Gebrauchsanweisung
Mikrowellengerät

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

de-CH

M.-Nr. 10 228 500

Inhalt

Gerätebeschreibung 4
Garraum, Zubehör 4
Bedienbereich 5
Mitgeliefertes Zubehör 5
Nachkaufbares Zubehör 6

Ihr Beitrag zum Umweltschutz 7

Sicherheitshinweise und Warnungen 8

Funktionsbeschreibung 20
Wie funktioniert die Mikrowelle? 20

Leistungsbeschreibung 21
Was kann die Mikrowelle? 21
Welche Betriebsarten hat die Mikrowelle? 21
Mikrowellen-Solobetrieb 21
Grillen 21
Kombination Mikrowelle mit Grillen 21
Automatikprogramme 21

Geschirrhinweise für die Mikrowelle 22
Material und Form 22
Geschirr testen 24
Die Abdeckhaube 25

Vor dem ersten Benutzen 26

Tageszeitanzeige 27
Tageszeit einstellen 27
Tageszeit korrigieren 27
Tageszeit wegschalten 27
Nachtabschaltung nutzen 27

Bedienung 29
Gerätetür öffnen 29
Geschirr in den Garraum stellen 29
Drehteller 29
Gerätetür schliessen 29
Vorgang starten 29
"door"-Hinweis 30
Vorgang unterbrechen / Vorgang fortsetzen 31
Eingaben ändern 31
Vorgang löschen 31
Nach beendetem Vorgang 31

Warmhalteautomatik ... 32
Quick-Start (programmierbar) ... 32
Inbetriebnahmesperre ... 32
Kurzzeitwecker nutzen ... 34
Kurzzeit korrigieren ... 34
Kurzzeit plus Garvorgang ... 34

Bedienung - Grillen ... 35

Gourmet-Platte ... 37
Bedienhinweise ... 37
Anbraten / Bräunen ... 37
Anwendungsbeispiele ... 38
Rezepte ... 38

Bedienung - Automatikprogramme ... 43
Auftauautomatik ... 43
Garautomatik ... 43

Rezepte - Automatikprogramme ... 45

Eigenes Programm speichern (Memory) ... 51

Geräteeinstellungen ändern ... 53

Erhitzen ... 55

Garen ... 56

Auftauen ... 57

Sterilisieren ... 58

Anwendungsbeispiele ... 59

Angaben für Prüfinstitute ... 61

Reinigung und Pflege ... 62

Was tun, wenn 65

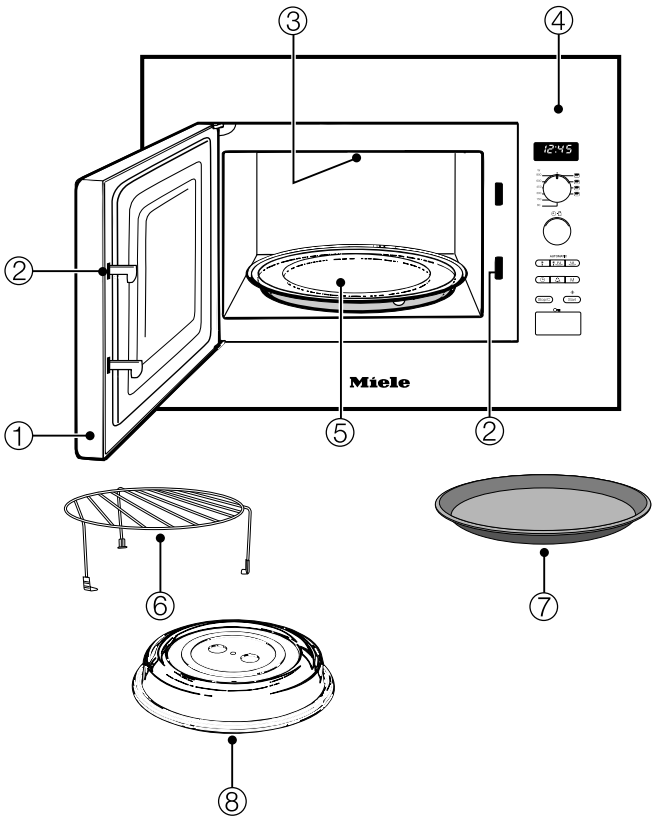
Kundendienst ... 68
Kontakt bei Störungen ... 68
Garantie ... 68

Elektroanschluss ... 69

Einbau ... 70

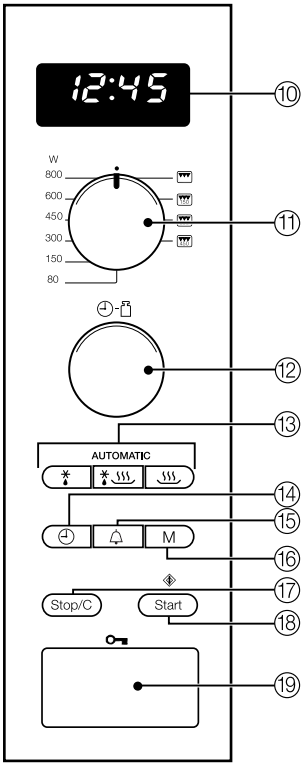
Gerätebeschreibung

Garraum, Zubehör



① Gerätetür
② Türverschluss
③ Quarzgrill
④ Bedienbereich
⑤ Drehteller
⑥ Grillrost
⑦ Gourmet-Platte
⑧ Abdeckhaube

Bedienbereich



⑩ Elektronikuhr mit Displayanzeige

⑪ Wahlschalter für Mikrowellen-Leistung, Grill und Kombinationsprogramme

⑫ Drehwähler für Zeit- und Gewichtseingabe

⑬ Automatikprogrammtasten

⑭ Tageszeittaste

⑮ Taste Kurzzeitwecker

⑯ Speicherplatz für 1- bis 3-stufigen Programmablauf

⑰ Stopptaste / Löschtaste

⑱ Taste Start / plus eine Minute / Quick-Start (programmierbar)

⑲ Türöffner

Mitgeliefertes Zubehör

Abdeckhaube

Die Abdeckhaube eignet sich nur für den reinen Mikrowellen-Solobetrieb. Sie verhindert u.a. ein Austrocknen des Nahrungsgutes sowie das Verschmutzen des Garraums und beschleunigt den Erhitzungsvorgang.

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, antihaft-beschichtete Grillplatte. Mit dieser Gourmet-Platte können Sie süsse oder herzhafte Snacks sowie kleine Gerichte in kürzester Zeit knusprig zubereiten.

Nachkaufbares Zubehör

Glasschale

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

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

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

Entsorgung der Transportverpackung

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

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

Entsorgung des Altgerätes

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

Nutzen Sie stattdessen die offiziellen, eingerichteten Sammel- und Rücknahmestellen zur Abgabe und Verwertung der Elektro- und Elektronikgeräte bei Gemeinde, Stadt, Händler oder Miele. Für das Löschen etwaiger personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Altgerät sind Sie gesetzmässig eigenverantwortlich. Bitte sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

Sicherheitshinweise und Warnungen

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

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Sie enthält wichtige Hinweise für den Einbau, die Sicherheit, den Gebrauch und die Wartung. Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden am Gerät. Miele kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die infolge von Nichtbeachtung dieser Hinweise verursacht werden.

Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung auf, und geben Sie sie einem eventuellen Nachbesitzer weiter!

Bestimmungsgemässe Verwendung

▶ Das Mikrowellengerät ist für die Verwendung im Haushalt und in haushaltsähnlichen Aufstellumgebungen bestimmt, wie beispielsweise
– in Läden, Büros und ähnlichen Arbeitsumgebungen
– in landwirtschaftlichen Anwesen
– von Kunden in Hotels, Motels, Frühstückspensionen und weiteren typischen Wohnumfeldern.

Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung im Aussenbereich bestimmt.

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

▶ Verwenden Sie das Mikrowellengerät ausschliesslich im haushaltsüblichen Rahmen zum Auftauen, Erhitzen, Garen, Grillen und Sterilisieren von Lebensmitteln. Alle anderen Verwendungszwecke sind unzulässig.

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

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

▶ Das Mikrowellengerät ist wegen besonderer Anforderungen (z. B. bezüglich Temperatur, Feuchtigkeit, chemischer Beständigkeit, Abriebfestigkeit und Vibration) mit einem Spezial-Leuchtmittel ausgestattet. Dieses Spezial-Leuchtmittel 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.

Kinder im Haushalt

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

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

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

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

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

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

Technische Sicherheit

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

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

▶ Bei einem defekten Mikrowellengerät können im eingeschalteten Zustand Mikrowellen austreten, die eine Gefahr für den Benutzer bedeuten. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn
– die Gerätetür verbogen ist.
– die Türscharniere lose sind.
– sichtbare Löcher oder Risse am Gehäuse, an der Gerätetür oder an den Garraumwänden vorhanden sind.

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

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

▶ Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel gewähren nicht die nötige Sicherheit (Brandgefahr). Schliessen Sie das Mikrowellengerät nicht damit an das Elektronetz an.

▶ Die elektrische Sicherheit des Mikrowellengerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmässig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Es ist sehr wichtig, dass diese grundlegende Sicherheitsvoraussetzung vorhanden ist, um Schäden auszuschliessen, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden (z. B. elektrischer Schlag). Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen.

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

▶ Durch unsachgemässe Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Reparaturen dürfen nur von Miele autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.

▶ Garantieansprüche gehen verloren, wenn das Mikrowellengerät nicht von einem von Miele autorisierten Kundendienst repariert wird.

▶ Bei Reparaturen oder bei der Reinigung und Pflege muss das Mikrowellengerät vom Elektronetz getrennt sein. Es ist nur dann vom Elektronetz getrennt, wenn eine der folgenden Bedingungen erfüllt ist:
– Der Netzstecker des Gerätes ist gezogen.
Ziehen Sie nicht an der Anschlussleitung, sondern am Netzstecker, um das Gerät vom Netz zu trennen.
– Die Sicherung(en) der Hausinstallation ist/sind ausgeschaltet.
– Die Schraubsicherung(en) der Hausinstallation ist/sind ganz herausgeschraubt.

▶ Nur bei Original-Ersatzteilen gewährleistet Miele, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen. Defekte Bauteile dürfen nur gegen Miele-Original-Ersatzteile ausgetauscht werden.

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

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

▶ Der zuverlässige und sichere Betrieb des Mikrowellengerätes ist nur dann gewährleistet, wenn das Gerät am öffentlichen Stromnetz angeschlossen ist.

Sachgemässer Gebrauch

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

Ziehen Sie Topfhandschuhe an beim Einschieben oder Herausnehmen von heissem Gargut sowie bei Arbeiten im 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 Gerät. Brandgefahr!

▶ Das Mikrowellengerät eignet sich nicht für die Reinigung und Desinfektion von Bedarfsgegenständen. Darüber hinaus entstehen hohe Temperaturen, und es besteht Verbrennungsgefahr bei der Entnahme. Brandgefahr!

▶ Das Mikrowellengerät kann durch fehlendes Gargut oder falsche Beladung beschädigt werden. Nutzen Sie das Gerät daher nicht zum Vorwärmen von Geschirr oder zum Trocknen von Kräutern und ähnlichen Dingen.

▶ Schalten Sie das Mikrowellengerät erst ein, wenn sich Nahrungsgut oder Bräunungsgeschirr im Garraum befinden, und betreiben Sie es nur mit dem eingesetzten Drehteller.

▶ In verschlossenen Behältern oder Flaschen baut sich beim Erhitzen Druck auf, der zu Explosionen führen kann. Erwärmen Sie niemals Speisen oder Flüssigkeiten in verschlossenen Behältern oder Flaschen.
Entfernen Sie bei Babyflaschen vorher Verschlusskappe **und** Sauger.

▶ Beim Erwärmen von Speisen wird die Wärme direkt in der Speise erzeugt, dadurch bleibt das Geschirr kälter. Es erwärmt sich nur durch die Wärmeübertragung der Speise. Prüfen Sie nach dem Herausnehmen der Speise, ob sie die gewünschte Temperatur hat. Richten Sie sich nicht nach der Geschirrtemperatur! **Achten Sie besonders beim Erwärmen von Babynahrung auf eine verträgliche Temperatur!** Rühren Sie die Babynahrung nach dem Erwärmen gut um oder schütteln Sie sie, und probieren Sie dann die Nahrung, damit sich das Baby nicht verbrennt.

▶ Beim Kochen, insbesondere beim Nacherhitzen von Flüssigkeiten mit Mikrowelle, kann es vorkommen, dass die Siedetemperatur zwar erreicht ist, die typischen Dampfblasen aber noch nicht aufsteigen. Die Flüssigkeit siedet nicht gleichmässig. Dieser sogenannte Siedeverzug kann beim Entnehmen des Gefässes oder bei einer Erschütterung zu einer plötzlich beginnenden Dampfblasenbildung und damit zum plötzlichen explosionsartigen Überkochen führen. Verbrennungsgefahr!
Die Dampfblasenbildung kann so stark sein, dass sich die Gerätetür selbsttätig öffnen kann. Verletzungs- und Beschädigungsgefahr!
Rühren Sie die Flüssigkeit vor dem Erhitzen/Kochen um. Warten Sie nach dem Erhitzen mindestens 20 Sekunden, bevor Sie das Gefäss aus dem Garraum nehmen. Sie können zusätzlich während des Erhitzens einen Glasstab oder ähnlichen Gegenstand in das Gefäss stellen, wenn vorhanden.

▶ Lassen Sie die Gerätetür geschlossen, wenn die Lebensmittel im Garraum Rauch entwickeln, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.
Brechen Sie den Vorgang ab, indem Sie das Mikrowellengerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.
Öffnen Sie die Gerätetür erst, wenn der Rauch abgezogen ist.

▶ Öle und Fette können sich bei Überhitzung entzünden. Lassen Sie das Mikrowellengerät bei Arbeiten mit Ölen und Fetten niemals unbeaufsichtigt. Verwenden Sie das Gerät nicht zum Frittieren. Löschen Sie niemals Öl- und Fettbrände mit Wasser. Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen, indem Sie die Gerätetür geschlossen lassen.

▶ Entzündbare Gegenstände in der Nähe des eingeschalteten Mikrowellengerätes können durch die hohen Temperaturen zu brennen beginnen. Benutzen Sie das Gerät niemals zum Beheizen von Räumen.

▶ Wenn Sie bei der Zubereitung von Lebensmitteln alkoholische Getränke verwenden, beachten Sie, dass Alkohol bei hohen Temperaturen verdampft und sich an heissen Flächen entzünden kann. Erhitzen Sie niemals Alkohol im unverdünnten Zustand. Brandgefahr!

▶ In geschlossenen Dosen entsteht beim Sterilisieren und Erhitzen ein Überdruck, durch den sie platzen können. Benutzen Sie das Mikrowellengerät nicht zum Sterilisieren und Erhitzen von Dosen.

▶ Speisen, die im Garraum warmgehalten oder aufbewahrt werden, können austrocknen und die austretende Feuchtigkeit kann zu Korrosion im Mikrowellengerät führen. Auch die Bedienblende, die Arbeitsplatte oder der Umbauschrank können beschädigt werden. Decken Sie die Speisen daher ab.

▶ Um Korrosion zu vermeiden, entfernen Sie kochsalzhaltige Speisen oder Flüssigkeiten sofort gründlich, wenn sie an die Edelstahlwände des Garraums gelangen.

▶ Der Garraum ist nach dem Benutzen heiss. Es besteht Verbrennungsgefahr! Reinigen Sie Garraum und Zubehör, sobald sie abgekühlt sind. Zu langes Warten erschwert die Reinigung unnötig und macht sie im Extremfall unmöglich. Starke Verschmutzungen können unter Umständen das 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 "Geschirr-Hinweise für die Mikrowelle").
Benutzen Sie diese Gegenstände, kann das Geschirr beschädigt werden oder Brandgefahr bestehen.

▶ Einweg-Behälter aus Kunststoff müssen die unter "Geschirrhinweise für die Mikrowelle / Kunststoff" aufgeführten Eigenschaften aufweisen.
Lassen Sie das Mikrowellengerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Lebensmittel in Einweg-Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Werkstoffen erhitzen oder garen.

▶ Warmhalteverpackungen bestehen u. a. aus einer dünnen 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 gegrilltes Poulet.

▶ 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, Gschwellti, Auberginen, erhitzen, können sie platzen. Stechen Sie diese Lebensmittel vorher mehrmals an bzw. kerben Sie sie ein, damit entstehender Dampf entweichen kann.

▶ Geschirr mit hohlen Griffelementen und Deckelknöpfen ist für den Mikrowellenbetrieb nicht geeignet. In die Hohlräume kann Feuchtigkeit gelangen, so dass ein starker Druck aufgebaut wird, der die Hohlkörper explosionsartig zerstört (Ausnahme: Die Hohlräume sind ausreichend entlüftet). Verwenden Sie zum Garen kein solches Geschirr.

▶ Quecksilber- oder Flüssigkeitsthermometer sind für hohe Temperaturen ungeeignet und zerbrechen leicht.
Unterbrechen Sie zur Kontrolle der Speisentemperatur den Betrieb. Verwenden Sie zum Messen der Speisentemperatur ein geeignetes Spezialthermometer.

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

Für Edelstahlflächen gilt:

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

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

Zubehör

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

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

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

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

Nachkaufbares Zubehör

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

Wie funktioniert die Mikrowelle?

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

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

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

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

– Die Speisen können im Allgemeinen ohne bzw. mit wenig Flüssigkeit oder Fettzugabe mit Mikrowelle gegart werden.

– Das Auftauen, Erhitzen, Garen erfolgt schneller als mit Hilfe eines herkömmlichen Herdes.

– Die Nährstoffe, wie Vitamine und Mineralstoffe, bleiben weitgehend erhalten.

– Die natürliche Farbe und der Eigengeschmack des Nahrungsmittels ändern sich kaum.

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

Was kann die Mikrowelle?

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

Sie können die Mikrowelle folgendermassen nutzen:

– Lebensmittel können Sie über die Eingabe einer Mikrowellenleistung und Zeit auftauen, erhitzen bzw. garen.

– Tiefgefrorene Fertiggerichte können Sie auftauen und anschliessend erhitzen bzw. garen.

– Das Mikrowellengerät kann weiter als "kleiner Küchenhelfer" genutzt werden, z. B. zum Aufgehen von Hefeteig, zum Schmelzen von Schokolade und Butter, zum Auflösen von Gelatine, zum Zubereiten von Tortenguss und zum Sterilisieren kleiner Mengen Obst, Gemüse und Fleisch.

Welche Betriebsarten hat die Mikrowelle?

Mikrowellen-Solobetrieb

Diese Betriebsart eignet sich zum Auftauen, Erhitzen und Garen.

Grillen

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

Kombination Mikrowelle mit Grillen

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

Automatikprogramme

Folgende Automatikprogramme stehen Ihnen zur Verfügung:

– fünf Auftauprogramme
(: Ad 1 bis Ad 5),

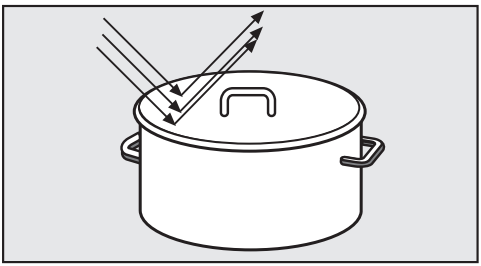
– vier Garprogramme für gefrorenes Gargut
(: AC 1 bis AC 4),

– und acht Garprogramme für frisches Gargut
(: AC 1 bis AC 8).

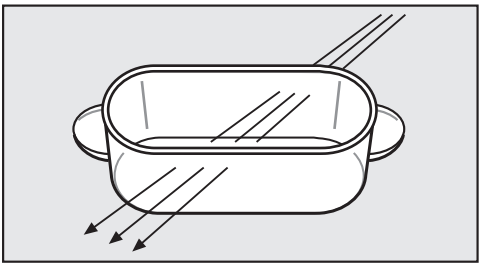
Die Programme sind gewichtsabhängig, d. h. Sie müssen das Lebensmittelgewicht eingeben.
Das Lebensmittelgewicht kann entweder in Gramm (g) oder in Pfund (lb) angezeigt werden (siehe "Geräteeinstellungen ändern").

Geschirrhinweise für die Mikrowelle

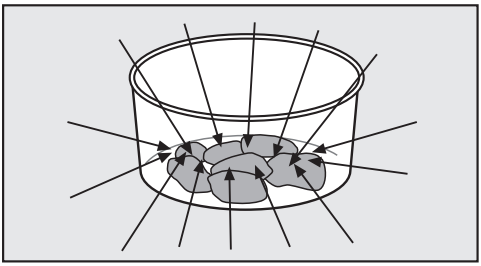
Die Mikrowellen



– werden von Metall reflektiert.



– durchdringen Glas, Porzellan, Kunststoff, Karton.



– werden vom Lebensmittel aufgenommen.

⚠ Brandgefahr!
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.

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

Metall

Metallbehälter, 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: Den Schalendeckel entfernen, und die Schale muss mindestens 2 cm von den Garraumwänden entfernt stehen. Das Erhitzen der Speise erfolgt nur von oben. Wenn Sie das Gericht

aus der Alu-Schale in ein mikrowellengeeignetes Geschirr geben, ist die Wärmeverteilung im Allgemeinen gleichmässiger.

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

– Stück Alufolie

Bei ungleichmässigen Fleischstücken, z. B. Geflügel, erzielen Sie ein gleichmässiges Auftauen, Erhitzen bzw. Garen, wenn Sie für die letzten Minuten die flacheren Teile mit kleinen Stücken 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.
Verbrennungsgefahr!
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

⚠ 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 Mate-

rial das Kunststoffgeschirr besteht. Geschirr aus geschäumtem Kunststoff, z. B. Styropor, können Sie zum kurzzeitigen Erwärmen von Speisen verwenden.

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

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

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

Einweg-Behälter

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

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

Vermeiden Sie Ihrer Umwelt zuliebe Einweg-Behälter.

Geschirr 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 Gerätetür.
- Drehen Sie den Leistungswähler auf 800 Watt.
- Geben Sie 30 Sekunden mit dem Zeitwähler ein.
- Drücken Sie die Taste Start.

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

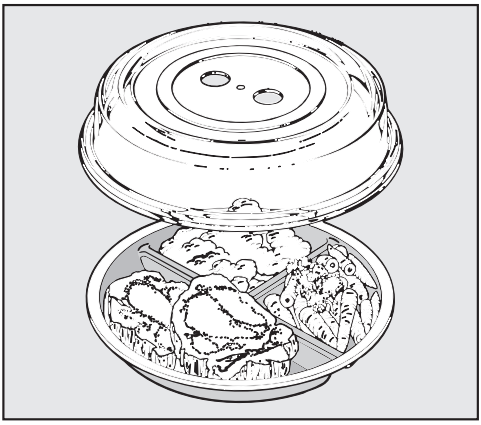
Die Abdeckhaube

– verhindert übermässigen Austritt von Wasserdampf, besonders bei längerem Erhitzen.

– beschleunigt den Erhitzungsvorgang der Speise.

– verhindert ein Austrocknen der Speisen.

– verhindert Verschmutzungen im Garraum.



■ Decken Sie deshalb die Speisen im Mikrowellen-Solobetrieb mit der beiliegenden, mikrowellengeeigneten Abdeckhaube ab.

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

⚠ Das Material der Haube verträgt Temperaturen von bis zu 110 °C.

Bei höheren Temperaturen kann sich der Kunststoff verformen und mit der Speise verbinden.

Deshalb darf die Haube nur in Mikrowellengeräten und dort nur für den reinen Mikrowellen-Solobetrieb ohne Gourmet-Platte verwendet werden.

⚠ Bei einem kleinen Gefässdurchmesser kann es passieren, dass die Haube das Gefäss abdichtet und der Wasserdampf nicht durch die seitlichen Öffnungen der Haube entweichen kann.

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.

⚠ 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.

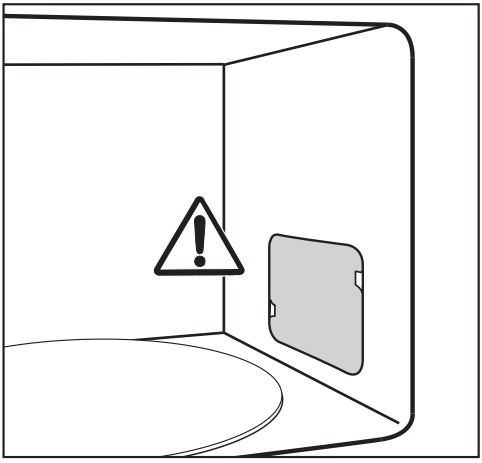
Vor dem ersten Benutzen

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

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

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

- Entfernen Sie beim Auspacken des Gerätes sämtliche Verpackungsmaterialien.

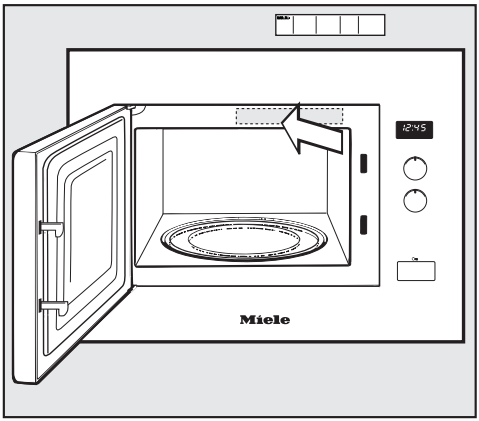


Entfernen Sie nicht die Abdeckung vor der Mikrowellenaustrittsöffnung im Garraum sowie die Folie auf der Türinnenseite.

- Überprüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen.

⚠ Benutzen Sie das Mikrowellengerät nicht, wenn
– die Gerätetür verbogen ist.
– die Türscharniere lose sind.
– sichtbare Löcher oder Risse am Gehäuse, an der Gerätetür oder an den Garraumwänden vorhanden sind.
Im eingeschalteten Zustand könnten Mikrowellen austreten, die eine Gefahr für den Benutzer bedeuten würden.

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



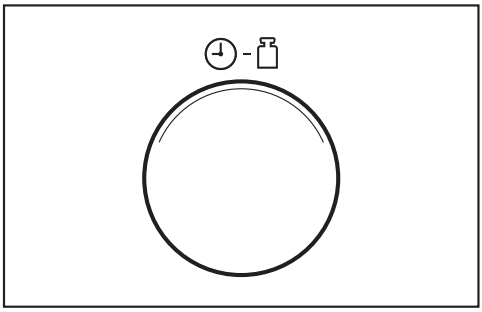
- Kleben Sie die beiliegende Kurzgebrauchsanweisung so auf, dass Sie dabei keine Abluftöffnungen verschliessen.

⚠ Das Mikrowellengerät darf nur im eingebauten Zustand betrieben werden.

Tageszeit einstellen

- Schliessen Sie das Gerät ans Netz an.

Im Anzeigefeld blinken 12:00 und das Symbol 🕘, bis die aktuelle Tageszeit eingestellt wird. In der Zwischenzeit läuft die Zeit ab12:00, weil die Uhr bereits durch den Netzanschluss gestartet ist.



- Drehen Sie den Zeitwähler, um die Stunden einzustellen.
- Drücken Sie die Taste 🕘.
- Drehen Sie anschliessend den Zeitwähler, um die Minuten einzustellen.
- Drücken Sie zur Bestätigung der Eingaben die Taste 🕘, oder warten Sie einige Sekunden.

Die eingestellte Zeit wird übernommen. Der Doppelpunkt zwischen Stunden und Minuten blinkt.

Tageszeit korrigieren

- Drücken Sie die Taste 🕘.

Im Anzeigefeld blinkt das Symbol 🕘, und die aktuelle Stunde leuchtet für einige Sekunden.

- Korrigieren Sie in dieser Zeit die Stunden mit dem Zeitwähler.
- Drücken Sie die Taste 🕘 zur Bestätigung, oder warten Sie einige Sekunden.

Es blinkt das Symbol 🕘, und die aktuellen Minuten leuchten für einige Sekunden.

- Korrigieren Sie in dieser Zeit die Minuten mit dem Zeitwähler.
- Drücken Sie die Taste 🕘 zur Bestätigung, oder warten Sie einige Sekunden.

Tageszeit wegschalten

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

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

Nachtabschaltung nutzen

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

Zum **Einschalten** der Nachtabschaltung:

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

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

Zum **Ausschalten** der Nachtabschaltung:

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

Im Anzeigefeld erscheint *OFF*.

Gerätetür öffnen

■ Drücken Sie zum Öffnen der Gerätetür auf die Taste ⊶.

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

Geschirr in den Garraum stellen

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

Drehteller

Wenn befestigte Geräte und Einbaugeräte in einer Höhe von 900 mm oder höher über dem Fussboden genutzt werden, achten Sie darauf, dass sich der Drehteller bei der Entnahme von Geschirr nicht verschiebt.

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

Betreiben Sie das Gerät nur mit eingesetztem Drehteller.

Die Drehteller-Funktion startet bei jedem Vorgang automatisch.

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

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

Gerätetür schliessen

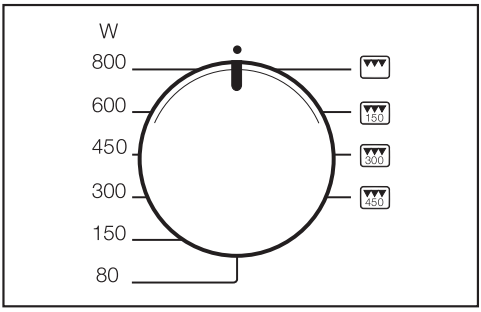
■ Drücken Sie die Gerätetür zu.

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

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

Vorgang starten

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



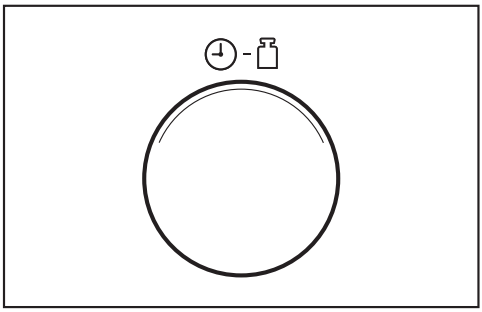
■ Drehen Sie den Leistungswähler auf die gewünschte Mikrowellenleistung.

Im Anzeigefeld leuchten ≋ und die Mikrowellenleistung. Es blinkt 0:00.

Sie können zwischen 6 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.



■ Stellen Sie die erforderliche Zeit mit dem Zeitwähler ein.

Die gewählte Zeit ist im Display sichtbar.

Sie können eine Dauer zwischen 10 Sekunden und 90 Minuten wählen. Ausnahme: Ist die maximale Mikrowellenleistung gewählt, können Sie eine Dauer von maximal 15 Minuten einstellen. Bei fortlaufender Nutzung der vollen Leistung kann es zu einer Leistungsreduktion auf 450 Watt kommen, die im Display angezeigt wird (Überhitzungsschutz).

Die erforderliche Zeit hängt ab von der

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

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

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

– Speisenmenge.

Es gilt: Doppelte Menge – fast doppelte Zeit

Bei einer kleineren Speisenmenge verkürzt sich die Zeit entsprechend.

– Form und Material des Geschirrs.

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

Die Garraum-Beleuchtung geht an.

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

"door"-Hinweis

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

Das Gerät kann durch fehlendes Gargut beschädigt werden.

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

Vorgang unterbrechen / Vorgang fortsetzen

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

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

Die Zeit wird angehalten.

. . . fortsetzen

- Schliessen Sie die Gerätetür, und drücken Sie die Taste Start.

Der Vorgang wird fortgesetzt.

Eingaben ändern

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

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

- Wählen Sie die neue Mikrowellenleistung.

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

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

oder alternativ:

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

Vorgang löschen

- Drücken Sie zweimal die Taste Stop/C.

Nach beendetem Vorgang

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

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

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

Warmhalteautomatik

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

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

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

Die Warmhalteautomatik kann nicht separat eingestellt werden.

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

Quick-Start (programmierbar)

Die Betätigung der Taste Start /◈ reicht aus, um das Gerät mit maximaler Leistung in Betrieb zu nehmen.
Sie können zwischen drei gespeicherten Zeiten wählen:

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

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

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

Zeiten programmieren

Sie können die gespeicherten Zeiten verändern.

- Wählen Sie mit der Taste Start / ◈ den entsprechenden Speicherplatz (1 x, 2 x oder 3 x betätigen), und halten Sie die Taste Start / ◈ gedrückt.
- Verändern Sie gleichzeitig die Zeit mit dem Zeitwähler (max. 15 Minuten).

Wenn Sie die Taste Start / ◈ loslassen, läuft das geänderte Programm ab.

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

Inbetriebnahmesperre

Die Inbetriebnahmesperre verhindert die unerwünschte Bedienung des Gerätes.

Inbetriebnahmesperre einschalten

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

Das Schlüsselsymbol erlischt nach kurzer Zeit.

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

> Die Inbetriebnahmesperre muss nach einem Stromausfall erneut eingeschaltet werden.

Inbetriebnahmesperre aufheben

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

Kurzzeitwecker 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.

- Drücken Sie die Taste 🔔.

Im Anzeigefeld blinkt 0:00, und das Symbol 🔔 leuchtet.

- Stellen Sie die gewünschte Kurzzeit mit dem Zeitwähler ein.
- Drücken Sie die Taste Start, um den Vorgang zu starten.

Die eingestellte Kurzzeit läuft aber auch ohne Start nach einigen Sekunden ab.

- Nach Ablauf der Kurzzeit ertönt ein Signalton, die Tageszeit erscheint, und das Symbol 🔔 blinkt.
- Drücken Sie einmal die Taste Stop/C, und das Symbol 🔔 verschwindet.

Kurzzeit korrigieren

- Drücken Sie die Taste Stop/C.

Die laufende Kurzzeit ist beendet.

- Stellen Sie die neue Kurzzeit wie oben beschrieben ein.

Kurzzeit plus Garvorgang

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

- Drücken Sie während des Garvorganges die Taste 🔔.

Im Anzeigefeld blinkt 0:00, und das Symbol 🔔 leuchtet.

- Stellen Sie die gewünschte Kurzzeit mit dem Zeitwähler ein.
- Warten Sie einige Sekunden, und die eingestellte Kurzzeit läuft ab.

Nach ein paar Sekunden wechselt die Anzeige wieder auf den ablaufenden Garvorgang. Die im Hintergrund ablaufende Kurzzeit wird durch das leuchtende Symbol 🔔 dargestellt.

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

Kurzzeit abfragen

- Drücken Sie die Taste 🔔.

Der momentane Wert der Kurzzeit wird angezeigt.

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

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

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

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

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

Die beiliegende Gourmet-Platte ist nicht geeignet, um das Fett aufzufangen.
Die leere Platte wird dadurch überhitzt. Das beschädigt die Beschichtung.
Gut geeignet ist die Glasschale, die es als nachkaufbares Zubehör bei Miele gibt.

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

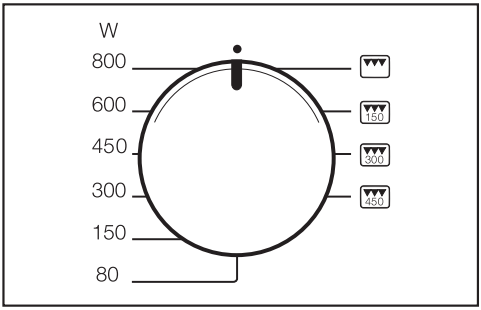
⚠ Rost und Geschirr werden während des Betriebs heiss.
Verbrennungsgefahr!
Ziehen Sie Topfhandschuhe an.

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 unvermeidbare 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.



- Drehen Sie den Leistungswähler auf das Symbol [▾▾▾].

Im Anzeigefeld leuchtet das Grillsymbol [▾▾▾] und 0:00 blinkt.

- Stellen Sie mit dem Zeitwähler die Zeit ein.
- Drücken Sie die Taste Start.

Nach beendetem Vorgang ertönt ein akustisches Signal.

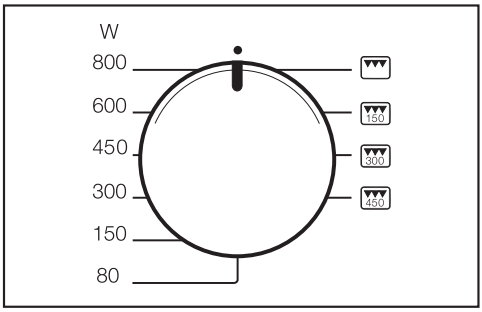
Zeit verändern

Die Zeit kann während des Betriebs verändert werden, dazu den Vorgang unterbrechen (Taste Stop/C drücken), die Zeit verändern, und den Vorgang fortsetzen (Taste Start drücken). Darüber hinaus verlängert sich die Garzeit während des Betriebs mit jedem Druck der Starttaste um eine weitere Minute.

Kombination Mikrowelle mit Grill

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

Der Grill kann mit drei verschiedenen Mikrowellenleistungsstufen kombiniert werden, und zwar: 150, 300 und 450 Watt. Während des Betriebs ist jederzeit ein Wechsel zwischen diesen drei Kombinationsstufen möglich, ohne den Vorgang zu unterbrechen.



- Drehen Sie den Leistungswähler auf die gewünschte Kombination 150 300 oder 450.

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

- Stellen Sie mit dem Zeitwähler die Zeit ein.
- Drücken Sie die Taste Start.

Nach beendetem Vorgang ertönt ein akustisches Signal.

Zeit verändern

Die Zeit kann während des Betriebs verändert werden, dazu den Vorgang unterbrechen (Taste Stop/C drücken), die Zeit verändern, und den Vorgang fortsetzen (Taste Start drücken). Darüber hinaus verlängert sich die Garzeit während des Betriebs mit jedem Druck der Starttaste um eine weitere Minute.

Bedienhinweise

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

Vor dem ersten Gebrauch

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

Die Beschichtung der Gourmet-Platte sorgt dafür, dass die Speisen sich gut lösen und dass die Platte leicht zu reinigen ist.

Teflon-ähnliche Beschichtungen sind schnitt- und kratzempfindlich.
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

⚠ Öle und Fette können sich bei Überhitzung entzünden.
Brandgefahr!
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.

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.

Gourmet-Platte

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

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 drei Toastscheiben verteilen, jeweils eine Scheibe Schinken darauflegen. Die restlichen drei Toastscheiben mit der gebutterten Seite auf den Schinken legen. Die Toastscheiben in die mit 450 Watt + Grill in etwa 5 Minuten erhitzte Gourmet-Platte legen. Auf den Drehteller stellen, mit 450 Watt + Grill je Seite etwa 3 Minuten bräunen.
Andere Füllungen könnten bestehen aus abgetropftem Thunfisch natur und hauchdünn geschnittenen Zwiebelringen oder aus Ananasscheiben, Käse und Kochschinken.

Gemüsepfanne (3 Portionen)

Zubereitungszeit: 25 – 35 Minuten

Zutaten
2 Zwiebeln
2 EL Öl
100 g Austernpilze o. Champignons, geputzt
150 g kleine Karotten (TK) o. Karottenscheiben
100 g Broccoliröschen
1 rote Peperoni o. 100 g Peperonistreifen (TK)
1 Tomate
Salz, Pfeffer
30 g Parmesan, gerieben

Zubereitung

Zwiebeln in dünne Ringe schneiden, Peperoni 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, Karotten, Broccoli, Peperonistreifen, Tomatenwürfel und Gewürze hineingeben, vermischen. Mit 450 Watt + Grill etwa 6 Minuten garen. Wenden und mit Parmesan bestreut servieren.

Kartoffelrösti "hausgemacht" (2 Portionen)

Zubereitungszeit: 25 – 30 Minuten

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

Zubereitung

Kartoffeln und Zwiebeln grob raspeln, mit Käse, Salz und Pfeffer vermischen. Die Gourmet-Platte auf den Drehteller stellen und mit 450 Watt + Grill etwa 5 Minuten erhitzen. Die Butter hineingeben, schmelzen. Die Kartoffelmasse hineingeben, andrücken. Gourmet-Platte auf den Drehteller stellen, mit 450 Watt + Grill etwa 8 Minuten garen. Wenden und weitere etwa 4 Minuten goldgelb garen.
Mit Räucherlachs oder geschnitzeltem Schinken und Schmand eine köstliche kleine Stärkung.

Gourmet-Platte

Schweinsfilet "Lukullus" (2 Portionen)

Zubereitungszeit: 15 – 20 Minuten

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

Zubereitung

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

Schweinsfilet "pikant"

Zubereitungszeit: 10 – 12 Minuten

Zubereitung

1 Schweinsfilet 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 Rahm, 2 Esslöffel Klassische Mehlschwitze und 150 g Roquefort zufügen, verrühren und weitere 3 Minuten garen.

Pikante Pouletwürfel (3 Portionen)

Zubereitungszeit: 25 – 35 Minuten

Zutaten
600 g Poulet- oder Trutenbrustfilet
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.

Gourmet-Platte

Ananaskuchen

Zubereitungszeit: 20 – 25 Minuten

Teig
2 Eier
80 g Zucker
1,5 reife Bananen
30 g Raspelschokolade
100 g Mehl
$^3/_4$ TL Backpulver

Belag
1 Dose Ananasstücke (Abtropfgewicht 240 g)
1,5 EL brauner Zucker
1,5 EL Kokosraspel

Zubereitung

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

Schnelle Mandeltorte

Zubereitungszeit: 20 – 25 Minuten

Teig
100 g Mehl
$^1/_2$ gestr. TL Backpulver
75 g Butter oder Margarine
30 g Zucker

Belag
75 g Butter
100 g Mandelkerne, gehackt
$^1/_3$ Fläschchen Bittermandel-Aroma
30 g Zucker
$^1/_2$ Päckchen Vanillinzucker
75 ml Rahm

Zum Bestreichen
50 g Aprikosenkonfitüre

Zubereitung

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

Alle Automatikprogramme sind gewichtsabhängig.

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

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

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

Auftauautomatik

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

Ad 1 Steak, Kotelett
200 – 800 g

Ad 2 Hackfleisch
200 – 800 g

Ad 3 Poulet
900 – 1500 g

Ad 4 Kuchen
100 – 1400 g

Ad 5 Brot
100 – 1000 g
Dieses Programm eignet sich besonders für das Auftauen von geschnittenem Brot. Wenn möglich, legen Sie die Scheiben vereinzelt in das Gerät, oder trennen Sie sie nach der Hälfte der Zeit beim Wendesignal voneinander.

Garautomatik

Es gibt vier Programme für gefrorenes und acht Programme für frisches Gargut.

Die Ausgleichszeit ist für diese Programme jeweils ca. 2 Minuten.

⚠ Das Material der Haube verträgt Temperaturen von bis zu 110 °C.
Bei höheren Temperaturen kann sich der Kunststoff verformen und mit der Speise verbinden.
Verwenden Sie die Abdeckhaube nur für den reinen Mikrowellen-Solobetrieb. Auf keinen Fall eine Haube verwenden, wenn der Grill zugeschaltet ist, also bei den Programmen AC 4 bis AC 8.

Gefrorenes Gargut garen

AC 1 Gemüse
100 – 600 g

AC 2 Fertiggericht, rührbar
300 – 1000 g

AC 3 Auflauf, Gratin
200 – 600 g

AC 4 Pommes frites
100 – 300 g

Frisches Gargut garen

AC 1 Gemüse
100 – 600 g

AC 2 Kartoffeln
100 – 800 g

AC 3 Fisch
400 – 1200 g

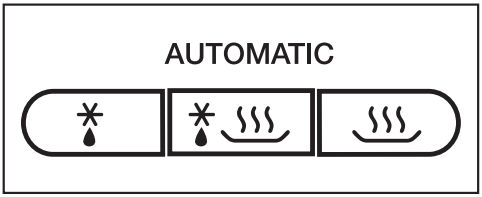
AC 4 Grillspiesse
200 – 800 g

AC 5 Grillpoulet
900 – 1400 g

AC 6 Pouletschenkel
250 – 750 g

AC 7 Fischauflauf
600 – 1200 g

AC 8 Gratins/Aufläufe,
z. B.: Kartoffelgratin
500 – 1500 g



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

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

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

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

Nach Ablauf der halben Garzeit ertönt ein Signalton.

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

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

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

Hier werden einige Rezeptvorschläge für die Automatikprogramme "Frisches Gargut garen" 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.

AC 1 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 bzw. Umrühren des Gargutes.

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

Karotten in Kerbelrahm (2 Portionen)

Zubereitungszeit: 25 – 35 Minuten

Zutaten

350 g Karotten, geputzt
5 g Butter
50 ml Gemüsebouillon (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 Speisestärke

Zubereitung

Karotten in Stifte (Dicke ca. 3 – 4 mm) oder in Scheiben (3 – 4 mm) schneiden. Butter, Bouillon, Crème fraîche und alle anderen Zutaten vermischen und mit den Karotten in eine Schüssel geben. Zugedeckt garen, beim Signalton des Gerätes umrühren

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

AC 2 Kartoffeln

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

Zubereitung

Bitte das Gewicht für Kartoffeln und Flüssigkeit eingeben.

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

Bei Geschwellten 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 Zwiebeln, fein gewürfelt
10 g Butter
1 – 2 EL Currypulver
250 ml Gemüsebouillon (Instant)
50 ml Rahm
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: Frisches Gargut AC 2
Gewicht: 800 g
Ebene: Drehteller

AC 8 Gratins/Aufläufe: Gemüse-Gratin (4 Portionen)

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Zutaten
400 g Blumenkohl oder Broccoli
400 g Karotten

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

Zubereitung

Blumenkohl oder Broccoli in kleine Röschen, Karotten in dünne Scheiben (3 mm) schneiden. Beides in eine Auflaufform geben (Durchmesser ca. 24 cm) und vermischen. Margarine erhitzen, Mehl zufügen, unter weiterem Rühren Bouillon 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 Sauce über das Gemüse giessen, mit dem Gouda bestreuen und offen garen.

Einstellung: Frisches Gargut AC 8
Gewicht: 1500 g
Ebene: Drehteller

Kartoffel-Käse-Gratin (4 Portionen)

Zubereitungszeit: 25 – 30 Minuten

Zutaten
500 g Kartoffeln, geschält
250 ml Rahm
125 g Crème fraîche
150 g Gouda, gerieben
1 Knoblauchzehe
Salz, schwarzer Pfeffer, Muskat
Butter

Zubereitung

Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden, mit etwa $^2/_3$ des Käses mischen und in eine gefettete, mit der Knoblauchzehe ausgeriebenen Auflaufform (Durchmesser ca. 24 cm) geben. Rahm und Crème fraîche miteinander verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und über das Kartoffel-Käse-Gemisch giessen. Mit dem restlichen Käse bestreuen und offen garen.

Einstellung: Frisches Gargut AC 8
Gewicht: 1050 g
Ebene: Drehteller

AC 4 Grillspiesse: Filetspiesschen (8 Spiesse)

Zubereitungszeit: 25 – 35 Minuten + 1 Stunde Ruhezeit

Zutaten
1 Schweinsfilet, ca. 300 g
1 rote Peperoncini
2 Zwiebeln

Zum Marinieren
8 EL Speiseöl
Pfeffer, Salz, Paprika edelsüss, Chilipulver
8 Holzspiesse

Zubereitung

Das Schweinsfilet in 16 Stücke kleinschneiden. Die Peperoni putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebeln jeweils achteln. Abwechselnd Fleisch, Peperoni und Zwiebel auf die Spiesse stecken. Für die Marinade die Zutaten gut verrühren und die Spiesschen damit bestreichen. Etwa eine Stunde ziehen lassen. Die Spiesse auf den Grillrost legen und zusammen mit einer hitzebeständigen, mikrowellengeeigneten Form einschieben. Nach etwa der halben Grillzeit (Signal) wenden.

Einstellung: Frisches Gargut AC 4
Gewicht: je Spiess ca. 100 g
Ebene: Rost und Form auf Drehteller

Poulet-Grillspiesse (8 Spiesse)

Zubereitungszeit: 25 – 35 Minuten + 1 Stunde Ruhezeit

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

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

Einstellung: Frisches Gargut AC 4
Gewicht: je Spiess ca. 100 g
Ebene: Rost und Form auf Drehteller

AC 6 Pouletschenkel

Zubereitung

Die Pouletschenkel 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 Pouletschenkel wenden und zu Ende garen.

AC 5 Grillpoulet

Zubereitung

Das Poulet 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 Poulethälften wenden und zu Ende garen.

Zu AC 6 und AC 5

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.

AC 3 Fisch: Fischcurry (4 Portionen)

Zubereitungszeit: 35 – 45 Minuten

Zutaten
300 g Ananasstücke
1 rote Peperoncini
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 Saucenbinder

Zubereitung

Fischfilet würfeln, in eine Schüssel geben und mit dem Zitronensaft beträufeln. Peperoncini vierteln, von Rippen und Kernen befreien und in schmale Streifen schneiden. Die Banane schälen und in Scheiben schneiden. Mit der Peperoni und den Ananasstückchen zum Fisch geben und vermengen. Die Butter zufügen. Wein, Saft, Gewürze und Saucenbinder vermengen und zum Fisch in die Schüssel geben. Alles gut miteinander vermischen und zugedeckt garen.

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

AC 7 Fischauflauf: 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: Frisches Gargut AC 7
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
Kräuter- Gewürzsalz
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.

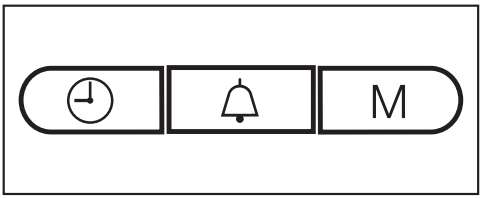
Einstellung: Frisches Gargut AC 7
Gewicht: ca. 1150 g
Ebene: Drehteller

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

Programmieren

(z. B.: Dreistufiger Programmablauf)

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



- Drücken Sie die Taste M.

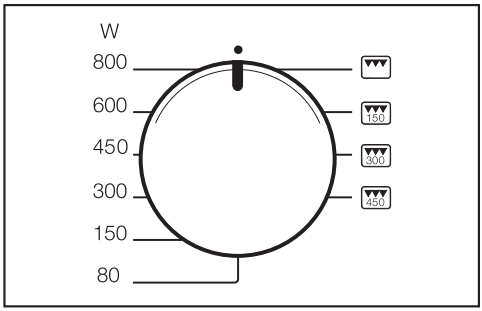
Im Anzeigefeld leuchtet die 1, die 2 blinkt.

- Wählen Sie dann die zweite Betriebsart und die Dauer.
- Drücken Sie wieder die Taste M.

Jetzt leuchtet die 2 und die 3 blinkt.

- Jetzt wählen Sie die dritte Betriebsart und die Dauer. Drücken Sie die Taste M.

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



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

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

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

Korrektur der Eingaben

- Überschreiben Sie das gespeicherte Programm durch eine neue Programmierung.

Eigenes Programm aufrufen

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

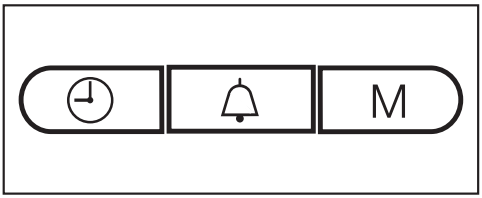
Eigenes Programm speichern (Memory)

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

Sie können für einige Einstellungen Ihres Gerätes eine Alternative wählen.

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

Um eine Geräteeinstellung zu ändern, gehen Sie folgendermassen vor:



- Drücken Sie die Tasten ◴ und M gleichzeitig und halten Sie sie gedrückt, bis *P 1* und ▸≡ im Anzeigefeld leuchten. Lassen Sie dann los, denn wenn Sie zu lange warten, erscheint wieder die Tageszeit im Anzeigefeld.
- Wählen Sie mit dem Zeitwähler die Geräteeinstellung, die Sie ändern möchten (*P 1* bis *P 6* und *P 0*). Drehen Sie so lange, bis die gewünschte Einstellung im Anzeigefeld erscheint.
- Drücken Sie dann die Taste M, um die Einstellung aufzurufen.

Im Anzeigefeld erscheint *5* als Hinweis, dass die Einstellung geändert werden kann.

- Drehen Sie den Zeitwähler, wenn Sie die Einstellung ändern möchten (siehe Tabelle), und bestätigen Sie die Eingabe durch Druck der Taste M (bei *P 5* und *P 0* die Taste M etwa 4 Sekunden gedrückt halten).

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

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

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

Die geänderten Geräteeinstellungen bleiben nach einem Stromausfall erhalten.

Geräteeinstellungen ändern

Geräteeinstellung		Einstellmöglichkeiten (* Werkeinstellung)	
P 1	Nachtabschaltung	S 0*	Die Nachtabschaltung ist ausgeschaltet.
		S 1	Die Nachtabschaltung ist eingeschaltet. In der Zeit von 23 bis 4 Uhr ist die Tageszeitanzeige ausgeschaltet.
P 2	Warmhalteautomatik	S 1*	Die Warmhalteautomatik ist eingeschaltet.
		S 0	Die Warmhalteautomatik ist ausgeschaltet.
P 3	"door"-Hinweis	S 1*	Der "door"-Hinweis erscheint, wenn die Gerätetür etwa 20 Minuten nicht geöffnet wurde. Der Start ist blockiert.
		S 0	Der "door"-Hinweis erscheint nicht.
P 4	Erinnerungssignal	S 1*	Das Erinnerungssignal ertönt alle 5 Minuten in den ersten 20 Minuten nach Programmende.
		S 0	Das Erinnerungssignal ist ausgeschaltet.
P 5	Messeschaltung (für die Präsentation der Geräte im Fachhandel oder in Ausstellungsräumen)	S 0*	Die Messeschaltung ist nicht aktiv. Wird eine aktive Messeschaltung inaktiviert, erscheint kurzzeitig _ _ _ _ im Anzeigefeld.
		S 1	Die Messeschaltung ist aktiv. Bei Betätigung einer Taste oder eines Wählers erscheint kurzzeitig nES_ im Anzeigefeld. Das Gerät ist nicht funktionsbereit.
P 6	Gewichtseinheit	S 0*	Das Lebensmittelgewicht wird in Gramm (g) angezeigt.
		S 1	Das Lebensmittelgewicht wird in Pfund (lb) angezeigt.
P 0	Werkeinstellungen	S 1*	Die Werkeinstellungen werden wieder hergestellt oder sind nicht verändert worden.
		S 0	Die Werkeinstellungen wurden verändert.

Zum Erhitzen von Lebensmitteln wählen Sie bitte folgende Mikrowellenleistung:

Getränke	800 Watt
Speisen	600 Watt
Baby-, Kindernahrung	450 Watt

⚠ Die Baby- und Kindernahrung darf nicht zu heiss werden.
Erwärmen Sie sie deshalb nur für 1/2 bis 1 Minute mit 450 Watt.

Tipps zum Erhitzen

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

⚠ Verschlossene Gläser immer öffnen.
Bei Gläsern mit Kindernahrung den Deckel entfernen.

Babyflaschen ohne Verschlusskappe und Sauger erwärmen.

Vermeiden Sie einen Siedeverzug, indem Sie die Flüssigkeit vor dem Erhitzen umrühren. Warten Sie nach dem Erhitzen mindestens 20 Sekunden, bevor Sie das Gefäss aus dem Garraum nehmen. Sie können zusätzlich während des Erhitzens einen Glasstab oder ähnlichen Gegenstand in das Gefäss stellen, wenn vorhanden.

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

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

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

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

Grössere Speisenmengen während des Erhitzens zwischendurch umrühren bzw. wenden. Die äusseren Schichten zur Mitte rühren, da sich die Ränder schneller erwärmen.

Nach dem Erhitzen

Vorsicht beim Herausnehmen des Geschirrs! Es kann heiss sein.

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

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

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

Das Gargut in eine mikrowellengeeignete Schüssel geben und zugedeckt garen.

Für das Garen ist es sinnvoll, zum Ankochen zuerst eine Leistung von 800 Watt und zum weiteren schonenden Fortkochen 450 Watt zu wählen.

Zum Quellen von Speisen, wie **Milchreis** und **Griess**, zuerst 800 Watt und dann 150 Watt einstellen.

Tipps zum Garen

Die Garzeiten bei Gemüse sind von der Beschaffenheit abhängig. Frisches Gemüse ist wasserhaltiger und wird dadurch schneller gar. Fügen Sie gelagertem Gemüse etwas Wasser bei.

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

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

⚠ Garen Sie besonders leicht verderbliche Lebensmittel, wie z. B. Fisch, ausreichend.
Beachten Sie beim Garen solcher Speisen unbedingt die angegebenen Garzeiten.

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

⚠ 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.

⚠ 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.

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

Zum Auftauen von Lebensmitteln wählen Sie bitte folgende Mikrowellenleistung:

– 80 Watt
zum Auftauen von sehr empfindlichen Lebensmitteln, wie Rahm, Butter, Rahm- 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.

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

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

Auftauen und anschliessende Zubereitung

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

Wählen Sie zuerst 800 Watt und anschliessend 450 Watt.

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

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

Lassen Sie das Nahrungsgut nach dem Auftauen und Erhitzen bzw. Garen einige Minuten bei Raumtemperatur stehen, damit sich die Temperatur gleichmässiger in der Speise verteilt.

Sterilisieren

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

⚠ Verschliessen Sie die Gläser nur mit Klarsichtklebeband oder mit einer mikrowellengeeigneten Klammer.

Niemals Metallklammern oder Gläser mit Schraubverschlüssen verwenden!

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

Am günstigsten ist es, maximal drei $^1/_2$-Liter-Gläser einzukochen.

- Stellen Sie die Gläser auf den Drehteller.
- Bringen Sie den Glasinhalt mit einer Leistung von 800 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

Bei Obst und Gurken reicht diese Zeit zum Sterilisieren aus.

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

– Karotten ca. 15 Minuten,

– Erbsen ca. 25 Minuten

garen.

Nach dem Sterilisieren

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

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

Lebensmittel	Menge	MW-Leistung (Watt)	Zeit (min)	Hinweise
Butter/Margarine schmelzen	100 g	450	1:00 – 1:10	offen schmelzen
Schokolade schmelzen	100 g	450	3:00 – 3:30	offen schmelzen, zwischendurch umrühren
Gelatine auflösen	1 Päckchen + 5 EL Wasser	450	0:10 – 0:30	offen auflösen, zwischendurch umrühren
Tortenguss zubereiten	1 Päckchen + 250 ml Flüssigkeit	450	4 – 5	offen erhitzen, zwischendurch umrühren
Hefeteig	Vorteig aus 100 g Mehl	80	3 – 5	zugedeckt aufgehen lassen
Popcorn zubereiten	1 EL (20 g) Popcorn-Mais	800	3 – 4	Mais in ein 1-l-Glas geben, zugedeckt zubereiten, dann mit Puderzucker bestreuen
Mohrenkopf vergrössern	20 g	600	0:10 – 0:20	offen auf einem Teller
Salatsaucen aromatisieren	125 ml	150	1 – 2	offen ganz schwach erwärmen
Zitrusfrüchte temperieren	150 g	150	1 – 2	offen auf einen Teller legen
Frühstücksspeck braten	100 g	800	2 – 3	offen auf Haushaltspapier legen
Glacé portionierbar machen	500 g	150	2	offen in das Gerät stellen
Tomaten enthäuten	3 Stück	450	6 – 7	Tomaten an der Blüte kreuzweise einschneiden, zugedeckt in wenig Wasser erhitzen, Haut abziehen. Die Tomaten können sehr heiss werden!
Erdbeerkonfitüre zubereiten	300 g Erdbeeren, 300 g Gelierzucker	800	7 – 9	Früchte und Zucker vermischen, zugedeckt in hoher Schüssel garen

Anwendungsbeispiele

Lebensmittel	Menge	MW-Leistung (Watt)	Zeit (min)	Hinweise
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, 750 g	300	26 – 28	120	Geschirr siehe Norm, Masse am oberen Rand (21 x 21 cm)
Cake, 475 g	600	8	5	Geschirr siehe Norm, Aussendurchmesser am oberen Rand 220 mm, offen garen
Hackfleischmasse, 900 g	600 450	6 11	5	Geschirr siehe Norm, Masse am oberen Rand 250 mm x 124 mm, offen garen
Kartoffelgratin, 1100 g	AC 8	1100 g	5	Geschirr siehe Norm, Aussendurchmesser am oberen Rand 220 mm, offen garen
Poulet, 1200 g TK-Gewicht	AC 5	1200 g	2	Grillrost, darunter hitzebeständige und mikrowellengeeignete Form, Brustseite zuerst nach unten legen, nach halber Garzeit wenden
Auftauen von Fleisch (Hackfleisch), 500 g	150	12	5 – 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).

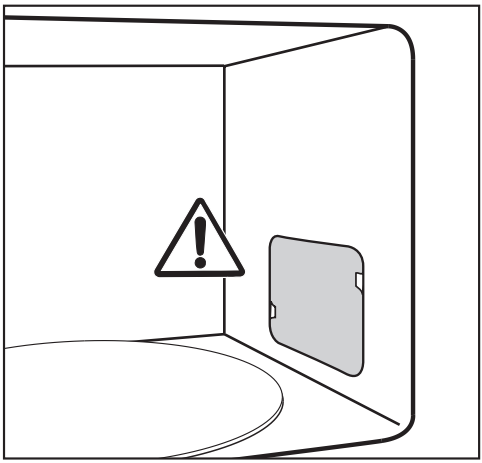
Verwenden Sie zum Reinigen des Mikrowellengerätes auf keinen Fall ein Dampf-Reinigungsgerät.
Der Dampf kann an spannungsführende Teile des Mikrowellengerätes gelangen und einen Kurzschluss auslösen.

Garraum, Türinnenseite

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

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

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



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

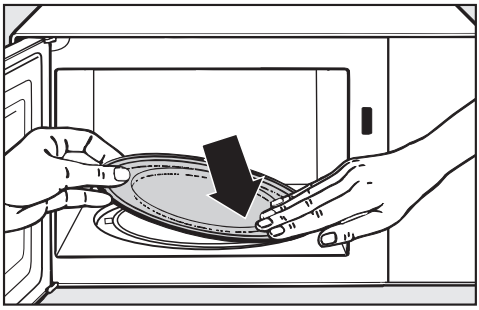
Weder Wasser noch Gegenstände dürfen in die Lüftungsschlitze des Gerätes gelangen.
Wischen Sie den Garraum nicht zu feucht aus, sonst gelangt Flüssigkeit durch die vorhandenen Öffnungen.
Verwenden Sie keine Scheuermittel, weil dadurch das Material verkratzt wird.

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

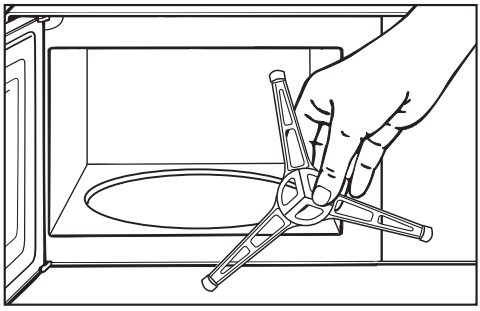
Halten Sie die Gerätetür stets sauber und überprüfen Sie diese ständig im Hinblick auf Beschädigungen.

⚠ Ein Gerät mit einer beschädigten Gerätetür darf bis zur Instandsetzung durch einen von Miele autorisierten Kundendiensttechniker nicht benutzt werden.

Zur Garraumreinigung können Sie:



- Den Drehteller herausnehmen und im Geschirrspüler 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,
– Geschirrspüler-Reiniger,
– Backofensprays,
– Glasreiniger,
– scheuernden harten Schwämme und Bürsten, z. B. Topfschwämme,
– Schmutzradierer,
– scharfen Metallschaber!

Mitgeliefertes Zubehör

Abdeckhaube

Die Abdeckhaube nach jedem Gebrauch spülen.
Sie ist geschirrspülergeeignet, kann sich allerdings im Spülraum durch den Kontakt mit bestimmten Naturfarbstoffen, z. B. in Karotten, Tomaten und Ketchup, verfärben.
Diese Verfärbung beeinflusst nicht die Stabilität der Abdeckhaube.

Rost

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

Gourmet-Platte

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

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

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

Nachkaufbares Zubehör

Glasschale

Die Glasschale ist geschirrspülergeeignet.
Keine kratzenden Scheuermittel verwenden.

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.

Die nachfolgenden Tabellen sollen Ihnen dabei helfen, die Ursachen einer Störung oder eines Fehlers zu finden und zu beseitigen.

Was ist zu tun, wenn . . .

Problem	Ursache und Behebung
. . . sich ein Vorgang nicht starten lässt	Prüfen Sie, ■ ob die Gerätetür geschlossen ist. ■ ob die Inbetriebnahmesperre eingeschaltet ist (siehe "Inbetriebnahmesperre"). ■ ob "door" im Anzeigefeld steht. Die Gerätetür ist einen längeren Zeitraum (etwa 20 Minuten) nicht geöffnet worden (siehe "door-Hinweis"). ■ ob der Netzstecker des Gerätes richtig eingesteckt ist. ■ ob die Sicherung(en) der Hausinstallation ausgeschaltet hat/haben, weil das Gerät, die Hausspannung oder ein anderes Gerät defekt sind (Netzstecker aus der Steckdose ziehen, Elektro-Fachkraft oder Kundendienst anfordern, siehe "Kundendienst").
. . . nach einem Garvorgang ein Betriebsgeräusch zu hören ist?	Das ist keine Störung! Nach einem Garvorgang bleibt das Kühlgebläse noch eine Weile eingeschaltet, damit sich keine Luftfeuchtigkeit im Garraum, an der Bedienblende oder am Schrankumbau niederschlagen kann. Es schaltet sich automatisch ab.
. . . das Anzeigefeld dunkel ist?	Die Tageszeit ist weggeschaltet. ■ Drücken Sie die Taste ◴ und halten Sie sie einige Sekunden gedrückt.
	Die Nachtabschaltung ist aktiviert. ■ Schalten Sie sie aus.
. . . sich der Drehteller besonders ruckartig dreht?	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.

Was tun, wenn ...

Problem	Ursache und Behebung
. . . nach Ablauf der eingestellten Zeit die Speise nicht genügend aufgetaut, erhitzt bzw. gegart ist?	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.
. . 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 unnormale Geräusche zu hören sind?	Die Speise ist mit Alufolie zugedeckt. ■ Entfernen Sie die Alufolie.
	Es werden Funken durch den Gebrauch von Metallgeschirr erzeugt. ■ Beachten Sie die Geschirrhinweise im gleichnamigen Kapitel.
. . . die Tageszeit im Anzeigefeld nicht stimmt?	Bei einem Stromausfall zählt die Zeit anschliessend ab 12:00 wie zur Inbetriebnahme. Die Tageszeit muss neu eingestellt werden. ■ Korrigieren Sie die Tageszeit.
. . . die Speise zu schnell erkaltet?	Aufgrund der Mikrowelleneigenschaften entsteht die Wärme zuerst an den Randschichten des Lebensmittels und wandert dann in die Mitte. Wird also mit einer hohen Mikrowellenleistung die Speise erhitzt, kann diese aussen bereits heiss sein, aber noch nicht im Inneren. Bei dem anschliessenden Temperaturausgleich wird die Speise im Inneren wärmer und aussen kälter. ■ Erhitzen Sie deshalb insbesondere Speisen mit unterschiedlicher Zusammensetzung, wie bei einem Menü, mit einer niedrigeren Leistung und dafür entsprechend länger.

Problem	Ursache und Behebung
. . . sich das Mikrowellengerät während eines Gar-, Erhitzungs-, Auftauvorganges abschaltet?	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 Abschalten des Gerätes kommen. ■ Nach einer Abkühlphase können Sie den Garvorgang fortsetzen.
	Das Gerät schaltet sich wiederholt ab. ■ Benachrichtigen Sie den Kundendienst.

Kundendienst

Kontakt bei Störungen

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

Die Telefonnummer des Miele Kundendienstes finden Sie am Ende dieser Gebrauchsanweisung.

Der Kundendienst benötigt Modellbezeichnung und die Fabrikationsnummer Ihres Gerätes.

Beide Angaben finden Sie auf dem Typenschild, das sich auf der inneren Gerätefront befindet.

Garantie

Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre.

Weitere Informationen entnehmen Sie den mitgelieferten Garantiebedingungen.

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

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

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

Der Anschluss darf nur an eine ordnungsgemäss angelegte Steckdose erfolgen. Die Elektroanlage muss nach gültigen Vorschriften ausgeführt sein.

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

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

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

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

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

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

Das Gerät darf nicht an Inselwechselrichter angeschlossen werden, die bei einer autonomen Stromversorgung wie z. B. **Solarstromversorgung** eingesetzt werden. Beim Einschalten des Gerätes kann es sonst durch Spannungsspitzen zu einer Sicherheitsabschaltung kommen. Die Elektronik kann beschädigt werden!
Ebenso darf das Gerät nicht in Verbindung mit sogenannten **Energiesparsteckern** betrieben werden, da hierbei die Energiezufuhr zum Gerät reduziert und das Gerät zu warm wird.

Einbau

Beim Einbau des Mikrowellengerätes ist auf eine ungehinderte Abluft und Zuluft an der Gerätefront zu achten. Deshalb die Lüftungsschlitze nicht mit Gegenständen verschliessen! Sorgen Sie dafür, dass der Zwischenraum zu den umgebenden Möbelfronten seitlich mindestens 2,5 mm und oberhalb mindestens 4 mm beträgt.

Das Gerät eignet sich bei einer Nischenhöhe von 350 mm für den Einbau in einen Oberschrank und bei einer Nischenhöhe von 360 mm für den Einbau in einen Hochschrank.

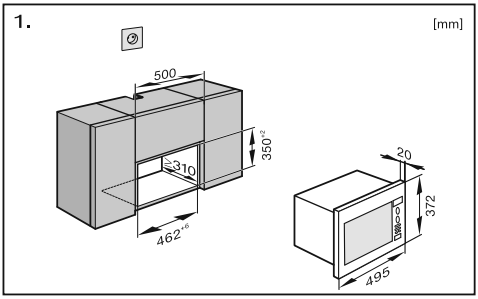
Der Einbau in einen Oberschrank, der direkt über einem Kochfeld hängt, ist aus Sicherheitsgründen unzulässig.

Eine Mindesteinbauhöhe von 85 cm ist einzuhalten.

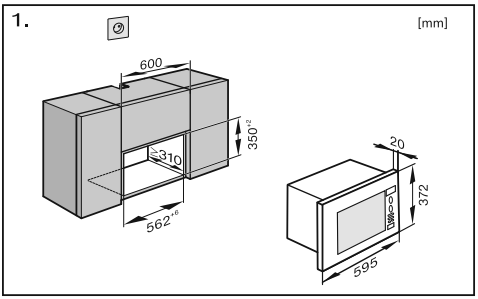
Fassen Sie das Gerät zum Transport am Gehäuse und nicht am Rahmen an. Um das Gewicht des Gerätes abzufangen, ist der Rahmen nicht stabil genug.

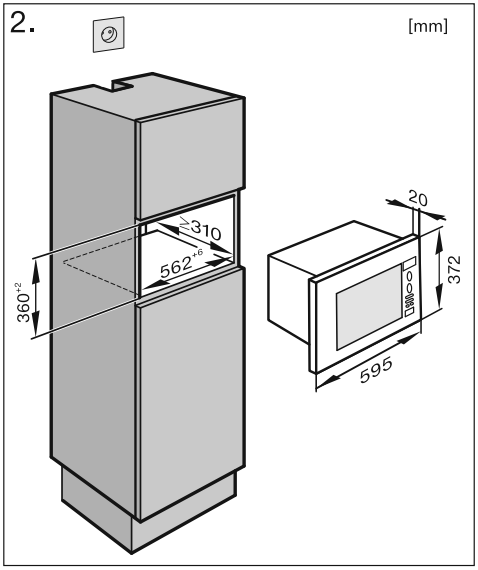
Einbaumasse

M 6022 SC



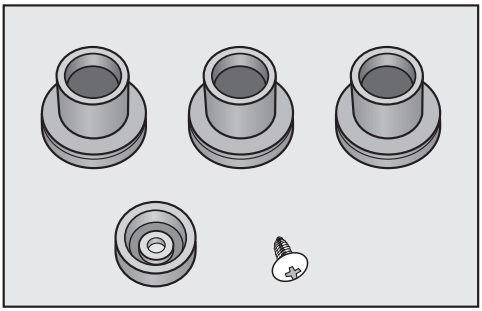
M 6032 SC

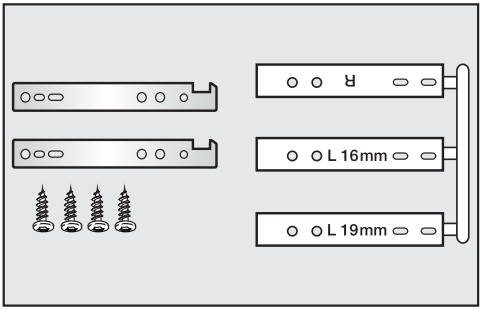




Einbaumaterial

Folgendes Material befindet sich im Zubehör:

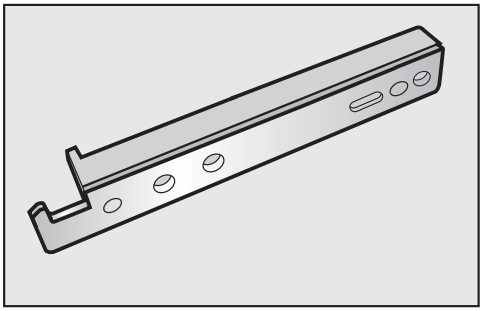




Einbau durchführen

Das Mikrowellengerät darf nur im eingebauten Zustand betrieben werden.

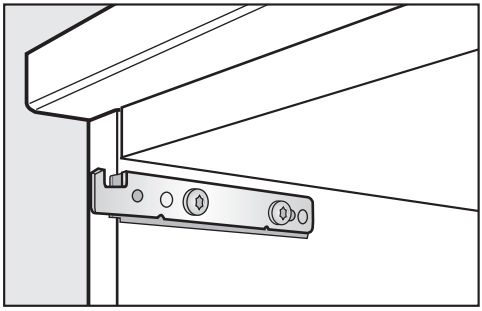
Es befinden sich drei Distanzstücke im Zubehör, und zwar eins für die rechte Schrankwand (R) sowie zwei verschiedene für die linke Schrankwand (L), je nachdem, ob die Wand 16 oder 19 mm dick ist.



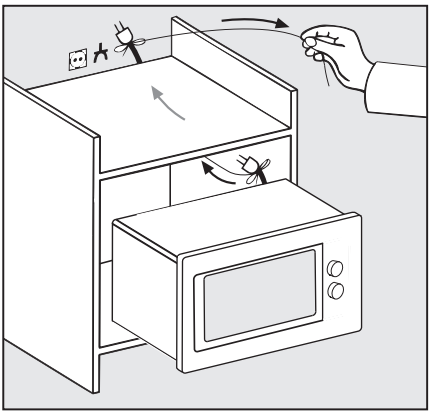
- Verbinden Sie das zu ihrer Wandstärke passende linke Distanzstück mit einem Haken.
- Verbinden Sie den anderen Haken mit dem rechten Distanzstück.
- Kontrollieren Sie vor der Hakenbefestigung, dass die Schrauben dort eingeschraubt werden, wo die Wandstärke mindestens 16 mm beträgt.

1. Nischenhöhe 350 mm

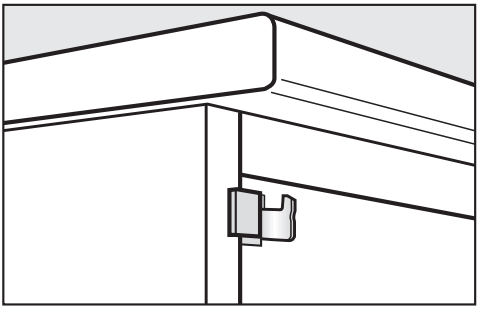
- Markieren Sie auf beiden Schrankseiten 337 mm als Mass für den Abstand der Unterkante der Distanzstücke zum Nischenboden.
- Halten Sie die Unterkante des Distanzstückes an die markierte Linie, und drücken Sie den Anschlag des Distanzstückes gegen die Front der Seitenwand.



- Zur Befestigung der beiden Distanzstücke mit den Haken setzen Sie jeweils eine Schraube in eines der beiden vorderen Löcher und eine weitere Schraube in die Mitte des hinteren Langlochs.
  Das Langloch ermöglicht eine Korrektur der Position, die beiden zusätzlichen Löcher sind zur Reserve, falls ein erneutes Schrauben erforderlich ist.



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



- Fixieren Sie das Gerät mit dem Frontrahmen, indem Sie es über die Haken heben und einrasten.
- Prüfen Sie die Fixierung dadurch, dass Sie leicht auf den oberen Rand des Frontrahmens drücken.
- Kontrollieren Sie die Ausrichtung.
- Schliessen Sie das Mikrowellengerät elektrisch an.

2. Nischenhöhe 360 mm

- Entnehmen Sie das gesamte Zubehör sowie den Drehteller und den Laufring aus dem Garraum des Mikrowellengerätes.
- Legen Sie das Mikrowellengerät so auf die rechte Seitenwand, dass der Frontrahmen die Tischkante überragt und nicht aufliegt.
- Schrauben Sie die drei Gerätefüsse ab, und befestigen Sie stattdessen mit den gleichen Schrauben die drei hohen Gerätefüsse.
- Schrauben Sie die kurze Distanzscheibe aus dem Zubehör mit der beiliegenden kurzen Schraube in die Bohrung an der Geräteunterseite am Netzeingang.
- Markieren Sie auf beiden Schrankseiten 347 mm als Mass für den Abstand der Unterkante der Distanzstücke zum Nischenboden.
- Mit dem Einbau so weiter verfahren, wie unter "1. Nischenhöhe 350 mm" beschrieben.

Miele AG
Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Miele SA
Sous-Riette 23
1023 Crissier

Telefon: 0800 800 222
www.miele.ch/contact

www.miele.ch

Miele

M 6022 SC M 6032 SC

CE

de-CH

M.-Nr. 10 228 500 / 03