistung (900 W) gegart werden.

Gargut	Portion (g)	Zeit (Min)	Stehzeit (Min)	Anweisungen
Broccoli	250 500	3 - 4 6½ -7½	3	Gleich große Köpfchen zubereiten. Die Stengel zur Mitte hin anrichten.
Rosenkohl	250	5 - 6	3	60-75 ml (5 - 6 Esslöffel) Wasser hinzugeben.
Karotten	250	4 - 5	3	Karotten in gleich große Scheiben schneiden.
Blumenkohl	250 500	4 - 5 7 - 8	3	Gleich große Köpfchen zubereiten. Große Köpfe halbieren. Stengel zur Mitte hin anrichten.
Zuchini	250	3 - 4	3	Zuchini in Scheiben schneiden. 30 ml(2 Esslöffel) Wasser oder einen Klacks Butter hinzugeben. Weich kochen.
Auberginen	250	3 - 4	3	Auberginen in dünne Scheiben schneiden und mit 1 Esslöffel Zitronensaft beträufeln.
Porree	250	3 - 4	3	Porree in dicke Ringe schneiden.
Pilze	125 250	1 - 2 2 - 3	3	Ganze kleine oder größere geschnittene Pilze zubereiten. Kein Wasser hinzugeben. Mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren Wasser entfernen.
Zwiebeln	250	4 - 5	3	Zwiebeln in Scheiben oder Hälften schneiden. Nur 15 ml (1 Esslöffel) Wasser hinzugeben.
Paprika	250	4 - 5	3	Paprika in schmale Streifen schneiden.
Kartoffeln	250 500	4 - 5 7 - 8	3	Die geschälten Kartoffeln wiegen und in gleich große Hälften oder Viertel schneiden.
Kohlrabi	250	5 - 6	3	Kohlrabi in kleine Würfel schnei-den.

Gartips (Fortsetzung)

Kochanleitung für Reis und Teigwaren

Reis
Verwenden Sie eine geeignete Schüssel aus Pyrexglas mit Deckel (denken Sie daran, dass Reis beim sein Volumen beim Kochen verdoppelt). Abgedeckt garen. Nach Ende der Garzeit vor dem Stehenlassen umrühren. Salz oder Kräuter und Butter hinzugeben. Darauf hingewiesen wird, dass Reis eventuell nach Ende der Garzeit nicht die ganze Wassermenge absorbiert hat.

Teigwaren
Verwenden Sie eine große Schüssel aus Pyrexglas. Kochendes Wasser und eine Prise Salz hinzugeben. Gut umrühren. Abgedeckt garen. Während und nach dem Garvorgang gelegentlich umrühren. Während der Stehzeit abdecken und anschließend sorgfältig abgießen.

Speise	Portion (g)	Leistung (W)	Zeit (Min)	Steh-zeit (Min)	Anweisungen
Weißer Reis (Parboiled)	250 375	800	16 - 17 18 - 19	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben 750 ml kaltes Wasser hinzugeben
Brauner Reis (Parboiled)	250 375	800	21 - 22 23 - 24	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben 750 ml kaltes Wasser hinzugeben
Mischreis (Natur- und Wildreis)	250	800	16 - 18	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben
Mischgetreide (Reis + Korn)	250	800	18 - 19	5	400 ml kaltes Wasser hinzugeben
Teigwaren	250	800	10 - 12	5	1 ltr kochend Wasser hinzugeben

Aufwärmen

In Ihrem Mikrowellengerät werden die Speisen in nur einem Bruchteil der Zeit aufgewärmt, die für ein herkömmliches Gerät benötigt wird. Nehmen Sie die Stufen und Zeiten der obenstehenden Tabelle als Richtlinie. Die Kochzeiten in der Übersicht basieren auf Flüssigkeiten bei Zimmertemperatur (+18 bis 20 °C) oder auf gekühlten Gerichten mit einer Temperatur von +5 bis +7 °C.

Anrichten und Abdecken
Vermeiden Sie das Erhitzen von großen Teilen wie Bratenfleisch. Sie neigen dazu, übermäßig zu garen und auszutrocknen, bevor das Innere kochend heiß ist. Sie haben mehr Erfolg beim Erhitzen von kleineren Teilen. Austrocknen von Speisen beim Erhitzen wird auch vermieden, wenn sie abgedeckt sind.

Leistungsstufen & Umrühren

- Zum Erhitzen von Speisen können unterschiedliche Leistungsstufen benutzt werden. Im Allgemeinen sollten große Mengen empfindlicher Speisen oder Speisen, die sich schnell erhitzen wie Pastete, vorzugsweise auf niedrigerer Leistungsstufe erhitzt werden.
- Die Speisen gut umrühren oder wenden, um das bestmögliche Ergebnis zu erhalten. Wenn möglich, vor dem Servieren nochmals umrühren. Beim Erhitzen von Flüssigkeiten ist das Umrühren besonders wichtig.
- Seien Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten und von Babynahrung besonders vorsichtig. Rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen um, um eine Kochdauerverzögerung oder ein Überkochen der Flüssigkeiten zu vermeiden. Lassen Sie die Flüssigkeiten für die Dauer der Standzeit in der Mikrowelle stehen. Geben Sie einen Löffel aus Kunststoff oder Glas in die Flüssigkeit. Vermeiden Sie, dass das Gericht zu stark gegart wird; wählen Sie im Zweifel zuerst eine kürzere Kochdauer und verlängern Sie diese wenn nötig.

Zubereitungs- und Standzeiten

- Bei erstmaliger Erhitzung einer Speise ist es ratsam, die benötigte Zeit als Orientierungshilfe für künftiges Erhitzen aufzuschreiben.
- Achten Sie darauf, dass die Speisen immer ausreichend erhitzt werden.
- Lassen Sie die Speise nach dem Erhitzen kurze Zeit stehen, damit die Temperatur ausgeglichen werden kann. Als Stehzeit nach dem Erhitzen werden 2 - 4 Minuten empfohlen.

Erhitzen von Flüssigkeiten

Seien Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten besonders vorsichtig. Um Siedeverzögerung und mögliches Verbrühen zu vermeiden, einen Löffel oder Glasstab in das Getränk geben. Rühren Sie, wenn nötig, beim Erhitzen und immer nach dem Erhitzen um. Warten Sie immer mindestens 20 Sekunden nach Ausschalten des Geräts, damit ein Temperaturausgleich erfolgen kann.

Erhitzen von Babykost

Babykost

Besondere Vorsicht ist beim Erhitzen von Babykost geboten. Füllen Sie die Babynahrung in einen tiefen Keramikteller. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Erhitzen gut umrühren. Vor dem Servieren 2 - 3 Minuten stehen lassen. Nochmals umrühren und die Temperatur überprüfen. Die empfohlene Serviertemperatur liegt zwischen 30 - 40 °C.

Babymilch

Die Milch in ein sterilisiertes Glasfläschchen füllen. Unverschlossen erhitzen. Niemals ein Fläschchen mit Sauger erhitzen, da die Flasche bei Überhitzung zerbrechen kann. Vor der Stehzeit sowie vor dem Servieren gut schütteln. Überprüfen Sie vor dem Servieren stets sorgfältig die Temperatur. Empfohlene Serviertemperatur: 37 °C.

Achtung: Seien Sie besonders vorsichtig bei Babynahrung. Hierbei müssen Sie vor dem Füttern immer besonders sorgfältig die Temperatur überprüfen. Verwenden Sie die Einstellungen und Zubereitungszeiten der nachfolgenden Tabelle als Richtlinie beim Aufwärmen.

Gartips (Fortsetzung)

Auftauen von Flüssigkeiten und Speisen

Verwenden Sie die Einstellungen und Zubereitungszeiten der nachfolgenden Tabelle als Richtlinie beim Aufwärmen.

Speise	Portion (g)	Leistung (W)	Zeit (Min)	Stehzeit (Min)	Anweisungen
Getränke (Kaffee, Tee und Wasser)	250 ml (1 Tasse) 500 ml (2 Tassen)	900	1½-2 3-3½	1-2	Gießen Sie Flüssigkeit in Becher. Stellen Sie einen Becher in die Mitte oder zwei Becher einander gegenüber in Höhe der Führung auf die Drehscheibe. Unbedeckt erwärmen. In der Mikrowelle stehen lassen. Vor und nach der Standzeit umrühren. Vorsicht beim Herausnehmen (vgl. die Sicherheitsvorschriften für Flüssigkeiten).
Suppe (gekühlt)	250 g 450 g	900	2 ½ -3 ½ 3 ½ -4 ½	2-3	Geben Sie die Suppe/Soße in einen tiefen Teller oder eine Schüssel. Während des Erhitzens mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Stellen Sie das Gericht in die Mitte der Drehscheibe. Vor und nach der Standzeit vorsichtig umrühren.
Eintopf (gekühlt)	450 g	600	5 ½ -6 ½	2-3	Geben Sie den Eintopf in einen tiefen Teller oder eine Schüssel. Während des Erhitzens mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Stellen Sie das Gericht in die Mitte der Drehscheibe. Vor und nach der Standzeit vorsichtig umrühren.
Pasta mit Soße (gekühlt)	350 g	750	4-5	3	Geben Sie die Pasta (etwa Spagetti oder Nudeln) auf einen flachen Teller. Mit Haushaltsfolie abdecken. Vor dem Servieren umrühren.
Gefüllte Pasta mit Soße (gekühlt)	350 g	750	4 ½ -5 ½	3	Geben Sie die gefüllte Pasta (etwa Ravioli oder Tortellini) auf einen tiefen Teller. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Vor und nach der Standzeit vorsichtig umrühren.
Tellergericht (gekühlt)	350g	600	4 ½ - 5 ½	3	Geben Sie das Gericht auf einen Teller. Mit Haushaltsfolie abdecken. Stellen Sie den Teller in die Mitte der Drehscheibe. Dieses Programm ist für Mahlzeiten aus drei Teilen geeignet (z. B. Fleisch mit Soße, Gemüse und einer Beilage, wie etwa Kartoffeln, Reis oder Pasta).

Gartips (Fortsetzung)

Auftauen von Babykost und Babymilch

Verwenden Sie die Einstellungen und Zubereitungszeiten der nachfolgenden Tabelle als Richtlinie beim Aufwärmen.

Speise	Portion (g)	Leis-tung (W)	Zeit (Min)	Stehzeit (Min)	Anweisungen
Babynahrung (Gemüse + Fleisch)	190 g	600	30 sec.	2-3	Geben Sie die Babynahrung in einen tiefen Teller. AbgE-deckt erhitzen. Anschließend umrühren. 2-3 Minuten stehen lassen. Vor dem Füttern gut umrüh-ren und die Temperatur gut überprüfen.
Babybrei (Get-reide + Milch + Obst)	190 g	600	20 sec.	2-3	Geben Sie den Brei in einen tiefen Teller. Abgdeckt erhitzen. Anschließend umrühren. 2-3 Minuten stehen lassen. Vor dem Füttern gut umrüh-ren und die Temperatur gut überprüfen.
Babymilch	100 ml 200 ml	300	20-30 sec. 50-60 sec.	2-3	Gut umrühren und schüt-teln und in ein desinfiziertes Fläschchen geben. In die Mitte der Drehscheibe stellen. Unbedeckt erhitzen. Gut schütteln und mindestens drei Minuten stehen lassen. Vor dem Füttern gut schüt-teln und die Temperatur gut überprüfen.

Gartips (Fortsetzung)

Verwenden Sie zum Auftauen von gefrorenen Speisen bei etwa -18 bis -20 °C die nachstehende Tabelle als Anleitung.

Gefrorene Speisen sollten in der Leistungsstufe (180 W) aufgetaut werden.

Speise	Portion	Zeit (Min)	Stehzeit (Min)	Anweisungen
Fleisch Rinderhack Schweinesteaks	 250 g 500 g 250 g	 4 - 6 9 - 11 7 - 8	15 - 30	Das Fleisch auf den Keramikteller legen. Schützen Sie die Ecken mit Alufolie. Nach halber Auftauzeit wenden.
Gevogelte Hähnchen-teile Ganzes Hähnchen	500 g (2 stk) 1200 g	12 - 14 28 - 32	15 - 60	Erst Hähnchenteile mit der Hautseite nach unten, ganzes Hähnchen mit der Brustseite nach unten auf einen Keramikteller legen. Die dünneren Teile wie Flügel und Enden mit Alufolie schützen. Nach halber Auftauzeit umdrehen
Fisch Fischfilets Ganzer Fisch	200 g 400 g	6 - 7 11 - 13	10 - 25	Den gefrorenen Fisch in die Mitte des Keramiktellers legen. Die dünneren Teile unter den dickeren Teilen anrichten. Die zusammenlaufenden Teile der Filets und den Schwanz eines ganzen Fisches mit Alufolie schützen. Nach halber Auftauzeit wenden!
Obst Beeren	300 g	6 - 7	5 - 10	Früchte auf einem flachen, runden Glasteller mit großem Durchmesser verteilen.
Brot Brötchen (jedes ca. 50 g) Toastbrot / Sandwich	2 stk 4 stk 250 g 500 g	1 - 1½ 2½ - 3 4 - 4½ 7 - 9	5 - 20	Brötchen im Kreis anrichten oder Brot waagerecht auf Küchenpapier auf den Keramikteller legen. Nach der halben Auftauzeit wenden.

Gartips (Fortsetzung)

Schnell & bequem

Butter schmelzen
- Geben Sie 50 g Butter in eine kleine tiefe Schüssel.
- Mit einem Kunststoffdeckel abdecken.
- 30 bis 40 Sekunden bei 900 W erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist.

Schokolade schmelzen
- Geben Sie 100 g Schokolade in eine kleine tiefe Schüssel.
- 3 - 5 Minuten lang bei 450 W erwärmen, bis die Schokolade geschmolzen ist.
- Dabei einige Male umrühren.
- Beim Herausholen aus dem Gerät Ofenhandschuhe verwenden!

Naturtrüben Honig schmelzen
- Geben Sie 20 g naturtrüben Honig in eine kleine tiefe Schüssel.
- 20-30 Sekunden lang bei 300 W erwärmen, bis der Honig geschmolzen ist.

Gelatine schmelzen
- Trockene Gelatineblätter (10 g) 5 Minuten lang in kaltem Wasser einweichen.
- Die Gelatine in eine ofenfeste Glasschüssel legen.
- Eine Minute lang bei 300 W erwärmen.
- Nach dem Schmelzen umrühren.

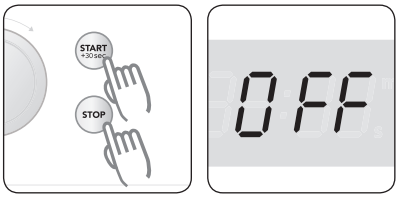
Glasur bereiten (für Kuchen und Gebäck)
- Fertigglasur (ca. 14 g) mit 40 g Zucker und 250 ml kaltem Wasser mischen.
- In einer ofenfesten Glasschüssel 3 ½ bis 4 ½ Minuten lang bei 900 W erwärmen, bis die Glasur durchsichtig ist.
- Während des Vorgangs zweimal umrühren.

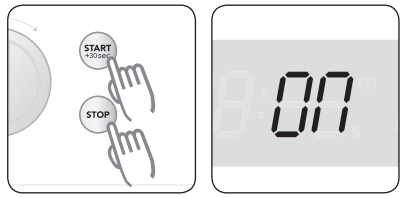
Marmelade zubereiten
- Geben Sie 600 g Früchte (z. B. gemischte Beeren) in eine ofenfeste Glasschüssel mit Deckel. Geben Sie 300 g Gelierzucker dazu, anschließend gut umrühren.
- Abgedeckt 10-12 Minuten lang bei 900 W erhitzen.
- Dabei gelegentlich umrühren. Anschließend in kleine Marmeladengläser mit Drehverschlüssen umfüllen.
- Fünf Minuten auf dem Kopf stehen lassen.

Pudding zubereiten
- Puddingpulver in einer ofenfesten Glasschüssel nach den Angaben auf der Verpackung mit Zucker und Milch (500 ml) mischen.
- Gut umrühren.
- 6 ½ bis 7 ½ Minuten bei 900 W abgedeckt erhitzen.
- Dabei einige Male gut umrühren.

Ausschalten des Signaltons

Mit jeder bedienung einer Taste oder einen Knopf und am Ende eines Koch-vorgangs ertönt ein Signal.





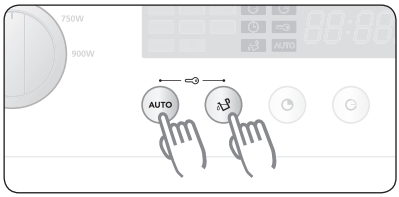
1 Zur Abschaltung des Signaltons Gleichzeitig die Taste **STOP** und **START** drücken und eine Sekunde gedrückt halten. Im Display erscheint “OFF”.

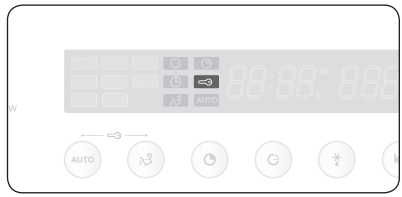
2 Um den Signalton wieder zu aktivieren, drücken Sie wieder gleichzeitig die Taste **STOP** und **START** und halten Sie diese eine Sekunde gedrückt. Im Display erscheint “ON”

Kindersicherung

Mit der Kindersicherung verriegeln Sie das Bedienfeld zum Schutz vor unbeab-sichtigter Bedienung des Gerätes.

Verriegelung des Gerätes

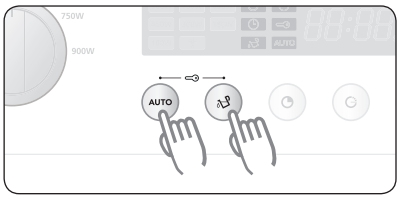


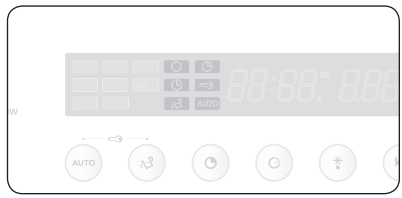


1 Drücken Sie gleichzeitig die Tasten mit dem **AQUA CLEAN-SYMBOL** und **AUTO** und halten Sie diese 3 Sekunden gedrückt.

2 Das Verriegelungssymbol erscheint auf dem Display und zeigt alle verriegelten Funktionen an.

Entriegelung des Gerätes





1 Drücken Sie gleichzeitig die Tasten mit dem **AQUA CLEAN-SYMBOL** und **AUTO** und halten Sie diese 3 Sekunden gedrückt.

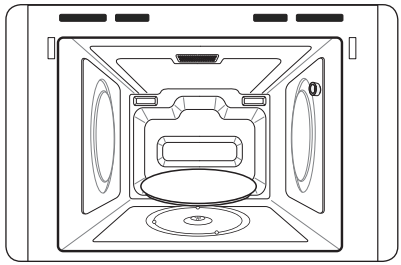
2 Das Verriegelungssymbol erlischt und zeigt entriegelte Funktionen an.

Benutzung der Aqua Clean-Funktion

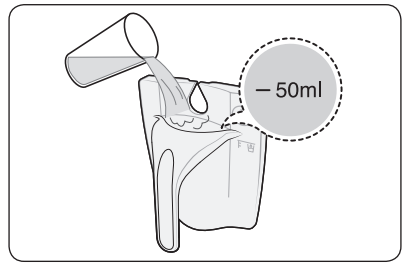
Der bei der Verwendung der Aqua Clean-Funktion entstehende Dampf löst Speisereste von den Innenwänden des Ofenraums ab. Anschließend können Sie den Ofenraum bequem reinigen.

Wichtig

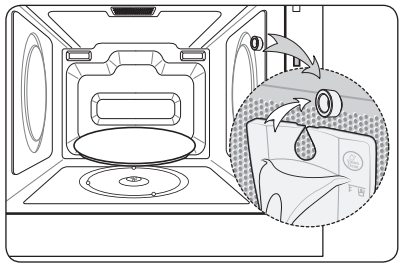
- Benutzen Sie diese Funktion nur, wenn das Gerät vollständig auf Zimmertemperatur abgekühlt ist.
- KEIN destilliertes Wasser verwenden.
- VERWENDEN SIE KEINE Hochdruck- oder Dampfreiniger zur Reinigung der Mikrowelle.



1 Öffnen Sie die Tür.



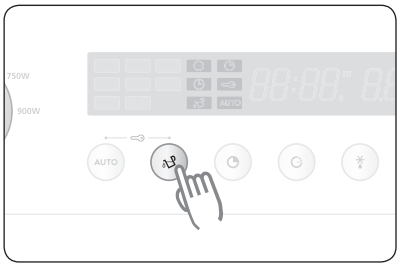
2 Füllen Sie den Wassertank bis zur Markierung mit Wasser (ca. 50 ml).



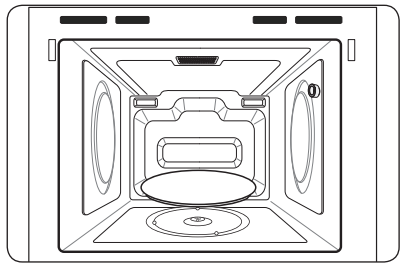
3 Hängen Sie den Wassertank rechts oben im Ofenraum an den Wassertankhalter.

4 Schließen Sie die Tür.

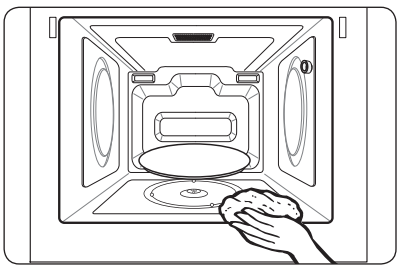
Benutzung der Aqua Clean-Funktion (Fortsetzung)



5 Drücken Sie die Taste **AQUA CLEAN**. Das Gerät beginnt automatisch. Beim Reinigen kann der Ofen dunstig werden. Dies ist normal.



6 Öffnen Sie nach Abschluss des Reinigungsvorgangs die Tür.



7 Reiben Sie es mit einem trocknen Tuch aus.

Achtung!

Der Wassertank darf nur während der Ausführung der "Aqua Clean"-Funktion verwendet werden.
Entfernen Sie immer nach Abschluss des Aqua Clean-Programms den Wassertank!
Wenn Sie die Mikrowellenfunktion verwenden, ohne dass der Wassertank abgenommen wurde, kann die Mikrowelle beschädigt werden und einen Brand auslösen.

Reinigung

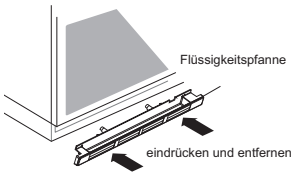
Reinigen Sie Ihr Mikrowellengerät regelmäßig, um zu vermeiden, dass sich Fett und Essensreste ansammeln, besonders auf dem Ofenraum, der Tür und der Türdichtung.

1. Reinigen Sie Außenseiten mit einem weichen Tuch und warmem Wasser mit Spülmittel. Gut abspülen und trocknen.
2. Spritzer oder Flecken an den Innenseiten mit einem Tuch mit etwas Spülmittel entfernen. Gut abspülen und trocknen.
3. Zur Lösung von hart gewordenen Essensresten und Beseitigung von Gerüchen eine Tasse mit verdünntem Zitronensaft in den leeren Garraum stellen und bei Höchstleistung zehn Minuten erhitzen.
4. Den Garraum auswischen.

Wichtig

- Es ist besonders darauf zu achten, dass KEINE Wasserspritzer in die Belüftungsöffnungen gelangen.
- NIEMALS Scheuermittel oder chemische Lösungsmittel verwenden.
- Achten Sie IMMER darauf, dass Türdichtungen sauber sind, damit sich keine Reste ansammeln können, so dass die Tür einwandfrei geschlossen werden kann.

Entfernen der Flüssigkeitspfanne



Leeren Sie die Flüssigkeitspfanne regelmäßig. Drücken Sie die Flüssigkeitspfanne ein, bis Sie ein Klickgeräusch hören. Anschließend können Sie die Flüssigkeitspfanne entfernen.

Lagerung und Reparatur

Reparaturen sollten nur von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgeführt werden. Trennen Sie das Gerät von der Netzspannung und wenden Sie sich an den ATAG-Kundendienst.

Bei Anruf bitte folgende Einzelheiten bereithalten:

- ***Modell- und Seriennummer (hinten auf dem Tür angegeben)***
- ***Garantieeinzelheiten***
- ***Genaue Beschreibung des Problems***

Wenn das Gerät vorübergehend zu lagern ist, wählen Sie dann einen sauberen und trocknen Platz, da Staub und Feuchtigkeit zur Beschädigung des Gerätes führen können.

Störungen

Wenn Sie Probleme mit Ihrem Gerät haben, versuchen Sie erst die nachstehenden Lösungsvorschläge. Sie können damit Zeit sparen und einen unnötigen Kundendienstbesuch vermeiden.

► Speise bleibt ungegart
- Stellen Sie sicher, dass der Timer richtig eingestellt und die START-Taste gedrückt wurde.
- Die Tür gut schließen.
- Stellen Sie sicher, dass keine Sicherung durchgebrannt ist oder dass ein Stromunterbrecher aktiviert worden ist.

► Die Speise ist übermäßig gegart oder nicht ausreichend gegart.
- Stellen Sie sicher, dass die richtige Garzeit eingestellt wurde.
- Stellen Sie sicher, dass die richtige Leistungsstufe eingestellt wurde.

► Funkenschlag und Knacken treten im Garraum auf.
- Stellen sie sicher, dass Sie das richtige Kochgeschirr ohne Metallverzierungen verwenden.
- Stellen Sie sicher, dass weder Gabeln noch sonstige Metallgegenstände im Garraum geblieben sind.
- Bei der Verwendung von Alufolie darauf achten, dass Sie nicht in die Nähe der Innenwände gelangt.

► Das Gerät verursacht Rundfunk- oder Fernsehstörungen.
- Leichte Störungen von Fernseh- oder Rundfunkgeräten können bei Betrieb des Gerätes auftreten. Versuchen sie, dass Gerät nicht in der Nähe von Rundfunk- und Fernsehgeräten und Antennen zu installieren, um dies möglichst zu vermeiden.

► Elektronische Störungen führen zur Nullstellung auf dem Display.
- Ziehen Sie den Netzstecker und stecken Sie ihn wieder in die Steckdose. Die Zeit wieder einstellen.

► Kondensat bildet sich im Gerät.
- Das ist normal. Nach dem Garen einfach wegwischen.

► Der Ventilator ist nach Ausschaltung des Gerätes noch in Betrieb.
- Das ist normal. Der Kühlventilator kann noch bis zu 3 Minuten nach Ausschalten des Gerätes weiterlaufen.

► Um die Tür und das Außengehäuse herum wird ein Luftstrom wahrgenommen.
- Das ist normal.

► Lichtreflexion um die Tür und das Außengehäuse herum.
- Das ist normal.

► Dampf entweicht rund um die Tür oder aus den Lüftungsöffnungen.
- Das ist normal.

► Bei Betrieb des Geräts, vor allem im Auftau-Modus, ist ein tickendes Geräusch zu hören.
- Das ist normal.

Technische Daten

Modell	MA4211B / MA4292B
Stromversorgung	230 V ~ 50 Hz
Stromverbrauch	1470 W
Ausgabeleistung	100 W / 900 W (IEC - 705)
Betriebsfrequenz	2450 MHz
Magnetron	OM75P (20)
Kühlverfahren	Kühlventilatormotor
Abmessungen (B x H x T) Außenseite Garraum (netto)	 595 x 460 x 420mm 400 x 215 x 385 mm
Netto volumen	36 liter
Gewicht Netto Versand	 ca. 24.5 kg ca. 29 kg

Entsorgung Gerät und Verpackung

Bei der Herstellung dieses Gerätes wurden dauerhafte Werkstoffe verwendet. Dieses Gerät muss am Ende seines Lebenszyklus in verantwortungsvoller Weise entsorgt werden. Sie erhalten hierzu Informationen bei den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Gerätes ist wiederverwendbar. Verwendet können sein:

- Pappe;
- polyethyleenfolie (PE);
- CFK-freies Polystyrol (PS-Hartschaum).

Diese Werkstoffe sind ordnungsgemäß und gemäß den behördlichen Vorschriften zu entsorgen.

Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu beseitigen, ist das Produkt mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist, gekennzeichnet. Dies bedeutet das am Ende seiner Nutzzeit das Produkt NICHT zusammen mit dem Siedlungsabfall beseitigt werden darf. Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden.

Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.

Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de binnenkant van het toestel.
La plaque d'identification de l'appareil se trouve sur l'intérieur de l'appareil.
Das Gerätetypenschild befindet sich an der Innenseite des Gerätes.
The appliance identification card is located on the inside of the appliance.

Plak hier het toestel-identificatieplaatje.
Placez ici la plaque d'identification de l'appareil.
Kleben Sie hier das Gerätetypenschild ein.
Stick the appliance identification card here.

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling,
het complete typenummer bij de hand.
En cas de contact avec le service après-vente,
ayez auprès de vous le numéro de type complet.
Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.
When contacting the service department, have the complete type number to hand.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiekaart.
Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.
Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.

700003211000