Gebrauchsanweisung
Mikrowellengerät



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

de-DE, AT

M.-Nr. 12 630 480

Inhalt

Sicherheitshinweise und Warnungen **5**
Vor dem ersten Gebrauch **14**
Installation **15**
Einbaumaße 15
Elektroanschluss 20
Ihr Beitrag zum Umweltschutz **21**
Gerätebeschreibung **22**
Mitgeliefertes Zubehör **23**
Bedienbereich **24**
Bedienelemente **25**
Taste Ein/Aus ⏻ 25
Display 25
Sensortasten 25
Sensortasten oberhalb des Displays 25
Sensortasten unterhalb des Displays 26
Displaysymbole 26
Bedienprinzip **27**
Menüpunkt auswählen und Wert oder Einstellung ändern 27
Betriebsart oder Funktion auswählen 27
Garvorgang abbrechen 27
Funktionsbeschreibung **28**
Leistungsbeschreibung **29**
Betriebsarten 29
- Mikrowellen-Solobetrieb 29
- Grillen 29
- Kombination Mikrowelle mit Grillen 29
- Automatikprogramme 29

Geschirrhinweise für die Mikrowelle **30**
Material und Form 30
Geschirr testen 32
Eine Abdeckhaube 33
Erste Inbetriebnahme **34**
Tageszeit korrigieren 34
Einstellungen **35**
Übersicht der Einstellungen 35
Einstellungen ändern 36
Sprache ⚑ 36
Tageszeit 36
- Anzeige 36
- Zeitformat 36
- Einstellen 37

Lautstärke 37
Display-Helligkeit 37

Inhalt

Einheiten ... 37
Gewicht ... 37
Warmhalten ... 37
Quick-Mikrowelle ... 38
Popcorn ... 38
Abfrage Gargut ... 38
Sicherheit ... 38
Inbetriebnahmesperre ... 38
Tastensperre ... 38
Softwareversion ... 39
Händler ... 39
Messeschaltung ... 39
Werkeinstellungen ... 39
Betriebsstunden ... 39
Bedienung ... **40**
Tür öffnen ... 40
Geschirr in den Garraum stellen ... 40
Drehteller ... 40
Drehteller verwenden ... 40
Tür schließen ... 40
Vorgang starten ... 41
Gargut im Garraum? ... 41
Vorgang unterbrechen / Vorgang fortsetzen ... 42
Eingaben ändern ... 42
Vorgang löschen ... 42
Nach beendetem Vorgang ... 42
Warmhalten ... 42
Garzeiten programmieren ... 43
Quick-Mikrowelle wählen ... 43
Zeit und Leistung ändern ... 43
Inbetriebnahmesperre ... 44
Kurzzeitwecker nutzen ... 45
Kurzzeit ändern ... 45
Kurzzeit löschen ... 45
Kurzzeit plus Garvorgang nutzen ... 45
Bedienung - Grillen ... **46**
Grillen ohne Mikrowelle ... 46
Grillzeit verändern ... 46
Grill mit Mikrowelle kombinieren ... 47
Zeit verändern ... 47
Gourmet-Platte ... **49**
Bedienhinweise ... 49
Anbraten / Bräunen ... 49

Inhalt

Anwendungsbeispiele ... 50
Rezepte ... 50
Bedienung - Automatikprogramme ... **53**
Automatikprogramme nutzen ... 53
Garen Auto ... 54
Auftauen ... 54
Erhitzen ... 54
Popcorn ... 55
Rezepte - Automatikprogramme ... **56**
Erhitzen ... **65**
Garen ... **67**
Auftauen ... **68**
Einkochen ... **69**
Anwendungsbeispiele ... **70**
Angaben für Prüfinstitute ... **71**
Reinigung und Pflege ... **72**
Mitgeliefertes Zubehör ... 74
Was tun, wenn **75**
Kundendienst ... **77**
Kontakt bei Störungen ... 77
Garantie ... 77
Technische Daten ... **78**

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 Mikrowellengerät 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 Mikrowellengerät.

Entsprechend der Norm IEC/EN 60335-1 weist Miele ausdrücklich darauf hin, das Kapitel zur Installation des Mikrowellengerätes sowie die Sicherheitshinweise und Warnungen unbedingt zu lesen und zu befolgen.

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 privaten Haushalt bestimmt.
Dieses Mikrowellengerät ist nicht für die Verwendung im Außenbereich bestimmt.

▶ Das Mikrowellengerät darf nur in einer Höhenlage unterhalb von 2.000 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.

⚠ Verwenden Sie den Garraum nicht zur Aufbewahrung von brennbaren Gegenständen, Kochutensilien, Lebensmitteln oder Ähnlichem, wenn die Mikrowelle nicht in Betrieb ist.

▶ 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 Mikrowellengerät so erklärt wurde, dass sie es sicher bedienen können. Sie müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen und verstehen können.

▶ Wegen besonderer Anforderungen (z. B. bezüglich Temperatur, Feuchtigkeit, chemischer Beständigkeit, Abriebfestigkeit und Vibration) ist der Garraum mit einem Spezialleuchtmittel ausgestattet. Dieses Spezialleuchtmittel darf nur für die vorgesehene Verwendung genutzt werden. Es ist nicht zur Raumbeleuchtung geeignet. Der Austausch darf nur von einer von Miele autorisierten Fachkraft oder vom Miele Kundendienst durchgeführt werden.

▶ Dieses Mikrowellengerät enthält 1 Lichtquelle der Energieeffizienzklasse E.

Kinder im Haushalt

▶ Nutzen Sie die Inbetriebnahmesperre, damit Kinder das Mikrowellengerät nicht unbeaufsichtigt einschalten können.

▶ Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Mikrowellengerät fern, es sei denn, Sie beaufsichtigen sie ständig.

▶ Kinder ab 8 Jahren dürfen das Mikrowellengerät nur ohne Aufsicht bedienen, wenn ihnen das Mikrowellengerät 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 Mikrowellengerät 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 das Mikrowellengerät auf sichtbare Schäden. Nehmen Sie niemals ein beschädigtes Mikrowellengerät in Betrieb.

▶ Wenn die Netzanschlussleitung beschädigt ist, muss sie durch eine spezielle Netzanschlussleitung durch eine qualifizierte Fachkraft oder den Miele Kundendienst ersetzt werden, um Gefahren für den Benutzer zu vermeiden.

▶ Der zeitweise oder dauerhafte Betrieb an einer autarken oder nicht netzsynchronen Energieversorgungsanlage (wie z. B. Inselnetze, Back-up-Systeme) ist möglich. Voraussetzung für den Betrieb ist, dass die Energieversorgungsanlage die Vorgaben der EN 50160 oder vergleichbar einhält.
Die in der Hausinstallation und in diesem Miele Produkt vorgesehenen Schutzmaßnahmen müssen auch im Inselbetrieb oder im nicht netzsynchronen Betrieb in ihrer Funktion und Arbeitsweise sichergestellt sein oder durch gleichwertige Maßnahmen in der Installation ersetzt werden. Wie beispielsweise in der aktuellen Veröffentlichung der VDE-AR-E 2510-2 beschrieben.

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

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

▶ 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 Elektrofachkraft prüfen.

▶ 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 einer qualifizierten Fachkraft oder vom Miele Kundendienst durchgeführt werden.

▶ Garantieansprüche gehen verloren, wenn das Mikrowellengerät nicht von einer qualifizierten Fachkraft oder vom Miele 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 Mikrowellengerätes ist gezogen.
  Ziehen Sie nicht an der Netzanschlussleitung, sondern am Netzstecker, um das Mikrowellengerät vom Netz zu trennen.
- Die Sicherung der Hausinstallation ist ausgeschaltet.
- Die Schraubsicherung der Hausinstallation ist ganz herausgeschraubt.

▶ Im Falle des Austauschs defekter sicherheitsrelevanter Bauteile gewährleistet Miele nur bei Miele Originalersatzteilen, dass sie die Sicherheitsanforderungen in vollem Umfang erfüllen.

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

▶ Das Mikrowellengerät darf nicht an nichtstationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) betrieben werden.

Sachgemäßer Gebrauch

⚠ Verbrennungsgefahr durch den Grill.

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 heißen 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 Mikrowellengerät. 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.

⚠ Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme des Geräts, dass sich im Garraum keine Gegenstände oder Utensilien befinden, die für die Verwendung in der Mikrowelle ungeeignet sind.

▶ Schalten Sie das Mikrowellengerät erst ein, wenn sich Nahrungsgut oder Bräunungsgeschirr im Garraum befinden, und betreiben Sie das Mikrowellengerät 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 Mikrowellengerät mit der Taste Ein/Aus 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 Mikrowellengerät nicht zum Frittieren. Löschen Sie niemals Öl- und Fettbrände mit Wasser. Schalten Sie das Mikrowellengerät aus und ersticken Sie die Flammen, indem Sie die Tür geschlossen lassen.

▶ Entzündbare Gegenstände in der Nähe des eingeschalteten Mikrowellengerätes können durch die hohen Temperaturen zu brennen beginnen. Benutzen Sie das Mikrowellengerät 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.

▶ 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 zu.

▶ 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 Mikrowellengerät 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 Alufolie, 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 „Geschirrhinweise für die Mikrowelle“).
Benutzen Sie diese Gegenstände, kann das Geschirr beschädigt werden oder Brandgefahr bestehen.

▶ Einwegbehälter aus Kunststoff müssen die unter Kapitel „Geschirrhinweise für die Mikrowelle“, Abschnitt „Kunststoff“ aufgeführten Eigenschaften aufweisen.
Lassen Sie das Mikrowellengerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Lebensmittel in Einwegbehältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Werkstoffen erhitzen oder garen.

▶ Warmhalteverpackungen bestehen unter anderem aus einer dünnen Alufolie. 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 oder 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 Dampfreinigers kann an spannungsführende Teile des Mikrowellengerätes gelangen und einen Kurzschluss verursachen. Verwenden Sie zum Reinigen des Mikrowellengerätes niemals einen Dampfreiniger.

Für Edelstahlflächen gilt:

▶ Die Beschichtung der Edelstahlfläche wird durch Klebemittel beschädigt und verliert die schützende Wirkung vor Verschmutzungen. Kleben Sie keine Haftnotizen, Klebeband oder andere Klebemittel auf die Edelstahlfläche.

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

Zubehör

▶ Miele übernimmt keine Haftung für die Verwendung von Zubehör, das nicht Miele Originalzubehör ist. Für Ansprüche aus Garantie, Gewährleistung und/oder Produkthaftung haftet Miele nicht, soweit Schäden oder Mängel auf die Verwendung oder den Einbau von Zubehör zurückzuführen sind, das nicht von Miele stammt oder von Miele freigegeben wurde.

▶ Miele Originalersatzteile werden für mindestens 10 Jahre und bis zu 15 Jahre nach Serienauslauf Ihres Mikrowellengeräts vorgehalten.

▶ 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.

▶ Die Gourmet-Platte nicht zusammen mit einer im Handel erhältlichen mikrowellengeeigneten Abdeckhaube einsetzen, weil die Haube zu heiß werden würde.

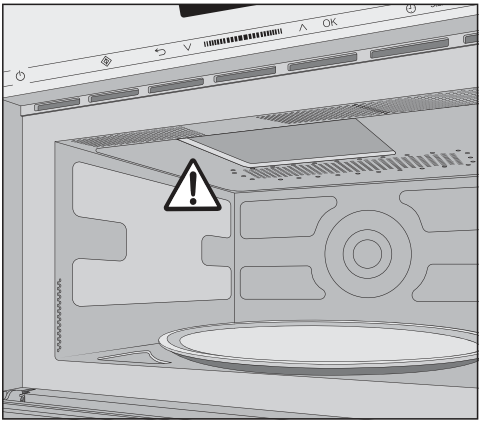
Vor dem ersten Gebrauch

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

In dieser Zeit findet ein Temperaturausgleich zwischen dem Mikrowellengerät und der Umgebungstemperatur statt. Das ist für die weitere Funktion der Geräteelektronik wichtig.

⚠ Erstickungsgefahr durch Verpackungsmaterial.
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 Mikrowellengerätes sämtliche Verpackungsmaterialien.



Entfernen Sie nicht die Abdeckung vor der Mikrowellen-Austrittsöffnung im Garraum.

- Prüfen Sie das Mikrowellengerät auf Beschädigungen.

⚠ Gesundheitsgefährdung durch ein defektes Mikrowellengerät.
Im eingeschalteten Zustand könnten Mikrowellen austreten, die eine Gefahr für den Benutzer bedeuten würden.
Benutzen Sie das Mikrowellengerät 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.

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

Beim Einbau des Mikrowellengerätes ist auf eine ungehinderte Abluft und Zuluft an der Gerätefront zu achten.
Deshalb die Lüftungsschlitze nicht mit Gegenständen verschließen.

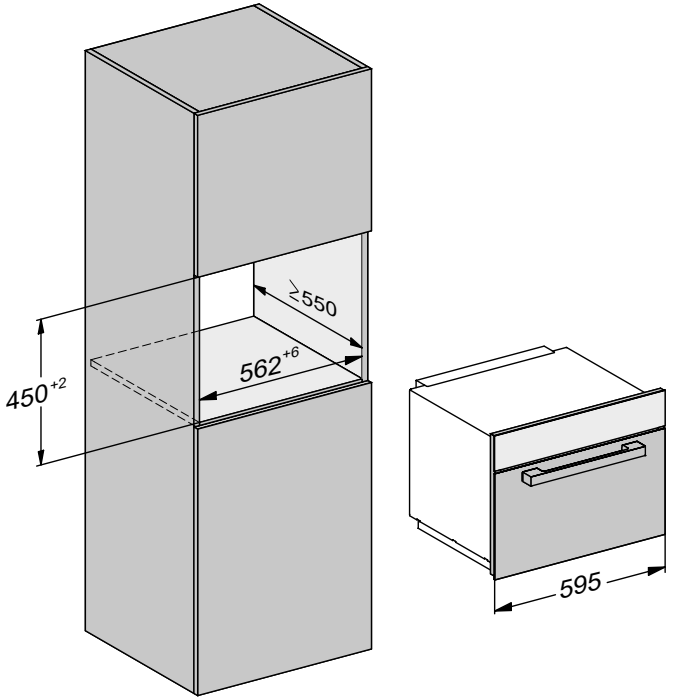
Die Tür kann beschädigt werden, wenn Sie das Mikrowellengerät zum Transport am Türgriff tragen.
Nutzen Sie zum Tragen die Griffmulden seitlich am Gehäuse.

Einbaumaße

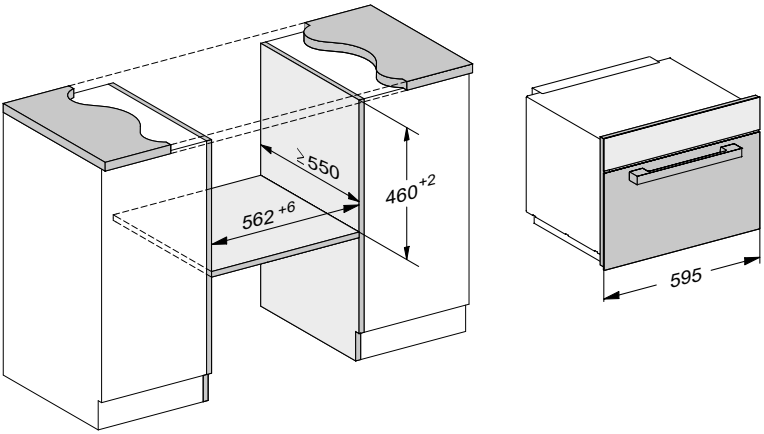
Die Maßangaben erfolgen in mm.

Installation

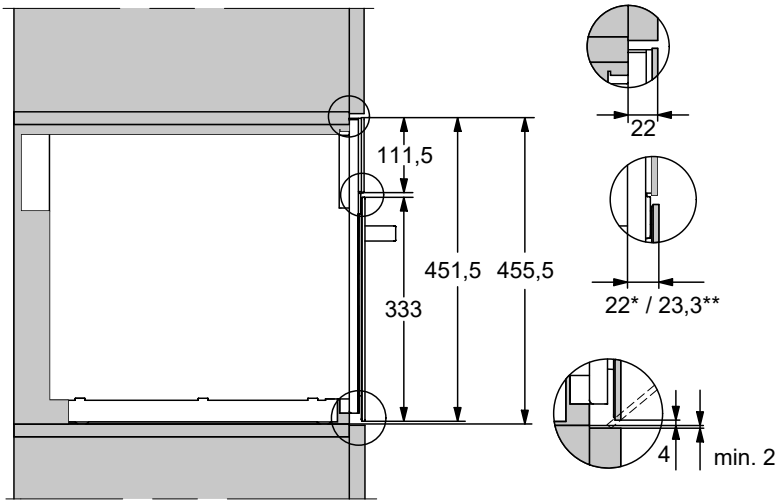
Hochschrankeinbau



Unterschrankeinbau



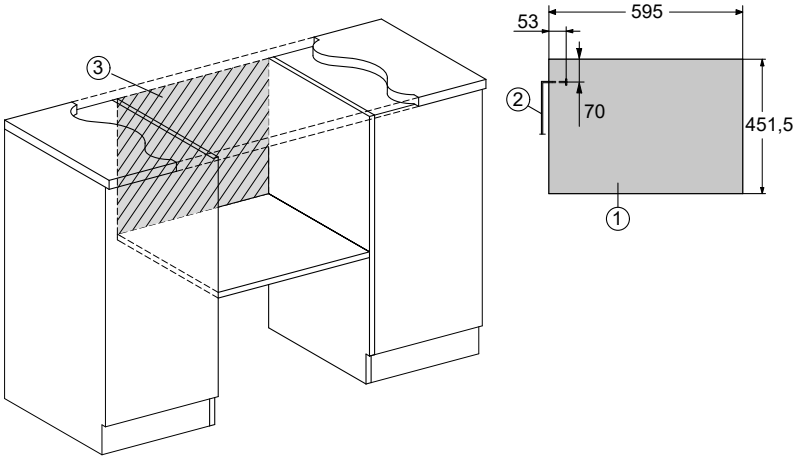
Seitenansicht



* Glas

** Edelstahl

Anschluss Unterschrank



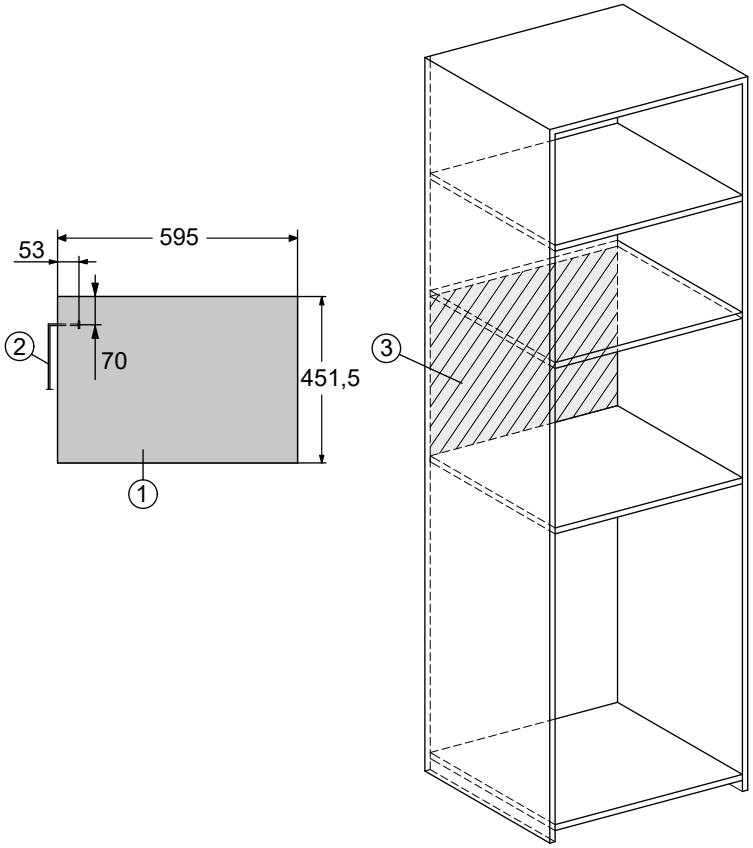
① Ansicht von vorn

② Netzanschlussleitung,
Länge = 1.600 mm

③ Kein Anschluss in diesem Bereich

Installation

Anschluss Hochschrank



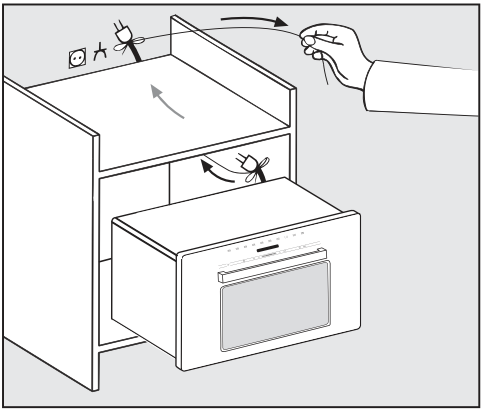
① Ansicht von vorn

② Netzanschlussleitung,
Länge = 1.600 mm

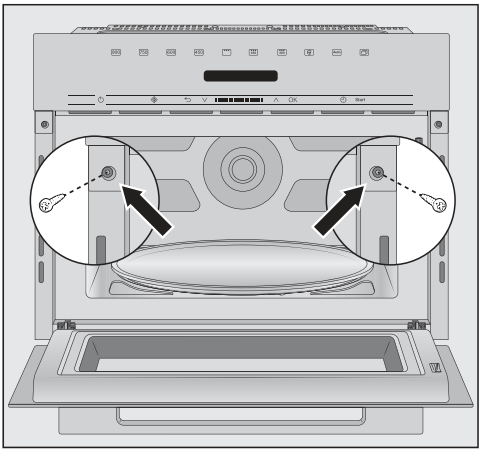
③ Kein Anschluss in diesem Bereich

Einbau durchführen

Das Mikrowellengerät darf nur im eingebauten Zustand betrieben werden.



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



- Richten Sie das Mikrowellengerät aus.
- Öffnen Sie die Tür und schrauben Sie das Mikrowellengerät mit den mitgelieferten Schrauben an die Seitenwände des Schrankes.

Elektroanschluss

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

Das Gerät ist mit Kabel und Stecker anschlussfertig ausgerüstet.

Stellen Sie sicher, dass die Schutzkontakt-Steckdose jederzeit frei zugänglich ist. Wenn das nicht möglich ist, stellen Sie sicher, dass installationsseitig eine Trennvorrichtung für jeden Pol vorhanden ist.

⚠ Brandgefahr durch Überhitzung.
Der Betrieb des Gerätes an Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabeln kann zu einer Überlastung der Kabel führen.
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.
Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen keine Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel.
Schließen Sie dass Gerät mit dem Originalkabel direkt und ohne Zwischenelemente an.

Die Elektroanlage muss nach VDE 0100 ausgeführt sein und die örtlichen Vorschriften erfüllen.

Eine beschädigte Anschlussleitung darf nur durch eine spezielle Anschlussleitung vom gleichen Typ ersetzt werden (erhältlich beim Miele Kundendienst). Aus Sicherheitsgründen darf der Austausch nur von einer qualifizierten Fachkraft oder vom Miele Kundendienst vorgenommen werden.

Die erforderlichen Anschlussdaten entnehmen Sie dem Typenschild, das sich auf der inneren Gerätefront oder auf der Geräterückseite befindet.

Vergleichen Sie die Angaben auf dem Typenschild mit den Daten des Elektronetzes. Sie müssen übereinstimmen.

Fragen Sie im Zweifelsfall eine Elektrofachkraft.

Der zeitweise oder dauerhafte Betrieb an einer autarken oder nicht netzsynchronen Energieversorgungsanlage (wie z. B. Inselnetze, Back-up-Systeme) ist möglich. Voraussetzung für den Betrieb ist, dass die Energieversorgungsanlage die Vorgaben der EN 50160 oder vergleichbar einhält.
Die in der Hausinstallation und in diesem Miele Produkt vorgesehenen Schutzmaßnahmen müssen auch im Inselbetrieb oder im nicht netzsynchronen Betrieb in ihrer Funktion und Arbeitsweise sichergestellt sein oder durch gleichwertige Maßnahmen in der Installation ersetzt werden. Wie beispielsweise in der aktuellen Veröffentlichung der VDE-AR-E 2510-2 beschrieben.

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung dient der Handhabung und schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und generell recycelbar.

Das Rückführen der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe. Nutzen Sie materialspezifische Wertstoffsammlungen und Rückgabemöglichkeiten. Transportverpackungen nimmt Ihr Miele Fachhändler zurück.

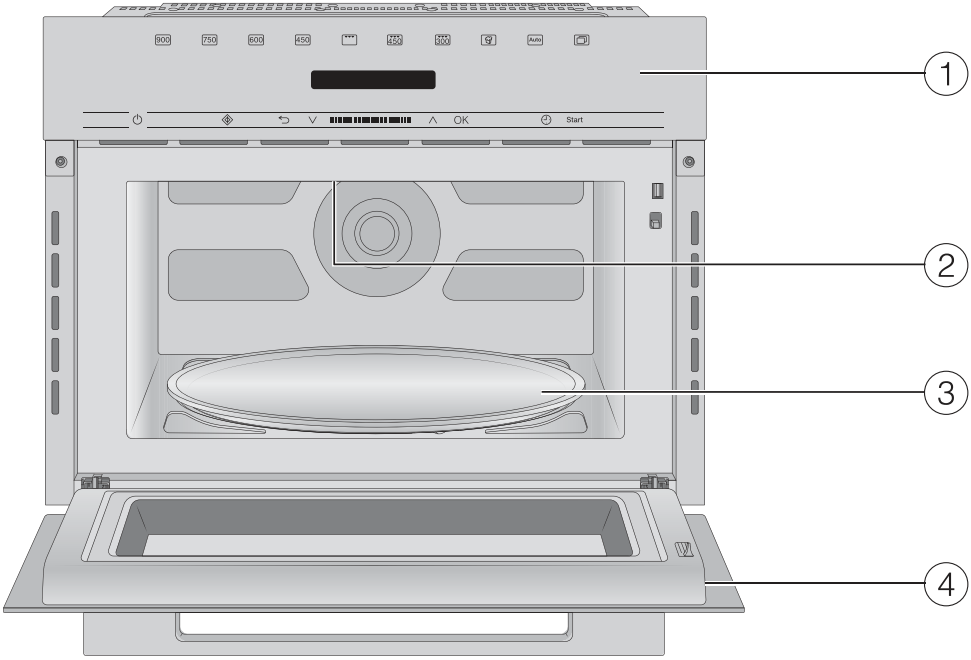
Entsorgung des Altgerätes

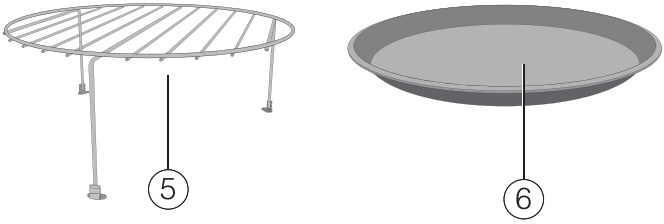
Elektro- und Elektronikgeräte enthalten vielfach wertvolle Materialien. Sie enthalten auch bestimmte Stoffe, Gemische und Bauteile, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren. Im Hausmüll sowie bei nicht sachgemäßer Behandlung können sie der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Hausmüll.



Nutzen Sie stattdessen die offiziellen, eingerichteten Sammel- und Rücknahmestellen zur unentgeltlichen Abgabe und Verwertung der Elektro- und Elektronikgeräte bei Kommune, Händler oder Miele. Für das Löschen etwaiger personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Altgerät sind Sie gesetzmäßig eigenverantwortlich. Sie sind gesetzlich verpflichtet, nicht vom Gerät fest umschlossene Altbatterien und Altakkumulatoren sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können, zerstörungsfrei zu entnehmen. Bringen Sie diese zu einer geeigneten Sammelstelle, wo sie unentgeltlich abgegeben werden können. Bitte sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

Gerätebeschreibung





① Bedienbereich
② Grill
③ Drehteller
④ Tür
⑤ Grillrost
⑥ Gourmet-Platte

Grillrost

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

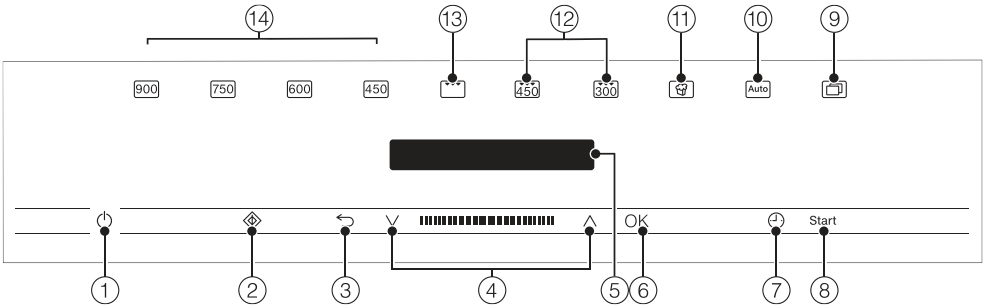
Damit der Grillrost beim reinen Mikrowellen-Solobetrieb nicht versehentlich im Gerät verbleibt, sollte dieser nicht im Garraum aufbewahrt werden.

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.

Tipp: Sie können dieses und weiteres Zubehör im Miele Webshop bestellen. Sie erhalten diese Produkte auch über den Miele Werkkundendienst (siehe Ende dieser Gebrauchsanweisung) und bei Ihrem Miele Fachhändler.

Bedienbereich



① Taste Ein/Aus ⏻

② Taste Quick-Mikrowelle

③ Taste ⮌ zum schrittweisen Zurückspringen und zum Abbrechen eines Garvorganges

④ Navigationsbereich mit den Tasten ∧ und ∨ zum Blättern in den Auswahllisten und zum Ändern von Werten

⑤ Display zur Anzeige der Tageszeit und von Informationen zur Bedienung

⑥ Taste *OK* zum Aufrufen von Funktionen und zum Speichern von Einstellungen

⑦ Taste zum Einstellen einer Kurzzeit oder einer Garzeit

⑧ Taste Start zum Starten eines Garvorganges

⑨ Taste für weitere Programme und Einstellungen

⑩ Taste Auto für diverse Garautomatikprogramme

⑪ Taste für Popcorn

⑫ Kombinationsbetrieb von Grill und Mikrowelle

⑬ Grillbetrieb

⑭ verschiedene Leistungsstufen der Mikrowelle

Taste Ein/Aus ⏻

Die Taste Ein/Aus ⏻ liegt in einer Vertiefung und reagiert auf Fingerkontakt.

Mit ihr schalten Sie das Mikrowellengerät ein und aus.

Display

Im Display werden die Tageszeit oder verschiedene Informationen zu Betriebsarten, Temperaturen, Garzeiten, Automatikprogrammen und Einstellungen angezeigt.

Nach dem Einschalten des Mikrowellengerätes mit der Taste Ein/Aus ⏻ erscheint das Hauptmenü mit der Aufforderung Betriebsart wählen.

Sensortasten

Die Sensortasten reagieren auf Fingerkontakt. Jede Berührung wird mit einem Tastenton bestätigt. Diesen Tastenton können Sie ausschalten, indem Sie die Einstellung Lautstärke und dann Tastenton auswählen und mit den Pfeiltasten die Lautstärke ganz runterregeln.

Wenn das Display dunkel ist, müssen Sie das Mikrowellengerät erst einschalten, bevor die Sensortasten reagieren.

Sensortasten oberhalb des Displays

Hier finden Sie die Betriebsarten und die weiteren Funktionen des Mikrowellengerätes.

Betriebsart/Funktion

900 Leistungsstufe 900 Watt

750 Leistungsstufe 750 Watt

600 Leistungsstufe 600 Watt

450 Leistungsstufe 450 Watt

Grill

450 Kombinationsbetrieb 450 Watt + Grill

300 Kombinationsbetrieb 300 Watt + Grill

Popcorn

Auto Automatikprogramme

Weitere

- 300 W
- 150 W
- 80 W
- 150 W + Grill
- Auftauen
- Erhitzen
- Einstellungen
- Betriebsstunden

Bedienelemente

Sensortasten unterhalb des Displays

Sensortaste	Funktion
	Mit dieser Sensortaste starten Sie die Funktion Quick-Mikrowelle. Der Garvorgang läuft mit maximaler Mikrowellenleistung (900 W) und einer Garzeit von 1 Minute ab (siehe Kapitel „Bedienung“, Abschnitt „Quick-Mikrowelle“). Durch mehrfache Berührung dieser Sensortaste können Sie die Garzeit schrittweise erhöhen.
	Je nachdem in welchem Menü Sie sich befinden, gelangen Sie mit dieser Sensortaste in das übergeordnete Menü oder in das Hauptmenü zurück. Wenn ein Garvorgang abläuft, können Sie den Garvorgang mit dieser Sensortaste anhalten und abbrechen, wenn Sie die Sensortaste ein weiteres Mal drücken.
OK	Wenn eine Funktion im Display erscheint, können Sie sie mit *OK* aufrufen. Anschließend können Sie die gewählte Funktion ändern. Durch Bestätigung mit *OK* speichern Sie die Änderungen. Wenn im Display ein Informationsfenster erscheint, bestätigen Sie es mit *OK*.
	Mit dieser Sensortaste können Sie jederzeit eine Kurzzeit (z. B. zum Eierkochen) einstellen, auch wenn gleichzeitig ein Garvorgang läuft. Außerdem können Sie mit dieser Sensortaste Garzeiten programmieren.
Start	Mit dieser Sensortaste starten Sie einen Garvorgang.

Displaysymbole

Folgende Symbole können im Display erscheinen:

Symbol	Bedeutung
i	Dieses Symbol kennzeichnet zusätzliche Informationen und Hinweise zur Bedienung. Diese Informationsfenster bestätigen Sie mit der Sensortaste *OK*.
…I	Hinweis auf übergeordnete Menüpunkte, die im Menüpfad aus Platzgründen nicht mehr angezeigt werden.
■■■■□□□	Einige Einstellungen, wie z. B. Display-Helligkeit oder Tonlautstärke, werden über einen Segmentbalken eingestellt.
✓	Ein Haken hinter einer Einstellung bedeutet, dass diese Option aktuell ausgewählt ist.
	Die Inbetriebnahmesperre ist eingeschaltet (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Sicherheit“). Die Bedienung ist gesperrt.
	Kurzzeit

Menüpunkt auswählen und Wert oder Einstellung ändern

Die Pfeiltasten ∧ und ∨ und der Bereich dazwischen haben folgende Funktionen:

- Sie wählen einen Menüpunkt in einer Auswahlliste aus.
- Sie ändern einen Wert (z. B. das Gewicht) oder eine Einstellung (z. B. die Lautstärke des Signaltons).

■ Berühren Sie die entsprechende Pfeiltaste oder streichen Sie in dem Bereich zwischen den Pfeiltasten nach rechts oder links, bis der gewünschte Menüpunkt oder Wert erscheint.

Tipp: Wenn Sie die Pfeiltasten gedrückt halten, laufen die Auswahlliste oder die Werte automatisch weiter, bis Sie die Pfeiltaste loslassen.

■ Bestätigen Sie die Auswahl mit *OK*.

Die aktuelle Einstellung ist mit einem ✓ gekennzeichnet.

Betriebsart oder Funktion auswählen

Die Sensortasten für die Betriebsarten und Funktionen (z. B. Einstellungen) befinden sich oberhalb des Displays. Sie wählen eine Betriebsart oder Funktion mit der entsprechenden Sensortaste auf der Bedienblende aus (siehe Kapitel „Bedienung“ und „Einstellungen“).

■ Berühren Sie die Sensortaste für die gewünschte Betriebsart oder Funktion.

Die Sensortaste auf der Bedienblende leuchtet orange.

■ Stellen Sie die Werte ein oder blättern Sie in den Auswahllisten, bis die gewünschte Einstellung erscheint.

Garvorgang abbrechen

Sie brechen einen Garvorgang mit der orange leuchtenden Sensortaste für die Betriebsart oder mit der Sensortaste ⮌ ab.

■ Berühren Sie die entsprechende Sensortaste für die Betriebsart oder zweimal die Sensortaste ⮌, um den Garvorgang abzubrechen.

■ Wenn Sie eine Garzeit eingestellt haben, wählen Sie Vorgang abbrechen und bestätigen Sie mit *OK*.

Das Hauptmenü erscheint.

Funktionsbeschreibung

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 oder gegart.

Die Wärme entsteht also direkt in der Speise. Dadurch ergeben sich folgende Vorteile:

– Die Speisen können im Allgemeinen ohne oder 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 Mikrowellenerzeugung stoppt, sobald der Vorgang unterbrochen oder die Gerätetür geöffnet wird. Während eines Vorganges bietet die geschlossene, intakte Tür ausreichend Schutz vor Mikrowellen.

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 oder garen.

– Tiefgefrorene Fertiggerichte können Sie auftauen und anschließend erhitzen oder 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.

Betriebsarten

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:

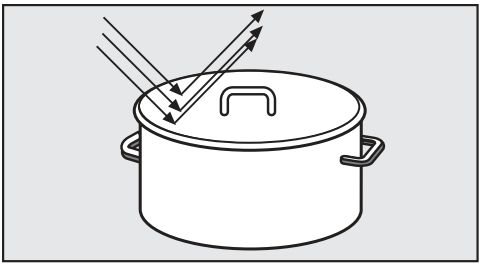
Sie können aus vier verschiedenen Kategorien Automatikprogramme wählen.

- Garen Auto
- Auftauen
- Erhitzen
- Popcorn

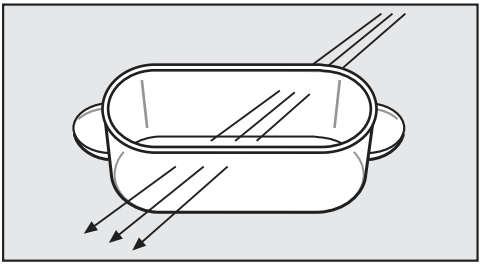
Die Programme sind gewichtsabhängig. Sie können das Gewicht von Lebensmitteln in Gramm (g), Pfund (lb) oder Pfund/Unzen (lb/oz) angeben (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Einstellungen ändern“).

Geschirrhinweise für die Mikrowelle

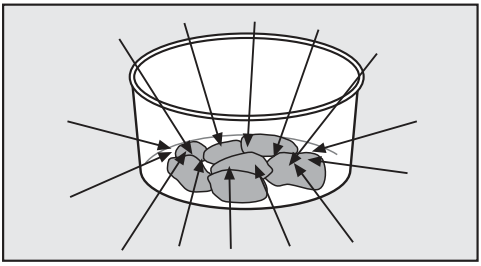
Die Mikrowellen



- werden von Metall reflektiert.



- durchdringen Glas, Porzellan, Kunststoff, Pappe.



- werden vom Lebensmittel aufgenommen.

⚠ Brandgefahr durch ungeeignetes Geschirr.
Nicht mikrowellentaugliches Geschirr kann zerstört werden und das Mikrowellengerät beschädigen.
Beachten Sie die Geschirrhinweise.

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.

⚠ Verletzungsgefahr durch hohle Griffelemente und Deckelknöpfe.
Bei der Verwendung von Geschirr mit Hohlkörpern, in die Feuchtigkeit gelangen kann, besteht die Gefahr der Druckerzeugung mit explosionsartiger Zerstörung der betreffenden Hohlkörper.
Verwenden Sie kein Geschirr mit hohlen Griffelementen und Deckelknöpfen, es sei denn, die Hohlräume sind ausreichend entlüftet.

Metall

Metallbehälter, Alufolie, 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: Entfernen Sie den Schalendeckel, 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 mikrowel-

lengeeignetes 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 Alufolie
Bei ungleichmäßigen Fleischstücken, z. B. Geflügel, erzielen Sie ein gleichmäßiges Auftauen, Erhitzen oder Garen, wenn Sie für die letzten Minuten die flacheren Teile mit kleinen Stücken Alufolie 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.

Geschirrglasuren, Farben

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

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.
Ziehen Sie Topfhandschuhe an.

Holz

Das Wasser im Holz verdampft während des Garvorganges. Dadurch trocknet das Holz aus, Risse entstehen.
Holzgefäße sind deshalb ungeeignet.

Kunststoff

⚠ Schäden durch hitzeempfindlichen Kunststoff.
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.
Kunststoffgeschirr nur für Vorgänge mit der Betriebsart Mikrowellen-Solobetrieb verwenden.

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 Dampfgarbeutel, die nicht eingestochen werden müssen. Bitte beachten Sie die Verpackungsvorschriften.

⚠ Brandgefahr durch ungeeignetes Material.
Metallklipse sowie Kunststoff- und Papierklipse mit innenliegendem Draht können sich entzünden.
Vermeiden Sie diese Klipse.

Einwegbehälter

Einwegbehälter aus Kunststoff müssen die unter „Kunststoff“ aufgeführten Eigenschaften aufweisen.

⚠ Brandgefahr durch ungeeignetes Geschirr.
Einwegbehälter aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Werkstoffen können sich entzünden.
Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Lebensmittel in Einwegbehältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Werkstoffen erhitzen oder garen.

Vermeiden Sie Ihrer Umwelt zuliebe Einwegbehälter.

Geschirr testen

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

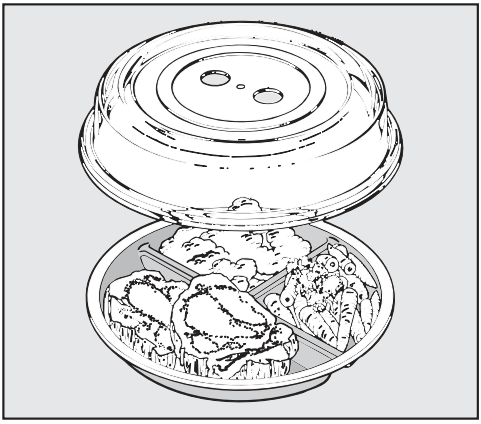
- Stellen Sie das leere Geschirr in die Mitte des Garraums.
- Schließen Sie die Tür.
- Drücken Sie die Taste ⏻.
- Wählen Sie die Leistungsstufe 900 Watt.
- Geben Sie mit den Pfeiltasten ∧ und ∨ 30 Sekunden ein und bestätigen Sie mit *OK*.
- Drücken Sie die Taste Start, um den Test zu starten.

Hören Sie während dieses Tests Knistergeräusche, die von Funken begleitet werden, schalten Sie sofort das Gerät aus (Taste ⏻ drücken und mit *OK* bestätigen). Geschirr, das eine solche Reaktion auslöst, ist für Mikrowellen ungeeignet. Fragen Sie im Zweifelsfall den Geschirrhersteller oder den Lieferanten, ob das Geschirr mikrowellengeeignet ist.

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

Eine 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 im Mikrowellen-Solobetrieb mit einer mikrowellengeeigneten Abdeckhaube zu.

Entsprechende Abdeckhauben sind im Handel erhältlich.

An Stelle der Abdeckhaube können Sie auch mikrowellengeeignete Klarsichtfolie verwenden. Haushaltsübliche Klarsichtfolie kann sich verformen und sich durch die Hitze mit der Speise verbinden.

⚠ Schäden durch hitzeempfindlichen Kunststoff.

Das Material der Haube verträgt in der Regel Temperaturen von bis zu 110 °C (siehe Herstellerangabe). Bei höheren Temperaturen kann sich der Kunststoff verformen und mit der Speise verbinden.

Verwenden Sie die Haube deshalb nur in Mikrowellengeräten und dort nur für den reinen Mikrowellen-Solobetrieb ohne Gourmet-Platte.

⚠ Schäden durch verdeckte Öffnungen.

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

Achten Sie darauf, dass die Haube das Gefäß nicht abdichtet.

Keine Abdeckhaube benutzen, wenn

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

⚠ Explosionsgefahr durch Druckaufbau.

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

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

Betreiben Sie das Mikrowellengerät nur im eingebauten Zustand.

Wenn das Mikrowellengerät an das Elektronetz angeschlossen wird, ist es sofort betriebsbereit.

Willkommensbildschirm

Das Miele Logo erscheint. Anschließend werden einige Einstellungen abgefragt, die Sie für die Erstinbetriebnahme des Mikrowellengerätes benötigen.

- Folgen Sie den Hinweisen im Display.

Sprache einstellen

- Wählen Sie die gewünschte Sprache mit den Pfeiltasten.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Wenn Sie aus Versehen eine Sprache gewählt haben, die Sie nicht verstehen, folgen Sie den Anweisungen im Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Sprache ⚑“.

Land einstellen

- Wählen Sie das gewünschte Land mit den Pfeiltasten.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Tageszeit einstellen

- Stellen Sie die Tageszeit mit den Pfeiltasten ein.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die Displaymeldung Tageszeitanzeige aus ist mit einem ✓ markiert.

- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die Information Stromverbrauch - erscheint im Display, weil bei ausgeschalteter Tageszeitanzeige Energie gespart wird.

- Drücken Sie *OK*.

Im Display steht Inbetriebnahme abgeschlossen.

- Bestätigen Sie mit *OK*.

Im Display steht Betriebsart wählen.

Die Tageszeitanzeige ist werkseitig so eingestellt, dass sie im Hintergrund abläuft. Das Display erscheint dunkel, um Energie zu sparen.
Diese Geräteeinstellung können Sie ändern, wenn Sie die Tageszeit jederzeit sehen möchten (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Einstellungen ändern“).

Wenn die Tageszeit sichtbar ist, reagieren alle Sensortasten bei Berührung sofort.

Wenn die Tageszeit unsichtbar ist, ist das Gerät ausgeschaltet. Es muss mit der Taste Ein/Aus ⏻ eingeschaltet werden, bevor es wieder betriebsbereit ist.

Tipp: Sie können die Tageszeit auch im 12-Stunden-Format anzeigen lassen (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Tageszeit“).

Tageszeit korrigieren

- Schalten Sie das Gerät mit der Taste Ein/Aus ⏻ ein.

Im Display steht Betriebsart wählen.

- Berühren Sie die Sensortaste ▣.
- Wählen Sie mit den Pfeiltasten den Unterpunkt Einstellungen ⚑ und bestätigen Sie die Auswahl mit *OK*.
- Wählen Sie dann mit den Pfeiltasten den Unterpunkt Tageszeit und bestätigen Sie mit *OK*.
- Wählen Sie mit den Pfeiltasten Einstellen und bestätigen Sie mit *OK*.

Im Display ist die aktuelle Tageszeit weiß hinterlegt.

- Verändern Sie die Tageszeit mit den Pfeiltasten und bestätigen Sie mit *OK*.
- Drücken Sie mehrmals die Sensortaste ⮌, um wieder auf die erste Ebene zu gelangen.

Im Display steht Betriebsart wählen.

Übersicht der Einstellungen

Menüpunkt	Mögliche Einstellungen
Sprache ⚑	...deutsch*, english... Land
Tageszeit	Anzeige (Tageszeitanzeige aus*, Tageszeitanzeige ein, Nachtabschaltung) Zeitformat (24 Std*, 12 Std) Einstellen
Lautstärke	Signaltöne Melodien* ■■■■□□□ Solo-Ton ■■■■■■■■□□□□□□ Tastenton ■■■■□□□
Display-Helligkeit	■■■■□□□
Einheiten	Gewicht (g*, lb, lb/oz)
Warmhalten	Ein*, Aus
Quick-Mikrowelle	Leistung (...900 W*, 750 W, ...) Garzeit (01:00*, einstellbar)
Popcorn	Garzeit 03:20*, einstellbar zwischen 2:30 und 3:50 min
Abfrage Gargut	Ein*, Aus
Sicherheit	Tastensperre (Aus*, Ein) Inbetriebnahmesperre 🔒 (Aus*, Ein)
Softwareversion	
Händler	Messeschaltung (Aus*, Ein)
Werkeinstellungen	Nicht zurücksetzen, Zurücksetzen

* Werkeinstellung

Einstellungen ändern

Sie können für einige Einstellungen Ihres Gerätes eine Alternative wählen.

Die einzelnen Geräteeinstellungen, die Sie ändern können, finden Sie in der Tabelle.
Die werkseitigen Einstellungen sind in der Tabelle mit einem Stern* gekennzeichnet.

Um eine Geräteeinstellung zu ändern, gehen Sie folgendermaßen vor:

- Drücken Sie die Taste ▣.
- Wählen Sie anschließend mit den Pfeiltasten Einstellungen ⚑.
- Bestätigen Sie die Auswahl mit *OK*.
- Jetzt können Sie mit den Pfeiltasten zwischen denen in der Tabelle aufgeführten Optionen auswählen. Bestätigen Sie den gewünschten Punkt mit *OK*.
- Je nach Menüpunkt können Sie jetzt Werte eingeben oder mit den Pfeiltasten einen der Unterpunkte wählen.
- Wenn Sie eine Einstellung nicht ändern und zu einer anderen Einstellung wechseln wollen, berühren Sie die Taste ⮌.
- Wenn Sie keine weiteren Einstellungen ändern wollen, berühren Sie die Taste ▣.

Die geänderten Einstellungen bleiben nach einem Stromausfall erhalten.

Sprache ⚑

Sie können Ihre Landessprache und Ihr Land einstellen.

Das Land ist dann wählbar, wenn es zur gewählten Sprache unterschiedliche Länder und damit Sprachvarianten zur Auswahl gibt.

Nach Auswahl und Bestätigung erscheint im Display sofort die gewünschte Sprache.

Tipp: Wenn Sie aus Versehen eine Sprache gewählt haben, die Sie nicht verstehen, wählen Sie ▣. Orientieren Sie sich am Symbol ⚑, um wieder in das Untermenü Sprache ⚑ zu gelangen.

Tageszeit

Anzeige

Wählen Sie die Art der Tageszeitanzeige für das ausgeschaltete Mikrowellengerät:

- Ein
  Die Tageszeit erscheint immer im Display. Alle Sensortasten reagieren bei Berührung sofort.
- Aus
  Das Display erscheint dunkel, um Energie zu sparen. Sie müssen das Mikrowellengerät einschalten, bevor Sie es bedienen können.
- Nachtabschaltung
  Um Energie zu sparen, erscheint die Tageszeit nur von 5 Uhr bis 23 Uhr im Display. In der restlichen Zeit erscheint das Display dunkel. Sie müssen das Mikrowellengerät einschalten, bevor Sie es bedienen können.

Zeitformat

Sie können die Tageszeit im 24- oder 12-Stunden-Format anzeigen lassen.

Einstellen

Sie stellen die Stunden und Minuten ein.

Nach einem Stromausfall erscheint die aktuelle Tageszeit wieder. Die Tageszeit wird für ca. 150 Stunden gespeichert.

Lautstärke

Melodien

Am Ende eines Vorgangs ertönt mit zeitlichem Abstand mehrfach eine Melodie.

Die Lautstärke dieser Melodie wird durch einen Segmentbalken dargestellt.

- ■■■■■■■
  maximale Lautstärke
- ⊏▫▫▫▫▫▫⊐
  Melodie ist ausgeschaltet

Solo-Ton

Am Ende eines Vorgangs ertönt für eine bestimmte Zeit ein Dauerton.

Die Tonhöhe dieses Solo-Tons wird durch einen Segmentbalken dargestellt.

- ■■■■■■■■■■■■■
  maximale Tonhöhe
- ⊏▫▫▫▫▫▫▫▫▫▫▫▫▫⊐
  minimale Tonhöhe

Tastenton

Die Lautstärke des Tastentons, der bei jeder Auswahl einer Sensortaste ertönt, wird durch einen Segmentbalken dargestellt.

- ■■■■■■■
  maximale Lautstärke
- ⊏▫▫▫▫▫▫⊐
  Tastenton ist ausgeschaltet

Display-Helligkeit

Die Helligkeit des Displays wird durch einen Segmentbalken dargestellt.

- ■■■■■■■
  maximale Helligkeit
- ■▫▫▫▫▫▫⊐
  minimale Helligkeit

Einheiten

Gewicht

Sie können das Gewicht von Lebensmitteln in Automatikprogrammen in Gramm (g), Pfund (lb) oder Pfund/Unzen (lb/oz) einstellen.

Warmhalten

Die Funktion Warmhalten schaltet sich automatisch ein, wenn nach Ablauf eines Garvorganges mit mindestens 450 Watt die Tür geschlossen bleibt und keine Taste betätigt wird.
Das Gargut wird dann nach ca. 2 Minuten mit 80 Watt für maximal 15 Minuten warm gehalten.

- Ein
  Die Funktion Warmhalten ist eingeschaltet.
- Aus
  Die Funktion Warmhalten ist ausgeschaltet.

Quick-Mikrowelle

Die Betätigung der Taste ◈ reicht aus, um das Gerät mit maximaler Leistung für 1 Minute in Betrieb zu nehmen. Leistung und Dauer können verändert werden. So kann ein häufig genutzter Garvorgang auf diesem Programmplatz gespeichert werden.

- Leistung
  Alle vorhandenen Leistungsstufen sind wählbar.
- Garzeit
  Bei der maximalen Leistungsstufe sind maximal 5, bei den anderen 10 Minuten Garzeit programmierbar.

Popcorn

Dieses Programm eignet sich zur Zubereitung von Mikrowellen-Popcorn.

Die Werkeinstellung von 3:20 Minuten kann verändert werden.
Sie kann zwischen 2:30 und 3:50 Minuten eingestellt werden.

Abfrage Gargut

Die Gargutabfrage erinnert daran, dass das Gerät nicht ohne Gargut gestartet werden darf.

Das Gerät kann durch fehlendes Gargut beschädigt werden.

Wird ein Garvorgang gestartet, ohne dass vorher die Tür geöffnet worden ist, erscheint im Display die Abfrage Gargut im Garraum?.

Es befindet sich möglicherweise noch kein Gargut im Gerät, weil die Tür über einen längeren Zeitraum (etwa 20 Minuten) nicht geöffnet worden ist.

Erst nach der Bestätigung mit *OK* oder nach dem Öffnen der Tür startet der Vorgang.

Sicherheit

Inbetriebnahmesperre 🔒

Die Inbetriebnahmesperre verhindert die unerwünschte Bedienung des Gerätes.

Bei aktivierter Inbetriebnahmesperre können Sie weiterhin eine Kurzzeit sofort einstellen.

Die Inbetriebnahmesperre bleibt auch nach einem Stromausfall erhalten.

- Ein
  Die Inbetriebnahmesperre ist aktiviert. Bevor Sie das Mikrowellengerät nutzen können, schalten Sie es ein und berühren Sie *OK* mindestens 6 Sekunden lang.
- Aus
  Die Inbetriebnahmesperre ist deaktiviert. Sie können das Mikrowellengerät wie gewohnt nutzen.

Tastensperre

Die Tastensperre verhindert das unbeabsichtigte Ausschalten oder Verändern eines Garvorganges. Wenn die Tastensperre aktiviert ist, werden alle Sensortasten und Felder im Display einige Sekunden nach Start eines Garvorganges gesperrt.

- Ein
  Die Tastensperre ist aktiviert. Bevor Sie eine Funktion nutzen können, berühren Sie *OK* mindestens 6 Sekunden lang. Die Tastensperre wird dann für einen kurzen Zeitraum deaktiviert.
- Aus
  Die Tastensperre ist deaktiviert. Alle Sensortasten reagieren bei Auswahl sofort.

Softwareversion

Die Softwareversion ist für den Miele Kundendienst bestimmt. Für den privaten Gebrauch benötigen Sie diese Informationen nicht.

Händler

Diese Funktion ermöglicht dem Fachhandel, das Mikrowellengerät ohne Beheizung zu präsentieren. Für den privaten Gebrauch benötigen Sie diese Einstellung nicht.

Messeschaltung

Wenn Sie das Mikrowellengerät bei aktivierter Messeschaltung einschalten, erschein im Display der Hinweis Messeschaltung. Das Gerät heizt nicht.

- Ein
  Die Messeschaltung wird aktiviert, wenn sie *OK* mindestens 4 Sekunden lang berühren.
- Aus
  Die Messeschaltung wird deaktiviert, wenn Sie *OK* mindestens 4 Sekunden lang berühren.
  Das Mikrowellengerät ist wieder voll funktionsfähig.

Werkeinstellungen

Sie können mit einer Einstellung alle vorgenommenen Änderungen auf den Ausgangszustand des Mikrowellengerätes zurücksetzen.

- Nicht zurücksetzen
  Alle vorgenommenen Änderungen bleiben bestehen.
- Zurücksetzen
  Alle Einstellungen werden auf die Werkeinstellung zurückgesetzt.

Betriebsstunden

Mit Auswahl von Weitere ▣ | Betriebsstunden können Sie die Gesamtzahl der Betriebsstunden Ihres Mikrowellengeräts abfragen.

Tür öffnen

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

⚠ Verletzungsgefahr durch die geöffnete Tür.
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 Garraums befindet.

Drehteller

Sobald Sie einen Garvorgang starten, dreht sich der Drehteller mit dem darauf gestellten Geschirr automatisch. Durch das Drehen werden die Lebensmittel gleichmäßig aufgetaut, erhitzt oder gegart.

Der Drehteller darf mit maximal 4 kg belastet werden. Wenn das Gewicht zu hoch ist, kann sich der Drehteller nicht drehen und das Mikrowellengerät kann beschädigt werden.
Stellen Sie sicher, dass die maximale Belastung des Drehtellers nicht überschritten wird.

Wenn Sie den Drehteller herausnehmen und die Lebensmittel direkt auf den Garraumboden stellen, kann das Mikrowellengerät beschädigt werden.
Stellen Sie die Lebensmittel nicht direkt auf den Drehteller, sondern verwenden Sie immer Geschirr.
Verwenden Sie **immer** den Drehteller und stellen Sie das Geschirr mit den Lebensmitteln **mittig** darauf.

Drehteller verwenden

- Verwenden Sie nur Geschirr, das kleiner ist als der Drehteller.
- Verwenden Sie zum Auftauen, Erhitzen oder Garen immer mikrowellengeeignetes Geschirr (siehe Kapitel „Geschirrhinweise für die Mikrowelle“). Stellen Sie das Geschirr mit den Lebensmitteln anschließend mittig auf den Drehteller.
- Zusätzlich wenden Sie die Lebensmittel oder rühren Sie sie zwischendurch um, damit die Lebensmittel gleichmäßig erwärmt werden.

Tür schließen

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

Vorgang starten

Die Wahl einer Mikrowellenleistung erfolgt über die Betätigung der entsprechenden Sensortaste.

■ Berühren Sie die Sensortaste für die gewünschte Leistungsstufe.

Die Sensortaste auf der Bedienblende leuchtet orange.

■ Stellen Sie mit den Pfeiltasten die gewünschte Garzeit ein und bestätigen Sie die Auswahl mit *OK*.

■ Drücken Sie die Taste Start.

Der Garvorgang läuft ab.

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

Speisen, die während des Erhitzungs- oder Garvorganges 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.

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.

Gargut im Garraum?

Der Hinweis Gargut im Garraum? 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 Gargut im Garraum? im Display. Es befindet sich möglicherweise noch kein Gargut im Gerät, da die Tür über einen längeren Zeitraum nicht geöffnet wurde. Der Start ist blockiert, bis die Tür geöffnet wird.

Vorgang unterbrechen / Vorgang fortsetzen

Sie können jederzeit einen **Vorgang** . . .
. . . unterbrechen:

- Öffnen Sie die Gerätetür.

Die Zeit wird angehalten.
Im Display erscheint die Meldung Tür schließen.

. . . 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:

- Verändern Sie die Zeit mit den Pfeiltasten und setzen Sie den Vorgang fort (Taste Start berühren).

Vorgang löschen

- Berühren Sie zweimal die Taste ⮌ oder alternativ die gewählte Leistungsstufe.

Im Display erscheint Vorgang abbrechen.

- Bestätigen Sie mit *OK*.

Nach beendetem Vorgang

Nach beendetem Vorgang ertönt ein akustisches Signal. Die Garraumbeleuchtung erlischt.

Das Signal wird einige Male wiederholt. Im Display steht Fertig.

- Drücken Sie zur Bestätigung die Taste der gewählten Leistungsstufe.

Warmhalten

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

Im Display steht Warmhalten.

Wenn Sie die Tür öffnen oder eine Taste berühren, wird der Vorgang abgebrochen.

Die Funktion Warmhalten kann nicht separat gewählt werden.

Diese Funktion können Sie ausschalten (siehe Kapitel „Einstellungen“).

Garzeiten programmieren

Das Garergebnis kann negativ beeinflusst werden, wenn zwischen dem Einschieben des Garguts und dem Startzeitpunkt eine längere Zeitspanne liegt. Frische Lebensmittel können sich farblich verändern und sogar verderben.
Wählen Sie eine möglichst kurze Zeit bis zum Start des Garvorganges.

Mit der Eingabe Fertig um oder Start um können Sie den Garvorgang automatisch ausschalten oder einschalten.

- Fertig um
  Sie legen den Zeitpunkt fest, zu dem ein Garvorgang enden soll. Das Mikrowellengerät schaltet sich dann zu diesem Zeitpunkt automatisch aus.
- Start um
  Sie legen den Zeitpunkt fest, zu dem ein Garvorgang starten soll. Das Mikrowellengerät schaltet sich dann zu diesem Zeitpunkt automatisch ein.

- Stellen Sie das Gargut in den Garraum.
- Wählen Sie die gewünschte Betriebsart.
- Stellen Sie die Garzeit ein und bestätigen Sie mit *OK*.
- Drücken Sie die Taste ⏲.
- Wählen Sie mit den Pfeiltasten Fertig um oder Start um und bestätigen Sie mit *OK*.
- Legen Sie mit den Pfeiltasten den Zeitpunkt fest, zu dem der Garvorgang enden oder starten soll und bestätigen Sie mit *OK*.

Im Display steht Start um und die Startzeit.

Quick-Mikrowelle wählen

Die Betätigung der Taste ◈ reicht aus, um das Gerät mit maximaler Leistung für 1 Minute in Betrieb zu nehmen.

- Drücken Sie die Taste ◈.

Ohne weiteren Tastendruck läuft die Garzeit von 1 Minute bei maximaler Leistung ab.

Zeit und Leistung ändern

Sie können die gespeicherte Zeit und die Leistung ändern und so eine Hauptanwendung speichern.

- Wählen Sie ▣.
- Wählen Sie Einstellungen ⚑ und bestätigen Sie mit *OK*.
- Wählen Sie Quick-Mikrowelle und bestätigen Sie mit *OK*.
- Wählen Sie Leistung.

Im Display stehen Leistung und dahinter die gespeicherte Leistung.

- Wenn sie die Leistung ändern möchten, bestätigen Sie mit *OK*.

Die gespeicherte Leistung ist mit ✓ markiert.

- Ändern Sie die Leistung mit den Pfeiltasten und bestätigen Sie die Auswahl mit *OK*.
- Wählen Sie dann mit den Pfeiltasten Garzeit und anschließend *OK*.
- Stellen Sie mit den Pfeiltasten die gewünschte Garzeit ein und bestätigen Sie mit *OK*.

Im Display stehen Garzeit und dahinter die gewählte Zeit.

- Drücken Sie mehrmals ⮌, um wieder auf die Hauptebene zu gelangen.

Die geänderte Leistungsstufe sowie die geänderte Zeit sind jetzt gespeichert und werden aufgerufen, wenn die Taste ◈ gedrückt wird.

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

Inbetriebnahmesperre

Die Inbetriebnahmesperre verhindert die unerwünschte Bedienung des Gerätes.

Inbetriebnahmesperre einschalten

- Wählen Sie ▣.
- Wählen Sie Einstellungen ⚑ und bestätigen Sie mit *OK*.
- Wählen Sie Sicherheit und bestätigen Sie mit *OK*.
- Wählen Sie Inbetriebnahmesperre 🔒 und dann *OK*.
- Wählen Sie Ein und dann *OK*.
- Schalten Sie das Gerät aus, um die Inbetriebnahmesperre zu aktivieren.

Die Gerätefunktionen sind jetzt gesperrt und können nur genutzt werden, wenn die Inbetriebnahmesperre aufgehoben wird.
Nur der Kurzzeitwecker kann auch bei aktivierter Inbetriebnahmesperre genutzt werden (siehe Kapitel „Kurzzeitwecker“).

Die Inbetriebnahmesperre bleibt auch nach einem Stromausfall erhalten.

Inbetriebnahmesperre unterbrechen

Sie können die Inbetriebnahmesperre vorübergehend aufheben.

- Schalten Sie das Gerät mit der Taste Ein/Aus ⏻ ein.

Im Display steht Inbetriebnahmesperre 🔒.

- Bestätigen Sie mit *OK*.

Im Display steht Drücken Sie 6 Sek. „OK“.

- Befolgen Sie die Aufforderung im Display.

Die Zeit wird rückwärts zählend im Display angezeigt.
Anschließend ist die Inbetriebnahmesperre unterbrochen.

- Geben Sie den gewünschten Garvorgang ein.

Alle Tasten und Vorgänge sind frei wählbar, bis das Gerät ausgeschaltet wird. Erst nach dem Ausschalten des Gerätes ist die Inbetriebnahmesperre wieder aktiv.

Inbetriebnahmesperre ausschalten

- Schalten Sie das Gerät mit der Taste Ein/Aus ⏻ ein.

Im Display steht Inbetriebnahmesperre 🔒.

- Bestätigen Sie mit *OK*.

Im Display steht Drücken Sie 6 Sek. „OK“.

- Befolgen Sie die Aufforderung im Display.

Die Zeit wird rückwärts zählend im Display angezeigt.
Anschließend ist die Inbetriebnahmesperre unterbrochen.

- Wählen Sie ▣.
- Wählen Sie Einstellungen ⚑ und bestätigen Sie mit *OK*.
- Wählen Sie Sicherheit und bestätigen Sie mit *OK*.

- Wählen Sie Inbetriebnahmesperre und dann *OK*.
- Wählen Sie Aus und dann *OK*.
- Schalten Sie das Gerät aus.

Die Inbetriebnahmesperre ist jetzt ausgeschaltet. Die Gerätefunktionen stehen wieder zur Verfügung.

Kurzzeitwecker nutzen

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

Sie können die Kurzzeit auch nutzen, wenn Sie gleichzeitig Zeiten zum automatischen Ein- oder Ausschalten eines Garvorganges eingestellt haben (z. B. als Erinnerung, dem Gargut nach einem Teil der Garzeit Gewürze hinzuzufügen).

- Berühren Sie die Taste .

Im Display erscheint Kurzzeit.

- Geben Sie mit den Pfeiltasten die gewünschte Kurzzeit ein und bestätigen Sie mit *OK*.

Im Display leuchtet und die Zeit läuft rückwärts zählend ab.
Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton.
Es blinkt und die Zeit zählt vorwärts hoch. So ist erkennbar, seit wann die eingestellte Kurzzeit bereits abgelaufen ist.

- Berühren Sie die Taste , um den Vorgang zu stoppen.

Kurzzeit ändern

- Drücken Sie die Taste .

Im Display steht Ändern. Die laufende Kurzzeit ist gestoppt.

- Bestätigen Sie mit *OK*.
- Korrigieren Sie die Zeit mit den Pfeiltasten und bestätigen Sie mit *OK*.

Die Kurzzeit wird fortgesetzt.

Kurzzeit löschen

- Drücken Sie die Taste .

Im Display steht Ändern. Die laufende Kurzzeit ist gestoppt.

- Wählen Sie mit den Pfeiltasten Löschen und bestätigen Sie mit *OK*.

Die Kurzzeit ist gelöscht.

Kurzzeit plus Garvorgang nutzen

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

- Berühren Sie während des Garvorganges die Taste .
- Wählen Sie mit den Pfeiltasten Kurzzeit und bestätigen Sie mit *OK*.
- Geben Sie mit den Pfeiltasten die gewünschte Kurzzeit ein und bestätigen Sie mit *OK*.
- Berühren Sie die Taste .

Im Display sind nebeneinander die ablaufende Garzeit und die ablaufende Kurzzeit sichtbar.

Der Grill kann in 4 Einstellungen genutzt werden, und zwar Solo und 3 Kombinationen mit Mikrowelle, bei denen der Grill mit einer bestimmten Mikrowellenleistung kombiniert wird.

Wenn die Gesamtgrillzeit < 15 min ist, 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.

⚠ Schäden durch Überhitzung.
Die beiliegende Gourmet-Platte ist nicht geeignet, um das Fett aufzufangen. Die leere Platte wird dadurch überhitzt. Das beschädigt die Beschichtung.
Nutzen Sie stattdessen eine hitzebeständige, mikrowellengeeignete Form.

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

⚠ Verbrennungsgefahr durch heißes Geschirr.
Rost und Geschirr werden während des Betriebs heiß.
Ziehen Sie Topfhandschuhe an.

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

Im Bereich des Grills verfärbt sich mit der Zeit die Garraumdecke bläulich. Diese unvermeidbaren Gebrauchsspuren beeinträchtigen die Funktion des Gerätes jedoch nicht.

Grillen ohne Mikrowelle

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

- Drücken Sie die Taste [▾▾▾].

Die Taste [▾▾▾] auf der Bedienblende leuchtet orange.

Im Display stehen Garzeit und 00:00 Min.

- Stellen Sie mit den Pfeiltasten die gewünschte Garzeit ein und bestätigen Sie die Auswahl mit *OK*.
- Drücken Sie die Taste Start.

Der Garvorgang läuft ab.
Nach beendetem Vorgang ertönt ein akustisches Signal.

Grillzeit verändern

Die Grillzeit kann während des Betriebs verändert werden.

- Drücken Sie eine Pfeiltaste.

Der Vorgang wird unterbrochen.

- Ändern Sie die Zeit mit den Pfeiltasten.
- Setzen Sie den Vorgang fort, indem Sie die Taste Start drücken.

Startzeit oder Endzeit wählen

Die Grillzeit kann zu einem vorgewählten Zeitpunkt ablaufen und endet nach der festgelegten Dauer.

- Drücken Sie die Taste [▾▾▾].

Die Taste [▾▾▾] auf der Bedienblende leuchtet orange.

Im Display stehen Garzeit und 00:00 Min.

- Stellen Sie mit den Pfeiltasten die gewünschte Garzeit ein und bestätigen Sie die Auswahl mit *OK*.
- Drücken Sie anschließend die Taste ⏲.

Im Display stehen Garzeit und die eingestellte Dauer für den Grillvorgang.

- Wählen Sie mit den Pfeiltasten zwischen den Optionen Start um und Fertig um.

Mit Start um legen Sie den Zeitpunkt fest, zu dem ein Grillvorgang starten soll. Mit Fertig um legen Sie den Zeitpunkt fest, zu dem ein Grillvorgang enden soll.

Alternativ können Sie an dieser Stelle aber auch Kurzzeit wählen, wenn Sie zusätzlich zum Grillvorgang für einen separaten Vorgang eine Kurzzeit starten wollen.

- Bestätigen Sie die Auswahl mit *OK*.

Im Display stehen Start um oder Fertig um, je nachdem, was Sie ausgewählt haben. Außerdem ist die Uhrzeit hell unterlegt.

- Wählen Sie mit den Pfeiltasten die gewünschte Startzeit oder Endzeit, und drücken Sie anschließend zur Bestätigung *OK*.

Im Display steht Start um und die Taste [▾▾▾] leuchtet.

Der Grillvorgang startet zum vorgewählten Zeitpunkt.

Nach beendetem Vorgang ertönt ein akustisches Signal.

Grill mit Mikrowelle kombinieren

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

Der Grill kann mit 3 verschiedenen Mikrowellen-Leistungsstufen kombiniert werden, und zwar: 150, 300 und 450 Watt.
Während des Betriebs ist kein Wechsel zwischen diesen 3 Kombinationsstufen möglich, ohne den Vorgang zu unterbrechen.

Die Kombinationen [▾▾▾ 450] und [▾▾▾ 300] befinden sich direkt auf der Bedienblende, die Kombination [150] befindet sich unter [▣].

- Wählen Sie die gewünschte Kombination durch Drücken der Taste [▾▾▾ 450], [▾▾▾ 300] oder [▣], wenn Sie [150] auswählen möchten.

Die entsprechende Taste auf der Bedienblende leuchtet orange.

Im Display stehen Garzeit und 00:00 Min.

- Stellen Sie mit den Pfeiltasten die gewünschte Garzeit ein und bestätigen Sie die Auswahl mit *OK*.
- Drücken Sie die Taste Start.

Der Garvorgang läuft ab.
Nach beendetem Vorgang ertönt ein akustisches Signal.

Zeit verändern

Die Zeit kann während des Betriebs verändert werden.

- Drücken Sie eine Pfeiltaste.

Der Vorgang wird unterbrochen.

- Ändern Sie die Zeit mit den Pfeiltasten.
- Setzen Sie den Vorgang fort, indem Sie die Taste Start drücken.

Startzeit oder Endzeit wählen

Die Garzeit kann zu einem vorgewählten Zeitpunkt ablaufen und endet nach der festgelegten Dauer.

- Wählen Sie die gewünschte Kombinationsbetriebsart.

Die entsprechende Taste auf der Bedienblende leuchtet orange.

Im Display stehen Garzeit und 00:00 Min.

- Stellen Sie mit den Pfeiltasten die gewünschte Garzeit ein und bestätigen Sie die Auswahl mit *OK*.
- Drücken Sie anschließend die Taste ◴.

Im Display stehen Garzeit und die eingestellte Dauer für den Grillvorgang.

- Wählen Sie mit den Pfeiltasten zwischen den Optionen Start um und Fertig um.

Mit Start um legen Sie den Zeitpunkt fest, zu dem ein Vorgang starten soll. Mit Fertig um legen Sie den Zeitpunkt fest, zu dem ein Vorgang enden soll.

Alternativ können Sie an dieser Stelle aber auch Kurzzeit wählen, wenn Sie zusätzlich zum Garvorgang für einen separaten Vorgang eine Kurzzeit starten wollen.

- Bestätigen Sie die Auswahl mit *OK*.

Im Display stehen Start um oder Fertig um, je nachdem, was Sie ausgewählt haben.
Außerdem ist die Uhrzeit hell unterlegt.

- Wählen Sie mit den Pfeiltasten die gewünschte Startzeit oder Endzeit, und drücken Sie anschließend zur Bestätigung *OK*.

Im Display steht Start um und die Taste der gewählten Betriebsart leuchtet.

Der Garvorgang startet zum vorgewählten Zeitpunkt.

Nach beendetem Vorgang ertönt ein akustisches Signal.

Bedienhinweise

⚠ Verbrennungsgefahr durch heißes Geschirr.
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. Metallische oder spitze Gegenstände beschädigen die Beschichtung.
Die Speisen deshalb nicht direkt auf der Platte schneiden.
Zum Rühren und Wenden von Speisen Holz- oder Kunststoffwender benutzen.

Anbraten / Bräunen

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

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

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

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

⚠ Schäden durch Überhitzung.
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.

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

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

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

Zubereitung

Die Toastbrotscheiben mit Butter bestreichen. Den Käse auf 3 Toastscheiben verteilen, jeweils eine Scheibe Schinken darauflegen. Die restlichen 3 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

Zutaten
2 Zwiebeln
2 EL Öl
100 g Austernpilze oder Champignons, geputzt
150 g kleine Möhren (TK) oder Möhrenscheiben
100 g Brokkoliröschen
1 rote Paprika oder 100 g Paprikastreifen (TK)
1 Tomate
Salz, Pfeffer
30 g Parmesan, gerieben

Zubereitung

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.

Schweinefilet „Lukullus“ (2 Portionen)

Zubereitungszeit: 15–20 Minuten

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

Zubereitung

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

Schweinefilet „pikant“

Zubereitungszeit: 10–12 Minuten

Zubereitung
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

Zutaten
600 g Hähnchen- oder Putenbrustfilet
2 EL Öl
2 EL Weißwein
2 EL Apfelsaft
1 EL Zitronensaft
Salz, schwarzer Pfeffer
1 TL Currypulver
1 Messerspitze Rosmarin, gemahlen
1 Messerspitze Ingwer, gemahlen
1 Messerspitze Cayennepfeffer
$^1/_2$ TL Tabasco
20 g Butter

Zubereitung

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

Zutaten
2 Stück Lachsfilet (à 150 g)
1 EL Zitronensaft
Salz, weißer Pfeffer

Zubereitung

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.

Alle Automatikprogramme sind gewichtsabhängig.

Sie können das Gewicht von Lebensmitteln in Gramm (g), Pfund (lb) oder Pfund/Unzen (lb/oz) angeben (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Einstellungen ändern“).

Es gibt vier verschiedene Kategorien von Automatikprogrammen:

- Garen Auto
- Auftauen
- Erhitzen
- Popcorn

Die Garprogramme und das Popcornprogramm werden über die Sensortasten Auto oder aufgerufen.
Die Automatikprogramme der Kategorien Auftauen und Erhitzen werden über die Sensortaste aufgerufen und können dann mit den Pfeiltasten ausgewählt werden.

Automatikprogramme nutzen

- Wählen Sie das gewünschte Automatikprogramm und bestätigen Sie mit *OK*.
- Geben Sie das Lebensmittelgewicht ein und bestätigen Sie mit *OK*.
- Wählen Sie mit den Pfeiltasten zwischen den Optionen Sofort starten, Start um und Fertig um.
- Folgen Sie den Anweisungen im Display, wie zum Beispiel Gargut wenden oder Gargut umrühren.
- Beachten Sie die Zeit bei Raumtemperatur (Ausgleichszeit), damit sich die Wärme gleichmäßig in der Speise verteilt.

Garen Auto

Bei einigen der folgenden Garprogramme wird zeitweise der Grill zugeschaltet.

⚠ Schäden durch hitzeempfindlichen Kunststoff.
Das Material einer Abdeckhaube verträgt in der Regel Temperaturen von bis zu 110 °C (siehe Herstellerangabe). Bei höheren Temperaturen kann sich der Kunststoff verformen und mit der Speise verbinden.
Verwenden Sie eine Abdeckhaube nur für den reinen Mikrowellen-Solobetrieb. Auf keinen Fall eine Haube verwenden, wenn der Grill zugeschaltet ist, also bei den mit * markierten Programmen.

Sie können unter 23 Automatikprogrammen wählen. Die Ausgleichszeit beträgt jeweils ca. 2 Minuten.

- Frühstücksspeck
- Kartoffeln
- Hähnchenteile *
- Hähnchen in Soße
- Fischfilet
- Fischfilet in Soße
- Pommes tiefgekühlt *
- Suppe
- Gemüse
- Auflauf tiefgekühlt *
- Pizza dünn *
- Pizza dick *
- Fertiggericht tiefgekühlt
- Gemüse tiefgekühlt
- Fruchtkompott
- Auflauf *
- Grillhähnchen *
- Fischauflauf *
- Fisch gegrillt *
- Grillspieß *
- Fleisch in Soße
- Reis
- Eintopf

* zeitweise mit Grillzuschaltung

Auftauen

Für das Auftauen verschiedener Lebensmittelgruppen stehen 13 Programme zur Verfügung. Die Ausgleichszeit beträgt jeweils ca. 10 Minuten.

- Brot
- Kuchen
- Hähnchenkeulen
- Tellergerichte
- Fischfilet
- Obst
- Fleischstücke
- Hackfleisch
- Geflügel
- Suppe
- Fleisch in Scheiben
- Gemüse
- Fisch

Erhitzen

Für das Erhitzen verschiedener Lebensmittelgruppen stehen 8 Automatikprogramme zur Verfügung. Die Ausgleichszeit ist für diese Programme jeweils ca. 2 Minuten.

- Auflauf
- Hähnchen in Soße
- Tellergerichte
- Fischfilet in Soße
- Suppe
- Fleisch in Soße
- Eintopf
- Gemüse

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 Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Einstellungen 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.

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

- Berühren Sie .

Nach kurzer Zeit startet das Programm. Es startet sofort, wenn Sie die Taste Start berühren.
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.

⚠ Verbrennungsgefahr durch heißen Beutel.
Der Beutel ist sehr heiß.
Entnehmen Sie Ihn daher vorsichtig.

Hier werden einige Rezeptvorschläge für die Automatikprogramme der Kategorie „Garen Auto“ angefügt, die Sie ergänzen oder variieren können.

Werden die Gewichtsvorgaben für die jeweiligen Programme überschritten, kann die Speise nicht ausreichend garen.
Halten Sie sich an die Gewichtsvorgaben.

Gemüse

Zubereitung

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 oder 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

Zutaten
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

Zubereitung

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: Auto Gemüse
Gewicht: 525 g
Ebene: Drehteller

Kartoffeln

Mit diesem Programm können Sie Salz-, Pell- und Bouillonkartoffeln zubereiten.

Zubereitung
Geben Sie das Gewicht für Kartoffeln und Flüssigkeit ein.
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

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

Zubereitung

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: Auto Kartoffeln
Gewicht: 800 g
Ebene: Drehteller

Reis

Mit diesem Programm können Sie Reis in der Mikrowelle zubereiten.

Zubereitung
Geben Sie das Gewicht für den trockenen Reis ein.
Den trockenen Reis mit kochendem Wasser übergießen, und zwar im Verhältnis 1 Teil Reis zu 2 Teilen Wasser. Garen Sie den Reis zugedeckt.

Gemüse-Gratin (4 Portionen)

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Zutaten
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, Muskat,
1 EL Petersilie, gehackt

Zubereitung

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: Auto Auflauf
Gewicht: 1.500 g
Ebene: Drehteller

Kartoffel-Käse-Gratin (4 Portionen)

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten
Für das Gratin
600 g Kartoffeln, mehlig kochend
75 g Gouda, gerieben

Für den Guss
250 g Sahne
Salz, schwarzer Pfeffer, Muskat
Butter

Zum Bestreuen
75 g Gouda, gerieben

Für die Form
1 Knoblauchzehe

Zubehör
Auflaufform, mikrowellentauglich, temperaturbeständig, Ø 26 cm

Zubereitung

Auflaufform mit Knoblauch ausreiben.

Für den Guss Sahne, Salz, Pfeffer und Muskat vermischen.

Kartoffeln schälen und in 3–4 mm dünne Scheiben schneiden. Kartoffeln mit dem Gouda und dem Guss vermischen und in die Auflaufform geben.

Mit Gouda bestreuen und offen garen.

Einstellung: Auto Auflauf
Gewicht: 1000 g
Ebene: Drehteller

Filetspießchen (8 Spieße)

Zubereitungszeit: 25–35 Minuten + 1 Stunde Ruhezeit

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

Zum Marinieren
8 EL Speiseöl
Pfeffer, Salz, Paprika edelsüß, Chilipulver
8 Holzspieße

Zubereitung

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: Auto Grillspieß
Gewicht: je Spieß ca. 100 g
Ebene: Rost und Form auf Drehteller

Hähnchen-Grillspieße (8 Spieße)

Zubereitungszeit: 25–35 Minuten + 1 Stunde Ruhezeit

Zutaten
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

Zubereitung

Jedes Hähnchenbrustfilet in 4 Stücke schneiden. Die Ananasscheiben ebenfalls vierteln. Die Aprikosenhälften gut abtropfen lassen. Für die Marinade alle Zutaten gut miteinander vermischen.

Abwechselnd Hähnchenstücke, Ananas und Aprikosen auf die Holzspieße stecken, mit der Marinade bestreichen und etwa 1 Stunde ziehen lassen. Die Spieße auf den Grillrost legen und zusammen mit einer hitzebeständigen, mikrowellengeeigneten Form einschieben. Nach etwa der halben Garzeit (Signal) wenden.

Einstellung: Auto Grillspieß
Gewicht: je Spieß ca. 100 g
Ebene: Rost und Form auf Drehteller

Hähnchenkeulen

Zubereitung

Die Hähnchenkeulen 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 Hähnchenkeulen wenden und zu Ende garen.

Einstellung: Auto Hähnchenteile

Grillhähnchen

Zubereitung

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.

Einstellung: Auto Grillhähnchen

Zum Grillen von Geflügel

Zubereitung

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.

Fischcurry (4 Portionen)

Zubereitungszeit: 35–45 Minuten

Zutaten
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

Zubereitung

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: Auto Fischfilet in Soße
Gewicht: ca. 1.200 g
Ebene: Drehteller

Krustenfisch (2 Portionen)

Zubereitungszeit: 25–35 Minuten

Zutaten
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

Zubereitung

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: Auto Fischauflauf
Gewicht: ca. 600 g
Ebene: Drehteller

Rotbarsch-Tomaten-Gratin (4 Portionen)

Zubereitungszeit: 35–45 Minuten

Zutaten
500 g Rotbarschfilet
2 EL Zitronensaft
500 g Tomaten
Kräutergewürzsalz
2 TL Oregano, gerebelt
150 g Gouda, gerieben

Zubereitung

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: Auto Fischauflauf
Gewicht: ca. 1.150 g
Ebene: Drehteller

Gegrillte Forellen (4 Portionen)

Zubereitungszeit: 25–30 Minuten

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

Zubereitung

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: Auto Fisch gegrillt
Gewicht: ca. 1.000 g
Ebene: Rost und Form auf Drehteller

Frühstücksspeck

Mit diesem Programm können Sie knusprigen Speck im Mikrowellengerät zubereiten.

Zubereitung
Ein Blatt Haushaltspapier auf einen mikrowellengeeigneten Teller legen.
Speck auf das Papier legen und mit einem weiteren Blatt Haushaltspapier zudecken.
Programm Frühstücksspeck aufrufen, Anzahl der Scheiben angeben und Programm starten.

Hähnchenbrust in Senf (4 Portionen)

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten
250 g Crème fraîche
1 Knoblauchzehe, zerdrückt
4 EL Senf, süß
1 1/2 TL Salz
1/2 TL Salbei
4 Hähnchenbrustfilets (à 200 g), küchenfertig

Zubehör
Auflaufform, mikrowellentauglich

Zubereitung

Für die Soße Crème fraîche, Knoblauch, Senf, Salz und Salbei vermischen.

Hähnchenbrustfilets in eine Auflaufform geben und Soße darauf verteilen. Zugedeckt Programm starten.

Nach der Anweisung im Display Gargut wenden Hähnchenbrustfilets wenden und mit Soße begießen. Zugedeckt weiter garen.

Einstellung: Auto Hähnchen in Soße
Gewicht: 1100 g
Ebene: Drehteller

Tipp
Alternativ lässt sich körniger Senf verwenden.

Minestrone (4 Portionen)

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Zutaten
50 g Schinkenspeck
1 Zwiebel
150 g Sellerie
2 Tomaten
150 g Möhren
100 g Bohnen, grün, tiefgekühlt
100 g Erbsen, tiefgekühlt
50 g Nudeln (kleine Muschelnudeln)
1 EL Italienische Kräutermischung, tiefgekühlt
100 ml Gemüsebrühe
100 g Hartkäse (Parmesan) am Stück

Zubehör
Glasgeschirr mit Deckel, mikrowellentauglich

Zubereitung

Schinkenspeck und Zwiebel würfeln. Sellerie und Tomaten würfeln. Möhren in Scheiben schneiden. Alles in ein Glasgeschirr geben.

Bohnen, Erbsen, Nudeln und Kräuter mit der Brühe hinzugeben und umrühren. Zugedeckt Programm starten.

Zwischendurch Suppe umrühren und zugedeckt weitergaren.

Parmesan reiben und auf die Suppe streuen.

Einstellung: Auto Suppe
Gewicht: 1000 g
Ebene: Drehteller

Tipp
Statt Nudeln lassen sich auch 150 g gewürfelte Kartoffeln verwenden.

Weißkohleintopf (4 Portionen)

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten
200 g Hackfleisch, vom Rind
1/2 TL Salz
1/2 TL Paprikapulver, edelsüß
Pfeffer
1 Zwiebel
250 g Kartoffeln
100 g Porree
250 g Weißkohl
250 g Rote Bete
250 ml Rinderbrühe
1 1/2 TL Salz
2 EL Rotweinessig
150 g Crème fraîche
1 EL Petersilie, gehackt

Zubehör
Schüssel, mikrowellentauglich

Zubereitung

Hackfleisch mit Salz, Paprika und Pfeffer verkneten. Kleine Hackfleischbällchen formen und in eine Schüssel legen.

Zwiebel und Kartoffeln würfeln. Porree in Ringe schneiden. Weißkohl hobeln. Rote Bete raspeln.

Gemüse über die Fleischbällchen schichten. Rinderbrühe und Salz hinzugeben. Zugedeckt gemäß Programm garen.

Crème fraîche und Petersilie unterrühren. Mit Rotweinessig abschmecken.

Einstellung: Auto Eintopf
Gewicht: 1600 g
Ebene: Drehteller

Königsberger Klopse (4 Portionen)

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Für die Klopse
40 g Paniermehl
110 ml Wasser
1 Zwiebel, fein gewürfelt
250 g Hackfleisch, vom Schwein
250 g Hackfleisch, vom Rind
1 Ei, Größe M
1 TL Salz
Pfeffer

Für die Soße
40 g Butter, weich
40 g Weizenmehl, Type 405
500 ml Fleischbrühe, kalt
2 EL Sahne
1 EL Kapern
1 TL Zitrone

Zubehör
Auflaufform, mikrowellentauglich

Zubereitung

Paniermehl mit Wasser verrühren und quellen lassen.

Zwiebeln und Hackfleisch zum Paniermehl geben. Mit Ei, Salz und Pfeffer zu einem Fleischteig verkneten. 8 Fleischbällchen formen und in eine Auflaufform geben.

Butter und Mehl verrühren und in kleinen Portionen neben die Fleischbällchen geben. Fleischbrühe hinzugeben. Zugedeckt gemäß Programm garen.

Beim Signalton Soße vorsichtig glatt rühren. Mit Sahne, Kapern und Zitrone abschmecken und weitergaren.

Einstellung: Auto Fleisch in Soße
Gewicht: 1400 g
Ebene: Drehteller

Tiefkühlpizza

Mit den Programmen Pizza dünn und Pizza dick können Sie gefrorene Fertigpizza backen.
Das Programm Pizza dünn eignet sich für dünne, vorgebackene Pizzen, das Programm Pizza dick für dickere Pizzen, deren Teig im Garraum noch weiter aufgehen soll.
Wählen Sie je nach Pizza das passende Programm aus.

Fischfilet

Das küchenfertige Fischfilet nach Belieben würzen, in eine mikrowellentaugliche Auflaufform geben, mit Mikrowellenfolie oder mit einer mikrowellengeeigneten Haube zudecken, Gewicht eingeben und zugedeckt garen.

Beerengrütze (4 Portionen)

Zubereitungszeit: 15–20 Minuten

Zutaten
400 g gemischte Beeren (z. B. Erdbeeren, Himbeeren), frisch oder TK
50 ml Erdbeersirup
1–2 EL Speisestärke
20 ml Johannisbeerlikör

Zubereitung

Beeren mit 100 ml Wasser und dem Erdbeersirup in eine Schüssel geben.

Speisestärke mit 2 EL Wasser und Likör anrühren, zu den Beeren geben und gemäß Programm garen.

Einstellung: Auto Fruchtkompott
Gewicht: 500 g
Ebene: Drehteller

Tipp
Dazu passt Vanillesoße oder -eis.

Zum Erhitzen von Lebensmitteln wählen Sie bitte folgende Mikrowellenleistung:

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

⚠ Verbrennungsgefahr durch zu heiße Nahrung.
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.

⚠ Explosionsgefahr durch Druckaufbau.
In verschlossenen Behältern oder Flaschen baut sich beim Erhitzen Druck auf, der zu Explosionen führen kann.
Erwärmen Sie niemals Speisen oder Flüssigkeiten in verschlossenen Behältern, wie Gläser mit Babynahrung. Öffnen Sie die Behälter vorher. Entfernen Sie bei Babyflaschen vorher Verschlusskappe und Sauger.

⚠ Verletzungsgefahr durch Überkochen.
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. Die Dampfblasenbildung kann so stark sein, dass sich die Gerätetür selbsttätig öffnen kann.
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.

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

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.

Erhitzen

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

Größere Speisenmengen während des Erhitzens zwischendurch umrühren oder 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.

⚠ Verbrennungsgefahr durch zu heiße Speisen.
Die Speisen können nach dem Erhitzen sehr heiß sein.
Nach dem Erwärmen die Speise, insbesondere die Baby- und Kindernahrung, unbedingt umrühren oder schütteln, und die Ess-/Trinktemperatur prüfen.

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.

⚠ Gesundheitsgefährdung durch zu kurze Garzeit.
Besonders leicht verderbliche Lebensmittel, wie z. B. Fisch, müssen ausreichend lang gegart werden.
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 oder einkerben, damit entstehender Dampf entweichen kann und die Lebensmittel nicht platzen.

⚠ Verletzungsgefahr durch Eier mit Schale.
Eier mit Schale können beim Garen platzen, auch noch nach dem Herausnehmen aus dem Garraum.
Kochen Sie Eier mit Schale nur im Spezialgeschirr in der Mikrowelle.

⚠ Verbrennungsgefahr durch Eier ohne Schale.
Bei Eiern ohne Schale kann das Eidotter nach dem Garen mit Hochdruck herausspritzen.
Eier ohne Schale können Sie garen, wenn die Haut des Eidotters vorher mehrmals angestochen wird.

Nach dem Garen

Vorsicht beim Herausnehmen des Geschirrs. Es kann heiß sein.

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

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

Auftauen

⚠ Gesundheitsgefährdung durch erneutes Einfrieren.
Angetaute oder aufgetaute Lebensmittel verlieren durch erneutes Einfrieren an Nährwert und verderben.
Frieren Sie angetaute oder aufgetaute Lebensmittel nicht wieder ein. Verbrauchen Sie sie so schnell wie möglich. Gekocht oder gebraten können Sie aufgetaute Lebensmittel erneut einfrieren.

Zum Auftauen von Lebensmitteln wählen Sie bitte folgende Mikrowellenleistung:

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

⚠ Gesundheitsgefährdung durch Salmonellengefahr.
Beim Auftauen von Geflügel auf besondere Sauberkeit achten.
Die Auftauflüssigkeit nicht verwenden.

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 anschließende Zubereitung

Tiefgefrorene Lebensmittel können Sie auftauen und anschließend erhitzen oder garen.

Wählen Sie zuerst 900 Watt und anschließend 450 Watt.

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

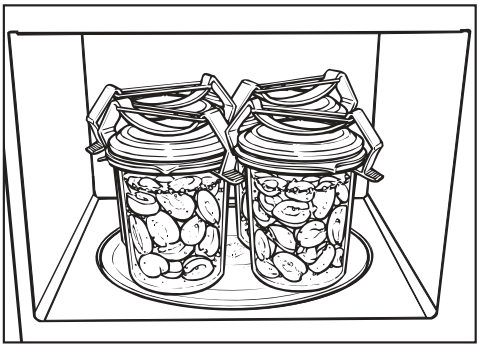
Speisen mit viel Flüssigkeit, wie Suppen und Gemüse, zwischendurch mehrmals umrühren. Fleischscheiben nach der Hälfte der Zeit vorsichtig trennen und wenden. Fisch ebenfalls nach der Hälfte der Zeit wenden.

Lassen Sie das Nahrungsgut nach dem Auftauen und Erhitzen oder Garen 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 mikrowellentauglichen Gläsern, die Sie im Fachhandel erhalten, einkochen. Bereiten Sie die Gläser wie gewohnt vor. Die Gläser dürfen nicht mehr als 2 cm unter den Rand befüllt werden.

Verschließen Sie die mikrowellentauglichen Einkochgläser nur mit mikrowellentauglichen Klammern oder mit Klarsichtklebeband.
Verwenden Sie keine Metallklammern oder Gläser mit Schraubverschlüssen sowie Dosen, um Funkenbildung zu vermeiden.

Am günstigsten ist es, maximal 4 Gläser mit jeweils $^1/_2$ Liter Inhalt einzukochen.



- Stellen Sie die Gläser auf den Drehteller.
- Bringen Sie den Glasinhalt mit einer Leistung von 900 Watt zum Perlen.

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 oder 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
Salatsoßen aromatisieren	125 ml	150	1–2	offen ganz schwach erwärmen
Zitrusfrüchte temperieren	150 g	150	1–2	offen auf einen Teller 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 und 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.

Prüfspeisen nach EN 60705	MW-Leistung (Watt) +Grill/ Automatikprogramm	Dauer (min)/ Gewicht	Ausgleichszeit* (min)	Bemerkung
Eiercreme, 1000 g	300	38–40	120	Geschirr siehe Norm, Maße am oberen Rand (25 x 25 cm)
Sandkuchen, 475 g	600	7–7:30	5	Geschirr siehe Norm, Außendurchmesser am oberen Rand 220 mm, offen garen
Hackfleischmasse, 900 g	600 450	4 17	5	Geschirr siehe Norm, Maße am oberen Rand 250 mm x 124 mm, offen garen
Kartoffelgratin, 1.100 g	Auflauf	1.100 g	5	Geschirr siehe Norm, Außendurchmesser am oberen Rand 220 mm, offen garen
Hähnchen, 1.200 g TK-Gewicht, aufgetaut und halbiert	Grillhähnchen	1.200 g	2	Grillrost, darunter hitzebeständige und mikrowellengeeignete Form, Schnittstellen zuerst nach oben legen, nach halber Garzeit wenden
Auftauen von Fleisch (Hackfleisch), 500 g	300 150	3 6:30	10	Geschirr siehe Norm, offen auftauen, nach halber Zeit wenden
Himbeeren, 250 g	150	7	3	Geschirr siehe Norm, offen auftauen

* Lassen Sie die Speise während dieser Ausgleichszeit bei Raumtemperatur stehen, damit sich die Temperatur gleichmäßig im Lebensmittel verteilt.

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

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

Garraum, Türinnenseite

⚠ Verbrennungsgefahr durch heißen Garraum.

Unmittelbar nach dem Gebrauch kann der Garraum für die Reinigung noch zu heiß sein.

Reinigen Sie den Garraum, sobald er abgekühlt ist.

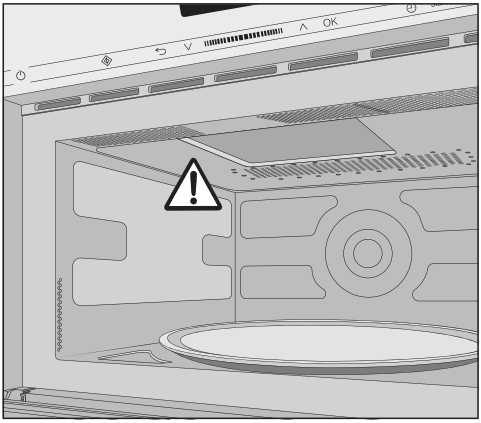
⚠ Brandgefahr durch zu starke Verschmutzungen.

Starke Verschmutzungen können unter Umständen das Gerät beschädigen und durch die Brandgefahr gefährliche Situationen hervorrufen.

Warten Sie mit der Reinigung nicht zu lange, damit die Reinigung nicht unnötig erschwert und im Extremfall unmöglich wird.

Sie können den Garraum und die Türinnenseite mit einem milden Reinigungsmittel oder mit einem Spritzer Spülmittel im Wasser ab- oder 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 Mikrowellen-Austrittsöffnung 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.

⚠ Gesundheitsgefährdung durch ein defektes Gerät.

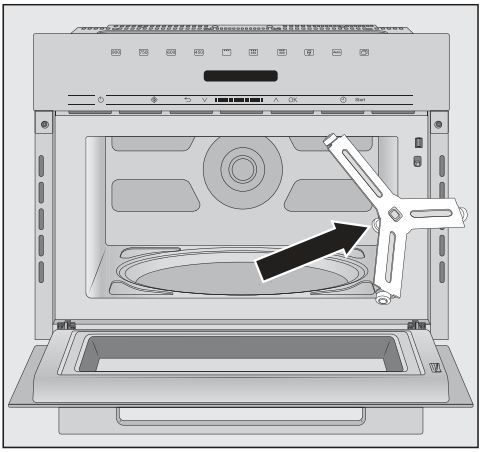
Ein Gerät mit einer beschädigten Tür darf bis zur Instandsetzung durch einen von Miele autorisierten Kundendiensttechniker nicht benutzt werden. Im eingeschalteten Zustand könnten Mikrowellen austreten, die eine Gefahr für den Benutzer bedeuten würden.

Halten Sie die Tür stets sauber und prüfen Sie diese ständig im Hinblick 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.

Zur Garraumreinigung können Sie:



■ Den Drehteller herausnehmen und in der Geschirrspülmaschine 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.

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

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.
Beachten Sie die Reinigungshinweise.

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

Rost

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

Gourmet-Platte

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

Verwenden Sie keinesfalls Metallschwämme, scheuernde Mittel oder aggressive Reiniger.
Die Platte nicht in der Geschirrspülmaschine 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.

Sie können die meisten Störungen und Fehler, zu denen es im täglichen Betrieb kommen kann, selbst beheben. In vielen Fällen können Sie Zeit und Kosten sparen, da Sie nicht den Kundendienst rufen müssen.
Unter www.miele.com/service erhalten Sie Informationen zur selbstständigen Behebung von Störungen.
Die nachfolgenden Tabellen sollen Ihnen dabei helfen, die Ursachen einer Störung oder eines Fehlers zu finden und zu beseitigen.

Problem	Ursache und Behebung
Ein Vorgang lässt sich nicht starten.	Prüfen Sie, ■ ob die Gerätetür geschlossen ist. ■ ob die Inbetriebnahmesperre eingeschaltet ist (siehe Kapitel „Bedienung“, Abschnitt „Inbetriebnahmesperre“). ■ ob Gargut im Garraum? im Display steht. Die Tür ist einen längeren Zeitraum (etwa 20 Minuten) nicht geöffnet worden (siehe Kapitel „Bedienung“, Abschnitt „Gargut im Garraum?“). ■ 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, Elektrofachkraft oder Kundendienst anfordern, siehe Kapitel „Kundendienst“).
Nach einem Garvorgang ist ein Betriebsgeräusch zu hören.	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 Umbauschrank niederschlagen kann. Es schaltet sich automatisch aus.
Das Display ist dunkel.	Die Tageszeit ist weggeschaltet. ■ Schalten Sie das Gerät mit der Taste Ein/Aus ein.
Der Drehteller dreht sich besonders ruckartig.	Der Drehtellerbereich kann verschmutzt sein. ■ Prüfen Sie, ob sich Verschmutzungen zwischen dem Drehteller und dem Garraumboden befinden. ■ Prüfen Sie, ob die Kontaktflächen zwischen Drehteller und Laufring sauber sind. ■ Reinigen Sie den Drehtellerbereich.
Nach Ablauf der eingestellten Zeit ist die Speise nicht genügend aufgetaut, erhitzt oder gegart.	Dauer oder Leistungsstufe waren nicht passend gewählt. ■ Prüfen Sie, ob für die eingegebene Zeit auch die entsprechende Leistungsstufe gewählt wurde. Je niedriger die Leistungsstufe, desto länger die Zeit. ■ Prüfen Sie, ob der Vorgang unterbrochen und nicht wieder gestartet wurde.

Was tun, wenn ...

Problem	Ursache und Behebung
Der Mikrowellenbetrieb funktioniert, aber die Garraumbeleuchtung nicht.	Die Lampe ist defekt. 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 sind unnormale Geräusche zu hören.	Die Speise ist mit Alufolie zugedeckt. ■ Entfernen Sie die Alufolie.
	Es werden Funken durch den Gebrauch von Metallgeschirr erzeugt. ■ Siehe Kapitel „Geschirrhinweise für die Mikrowelle“.
Die Tageszeit im Display stimmt nicht.	Nach einem Stromausfall muss die Tageszeit neu eingestellt werden. ■ Korrigieren Sie die Tageszeit.
Die Speise erkaltet zu schnell.	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. ■ Erhitzen Sie deshalb insbesondere Speisen mit unterschiedlicher Zusammensetzung, wie bei einem Menü, mit einer niedrigeren Leistung und dafür entsprechend länger.
Das Mikrowellengerät schaltet sich während eines Gar-, Erhitzungs-, Auftauvorganges aus.	Die Luftzirkulation kann ungenügend sein. ■ Prüfen Sie, ob der Lufteintritt oder -austritt verschlossen ist. Entfernen Sie die Gegenstände.
	Bei einer Überwärmung des Gerätes kann es aus Sicherheitsgründen zum Ausschalten des Gerätes kommen. ■ Nach einer Abkühlphase können Sie den Garvorgang fortsetzen.
	Das Gerät schaltet sich wiederholt aus. ■ Benachrichtigen Sie den Kundendienst.

Unter www.miele.com/service erhalten Sie Informationen zur selbstständigen Behebung von Störungen und zu Miele Ersatzteilen.

Kontakt bei Störungen

Bei Störungen, die Sie nicht selbst beheben können, benachrichtigen Sie z. B. Ihren Miele Fachhändler oder den Miele Kundendienst.

Den Miele Kundendienst können Sie online unter www.miele.com/service buchen.

Die Kontaktdaten des Miele Kundendienstes finden Sie am Ende dieses Dokumentes.

Der Kundendienst benötigt die Modellkennung und die Fabrikationsnummer (Fabr./SN/Nr.). Beide Angaben finden Sie auf dem Typenschild.

Garantie

Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre.

Weitere Informationen entnehmen Sie den mitgelieferten Garantiebedingungen.

Technische Daten

Leistungsaufnahme im Aus-Zustand, Tageszeitanzeige aus	max. 0,3 W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand, Tageszeitanzeige ein	max. 0,8 W
Zeitdauer bis automatisches Schalten in Aus-Zustand	20 Min

Deutschland:

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

Telefon: +49 5241 22 44 666*
* unsere Erreichbarkeitszeiten entnehmen Sie bitte unserer Homepage

Miele Vertriebsgesellschaft Deutschland KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

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 (Kundendienst)
+352 497 11 30
Mo-Do 8.30-17.00 Uhr
Fr 8.30-16.00 Uhr

Miele im Internet: www.miele.lu
E-Mail: infolux@miele.lu

Miele

M 7244 TC

de-DE, AT

M.-Nr. 12 630 480 / 04