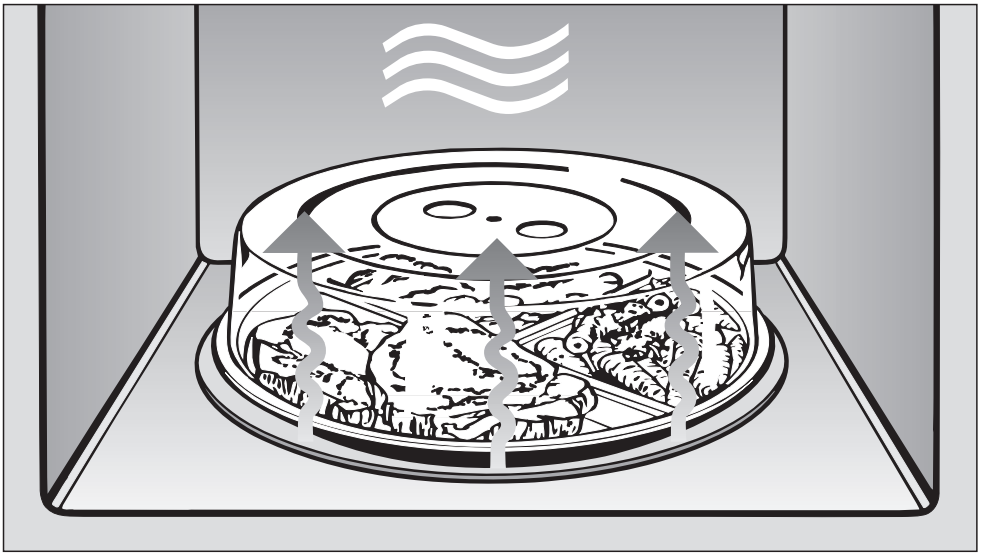
Miele

Gebrauchsanweisung



Mikrowellengerät
M 616 EG
M 626 EG, M 636 EG
M 626 EC, M 636 EC

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

D

M.-Nr. 04 690 342

Inhalt

Gerätebeschreibung 4

Ihr Beitrag zum Umweltschutz 5

Sicherheitshinweise und Warnungen 6

Funktionsbeschreibung 12

Umrechnung der Leistungsangaben 13

Geschirr-Hinweise für die Mikrowelle
Material und Form 14
Geschirr-Test 16

Inbetriebnahme
Tageszeit einstellen 18
Kurzzeitwecker 18
Signalton 18
Tür öffnen 18
Tür schließen 18

Betriebsarten 19

Bedienung
Mikrowellen-Solobetrieb 20
Warmhalteautomatik 21
Drehboden ausschalten 21
Vorgang unterbrechen 21
Vorgang abbrechen 21
Fehlermeldung 21
Heißluft
(nur bei M 626 EC und M 636 EC) 22
Umluftgrillen
(nur bei M 626 EC und M 636 EC) 22
Grillen 23
Kombination Mikrowelle mit Grillen 23
Kombination Mikrowelle mit Heißluft
(nur bei M 626 EC und M 636 EC) 24

Inhalt

Kombination Mikrowelle mit Umluftgrillen
(nur bei M 626 EC und M 636 EC) 24
Auftauautomatik 25
Garautomatik 25
Kombination der Automatikprogramme 26
Kurzwahlsysteme 27
Startvorwahl
(nur bei M 626 EC und M 636 EC) 28

Praxistips für die Mikrowelle
Erhitzen 29
Garen 30
Auftauen 31
Auftauen und Erhitzen bzw. Garen 31
Einkochen 32
Anwendungsbeispiele 33

Reinigung und Pflege 34

Störungen - Was tun? 36

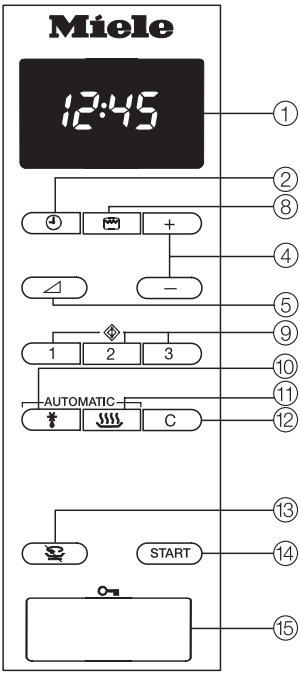
Kundendienst 38

Aufstellen und Anschließen 39

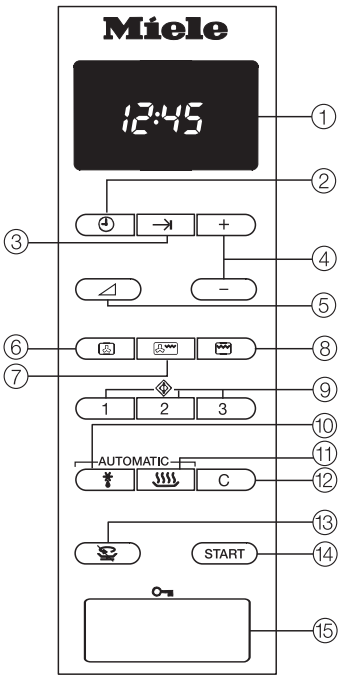
Technische Daten 41

Gerätebeschreibung

M 616 EG, M 626 EG, M 636 EG



M 626 EC, M 636 EC



① Elektronikuhr mit Display-Anzeige
② Taste für Zeiteinstellung
③ Taste für Startvorwahl
④ Eingabetasten für Vor- und Rücklauf +/-
⑤ Betriebswahltaste Mikrowellen-Leistung
⑥ Betriebswahltaste Heißluft
⑦ Betriebswahltaste Umluftgrillen
⑧ Betriebswahltaste Grillen
⑨ Programmspeichertasten 1, 2, 3
⑩ Taste für Auftauautomatikprogramme
⑪ Taste für Garautomatikprogramme
⑫ Löschtaste C
⑬ Drehbodentaste
⑭ Starttaste START
⑮ Türöffner

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

Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Geben Sie deshalb Ihr Altgerät entweder über Ihren Händler oder über das öffentliche Sammelsystem in den Materialkreislauf zurück.

Bitte sorgen Sie dafür, daß das Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.
Hierüber informiert Sie die Gebrauchsanweisung unter der Rubrik „Sicherheitshinweise und Warnungen“.

Dieses Gerät 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, weil sie wichtige Hinweise für die Sicherheit, den Gebrauch und die Wartung des Gerätes enthält. Dadurch schützen Sie sich und verhindern Schäden am Gerät.
Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung auf, und geben Sie sie einem eventuellen Nachbesitzer weiter!

Bestimmungsgemäße Verwendung

Benutzen Sie das Mikrowellengerät ausschließlich im Haushalt zum Auftauen, Erhitzen, Garen, Grillen, Einkochen von Lebensmitteln. Alle anderen Anwendungsarten sind unzulässig und möglicherweise gefährlich.
Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch bestimmungswidrigen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.

Kinder dürfen das Gerät nur ohne Aufsicht benutzen, wenn ihnen die Bedienung so erklärt wurde, daß sie das Gerät sicher bedienen können. Die Kinder müssen die möglichen Gefahren einer falschen Bedienung erkennen können.

Technische Sicherheit

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

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

Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Mikrowellengerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr. Darüber hinaus können Funktionsstörungen am Gerät auftreten.

Bei Beschädigung der Anschlußleitung muß eine spezielle Anschlußleitung durch einen vom Hersteller geschulten Fachmann installiert werden.

Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Mikrowellengerätes unbedingt die Anschlußdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen des Elektronetzes. Diese Daten müssen unbedingt übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Im Zweifelsfall fragen Sie Ihren Elektroinstallateur.

Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Es ist sehr wichtig, daß diese grundlegende Sicherheitsvoraussetzung vorhanden ist. Im Zweifelsfall die Hausinstallation durch einen Fachmann überprüfen lassen.
Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden (z. B. elektrischer Schlag).

Das Mikrowellengerät ist nur dann elektrisch vom Netz getrennt, wenn eine der folgenden Bedingungen erfüllt ist:
– der Netzstecker des Gerätes gezogen ist.
Ziehen Sie nicht an der Anschlußleitung, sondern am Netzstecker, um das Gerät vom Netz zu trennen.
– die Sicherung der Hausinstallation ausgeschaltet ist.
– die Schraubsicherung der Hausinstallation ganz herausgeschraubt ist.

Der Anschluß des Gerätes an das Elektronetz darf nicht über ein Verlängerungskabel erfolgen.
Verlängerungskabel gewähren nicht die nötige Sicherheit des Gerätes (z. B. Überhitzungsgefahr).

Gebrauch

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.
Dieses erreichen Sie durch Umrühren bzw. Wenden der Speise und durch die Ausgleichszeiten. Ausgleichszeiten sind Ruhezeiten, in denen sich die Temperatur gleichmäßig in der Speise verteilt. Beachten Sie deshalb stets die angegebenen Ausgleichszeiten beim Erhitzen, Auftauen, Garen.

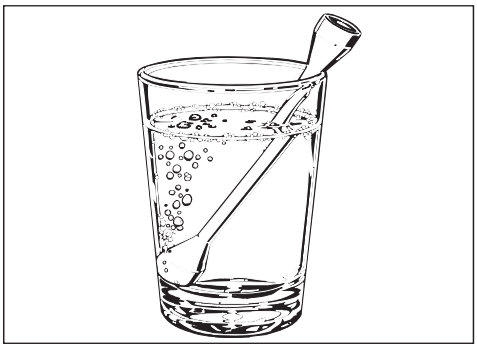
Beachten Sie, daß die Zeiten beim Garen, Erhitzen, Auftauen mit der Mikrowelle oft erheblich kürzer sind als auf der Kochstelle oder im Backofen. Zu lange Einschaltzeiten führen zum Austrocknen und eventuell zur Selbstentzündung des Lebensmittels. Es besteht Brandgefahr.
Brandgefahr besteht auch bei zu langem Trocknen von Brot, Brötchen, Blumen, Kräutern, Körnerkissen. Überwachen Sie unbedingt solche Vorgänge!

Betreiben Sie das Gerät nicht mit voller Leistung, wenn Sie leeres Geschirr erwärmen oder Kräuter trocknen. Das Gerät könnte sonst durch fehlendes Gargut oder falsche Beladung beschädigt werden.

Erwärmen Sie niemals Speisen oder Flüssigkeiten in verschlossenen Behältern oder Flaschen.
Bei Babyflaschen müssen Sie vorher Verschlußkappe **und** Sauger entfernen. Es baut sich sonst ein Druck auf, der Behälter / Flaschen explodieren läßt. Verletzungsgefahr!

Prüfen Sie nach dem Herausnehmen der Speise, ob diese die gewünschte Temperatur hat. Richten Sie sich nicht nach der Geschirrtemperatur! **Achten Sie besonders beim Erwärmen von Babynahrung auf eine verträgliche Temperatur!** Nach dem Erwärmen die Babynahrung gut umrühren oder schütteln, und dann die Nahrung probieren, damit sich das Baby nicht verbrennt.
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.

Zum Erhitzen einer Flüssigkeit muß der beiliegende Siedestab immer ins Gefäß gestellt werden.



Beim Kochen, insbesondere beim Nacherhitzen von Flüssigkeiten mit Mikrowelle, kann es ohne Verwendung des Siedestabes 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 bzw. 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! Der Siedestab bewirkt ein gleichmäßiges Sieden der im Gerät befindlichen Flüssigkeit und damit eine rechtzeitige Bildung der Dampfblasen.

Lassen Sie die Gerätetür geschlossen, wenn die Lebensmittel im Garraum Rauch entwickeln, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken. Brechen Sie den Vorgang ab (Taste C zweimal drücken), und ziehen Sie den Netzstecker.
Öffnen Sie die Tür erst, wenn der Rauch abgezogen ist.

Erhitzen Sie keinen Alkohol im unverdünnten Zustand. Brandgefahr!

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

Verwenden Sie keine Metallbehälter, keine Alu-Folie, keine Bestecke, kein Geschirr mit einer Metallauf- lage, kein bleihaltiges Kristallglas, keine Schalen mit einem gerändelten Rand, kein temperaturunbeständiges Kunststoffgeschirr, kein Holzgeschirr, keine Metallklipse, keine Kunststoff- und Papierklipse mit innenliegendem Draht, keine Sahnebecher mit unvollständig abgezogenem Deckel.
Benutzen Sie diese Gegenstände, kann das Geschirr beschädigt werden oder Brandgefahr bestehen.
Der dem Mikrowellengerät beiliegende Rost ist speziell auf die Wellenlänge der Mikrowellen abgestimmt und kann somit beim Grillen mit und ohne Mikrowellenbetrieb eingesetzt werden.

Kochen Sie Eier in Schalen nur im Spezialgeschirr. Erwärmen Sie keine hartgekochten Eier im Mikrowellengerät.
Die Eier platzen, auch noch nach dem Herausnehmen aus dem Garraum.

Eier ohne Schale dürfen Sie mit Mikrowellen nur dann garen, wenn die Haut des Eidotters vorher mehrmals angestochen wird.
Das Eidotter kann sonst nach dem Garen mit Hochdruck herausspritzen.
Verletzungsgefahr!

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

Erwärmen Sie im Mikrowellengerät keine Speisen in Warmhalteverpackungen, wie Tüten für gegrillte Hähnchen.
Die Warmhalteverpackungen bestehen u. a. aus einer dünnen Alu-Folie. Diese Folie reflektiert Mikrowellen. Die Mikrowellen können die Papierschicht so stark erhitzen, bis diese brennt.

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

Das Mikrowellengerät bei Arbeiten mit Ölen und Fetten unbedingt beaufsichtigen. Brandgefahr!

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

Bei allen Betriebsarten – außer beim Mikrowellen-Solobetrieb – werden der Garraum, der Grillheizkörper, die Einhängegitter, die Gerätetür und das Gehäuse heiß!
Hindern Sie deshalb Kleinkinder daran, das Gerät während des Betriebs zu berühren. Verbrennungsgefahr!
Ziehen Sie Schutzhandschuhe an beim Einschieben oder Herausnehmen von Back-, Brat-, Grillgut sowie beim Hantieren im Garraum, wenn das Gerät eingeschaltet ist bzw. kurz vorher eingeschaltet war.

Den Rost nur zum Grillen (mit und ohne Mikrowellen-Betrieb), das Backblech nur für die Betriebsart Heißluft verwenden.
Rost und Backblech werden während des Betriebs heiß. Verbrennungsgefahr!

Benutzen Sie das Gerät nicht zum Beheizen von Räumen. Durch die hohe Temperaturentwicklung im Garraum können entzündbare Gegenstände in der Nähe zu brennen beginnen.

Verwenden Sie zum Messen der Speisentemperaturen niemals Quecksilber- oder Flüssigkeitsthermometer, sondern nur Spezialthermometer, die für Mikrowellengeräte geeignet sind.

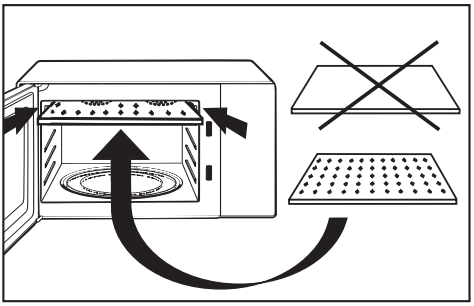
Verwenden Sie zum Reinigen des Mikrowellengerätes auf keinen Fall ein Dampf-Reinigungsgerät.
Der Dampf kann an spannungsführende Teile des Mikrowellengerätes gelangen und einen Kurzschluß auslösen.

Sonderzubehör

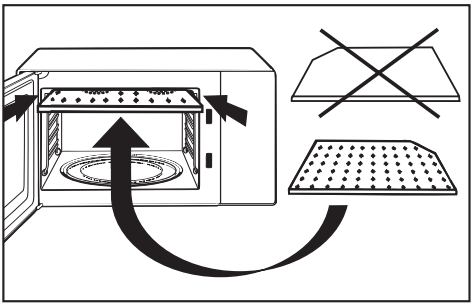
Stellen Sie die heiße Glasfettpfanne nicht auf eine kalte Fläche, wie z. B. auf eine Arbeitsplatte aus Granit oder Fliesen.
Die Glasfettpfanne kann sonst zerspringen. Legen Sie deshalb vorher einen Untersetzer, z. B. aus Draht, darunter.

Nur für Mikrowellengeräte, die in Verbindung mit einer Lifttür eingebaut sind:
Klappen Sie diese nicht herunter, wenn das Mikrowellengerät in Betrieb ist.

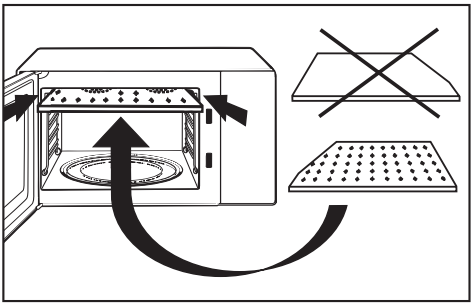
Glaskeramik-Spritzschutzplatte oberhalb des Grills einschieben.



M 616 EG



M 626 EG, M 626 EC, M 636 EC



M 636 EG

Beim Benutzen von Bräunungsgeschirr ist folgendes zu beachten:

- Fassen Sie das Bräunungsgeschirr nur mit Schutzhandschuhen an.

Verbrennungsgefahr!

- Setzen Sie das Bräunungsgeschirr zum Abstellen oder Servieren stets auf einen Untersetzer aus Draht oder ähnlichem.

Die Abstellfläche kann sonst angesengt werden.

- Benutzen Sie das Bräunungsgeschirr nur im Mikrowellengerät oder zum Servieren.

Beim herkömmlichen Kochen wird die Spezialglasur zerstört.

Entsorgung des Altgerätes

- Ausgediente Geräte unbrauchbar machen. Dazu den Netzstecker ziehen, und die Anschlußleitung durchtrennen.

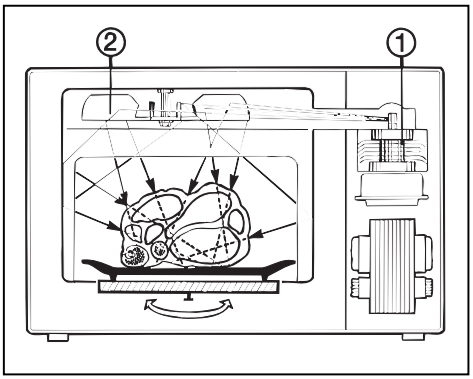
Sie verhindern damit, daß ein Mißbrauch mit den Mikrowellengeräten getrieben wird.

Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die infolge von Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise und Warnungen verursacht werden.

Funktionsbeschreibung

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

Wie funktioniert die Mikrowelle?



Im Mikrowellengerät befindet sich ein Magnetron ①. Es wandelt den Strom in elektromagnetische Wellen - in Mikrowellen - um. Diese Wellen werden von einem Metallventilator - dem Drehreflektor ② -, der sich hinter der mikrowellendurchlässigen Garraumdecke befindet, 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 das Zuschalten des Drehbodens wird die Mikrowellenverteilung optimiert.

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

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

Die Wärme entsteht also direkt in der Speise, deshalb

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

Die Leistungsangaben auf dem Mikrowellengerät sind in Stufen von 1 – 9 dargestellt. Auf vielen Lebensmittelverpackungen, in neutralen Rezepten und Kochbüchern finden sich jedoch Einstellangaben mit der Leistungsangabe in Watt. Die nachfolgende Tabelle erleichtert Ihnen die Auswahl der richtigen Leistung.

Stufe	Mikrowellengerät mit max.:		
	750 Watt [Watt]	850 Watt [Watt]	900/ 1000 Watt [Watt]
1	80	80	100
2	150	150	200
3	200	250	300
4	300	350	400
5	400	450	500
6	450	500	600
7	550	600	700
8	600	700	800
9	750	850	900/1000

Anwendungsbeispiel:

Die Rezeptangabe:
„Ankochen mit 850 Watt ca. 5 Minuten, dann mit 450 Watt weitere 20 Minuten garen“
bedeutet demnach für ein Mikrowellengerät mit maximal 850 Watt Leistung:
„Ankochen mit Stufe 9 ca. 5 Minuten, dann mit Stufe 5 weitere ca. 20 Minuten garen“.

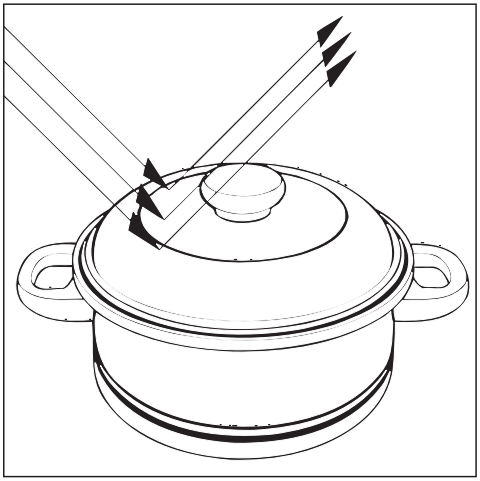
Bei Wattangaben, denen sich nicht exakt eine Leistungsstufe zuordnen läßt, wählen Sie bitte die in Ihrem Mikrowellengerät vorhandene, nächstgelegene Leistungsstufe.

Bei Geräten mit einer Maximalleistung von 1000 Watt empfehlen wir die Maximalleistung zum Erhitzen oder zum Ankochen von klaren Flüssigkeiten. Für die Zubereitung und das Ankochen von Auflauf, Gemüse und Dessert usw. wählen Sie bitte die Leistungsstufe 8 und zum Fortgaren dann die Leistungsstufe 4 oder 5.

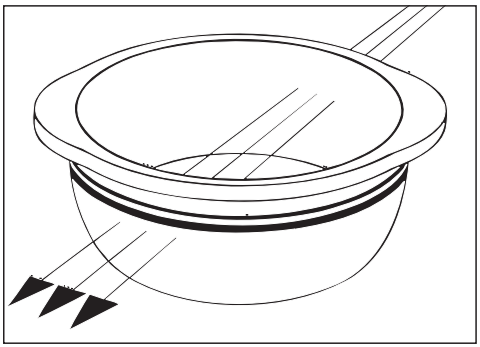
Die angegebenen Garzeiten bleiben im allgemeinen unverändert.

Geschirr-Hinweise für die Mikrowelle

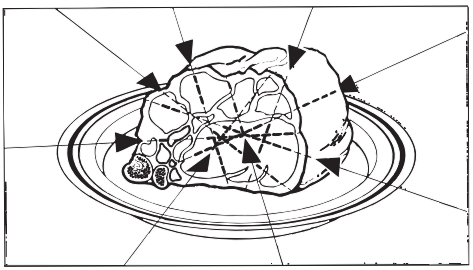
Die Mikrowellen



– werden von Metall reflektiert.



– durchdringen Glas, Porzellan, . . .



– werden vom Nahrungsgut absorbiert.

Material und Form

Material und Form des verwendeten Geschirres 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.

Metall

Metallbehälter, Alu-Folie, Bestecke gehören nicht in das Mikrowellengerät, auch nicht Geschirr mit einer Metallauflage (Dekor, z. B. Goldrand, Kobaltblau).

Das Metall reflektiert die Mikrowellen und verhindert somit den Garvorgang.

Ausnahmen:

– Fertiggerichte in Alu-Schalen können Sie im Gerät auftauen und erhitzen. Wichtig: den Schalendeckel entfernen.
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 Verwenden von Alu-Schalen kann Knistern und Funkenbildung auftreten.

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

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

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

Glas

Feuerfestes Glas oder Glaskeramik eignet sich sehr gut.

Kristallglas, das meist Blei enthält, und Glasschalen mit einem geränderten Rand können im Mikrowellengerät springen.
Sie sind deshalb ungeeignet.

Porzellan

Porzellangeschirr eignet sich gut.

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

Steingut

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

Steingut kann heiß werden.

Geschirrglasuren, Farben

Einige Geschirrglasuren und Farben enthalten metallische Substanzen.

Deshalb ist dieses Geschirr für die Mikrowelle ungeeignet.

Kunststoff

Kunststoffgeschirr nur für Vorgänge mit der Betriebsart Mikrowellen-Solobetrieb verwenden.
Kunststoffgeschirr muß hitzebeständig sein und Temperaturen von mindestens 180 °C vertragen.

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

Im Fachgeschäft gibt es auch spezielles Mikrowellen-Kunststoffgeschirr.

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

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

Kunststoff-Kochbeutel können Sie dann zum Erwärmen und Garen des Inhaltes verwenden, wenn Sie vorher Löcher in den Beutel stechen.

Durch die Löcher kann der Dampf entweichen. Damit wird ein Druckanstieg und ein Platzen des Beutels verhindert.

Bratbeutel und **-schläuche** können verwendet werden. Den Schlauch ca. 40 cm und den Beutel ca. 20 cm länger als das Bratgut bemessen und sorgfältig mit einem festen Bindfaden verschließen. Die Enden dann umschlagen und festbinden. Die Löcher gemäß den Angaben des Herstellers einstechen.

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

Es besteht sonst Brandgefahr.

Holz

Holzgefäße sind ungeeignet.

Das Wasser in dem Holz verdampft während des Garvorganges. Dadurch trocknet das Holz aus, Risse entstehen.

Einweg-Behälter

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

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

Vermeiden Sie Ihrer Umwelt zuliebe Einweg-Behälter.

Geschirr-Test

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

- Das leere Geschirr in die Mitte des Garraumes stellen.
- Die Tür schließen.
- Mit der Zeittaste 30 Sekunden einstellen.
- Mit der Taste die Leistungsstufe P 8 bzw. bei M 616 EG die Stufe P 9 wählen.
- Den Drehboden nicht ausschalten.
- Die Taste START drücken.

Hören Sie während dieses Tests Knistergeräusche, die von Funken begleitet werden, sofort das Gerät ausschalten!

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

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

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

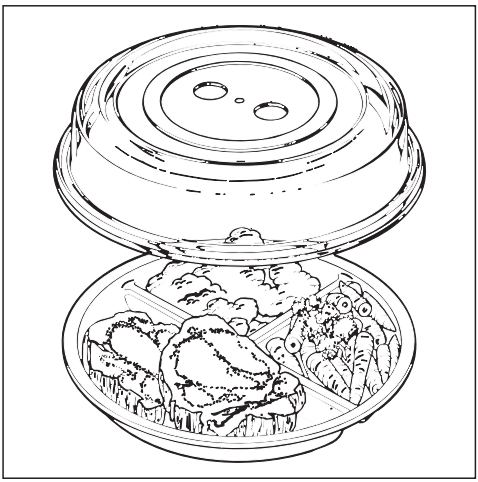
Eine Abdeckung

– verhindert übermäßigen Austritt von Wasserdampf, besonders bei längerem Garen, z. B. von Kartoffeln.

– beschleunigt den Erhitzungsvorgang des Nahrungsgutes.

– verhindert ein Austrocknen des Nahrungsgutes.

– verhindert den Aromaaustritt.



Decken Sie deshalb die Speisen stets mit einem mikrowellengeeigneten Deckel aus Glas oder Kunststoff zu, wie ihn der Handel bereithält.

An Stelle von einer Abdeckung können Sie auch mikrowellengeeignete Klarsichtfolie verwenden.
Haushaltsübliche Klarsichtfolie kann sich verformen.

Verschlossene Behälter, wie Gläser mit Babynahrung, immer öffnen.

Keine Abdeckung benutzen, wenn

– Speisen mit einer Panade erhitzt werden.

– Gerichte eine Kruste bekommen sollen, wie z. B. Toast.

Tageszeit einstellen

- Schließen Sie das Gerät ans Netz an.
  Im Anzeigefeld blinkt 0:00.
- Stellen Sie mit den Tasten +/- die Stunden ein (0 bis 23).
- Drücken Sie die Taste ⏲, und stellen Sie mit den Tasten +/- die Minuten ein.
- Drücken Sie zur Bestätigung der Zeitanzeige die Taste ⏲.

Das Gerät ist jetzt funktionsbereit.

Korrektur der Tageszeit

- Drücken Sie zweimal die Taste ⏲.
  Im Anzeigefeld blinkt 0:00.
- Korrigieren Sie die Tageszeit, wie oben beschrieben.

Kurzzeitwecker

- Drücken Sie die Taste ⏲, und stellen Sie mit den Tasten +/- die gewünschte Kurzzeit ein (5 s bis 99 min).
- Drücken Sie die Taste ◿.
  Im Anzeigefeld blinkt das Symbol ≋ für Mikrowellenbetrieb, und P 9 (M 626 EG, M 636 EG: P 8) leuchtet.
- Halten Sie die Taste - gedrückt, bis P 0 erscheint.
  Das Symbol ≋ erlischt, und das Symbol 🔔 für Kurzzeitwecker blinkt.
- Drücken Sie die Taste START.
  Im Anzeigefeld erscheint die eingestellte Zeit, die in Sekundenschritten rückwärts zählend abläuft.
- Nach Ablauf der Kurzzeit ertönt ein Signalton.

Signalton

Nach Ablauf der eingestellten Zeiten ertönt ein Signalton, der nach einigen Sekunden wiederholt wird.

- Drücken Sie die Taste C, um den Signalton vorzeitig abzuschalten.
  Die Tageszeit erscheint wieder im Anzeigefeld.

Tür öffnen

- Drücken Sie zum Öffnen der Tür auf die Taste „⊶“.
  Das Licht geht an.

Ist das Mikrowellengerät in Betrieb, wird beim Öffnen der Tür der Vorgang unterbrochen. Die jeweilige Betriebsanzeige blinkt im Anzeigefeld.

Tür schließen

- Drücken Sie die Tür zu.

Zum Fortsetzen eines unterbrochenen Vorganges die Taste START drücken.

M 626 EC, M 636 EC

Sie können die unten aufgeführten 7 Betriebsarten nutzen.

M 616 EG, M 626 EG, M 636 EG

Sie können zwischen 3 Betriebsarten wählen. Heißluft und Umluftgrillen (jeweils mit und ohne Mikrowellenbetrieb) stehen nicht zur Verfügung.

- **1. Mikrowelle-Solo**
  eignet sich zum Auftauen, Erhitzen bzw. Garen.
- **2. Heißluft** *
  ist ideal für das Backen.
- **3. Umluftgrillen** *
  Größere Fleisch- und Geflügelstücke können so gegrillt oder gebraten werden. Ventilator und Grillheizkörper sind gleichzeitig in Betrieb.
- **4. Grillen**
  ist ideal zum Grillen von flachem Grillgut, z. B. Steaks oder Würstchen.
- **5. Kombination Mikrowelle mit Heißluft** *
  Mit dieser Kombination können Sie Aufläufe schnell zubereiten.
- **6. Kombination Mikrowelle mit Umluftgrillen** *
  Eine Kombination, die besonders zum Braten und Grillen geeignet ist.
- **7. Kombination Mikrowelle mit Grillen**
  ist ideal zum Überbacken und Überbräunen. Die Mikrowelle gart, der Grill bräunt.

***** nur bei M 626 EC und M 636 EC

Automatikprogramme

Bei der Auftauautomatik stehen 4 Programme (d1 – d4) zur Verfügung.
Die Garautomatik bietet 8 Programme (C1 – C8).
Alle Automatikprogramme sind gewichtsabhängig, d. h. Sie müssen das Gewicht des Lebensmittels eingeben.
Die Automatikprogramme Auftauen und Garen können auch nacheinander ablaufen.

Kurzwahlsysteme

Mit den Tasten 1, 2, 3 können Sie eigene Programme speichern, die Sie häufig nutzen. Jeder Programmspeicherplatz kann immer wieder neu belegt werden.

Startvorwahl

(nur bei M 626 EC und M 636 EC)

Dauer und Ende von Vorgängen können für einen Zeitraum von bis zu 24 Stunden vorprogrammiert werden.

Warmhalteautomatik

Nach Ablauf eines Garvorganges mit Leistungsstufe 5 oder höher schaltet sich die Warmhalteautomatik für maximal 15 Minuten ein.

Mikrowellen-Solobetrieb

Sie können zwischen 9 Leistungsstufen wählen.
Je höher die Leistung, desto mehr Mikrowellen gelangen an das Nahrungsgut.
Beim Erhitzen von Speisen, die während des Erhitzungs- oder Garvorgangs nicht gerührt oder gewendet werden können oder die eine sehr unterschiedliche Zusammensetzung haben, ist es sinnvoll, diese mit einer niedrigeren Mikrowellenleistung zu erhitzen. Nur so kann sich die Wärme überall gleichmäßig verteilen.
Eine entsprechend längere Dauer führt dann zu der gewünschten Temperatur.

Zeit zum Auftauen, Erhitzen, Garen

Die erforderliche Zeit hängt ab von der
– Ausgangstemperatur der Speise. Speisen aus dem Kühlschrank brauchen zum Erhitzen, Garen z. B. 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.
– Form und dem Material des Geschirrs.
– Speisenmenge.

Es gilt:
Doppelte Menge – fast doppelte Zeit

Bei einer kleineren Speisenmenge verkürzt sich die Zeit entsprechend.

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

- Drücken Sie die Taste ⏲, und stellen Sie mit den Tasten +/- die gewünschte Garzeit ein (5 s bis 99 min).
- Drücken Sie die Taste ◿.
  Im Anzeigefeld blinkt das Symbol ≋ für Mikrowellenbetrieb, und P 9 (M 626 EG, M 636 EG: P 8) leuchtet.
- Wählen Sie mit den Tasten +/ - die gewünschte Leistungsstufe.
  Das Symbol ≋ blinkt, und die gewählte Leistungsstufe wird angezeigt.
- Drücken Sie die Taste START.
  Im Anzeigefeld erscheint die eingestellte Zeit, die in Sekundenschritten rückwärts zählend abläuft.
  Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signalton.
- Drücken Sie die Taste C, um den Signalton vorzeitig abzuschalten.

Sie können während des Betriebs die Taste ◿drücken, wenn Sie die Leistungsstufe abfragen wollen.

Warmhalteautomatik

Nach Ablauf eines Garvorganges mit Leistungsstufe 5 oder höher schaltet sich die Warmhalteautomatik für maximal 15 Minuten ein.

Im Anzeigefeld leuchten H:H und das Symboll ≋, der Drehboden bleibt in Betrieb.
Öffnen Sie während dieser Zeit die Tür, wird der Vorgang abgebrochen.

Die Warmhaltestufe kann nicht separat eingestellt werden.

Drehboden ausschalten

Der Drehboden ist standardmäßig immer eingeschaltet und sollte nur ausgeschaltet werden, wenn Blockiergefahr besteht, z. B. bei großem Geschirr, das über den Drehboden hinausragt.

- Drücken Sie die Taste ⌯, bevor Sie den Vorgang starten, um den Drehboden auszuschalten.
  Im Anzeigefeld erscheint das Symbol ⌯für den ausgeschalteten Drehboden.

Wenn Sie während des Betriebs den Drehboden ausschalten wollen, müssen Sie den Vorgang durch zweimaliges Drücken der Taste C abbrechen und die Einstellungen neu eingeben.

Vorgang unterbrechen

- Drücken Sie eimal die Taste C, um die eingegebenen Betriebsfunktionen zu stoppen.
  Im Anzeigefeld blinkt das Symbol für die Betriebsfunktion, und die Restzeit leuchtet.
- Drücken Sie die Taste START, um den Vorgang fortzusetzen.

Vorgang abbrechen

- Drücken Sie zweimal die Taste C, um die ablaufenden Betriebsfunktionen abzubrechen.
  Es erscheint die Tageszeit.

Fehlermeldung

- Wenn bei Fehleingaben der Buchstabe E im Anzeigefeld erscheint, drücken Sie einmal die Taste C. Danach ist eine erneute Eingabe möglich.
- Wenn bei zu hoher Garraumtemperatur ein E15 im Anzeigefeld erscheint, lassen Sie das Gerät 15 – 20 Minuten bei geöffneter Tür abkühlen. Danach die Taste C drücken, und die Einstellungen neu eingeben.

Heißluft

(nur bei M 626 EC und M 636 EC)

- Drücken Sie die Taste ⏲, und stellen Sie mit den Tasten +/- die gewünschte Garzeit ein (5 s bis 99 min).
- Drücken Sie die Taste 🌬.
  Im Anzeigefeld erscheinen die eingestellte Zeit sowie der Temperaturvorschlag, und das Symbol 🌬 für Heißluftbetrieb blinkt.
- Wählen Sie mit den Tasten +/ - die gewünschte Temperatur
  (50 °C – 250 °C).
- Drücken Sie die Taste START.
  Im Anzeigefeld erscheint die eingestellte Zeit, die in Sekundenschritten rückwärts zählend abläuft.
  Außerdem leuchtet ein roter Punkt im Anzeigefeld (Wärmehinweis).
  Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signalton.

Empfehlungen

Der Drehboden sollte bei Heißluftbetrieb immer eingeschaltet sein.
Bei der Verwendung größerer Formen können Sie die Einhängegitter, sofern vorhanden, herausnehmen.
Nutzen Sie die Nachwärme, indem Sie das Gebäck nach Ablauf der Garzeit für 5 Minuten im Gerät stehen lassen.

Umluftgrillen

(nur bei M 626 EC und M 636 EC)

- Drücken Sie die Taste ⏲, und stellen Sie mit den Tasten +/- die gewünschte Garzeit ein (5 s bis 99 min).
- Drücken Sie die Taste 🌬〰.
  Im Anzeigefeld erscheinen die eingestellte Zeit sowie der Temperaturvorschlag, und das Symbol 🌬〰 für Umluftbetrieb blinkt.
- Wählen Sie mit den Tasten +/ - die gewünschte Temperatur
  (50 °C – 200 °C).
- Drücken Sie die Taste START.
  Im Anzeigefeld erscheint die eingestellte Zeit, die in Sekundenschritten rückwärts zählend abläuft.
  Außerdem leuchtet ein roter Punkt im Anzeigefeld (Wärmehinweis).
  Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signalton.

Grillen

- Drücken Sie die Taste ⏲, und stellen Sie mit den Tasten +/- die gewünschte Garzeit ein (5 s bis 99 min).
- Drücken Sie die Taste ⌇.
  Im Anzeigefeld erscheinen die eingestellte Zeit sowie der Temperaturvorschlag, und das Symbol ⌇ für Grillen blinkt.
- Wählen Sie mit den Tasten +/ - die gewünschte Temperatur
  (50 °C – 200 °C).
- Drücken Sie die Taste START.
  Im Anzeigefeld erscheint die eingestellte Zeit, die in Sekundenschritten rückwärts zählend abläuft.
  Außerdem leuchtet ein roter Punkt im Anzeigefeld (Wärmehinweis).
  Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signalton.

Empfehlungen

Wenden Sie Fleisch- und Fischscheiben nach der halben Garzeit, damit beide Seiten gleichmäßig gegart und gebräunt werden.
Flache Scheiben und Stücke müssen Sie nur einmal wenden, größere, runde Stücke mehrmals.
Ist die Gesamtgrillzeit <15 Minuten, heizen Sie den Grill etwa 5 Minuten vor.

Kombination Mikrowelle mit Grillen

- Drücken Sie die Taste ⏲, und stellen Sie mit den Tasten +/- die gewünschte Garzeit ein (5 s bis 99 min).
- Drücken Sie die Taste ◿.
  Im Anzeigefeld blinkt das Symbol ≋ für Mikrowellenbetrieb, und P 9
  (M 626 EG, M 636 EG: P 8) leuchtet.
- Wählen Sie mit den Tasten +/ - die gewünschte Leistungsstufe.
  Das Symbol ≋ blinkt, und die gewählte Leistungsstufe wird angezeigt.
- Drücken Sie jetzt die Taste ⌇.
  Im Anzeigefeld erscheinen die eingestellte Zeit sowie der Temperaturvorschlag, und die Symbole ⌇ und ≋ blinken.
- Wählen Sie mit den Tasten +/ - die gewünschte Temperatur
  (50 °C – 200 °C).
- Drücken Sie die Taste START.
  Im Anzeigefeld erscheint die eingestellte Zeit, die in Sekundenschritten rückwärts zählend abläuft.
  Außerdem leuchtet ein roter Punkt im Anzeigefeld (Wärmehinweis).
  Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signalton.

Sie können während des Betriebs die Taste ◿drücken, wenn Sie die Leistungsstufe abfragen wollen.

Kombination Mikrowelle mit Heißluft

(nur bei M 626 EC und M 636 EC)

- Drücken Sie die Taste ⏲, und stellen Sie mit den Tasten +/- die gewünschte Garzeit ein (5 s bis 99 min).
- Drücken Sie die Taste ⏿.
  Im Anzeigefeld blinkt das Symbol ≋ für Mikrowellenbetrieb, und P 9 für die höchste Leistungsstufe leuchtet.
- Wählen Sie mit den Tasten +/ - die gewünschte Leistungsstufe.
  Das Symbol ≋ blinkt, und die gewählte Leistungsstufe wird angezeigt.
- Drücken Sie jetzt die Taste 🌡.
  Im Anzeigefeld erscheinen die eingestellte Zeit sowie der Temperaturvorschlag, und die Symbole 🌡 und ≋ blinken.
- Wählen Sie mit den Tasten +/ - die gewünschte Temperatur
  (50 °C – 250 °C).
- Drücken Sie die Taste START.
  Im Anzeigefeld erscheint die eingestellte Zeit, die in Sekundenschritten rückwärts zählend abläuft.
  Außerdem leuchtet ein roter Punkt im Anzeigefeld (Wärmehinweis).
  Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signalton.

Sie können während des Betriebs die Taste ⏿drücken, wenn Sie die Leistungsstufe abfragen wollen.

Empfehlung

Der Drehboden sollte beim Kombinationsbetrieb Mikrowelle mit Heißluft immer eingeschaltet sein.

Kombination Mikrowelle mit Umluftgrillen

(nur bei M 626 EC und M 636 EC)

- Drücken Sie die Taste ⏲, und stellen Sie mit den Tasten +/- die gewünschte Garzeit ein (5 s bis 99 min).
- Drücken Sie die Taste ⏿.
  Im Anzeigefeld blinkt das Symbol ≋ für Mikrowellenbetrieb, und P 9 für die höchste Leistungsstufe leuchtet.
- Wählen Sie mit den Tasten +/ - die gewünschte Leistungsstufe.
  Das Symbol ≋ blinkt, und die gewählte Leistungsstufe wird angezeigt.
- Drücken Sie jetzt die Taste 🌡.
  Im Anzeigefeld erscheinen die eingestellte Zeit sowie der Temperaturvorschlag, und die Symbole 🌡 und ≋ blinken.
- Wählen Sie mit den Tasten +/ - die gewünschte Temperatur
  (50 °C – 200 °C).
- Drücken Sie die Taste START.
  Im Anzeigefeld erscheint die eingestellte Zeit, die in Sekundenschritten rückwärts zählend abläuft.
  Außerdem leuchtet ein roter Punkt im Anzeigefeld (Wärmehinweis).
  Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signalton.

Sie können während des Betriebs die Taste ⏿drücken, wenn Sie die Leistungsstufe abfragen wollen.

Auftauautomatik

Es stehen 4 Auftauautomatikprogramme zur Verfügung.

Programm	Lebensmittelkategorie
d 1	Geflügel
d 2	Fleisch
d 3	Fisch
d 4	empfindliches Gebäck, z. B. Sahnetorten

- Drücken Sie die Taste ✱.
  Im Anzeigefeld blinkt das Symbol ✱, und d 1 leuchtet.
- Wählen Sie das gewünschte Programm durch mehrmaliges Drücken der Taste ✱.
- Geben Sie mit den Tasten +/ - das Lebensmittelgewicht ein (50 g – 4000 g).
  Im Anzeigefeld blinkt das Symbol ✱, und das eingegebene Gewicht leuchtet.

Das Gerät errechnet automatisch die notwendige Auftauzeit.

- Drücken Sie die Taste START.
  Im Anzeigefeld erscheint die errechnete Auftauzeit, die in Sekundenschritten rückwärts zählend abläuft. Außerdem leuchten die Symbole ≋ und ✱.
  Nach Ablauf der Auftauzeit ertönt ein Signalton.

Die Fehlermeldung E15 erscheint im Anzeigefeld, wenn das Gerät durch vorherige Benutzung erwärmt ist. Warten Sie ab, bis das Gerät abgekühlt ist.

Garautomatik

Es stehen 8 Garautomatikprogramme zur Verfügung.

Programm	Lebensmittelkategorie
C 1	Kartoffeln kochen
C 2	Gemüse kochen
C 3	Fisch kochen
C 4	gefrorenes Gemüse
C 5	Flüssigkeiten erhitzen
C 6	Konserveninhalt erhitzen
C 7	gekühlte Fertiggerichte
C 8	gefrorene Fertiggerichte

- Drücken Sie die Taste ⌇⌇⌇⌇.
  Im Anzeigefeld blinkt das Gewichtssymbol, und C 1 leuchtet.
- Wählen Sie das gewünschte Programm durch mehrmaliges Drücken der Taste ⌇⌇⌇⌇.
- Geben Sie mit den Tasten +/ - das Gargutgewicht ein.
  Im Anzeigefeld blinkt das Gewichtssymbol, und das eingegebene Gargutgewicht leuchtet.

Das Gerät errechnet automatisch die notwendige Garzeit.

- Drücken Sie die Taste START.
  Im Anzeigefeld erscheint die errechnete Garzeit, die in Sekundenschritten rückwärts zählend abläuft. Außerdem leuchten ≋ und das Gewichtssymbol.
  Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signalton.

Kombination der Automatikprogramme

Man kann beide Automatikprogramme auch hintereinander ablaufen lassen, und zwar erst auftauen und dann garen.

- Drücken Sie die Taste .
  Im Anzeigefeld blinkt das Symbol , und d 1 leuchtet.
- Wählen Sie das gewünschte Programm durch mehrmaliges Drücken der Taste .
- Geben Sie mit den Tasten +/ - das Gargutgewicht ein (50 g – 4000 g).
  Im Anzeigefeld blinkt das Symbol , und das eingegebene Gargutgewicht leuchtet.
- Drücken Sie jetzt die Taste .
  Im Anzeigefeld blinkt das Gewichtssymbol, und C 1 leuchtet.
- Wählen Sie das gewünschte Programm durch mehrmaliges Drücken der Taste .
- Geben Sie mit den Tasten +/ - das Gargutgewicht ein.
  Im Anzeigefeld blinkt das Gewichtssymbol, und das eingegebene Gargutgewicht leuchtet.

Das Gerät errechnet automatisch die notwendigen Auftau- und Garzeiten.

- Drücken Sie die Taste START.
  Im Anzeigefeld erscheint die errechnete Auftauzeit, die in Sekundenschritten rückwärts zählend abläuft.
  Außerdem leuchten die Symbole und .

Nach Ablauf der Auftauzeit schaltet das Gerät automatisch die Garautomatik ein.
Im Anzeigefeld erscheint die errechnete Garzeit, die in Sekundenschritten rückwärts zählend abläuft.
Außerdem leuchten und das Gewichtssymbol.

Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signalton.

Kurzwahlsysteme

Mit den Tasten 1, 2, 3 können Sie eigene Programme speichern, die Sie häufig nutzen.
Somit stehen drei Programmspeicherplätze zur Verfügung, die als Kurzwahlsysteme fungieren.
Sie können alle genannten Betriebsarten speichern, wie z. B. Grillen, Kombinationsbetrieb, Automatikprogramme.
Sie können auch den abgeschalteten Drehboden im Programm mit abspeichern.

Jeder Programmspeicherplatz kann immer wieder neu belegt werden.

- Gehen Sie zunächst so vor wie bei der Einstellung der Betriebsart.
- Dücken Sie zum Schluß jedoch nicht die Taste START, sondern eine der gewünschten Programmtasten 1, 2 oder 3, um die Einstellung zu speichern.
  Im Anzeigefeld leuchtet die Ziffer des gespeicherten Programmes.
- Drücken Sie anschließend zur Bestätigung die Taste C.
  Im Anzeigefeld erscheint die aktuelle Tageszeit.

Abruf der Kurzwahlsysteme

- Drücken Sie die entsprechende Programmspeichertaste 1, 2 oder 3.
  Im Anzeigefeld erscheinen die gespeicherten Einstellungen für die Betriebsart. Das Symbol für die Betriebsfunktion blinkt, und die Ziffer für den gewählten Programmspeicher leuchtet.
- Drücken Sie die Taste START.
  Im Anzeigefeld erscheinen die Anzeige(n) für die Betriebsfunktion(en) und die Zeit, die in Sekundenschritten rückwärts zählend abläuft.
  Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton.

Die Anzeige des Ablaufs der gespeicherten Vorgänge können Sie vermeiden, indem Sie nach dem Drücken der gewünschten Programmspeichertaste 1, 2 oder 3 sofort die Taste START drücken.

Beim Speichern eines neuen Programmes in einem der bereits belegten Programmspeicher werden die früheren Werte überschrieben.

Die von Ihnen eingegebenen Programme sind bei Stromausfall nicht mehr gespeichert und müssen neu eingegeben werden. Notieren Sie sich deshalb Ihre gespeicherten Programme, damit sie nicht verloren gehen.

Startvorwahl

(nur bei M 626 EC und M 636 EC)

Dauer und Ende von Vorgängen können für einen Zeitraum von bis zu 24 Stunden vorprogrammiert werden.

- Gehen Sie zunächst so vor wie bei der Einstellung der Betriebsart.
- Dücken Sie zum Schluß jedoch nicht die Taste START, sondern die Taste →I.
  Im Anzeigefeld blinken 0:00 und das Symbol für die Startvorwahl →I.
- Geben Sie nun die Uhrzeit ein, zu der der Vorgang beendet sein soll. Dazu mit den Tasten +/- die Stunden einstellen. Drücken Sie die Taste ⏲, und stellen Sie anschließend mit den Tasten +/- die Minuten ein.
- Drücken Sie die Taste START.
  Im Anzeigefeld erscheinen die aktuelle Tageszeit und das Symbol →I.

Das Gerät schaltet sich dann automatisch ein und zu dem gewählten Endpunkt aus.

Wird die Startvorwahl im Mikrowellenbetrieb angewendet, müssen sich Lebensmittel im Garraum befinden.

Erhitzen

Zum Erhitzen von Lebensmitteln wählen Sie bitte folgende Leistungsstufen:

Gerät	Getränke	Speisen	Baby-, Kindernahrung
M 616 EG	9	8	6
M 626 EG/ M 636 EG	8	6	4
M 626 EC/ M 636 EC	8	7	5

Die Baby- und Kindernahrung darf nicht zu heiß werden, erwärmen Sie sie deshalb nur für 1/2 bis 1 Minute mit Stufe 6 (M 616 EG) bzw. 4 (M 626 EG, M 636 EG) bzw. 5 (M 626 EC, M 636 EC).

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.

Stellen Sie zum Erhitzen einer Flüssigkeit den beiliegenden Siedestab ins Gefäß!

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.

Nach dem Erhitzen die Speise einige Minuten bei Raumtemperatur stehenlassen, 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!

Garen

Das Gargut in eine mikrowellengeeignete Schüssel geben und zugedeckt garen.

Zum Garen von frischem **Gemüse, Fisch, Fleisch, Geflügel** zuerst die Leistungsstufe 8 bzw. bei M 616 EG die Stufe 9 und zum weiteren schonenden Fortgaren Stufe 5 bzw. bei M 616 EG die Stufe 6 wählen.

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. Während des Garens die Speise mindestens einmal umrühren.

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

Zum **Quellen** von Speisen, wie Milchreis, Grieß, zuerst Stufe 8 bzw. bei M 616 EG Stufe 9 und dann Stufe 2 einstellen.

Bei **Lebensmitteln mit fester Haut oder Schale**, wie Tomaten, Würstchen, Pellkartoffeln, Auberginen, diese mehrmals anstechen bzw. einkerben.

Das Kochen von Eiern ist ohne Spezialgeschirr mit Mikrowelle nicht möglich.

Die Eier platzen sonst. Das Spezialgeschirr ist im Fachhandel erhältlich. Eier im Glas können Sie zubereiten, aber vorher das Eidotter mehrmals mit einer Nadel anstechen.

Auftauen

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 empfindlichen Lebensmitteln, z. B. Sahne, Butter, Sahne- und Buttercremetorten, Käse empfehlen wir die Mikrowellenleistungsstufe 1. Nicht völlig im Gerät, sondern auch bei Raumtemperatur auftauen lassen. Das Ergebnis wird dann gleichmäßiger.

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.

Zum Auftauen von Lebensmitteln, z. B. Brot, Sandkuchen, Obst empfehlen wir die Leistungsstufe 2.

Nach dem Auftauen

das Nahrungsgut einige Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen (Ausgleichszeit), damit sich die Temperatur gleichmäßiger in der Speise verteilt.

Auftauen und Erhitzen bzw. Garen

Tiefgefrorene Lebensmittel können nacheinander aufgetaut und erhitzt bzw. gegart werden, und zwar durch die Kombination der beiden Automatikprogramme Auftau- und Garautomatik.

Das Lebensmittel aus der Verpackung in mikrowellengeeignetes Geschirr geben und zugedeckt auftauen und erhitzen bzw. garen. Ausnahme: Hacksteak offen garen. Suppen, Gemüse zwischendurch mehrmals umrühren. Fleischscheiben nach der Hälfte der Zeit vorsichtig trennen und wenden. Fisch ebenfalls nach der Hälfte der Zeit wenden.

Tiefgefrorene Fertiggerichte in einer Pappschale, die laut Verpackungsangabe im Backofen benutzt werden dürfen, sind auch für die Mikrowellen geeignet.

Nach dem Auftauen und Erhitzen bzw. Garen

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

Einkochen

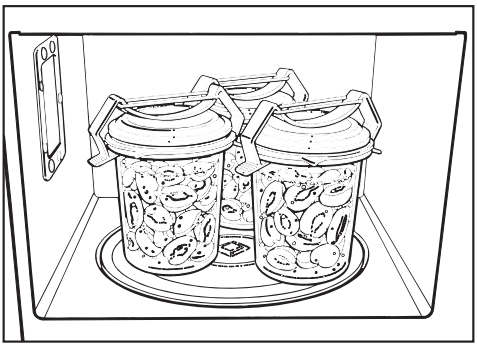
Mit der Mikrowelle können Sie kleinere Mengen Obst, Gemüse, Fleisch in Gläsern einkochen. Bereiten Sie diese wie gewohnt vor.
Die Gläser dürfen nicht mehr als 2 cm unter den Rand befüllt werden.

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

Niemals Metallklammern oder Gläser mit Schraubverschlüssen verwenden!

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

Am günstigsten ist es, maximal drei 1/2-Liter-Gläser einzukochen. Stellen Sie die Gläser auf den Drehboden. Schalten Sie den Drehboden zu, damit der Glasinhalt gleichmäßig zu perlen beginnt.



Mit der Leistungsstufe 8 bzw. bei M 616 EG mit der Stufe 9 den Glasinhalt zum Perlen bringen. Die dafür erforderliche Zeit hängt ab von der
– Ausgangstemperatur des Glasinhaltes.
– Anzahl der Gläser.
Dauer bis zum gleichmäßigen Perlen, d. h.: bis in allen Gläsern in geringen Abständen Dampfbläschen aufsteigen, bei

1 Glas . . . . . ca. $2^1/_2$ Minuten

2 Gläsern. . . . . ca. 4-5 Minuten

3 Gläsern. . . . . ca. 7-8 Minuten

Bei Obst und Gurken reicht diese Zeit zum Einkochen aus.

Bei Gemüse nach dem Perlbeginn die Leistungsstufe auf 5 bzw. bei M 616 EG auf 6 herunterdrehen und
- Möhren ca. 15 Minuten (3 Gläser),
- Erbsen ca. 25 Minuten (3 Gläser)
garen.

Nach dem Einkochen

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

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

Anwendungsbeispiele

Margarine, Butter schmelzen

100 g bei Stufe 5 bzw. bei M 616 EG bei Stufe 6 offen schmelzen, ca. 1-1 1/2 Minuten.

Schokolade schmelzen

100 g in Stücke brechen, bei Stufe 5 bzw. bei M 616 EG bei Stufe 6 offen schmelzen, ca. 2 Minuten.

Gelatine auflösen

1 Päckchen + 5 Eßlöffel Wasser (je nach Herstellerangabe) bei Stufe 5 bzw. bei M 616 EG bei Stufe 6 offen auflösen, ca. 1/2-1 Minute, zwischendurch umrühren.

Tortenguß zubereiten

1 Päckchen + 1/4 l Flüssigkeit bei Stufe 5 bzw. bei M 616 EG bei Stufe 6 offen erhitzen, ca. 4-5 Minuten, zwischendurch umrühren.

Hefeteig aufgehen lassen

(aus 500 g Mehl) bei Stufe 1 zugedeckt aufgehen lassen, ca. 8-10 Minuten.

Tomaten enthäuten

An der Blüte kreuzweise einschneiden, 3 Stück in etwas Wasser bei Stufe 5 bzw. bei M 616 EG bei Stufe 6 erhitzen, ca. 2 Minuten. Nun läßt sich die Haut leicht abziehen. Die Tomaten können sehr heiß werden.

Mikrowellengerät

Vor der Reinigung das Mikrowellengerät spannungslos machen.

Gehäuse, Garraum

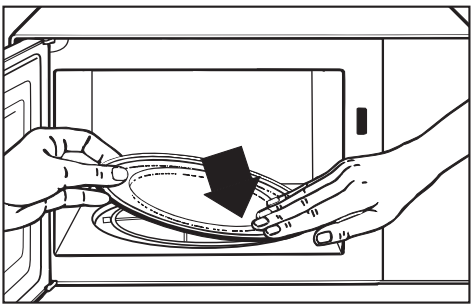
Sie können das Gehäuse bzw. den Garraum mit einem milden Reinigungsmittel oder mit einem Spritzer Spülmittel im Wasser ab- bzw. auswischen. Dann mit einem weichen Tuch trockenreiben.

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.

Die Edelstahlflächen können mit einem Edelstahlmittel gepflegt werden (z. B.: Neoblank, erhältlich beim Miele Kundendienst).

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



- Den Drehboden können Sie zur Reinigung herausnehmen.
- Halten Sie den Laufring, der unter dem Drehboden liegt, und den darunterliegenden Garraumboden stets sauber. Der Drehboden dreht sich sonst ruckartig.

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

Türinnenseite

Stets sauber halten, ohne Scheuermittel zu verwenden. Überprüfen Sie die Tür und die Türdichtung im Hinblick auf Beschädigungen. Ein Gerät mit einer beschädigten Tür darf bis zur Instandsetzung durch einen vom Hersteller geschulten Kundendiensttechniker nicht benutzt werden.

Lüftungsschlitze

Es dürfen weder Wasser noch Gegenstände in die Lüftungsschlitze gelangen.

Zubehör / Sonderzubehör

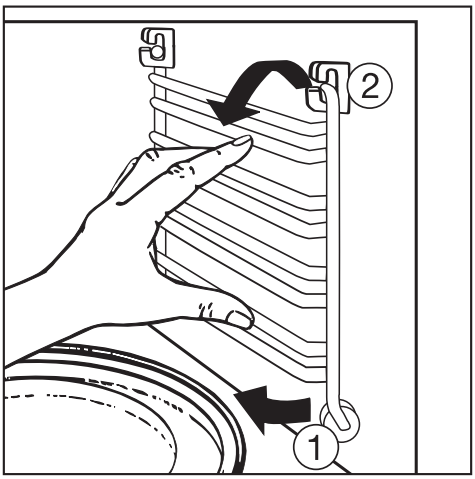
(je nach Modell)

Siedestab

Der Siedestab ist spülmaschinengeeignet.

Einhängegitter

Zur Reinigung der Seitenwände des Mikrowellengerätes können die Einhängegitter abgenommen werden.



- Gitter unten von der Seitenwand abnehmen, nach oben ziehen und aushängen.
- In umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen.

Glasfettpfanne

Die Glasfettpfanne ist spülmaschinengeeignet.
Keine kratzenden Scheuermittel verwenden.

Rost, Backblech, Einhängegitter

Nach jedem Gebrauch spülen und abtrocknen.

Nicht abwaschbare Verschmutzungen entfernen Sie

– von Edelstahl:
mit einem Edelstahlreiniger.

– von Email:
Verschmutzung mit Wasser einweichen und mit einer weichen Bürste oder einem Geschirreiniger-Schwamm reinigen.

Glaskeramik-Spritzschutzplatte

Nach jedem Gebrauch herausnehmen und mit Spülmittel-Lauge reinigen.

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

Folgende Störungen können Sie jedoch selbst beheben:

Was ist zu tun, wenn . . .

. . . sich ein Vorgang nicht starten läßt?

Prüfen Sie,

- ob die Gerätetür geschlossen ist.
- ob eine Zeit eingegeben ist.
- ob der Netzstecker des Gerätes richtig eingesteckt ist.
- ob die Sicherung der Hausinstallation ausgeschaltet hat (Elektro-Fachmann oder Kundendienst anfordern, siehe „Kundendienst“).

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

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

  Je niedriger die Leistungsstufe, desto länger die Zeit.
- Prüfen Sie, ob der Vorgang unterbrochen und nicht wieder gestartet wurde?

. . . sich der Drehboden besonders ruckartig dreht?

- Prüfen Sie, ob sich eine Verschmutzung zwischen den Laufrollen des Ringes und dem Garraumboden befindet.

  Entfernen Sie die Verschmutzung.

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

Prüfen Sie,

- ob die Speise mit Alu-Folie zugedeckt ist.

  Die Abdeckung entfernen.
- ob Funken durch den Gebrauch von Metallgeschirr erzeugt werden, siehe „Geschirr-Hinweise“.

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

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

Die Luftzirkulation kann ungenügend sein.

Prüfen Sie,

- ob der Lufteintritt zugestellt ist.
- ob auf den Lüftungsschlitzen ein Gegenstand liegt.
- ob der Raum zwischen Geräteboden und Aufstellfläche zugestellt ist.

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

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

. . . im Anzeigefeld ein E erscheint?

Es erscheint bei Fehleingabe.

- Drücken Sie einmal die Taste C. Danach ist eine erneute Eingabe möglich.

. . . im Anzeigefeld ein E15 erscheint?

Die Garraumtemperatur ist zu hoch.

- Lassen Sie das Gerät 15 – 20 Minuten bei geöffneter Tür abkühlen.
- Danach die Taste C drücken, und die Einstellungen neu eingeben.

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

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

Kundendienst

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

– Ihren Miele Fachhändler oder

– den Miele Werkkundendienst unter der Telefonnummer:

(D) 0800 22 44 666
(A) Salzburg (06 62) 85 84-3 21
(06 62) 85 84-3 22
Wien (01) 6 80 95
(01) 6 83 00
(L) 4 97 11-20
4 97 11-22

Der Kundendienst benötigt Typ und Nummer Ihres Gerätes. Beide Angaben finden Sie auf dem Typenschild, das sich an der Rückseite des Mikrowellengerätes befindet.

Das Mikrowellengerät wird anschlußfertig mit Leitung und Stecker für Wechselstrom 50 Hz 220-230 Volt geliefert. Es darf nur an eine ordnungsgemäß angelegte Schutzkontakt-Steckdose angeschlossen werden. Die Elektroanlage muß nach VDE 0100 ausgeführt sein.

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

Falls für den Benutzer die Steckdose nicht mehr zugänglich ist, muß installationsseitig eine Trennvorrichtung vorhanden sein. Als Trennvorrichtung gelten zugängliche Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm. Dazu gehören Leitungsschutzschalter, Sicherungen und Schütze (EN 60335).

Zur Erhöhung der Sicherheit empfiehlt der VDE in seiner Leitlinie DIN VDE 0100 Teil 739 dem Gerät einen FI-Schutzschalter mit einem Auslösestrom von 30 mA (DIN VDE 0664) vorzuschalten.

Die Absicherung ist wie folgt vorzunehmen:

– Anschluß an eine Schuko-Steckdose, abgesichert mit 16-A-L-Automat oder Sicherung 16 A träg.

Bei Beschädigung der Anschlußleitung muß eine spezielle Anschlußleitung durch einen vom Hersteller geschulten Fachmann installiert werden.

Das Gerät nicht zu dicht an nebenstehende Möbel stellen.
Für eine einwandfreie Be- und Entlüftung ist ein Luftraum von 5 cm um das Gerät erforderlich.

Eine Mindestaufstell-/Mindesteinbauhöhe von 85 cm ist einzuhalten (EN 60335), außer bei M 636 EC.

Beim Aufstellen des Mikrowellengerätes ist außerdem darauf zu achten, daß die Abluft ungehindert am Geräteboden und an der Geräterückseite entweichen kann.
Deshalb keine Gegenstände auf die Lüftungsschlitze legen, und den Raum zwischen dem Geräteboden und der Aufstellfläche nicht mit Gegenständen zustellen!

Das Mikrowellengerät kann

– auf eine Arbeitsplatte gestellt werden.

– mit Hilfe eines Unterbaurahmens unter einen Möbel-Oberschrank montiert werden (nur M 616 EG).

– in einen Möbel-Oberschrank (nur M 616 EG) oder in einen Möbel-Hochschrank eingebaut werden. M 636 EC kann außerdem unter eine Arbeitsplatte eingebaut werden (Ausnahme: Geräte in Edelstahl). Dazu den passenden Einbaurahmen verwenden, und die Angaben der Montageanweisung beachten.

Für den Einbau ist im Miele Fachhandel der spezielle Montagesatz mit einer Montageanweisung erhältlich.

Zusätzlich für Österreich

Durch elektronische Bauteile kann im Fehlerfall ein Fehlerstrom mit einem Gleichstromanteil von mehr als 6 mA oder von mehr als 20 % des Gesamtfehlerstroms verursacht werden.

Es sind daher in der Installation unbedingt gleichstromsensitive Fehlerstrom-Schutzschalter zu verwenden.

M 616 EG

Spannung . . . . . 230 V, 50 Hz

Anschlußwert . . . . . siehe Typenschild
Leistungsstufen . . . 9 (80/150/200/300/
. . . . . 400/450/550/600/750 W)

Absicherung . . . . . siehe Typenschild

Zeitschaltuhr . . . . . bis 99 Minuten
Tischgerät:
Abmessungen (H x B x T) in mm:
Gehäuse . . . . . 296 x 440 x 316
Gewicht netto . . . . . 15 kg

M 626 EG

Spannung . . . . . 230 V, 50 Hz

Anschlußwert . . . . . siehe Typenschild
Leistungsstufen . . 9 (100/200/300/400/
. . . . . 500/600/700/800/1000 W)

Absicherung . . . . . siehe Typenschild

Zeitschaltuhr . . . . . bis 99 Minuten
Tischgerät:
Abmessungen (H x B x T) in mm:
Gehäuse . . . . . 296 x 496 x 384
Gewicht netto . . . . . 17 kg

M 626 EC

Spannung . . . . . 230 V, 50 Hz

Anschlußwert . . . . . siehe Typenschild
Leistungsstufen . . . 9 (80/150/250/350/
. . . . . 450/500/600/700/850 W)

Absicherung . . . . . siehe Typenschild

Zeitschaltuhr . . . . . bis 99 Minuten
Tischgerät:
Abmessungen (H x B x T) in mm:
Gehäuse . . . . . 296 x 496 x 460
Gewicht netto . . . . . 25 kg

M 636 EG

Spannung . . . . . 230 V, 50 Hz

Anschlußwert . . . . . siehe Typenschild
Leistungsstufen . . . 9 (100/200/300/400/
. . . . . 500/600/700/800/900 W)

Absicherung . . . . . siehe Typenschild

Zeitschaltuhr . . . . . bis 99 Minuten
Tischgerät:
Abmessungen (H x B x T) in mm:
Gehäuse . . . . . 348 x 555 x 429
Gewicht netto . . . . . 22 kg

M 636 EC

Spannung . . . . . 230 V, 50 Hz

Anschlußwert . . . . . siehe Typenschild
Leistungsstufen 9 (80/150/250/350/
. . . . . 450/500/600/700/850 W)

Absicherung . . . . . siehe Typenschild

Zeitschaltuhr . . . . . bis 99 Minuten
Tischgerät:
Abmessungen (H x B x T) in mm:
Gehäuse . . . . . 348 x 555 x 484
Gewicht netto . . . . . 26 kg

Miele

Miele & Cie. GmbH & Co.
D-33325 Gütersloh
Telefon (0 52 41) 89-0
Telefax (0 52 41) 89-20 90
Miele im Internet: http://www.miele.de
T-Online *6 38 00#

Miele Werkkundendienst
Service-Auftragsannahme

freecall
0800 22 44 666

Änderungen vorbehalten / 22 / 003 D - 2498

Dieses Papier besteht aus 100 % chlorfrei gebleichtem Zellstoff und ist somit umweltschonend.