

Bedienungsanleitung

KitchenAid

Wichtige Sicherheitshinweise	4
Hinweise zum Umweltschutz	9
Installation	9
Montage des Geräts	9
Vor dem Anschließen	10
Nach dem Anschluss	10
Zubehörteile	11
Bedienfeld	12
Startschutz/Sicherheitsverriegelung	12
GARSTUFE (nur automatische Funktionen)	12
Rühren Sie das Gargut um bzw. wenden Sie es (nur Automatikfunktionen)	13
Lebensmittelkategorien (nur Automatikfunktionen)	13
Abkühlen	13
Ändern der Einstellungen	14
Küchentimer	15
Während des Garens	16
Garen und Aufwärmen mit Mikrowellen	16
Jet Start	17
Manuelles Auftauen	17
Jet Defrost	18
Auto Reheat (automatisches Aufwärmen)	19
Auto Cook (automatisches Garen)	20
Beverage (Getränke)	21
Wartung & Pflege	22
Daten zur Überprüfung der Heizleistung	23
Hinweise zum Gebrauch und Empfehlungen	24
Anleitung zur Fehlersuche	25
Kundendienst	25
Entsorgung von Altgeräten	25

Wichtige Sicherheitshinweise

IHRE EIGENE UND DIE SICHERHEIT ANDERER PERSONEN IST ÄUSSERST WICHTIG

In diesen Anweisungen sowie auf dem Gerät selbst werden wichtige Sicherheitshinweise angegeben, die durchgelesen und stets beachten werden müssen.



Dies ist das Gefahrensymbol bezüglich der Sicherheit und warnt vor möglichen Risiken für Benutzer und andere Personen. Alle Sicherheitsmeldungen werden von dem Gefahrensymbol und dem hier angezeigten Text begleitet:

! GEFAHR

Weist auf eine Gefahrensituation hin, die zu schweren Verletzungen führt, wenn sie nicht vermieden wird.

! WARNUNG

Weist auf eine Gefahrensituation hin, die zu schweren Verletzungen führen kann, wenn sie nicht verhindert wird.

Alle Sicherheitshinweise beschreiben das jeweilige potentielle Risiko und geben an, wie Verletzungsgefahren, Schäden und Stromschläge durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes vermieden werden können.

Halten Sie sich genau an folgende Anweisungen:

- Heben Sie diese Anleitung bitte als Nachschlagewerk gut auf.
- Verwenden Sie Schutzhandschuhe für alle Vorgänge beim Auspacken und Aufstellen des Geräts.
- Zum Transport und zur Installation des Geräts sind zwei oder mehrere Personen erforderlich.
- Das Gerät muss vor der Installation von der Stromversorgung getrennt bleiben.
- Die Installation oder Wartung muss von einer Fachkraft gemäß den Herstellerangaben und gültigen örtlichen Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden. Das Gerät nicht selbst reparieren und tauschen keine Teile austauschen, wenn dies von der Bedienungsanleitung nicht ausdrücklich vorgesehen ist.
- Netzkabel dürfen nur durch einen qualifizierten Elektriker ersetzt werden. Einen autorisierten Kundendienst kontaktieren.

- Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Das Netzkabel muss lang genug sein, um das Gerät (das in der Küchenzeile montiert ist) an die Hauptstromversorgung anzuschließen.
- Um die einschlägigen Sicherheitsvorschriften zu erfüllen, muss installationsseitig ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vorgesehen werden.
- Keine Verlängerungen oder Mehrfachstecker verwenden.
- Schließen Sie das Gerät nicht an eine Steckdose an, die mit Fernbedienung oder Kurzzeitwecker betrieben werden kann.
- Ziehen Sie nicht am Stromversorgungskabel.
- Nach der Installation dürfen stromführende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen und benutzen Sie es nicht, wenn Sie barfuß sind.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung von Speisen in privaten Haushalten konzipiert. Jegliche andere Art der Nutzung (z.B. Beheizen von Räumen oder Gebrauch im Freien) ist untersagt. Der Hersteller lehnt jede Haftung für Personen, Tiere oder Sachschäden ab, wenn dieser Hinweis und diese Sicherheitsvorkehrungen nicht beachtet werden.
- Dieses Gerät ist als Einbaugerät zu verwenden. Verwenden Sie es nicht frei stehend.
- Das Gerät und die zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Das Berühren heißer Teile ist unbedingt zu vermeiden.
- Babys und Kleinkinder (0-3 Jahre) sowie jüngere Kinder (3-8 Jahre) müssen vom Gerät fern gehalten werden, außer sie werden ständig beaufsichtigt.
- Dieses Gerät darf von Kindern über 8 Jahren und Personen, deren physische, sensorische oder geistige Fähigkeiten oder deren Mangel an Erfahrung und Kenntnissen einen sicheren

Gebrauch des Gerätes ausschließen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine verantwortungsbewusste Person benutzt werden, die sicherstellt, dass sie sich der Gefahren des Gebrauchs bewusst sind. Kinder dürfen nicht an dem Gerät herumspielen. Die Reinigung und Pflege des Gerätes darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.

- Berühren Sie die Heizelemente oder Innenflächen während des Betriebs und unmittelbar danach nicht: Verbrennungsgefahr! Den Kontakt mit Stoffen oder anderen entflammaren Materialien vermeiden, bis alle Geräteteile wieder vollständig abgekühlt sind.
- Öffnen Sie die Gerätetür am Ende der Garzeit vorsichtig. Lassen Sie heiße Luft und Dampf austreten, bevor Sie ins Geräteinnere fassen. Die Belüftungsöffnungen dürfen nicht blockiert werden.
- Verwenden Sie Backofenhandschuhe, um Gargeschirr und Zubehörteile zu entnehmen. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.
- Stellen Sie kein brennbares Material in das Gerät oder in unmittelbare Nähe: es besteht Brandgefahr, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Das Mikrowellengerät niemals zum Erhitzen von Speisen oder Flüssigkeiten in luftdicht verschlossenen Behältern verwenden. Der Druck in geschlossenen Behältern nimmt zu. Das kann zu Unfällen beim Öffnen des Behälters oder zu einer Explosion führen.
- Das Mikrowellengerät nicht zum Trocknen von Textilien, Papier, Gewürzen, Kräutern, Holz, Blumen, Früchten oder anderen brennbaren Materialien verwenden. Es besteht Brandgefahr.

- Das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen, insbesondere dann, wenn beim Garen Papier, Kunststoff oder andere brennbare Materialien verwendet werden. Papier kann verkohlen oder Feuer fangen. Einige Kunststoffe können schmelzen, wenn sie zusammen mit den Speisen erhitzt werden.
- Bitte verwenden Sie nur Mikrowellen-geeignete Utensilien.
- Flüssigkeiten können über den Siedepunkt hinaus erhitzt werden, ohne dass es zu einer sichtbaren Blasenbildung kommt. Dies kann zum plötzlichen Überkochen der heißen Flüssigkeit führen.
- Das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren verwenden, da die Temperatur des Frittieröls nicht kontrolliert werden kann.
- Babynahrung in Gläsern oder Getränke in Babyflaschen müssen nach dem Erwärmen immer umgerührt und auf die richtige Temperatur überprüft werden.
Sicherstellen, dass der Deckel bzw. Sauger vor dem Erwärmen entfernt werden.
- Bei Verwendung von alkoholischen Getränken (z. B. Rum, Cognac, Wein, usw.) zum Braten oder Backen ist zu beachten, dass Alkohol bei hohen Temperaturen verdampft. Die entstandenen Dämpfe können sich entzünden, wenn sie in Kontakt mit dem elektrischen Heizelement kommen.
- Heißes Fett und Öl sind leicht entzündlich. Beaufsichtigen Sie stets wachsam den Garvorgang, wenn Sie Speisen mit viel Fett, Öl oder Alkohol (wie Rum, Cognac oder Wein zum Beispiel) zubereiten.
- Das Mikrowellengerät nicht zum Garen oder Aufwärmen ganzer Eier mit oder ohne Schale verwenden, da diese auch nach Beenden des Gar- oder Aufwärmvorgangs explodieren können.
- Wenn sich Material innerhalb oder außerhalb des Gerätes entzündet oder Rauch beobachtet wird, die Gerätetür

geschlossen halten und das Gerät ausschalten. Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung im Schaltkasten aus.

- Garen Sie die Speisen nicht länger als nötig. Es besteht Brandgefahr.
- Im Normalfall müssen Sie das Gerät nur reinigen. Wird das Gerät nicht laufend sauber gehalten, kann dies zur Abnutzung der Oberfläche führen, was die Lebensdauer des Gerätes verringern und evtl. zu gefährlichen Situationen führen kann.
- Verwenden Sie keine Wasserdampfreinigungsgeräte.
- Die Verwendung scharfer oder scheuernder Reinigungsmittel für die Reinigung dieses Geräts wird nicht empfohlen, da diese Reiniger die Oberfläche verkratzen und damit zu einer Beeinträchtigung des Glases führen können.
- Keine ätzenden Chemikalien oder Dämpfe in diesem Gerät verwenden.

Dieser Gerätetyp wurde speziell zum Aufwärmen oder Garen von Lebensmitteln entwickelt. Er eignet sich nicht für industrielle Zwecke oder Laborzwecke.

- Keine Gehäuseteile entfernen. Prüfen Sie die Türdichtungen und die umliegenden Bereiche regelmäßig auf Beschädigungen. Nehmen Sie das Gerät nach einer Beschädigung erst dann wieder in Betrieb, nachdem es von einem autorisierten Kundendiensttechniker repariert wurde.
- Dieser Service darf nur von qualifiziertem Kundendienstpersonal vorgenommen werden. Nicht autorisierte Personen bringen sich durch Reparaturversuche in Gefahr, bei denen die zum Schutz vor Mikrowellenstrahlung am Gerät angebrachten Abdeckungen oder Gehäuseteile entfernt werden müssen.

Hinweise zum Umweltschutz

Entsorgung von Verpackungsmaterial

- Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol (♻️).
- Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es auf die von den verantwortlichen Stellen festgelegte Weise.

Energiespartipps

- Heizen Sie das Mikrowellengerät nur dann vor, wenn es in der Gartabelle oder Ihrem Rezept so angegeben ist.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen, da sie die Hitze besonders gut aufnehmen.
- Schalten Sie den Backofen 10 bis 15 Minuten vor Ende der eingestellten Garzeit aus. Falls die Speisen eine lange Garzeit benötigen, garen diese in jedem Fall weiter.

Installation

Nach dem Auspacken überprüfen, dass das Gerät keine Transportschäden aufweist und dass die Gerätetür richtig schließt.

Bei Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder an den nächsten Kundendienst. Um eventuellen Schäden vorzubeugen, das Gerät vor der Installation nicht von der Polystyrolschaum-Unterlage nehmen.

Montage des Geräts

Zur Installation des Geräts die mitgelieferte separate Montageanleitung befolgen.

Entsorgung des Geräts

- Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.
- Durch Ihren Beitrag zur korrekten Entsorgung dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsche Entsorgung gefährdet.



- Das Symbol  auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

Kinder sollten keine Installationsarbeiten durchführen. Halten Sie Kinder während der Installation des Geräts fern.

Bewahren Sie das Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Polystyrol usw.) während und nach der Aufstellung und Installation des Geräts nicht in der Reichweite von Kindern auf, da es eine mögliche Gefahrenquelle darstellt.

Vor dem Anschließen

Die Spannung auf dem Typenschild muss der Spannungsversorgung in Ihrem Haus entsprechen.

Entfernen Sie die Platten zum Schutz der Mikrowellenluftkanäle an der Seite der Garraumwand des Mikrowellengeräts nicht. Sie verhindern, dass Fett und Speiseteilchen in die Mikrowelleneinlassöffnungen gelangen.

Sicherstellen, dass das Mikrowellengerät vor der Montage leer ist.

Sicherstellen, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Die Garraumtür des Mikrowellengeräts muss dicht mit dem Rahmen abschließen und die innen liegende Türdichtung darf nicht beschädigt sein.

Leeren Sie das Mikrowellengerät und reinigen Sie den Innenraum mit einem weichen, feuchten Tuch.

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist, wenn es nicht einwandfrei funktioniert, herunter gefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Tauchen Sie das Netzkabel nicht ins Wasser. Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen.

Es besteht Stromschlag-, Brand- oder Verletzungsgefahr.

Sollte das Netzkabel zu kurz sein, muss ein qualifizierter Elektriker eine Steckdose in der Nähe des Gerätes anbringen.

Das Netzkabel muss lang genug sein, um das in die Küchenzeile eingebaute Gerät an das Stromnetz anzuschließen.

Zur Erfüllung der geltenden Sicherheitsbestimmungen, muss installationsseitig ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vorgesehen werden.

Nach dem Anschluss

Das Gerät kann nur in Betrieb genommen werden, wenn die Mikrowellentür fest geschlossen ist.

Die Erdung dieses Geräts ist gesetzlich vorgeschrieben. Der Hersteller ist bei Missachtung dieser Vorschrift von jeder Haftung für Personen-, Tier- und Sachschäden freigestellt. Der Hersteller haftet nicht für Probleme, die sich aus der Nichtbeachtung dieser Anweisungen durch den Nutzer ergeben.

Der Geräteboden darf nach der Installation nicht mehr zugänglich sein.

Für einen einwandfreien Gerätebetrieb darf die Mindestöffnung zwischen Arbeitsfläche und Geräteoberseite nicht verschlossen werden.

Zubehörteile

ALLGEMEINES

EINE Reihe von Zubehörteilen ist im Handel erhältlich. Vor dem Kauf sicherstellen, dass sie mikrowellengeeignet sind.

VOR DEM KOCHEN SICHERSTELLEN, DASS DIE VERWENDETEN UTENSILIEN mikrowellengeeignet sind, sie müssen zunächst ohne Speisen in der Mikrowelle getestet werden.

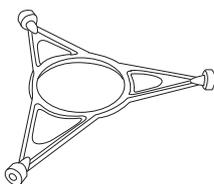
ACHTEN SIE BEIM HINEINSTELLEN VON SPEISEN UND ZUBEHÖRTEILEN in die Mikrowelle darauf, dass diese nicht mit den Innenwänden des Gerätes in Berührung kommen. Das gilt besonders dann, wenn die Zubehörteile aus Metall sind oder Metallteile enthalten.

WENN SOLCHE TEILE mit den Innenwänden des Garraums in Berührung kommen, während die Mikrowelle in Betrieb ist, können Funken entstehen und das Gerät kann beschädigt werden.

IMMER SICHERSTELLEN, dass sich der Drehteller ungehindert drehen kann, bevor der Ofen eingeschaltet wird.

DREHTELLER AUFLAGE

VERWENDEN SIE IMMER DIE DREHTELLERAUFLAGE unter dem Glasdrehteller. Legen Sie keine anderen Gegenstände auf die Drehtellerauflage. Setzen Sie die Drehtellerauflage in das Gerät ein.



GLASDREHTELLER

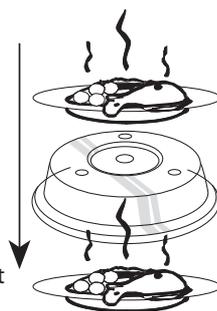
VERWENDEN SIE DEN GLASDREHTELLER bei allen Zubereitungsarten. Er fängt herunter tropfende Flüssigkeiten und Speiseteilchen auf, so dass eine unnötige Verschmutzung des Innenraums vermieden wird. Stellen Sie den Glasdrehteller auf die Drehtellerauflage.



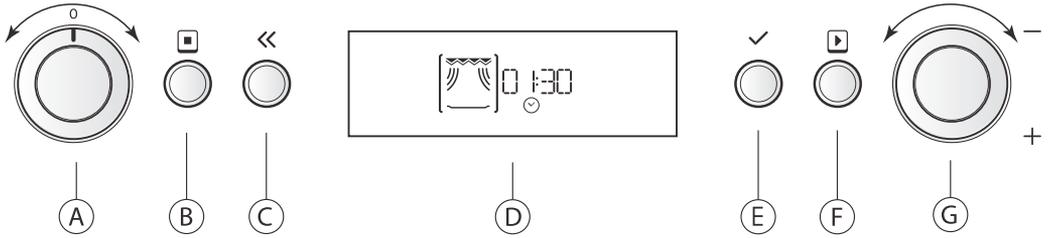
ABDECKHAUBE

DIE ABDECKUNG dient zum Abdecken der Speisen beim Garen und Aufwärmen ausschließlich mit Mikrowellen. Sie trägt dazu bei, Spritzer im Gerät zu vermeiden, die Feuchtigkeit in den Speisen zu erhalten und die erforderliche Garzeit zu verkürzen.

BENUTZEN SIE die Abdeckung auch zum Aufwärmen auf zwei Ebenen.



Bedienfeld



- A. Multifunktionsknopf
- B. Stopptaste
- C. Zurück-Taste
- D. Display
- E. OK-Taste
- F. Start-Taste
- G. Einstellknopf (+/-)

Startschutz/Sicherheitsverriegelung

DIESE AUTOMATISCHE SICHERHEITSFUNKTION WIRD NACH EINER MINUTE AKTIVIERT, NACHDEM das Gerät in den „Standby-Modus“ (Bereitschaftsmodus) zurückgekehrt ist. (Das Gerät befindet sich im Standby-Modus, wenn die 24-Stunden-Uhr angezeigt wird, oder, falls die Uhr nicht eingestellt wurde, wenn das Display dunkel ist).

DIE SICHERHEITSSPERRE WIRD ERST DANN FREIGEgeben, WENN DIE TÜR GEÖFFNET UND GESCHLOSSEN WIRD, Z.



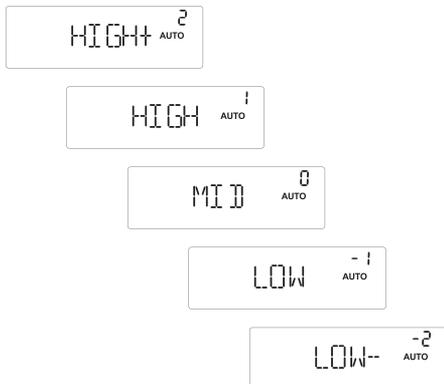
B. wenn Speisen in das Gerät gestellt werden. Andernfalls zeigt das Display die Meldung „DOOR“ an.

GARSTUFE (nur automatische Funktionen)

DIE „GARSTUFE“ ist für die meisten Automatikfunktionen verfügbar. Das Endergebnis kann persönlich über den Modus „Garstufe einstellen“ reguliert werden. Mit dieser Funktion lässt sich eine höhere oder niedrigere Endtemperatur bzw. eine längere oder kürzere Garzeit einstellen im Vergleich zur Standard-Einstellung.

BEI BENUTZUNG einer dieser Funktionen verwendet das Gerät die Standardeinstellung. Diese Einstellung liefert normalerweise das beste Ergebnis. Sollte jedoch die erwärmte Speise für den sofortigen Verzehr zu heiß geworden sein, kann die Einstellung einfach korrigiert werden, bevor diese Funktion das nächste Mal verwendet wird.

GARSTUFE	
STUFE	WIRKUNG
HIGH +2	ERZIELT DIE HÖCHSTE ENDTEMPERATUR
HIGH +1	ERZIELT EINE HÖHERE ENDTEMPERATUR
MID 0	STANDARD-VOREINSTELLUNG
LOW -1	ERZIELT EINE NIEDRIGERE ENDTEMPERATUR
LOW -2	ERZIELT DIE NIEDRIGSTE ENDTEMPERATUR



HINWEIS:

DIE GARSTUFE kann nur während der ersten 20 Sekunden des Betriebs eingestellt oder geändert werden.

DIES TUN SIE DURCH AUSWAHL DER GARSTUFE mit den Tasten +/-, gleich nach dem Drücken der Start-Taste.

Rühren Sie das Gargut um bzw. wenden Sie es (nur Automatikfunktionen)

BEI EINIGEN AUTOMATIKFUNKTIONEN kann es vorkommen, dass der Ofen das Programm stoppt (abhängig von gewähltem Programm und Lebensmittelkategorie) und Sie auffordert, STIR FOOD (Gargut umzurühren) oder TURN FOOD (Gargut zu wenden).

FORTSETZEN DES GARVORGANGS:

- öffnen Sie die Tür
- Rühren Sie das Gargut um bzw. wenden Sie es
- Schließen Sie die Tür und setzen Sie den Betrieb durch Drücken der Start-Taste fort

HINWEIS: DAS GERÄT SETZT SICH AUTOMATISCH NACH 1 MINUTE WIEDER IN GANG, wenn die Speise nicht gewendet bzw. umgerührt wurde. Das Aufwärmen dauert in diesem Fall länger.

Lebensmittelkategorien (nur Automatikfunktionen)

WENN SIE DIE AUTOMATIKFUNKTIONEN VERWENDEN, muss das Gerät wissen, welche Lebensmittelkategorie es benutzen soll, um gute Ergebnisse zu erzielen. Das Wort FOOD und eine Ziffer für die Lebensmittelkategorie erscheinen, wenn Sie eine Lebensmittelkategorie mit den Tasten +/- auswählen.



FOOD	
	1 DINNER PLATE (250g - 500g)
	2 Soup (200g -
	

DIE LEBENSMITTELKATEGORIEN sind in einer Tabelle unter der jeweiligen Automatikfunktion aufgeführt.

FÜR LEBENSMITTEL, DIE NICHT IN DEN TABELLEN AUFGELISTET SIND, und wenn das Gewicht unter oder über den empfohlenen Gewichten liegt, den Vorgang für „Garen und Aufwärmen mit Mikrowellen“ befolgen.

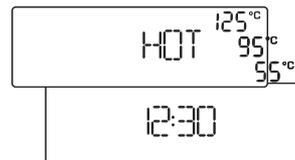
Abkühlen

NACH ABSCHLUSS EINER FUNKTION, startet das Gerät eventuell einen Abkühlvorgang. Das ist normal. Danach schaltet sich das Gerät automatisch ab. LIEGT DIE TEMPERATUR ÜBER 50°C, werden „HOT“ und die aktuelle Garraumtemperatur angezeigt. Achten Sie stets darauf, dass Sie nicht die Geräteinnenwand berühren, wenn Sie Speisen aus dem Gerät entnehmen. Verwenden Sie Ofenhandschuhe.

WENN DIE TEMPERATUR NIEDRIGER ALS 50 °C ist, erscheint die Uhrzeit im 24-Stunden-Format.

DRÜCKEN SIE DIE ZURÜCK-TASTE, um die Uhrzeit im 24-Stunden-Format vorübergehend anzuzeigen, wenn „HOT“ angezeigt wird.

DER ABKÜHLVORGANG kann ohne Schaden für das Gerät unterbrochen werden. Öffnen Sie dazu die Tür.



Ändern der Einstellungen

WENN DAS GERÄT ZUM ERSTEN MAL AN DAS STROMNETZ ANGESCHLOSSEN WIRD, werden Sie aufgefordert, die Uhr einzustellen.

NACH EINEM STROMAUSFALL blinkt die Uhr und muss neu eingestellt werden.

IHR GERÄT BESITZT eine Reihe von Funktionen, die Sie beliebig einstellen können.



- 1. DREHEN SIE DEN MULTIFUNKTIONSKNOPF, bis "Settings" angezeigt wird.**
- 2. DREHEN SIE DEN (+/-)-EINSTELLKNOPF-EINSTELLKNOPF**, um eine der folgenden Anpassungen vorzunehmen:
 - Clock (Uhr)
 - Sound (Ton)
 - Eco (Öko)
 - Brightness (Helligkeit)
- 3. DRÜCKEN SIE DIE STOPPTASTE**, um die Einstellfunktion zu verlassen und alle Änderungen zu speichern.

UHR EINSTELLEN

LASSEN SIE BEIM EINSTELLEN DER UHR DIE TÜR GEÖFFNET. Dies gibt Ihnen 5 Minuten, um die Uhrzeit einzustellen. Ansonsten muss jeder Schritt innerhalb von 60 Sekunden ausgeführt werden.



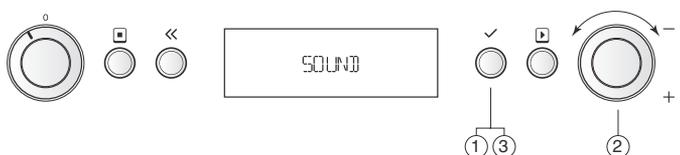
- 1. DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE** (die beiden linken Ziffern (Stunden) blinken).
- 2. DREHEN SIE DEN (+/-)-EINSTELLKNOPF**, um die Stunde einzustellen.
- 3. DIE OK-TASTE DRÜCKEN.** (Die rechten beiden Ziffern (Minuten) beginnen zu blinken).
- 4. DREHEN SIE DEN (+/-)-EINSTELLKNOPF**, um die Minuten einzustellen.
- 5. ERNEUT DIE OK-TASTE DRÜCKEN**, um die Änderung zu bestätigen.

DIE UHR IST NUN EINGESTELLT UND IN BETRIEB.

SOLL NACH DEM EINSTELLEN DER UHR DIE ZEITANZEIGE NICHT MEHR AUF DEM DISPLAY ERSCHEINEN, gehen Sie einfach erneut in den Modus zum Einstellen der Uhr und drücken die Stopp-Taste, während die Ziffern blinken.



LAUTSTÄRKE EINSTELLEN



- 1. DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**
- 2. DREHEN SIE DEN (+/-)-EINSTELLKNOPF**, um den Signalton ON oder OFF einzustellen.
- 3. ERNEUT DIE OK-TASTE DRÜCKEN**, um die Änderung zu bestätigen.

Ändern der Einstellungen

ECO



1. **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**
2. **DREHEN SIE DEN (+/-)-EINSTELLKNOPF**, um die Funktion ECO „ON“ oder „OFF“ zu schalten.
3. **ERNEUT DIE OK-TASTE DRÜCKEN**, um die Änderung zu bestätigen.

WENN DER ECO-MODUS EINGESCHALTET IST, wird das Display nach einer Weile automatisch abgedimmt, um Energie zu sparen. Sie leuchtet automatisch wieder auf, sobald eine Taste gedrückt oder die Tür geöffnet wird. 30 Sekunden nach Beendigung des Garvorgangs schaltet sich das Licht im Garraum aus. **WENN OFF EINGESTELLT IST**, wird die Anzeige automatisch nach drei Minuten abgedimmt. Sie leuchtet automatisch wieder auf, sobald eine Taste gedrückt oder die Tür geöffnet wird. Nach Beendigung des Garvorgangs schaltet sich das Licht im Garraum aus.

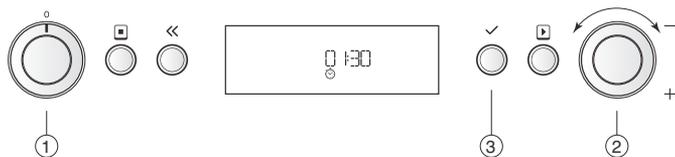
BRIGHTNESS (HELLIGKEIT)



1. **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**
2. **DEN (+/-) EINSTELLKNOPF DREHEN**, um die Helligkeit nach Wunsch anzupassen.
3. **ERNEUT DIE OK-TASTE DRÜCKEN**, um die Auswahl zu bestätigen.

Küchentimer

DIESE FUNKTION VERWENDEN, wenn ein Küchentimer zur genauen Messung der Zeit für verschiedene Vorgänge benötigt wird, z. B. zum Kochen von Eiern oder zum Gehenlassen von Teig vor dem Backen.



1. **STELLEN SIE SICHER, DASS DER MULTIFUNKTIONSKNOPF AUF 0 STEHT.**
2. **DREHEN SIE DEN (+/-) KNOPF**, um den Timer (Kurzzeitmesser) wie gewünscht einzustellen.
3. **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**

Nach dem Ablauf der eingestellten Zeit **ERTÖNT EIN SIGNALTON**.

DURCH DRÜCKEN DER STOPP-TASTE vor Ablauf der eingestellten Zeit wird der Timer auf Null zurückgesetzt.

Während des Garens

▶ WÄHREND DES GARVORGANGS:

Die Zeit kann durch Drücken der „Start“-Taste problemlos in 30-Sekunden-Schritten verlängert werden. Mit jedem Tastendruck wird die Garzeit um 30 Sekunden verlängert.



DEN +/- EINSTELLKNOPF DREHEN, um zwischen den Parametern zu schalten und auszuwählen, welchen Sie verändern möchten.



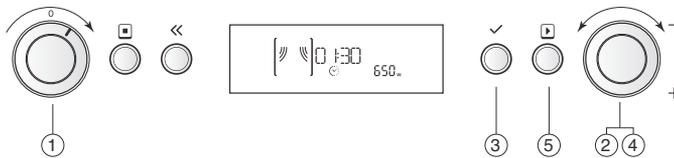
✓ **DURCH DRÜCKEN DER OK-TASTE** wird ein Parameter ausgewählt und eingestellt (er blinkt auf). Drehen Sie den (+/-)-Einstellknopf, um Ihre Einstellung zu ändern.

ERNEUT DIE OK-TASTE DRÜCKEN, um die Auswahl zu bestätigen. Das Gerät setzt den Betrieb automatisch mit der neuen Einstellung fort.

◀◀ **DURCH DRÜCKEN DER ZURÜCK-TASTE** ist es möglich, zum zuletzt geänderten Parameter zurückkehren.

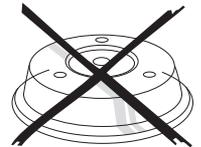
Garen und Aufwärmen mit Mikrowellen

DIESE FUNKTION DIEN T zum normalen Garen und Aufwärmen von Gemüse, Fisch, Kartoffeln und Fleisch.



- 1. DREHEN SIE DEN MULTIFUNKTIONSKNOPF**, bis Sie die Mikrowellen-Funktion gefunden haben.
- 2. DREHEN SIE DEN (+/-) KNOPF**, um die Mikrowellen-Leistungseinstellung einzustellen.
- 3. DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Sie gelangen automatisch zur nächsten Einstellung.
- 4. DREHEN SIE DEN (+/-) KNOPF**, um die Garzeit einzustellen.
- 5. DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE.**

SOBALD DER GARVORGANG GESTARTET WURDE, kann die Garzeit einfach durch Drücken der Start-Taste in 30-Sekunden-Schritten erhöht werden. *Mit jedem Tastendruck* wird die Garzeit um 30 Sekunden verlängert. Die Garzeit lässt sich auch durch Drehen des Knopfes +/- verlängern bzw. verkürzen.



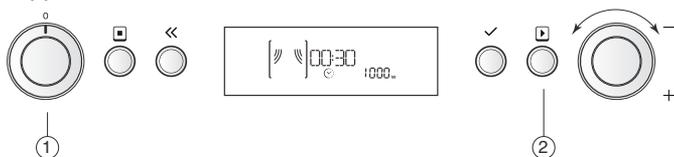
DIE TASTE << DRÜCKEN um zurück zu kehren, um die Garzeit und die Leistungseinstellung zu ändern. Beide Einstellungen können mit dem (+/-)-Einstellknopf während des Garens geändert werden.

LEISTUNGSSTUFE

NUR MIKROWELLE	
LEISTUNG	GEBRAUCHSEMPFEHLUNG
1.000 W	ZUM AUFWÄRMEN VON GETRÄNKEN , Wasser, klaren Suppen, Kaffee, Tee oder anderen Nahrungsmitteln mit hohem Wassergehalt. Wählen Sie eine niedrigere Leistungseinstellung, falls die Speise Ei oder Sahne enthält.
800 W	GAREN VON GEMÜSE , Fleisch usw.
650 W	GAREN VON FISCHE .
500 W	SCHONENDERE ZUBEREITUNG , z. B. bei Saucen mit hohem Eiweißgehalt, Käse und Eierspeisen, sowie zum Fertigmachen von Eintopfgerichten.
350 W	KÖCHELN VON EINTÖPFEN , Schmelzen von Butter und Schokolade.
160 W	AUFTAUEN . Leichtes Erwärmen von Butter und Käse.
90 W	AUFWEICHEN von Speiseeis
0 W	NUR BEI VERWENDUNG des Timers.

Jet Start

DIESE FUNKTION DIENt zum schnellen Aufwärmen von Speisen mit hohem Wassergehalt, wie: klare Suppen, Kaffee oder Tee.



- 1. STELLEN SIE SICHER, DASS DER MULTIFUNKTIONSKNOPF AUF 0 STEHT.**
- 2. DIE START-TASTE DRÜCKEN**, um automatisch mit der höchsten Mikrowellen-Leistungsstufe und einer Garzeit von 30 Sekunden zu starten. Mit jedem weiteren Tastendruck wird die Zeit um 30 Sekunden verlängert.

SIE KÖNNEN DIE GARZEIT DURCH DRÜCKEN DES (+/-)-EINSTELLKNOFES auch verlängern bzw. verkürzen, wenn das Gerät bereits in Betrieb ist.

Manuelles Auftauen

BEIM MANUELLEN AUFTAUEN entsprechend dem Kapitel „Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle“ vorgehen und die Leistung auf 160 W einstellen.

DIE SPEISEN IN REGELMÄSSIGEN ABSTÄNDEN ÜBERPRÜFEN. Mit der Zeit wissen Sie aus Erfahrung, welche Garzeiten die unterschiedlichen Mengen benötigen.

TIEFKÜHLKOST IN GEFRIERBEUTELN, Frischhaltefolie oder Pappverpackungen können direkt mit der Verpackung zum Auftauen in das Gerät gestellt werden, solange diese keine Metallteile (z. B. Drahtverschlüsse) enthält.

DIE AUFTAUZEIT wird auch durch die Verpackungsform beeinflusst. Speisen in flachen Verpackungen tauen schneller auf als dicke Blöcke.

TRENNEN SIE EINZELNE SPEISESTÜCKE, sobald diese auftauen. Einzelne Scheiben tauen schneller auf.

DECKEN SIE BESTIMMTE SPEISEBEREICHE (z. B. Hähnchenkeulen oder -flügel) mit Alufolie-Stücken ab, sobald diese warm werden.

WENDEN SIE GROSSE SPEISESTÜCKE nach halber Auftauzeit.

GEKOCHTES, GESCHMORTES UND FLEISCHSOSSEN tauen besser auf, wenn sie während des Auftauprozesses umgerührt werden.

DIE AUFTAUZEIT sollte lieber etwas geringer bemessen und der Auftauprozess während der Stehzeit abgeschlossen werden.

MIT EINER STEHZEIT VON EINIGEN MINUTEN ergibt sich immer ein besseres Auftauergebnis, da sich die Temperatur gleichmäßiger im Lebensmittel verteilen kann.

Jet Defrost

DIESE FUNKTION DIENt zum Auftauen von Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse und Brot. Die Funktion Jet Defrost sollte nur für Speisen mit einem Nettogewicht von 100 g bis -2,5 kg genutzt werden.

STELLEN SIE DIE SPEISE STETS auf den Glasdrehteller.



1. **DREHEN SIE DEN MULTIFUNKTIONSKNOPF**, bis Sie die Funktion Jet Defrost gefunden haben.
2. **DREHEN SIE DEN (+/-)-EINSTELKNOPF**, um die Lebensmittelkategorie auszuwählen. („FOOD“ und die Lebensmittelkategorie werden angezeigt).
3. **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Sie gelangen automatisch zur nächsten Einstellung.
4. **DEN (+/-) KNOPF DREHEN**, um das Gewicht einzustellen.
5. **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
6. **DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE**.

GEWICHT:

BEI DIESER FUNKTION MUSS das Nettogewicht der Speise bekannt sein. Das Gerät berechnet anschließend automatisch die Zeit bis zur Beendigung des Vorgangs.

WENN DAS GEWICHT NIEDRIGER ODER HÖHER ALS EMPFOHLEN IST: Befolgen Sie die Anweisung im Abschnitt „Garen und Auftauen mit Mikrowellen“ und stellen Sie beim Auftauen 160 W ein.

TIEFGEKÜHLTE SPEISEN:

Ein niedrigeres Gewicht wählen **WENN DIE SPEISEN WÄRMER** als die Tiefkühltemperatur (-18 °C) sind.

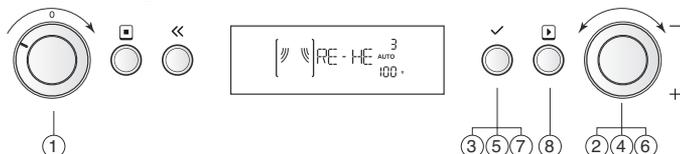
Ein höheres Gewicht wählen **WENN DIE SPEISEN KÄLTER** als die Tiefkühltemperatur (-18 °C) sind.

LEBENSMITTEL		HINWEISE
	1 FLEISCH (100 g - 2,0 kg)	Hackfleisch, Koteletts, Steaks oder Braten. DIE SPEISE bei Aufforderung des Gerätes wenden.
	2 GEFLÜGEL (100 g - 2,5 kg)	Ganze Hähnchen, Hähnchenstücke oder Hähnchenfilets. DIE SPEISE bei Aufforderung des Gerätes wenden.
	3 FISCH (100 g - 2,0 kg)	Ganze Fische, Fischsteaks oder Fischfilets. DIE SPEISE bei Aufforderung des Gerätes wenden.
	4 GEMÜSE (100 g - 2,0 kg)	Mischgemüse, Erbsen, Brokkoli usw. DIE SPEISE bei Aufforderung des Gerätes wenden.
	5 BROT (100 g - 1,0 kg)	Brotlaibe, süße oder herzhaft Brötchen. DIE SPEISE bei Aufforderung des Gerätes wenden.
<p>FÜR SPEISEN, DIE NICHT IN DIESER TABELLE AUFGELISTET SIND und wenn das Gewicht unter oder über dem empfohlenen Gewicht liegt, den Vorgang für „Garen und Auftauen mit Mikrowellen“ befolgen und stellen Sie beim Auftauen 160 W ein.</p>		

Auto Reheat (automatisches Aufwärmen)

BENUTZEN SIE DIESE FUNKTION zum Aufwärmen von tiefgefrorenen, gekühlten oder zimmertemperierten Fertiggerichten.

Die **SPEISE** auf einen mikrowelleneigneten und hitzebeständigen Teller oder in ein entsprechendes Kochgeschirr geben.



1. **DREHEN SIE DEN MULTIFUNKTIONSKNOPF**, bis Sie die Automatikfunktion gefunden haben.
2. **DREHEN SIE DEN (+/-)-EINSTELLKNOPF**, bis Sie die Auto Reheat gefunden haben.
3. **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Sie gelangen automatisch zur nächsten Einstellung.
4. **DREHEN SIE DEN (+/-)-EINSTELLKNOPF**, um die Lebensmittelkategorie auszuwählen. („FOOD“ und die Lebensmittelkategorie werden angezeigt).
5. **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Sie gelangen automatisch zur nächsten Einstellung.
6. **DEN (+/-) KNOPF DREHEN**, um das Gewicht einzustellen.
7. **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
8. **DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE**.

WENN SIE EINE SPEISE IM KÜHLSCHRANK AUFBEWAHRT oder zum Aufwärmen auf einen Teller gegeben haben, arrangieren Sie die dickeren, kompakteren Teile außen und die dünneren, weniger kompakten Teile in der Mitte des Tellers.

DÜNNERE FLEISCHSCHEIBEN übereinander legen oder in Schichten anordnen.

DICKERE SCHEIBEN (z.B. Hackbraten) oder Würstchen sollten eng aneinander angeordnet werden.

EINE STEHZEIT VON 1-2 MINUTEN VERBESSERT das Ergebnis, vor allem bei Tiefkühlkost.

VERWENDEN SIE BEI DIESER FUNKTION IMMER DIE MITGELIEFERTER ABDECKHAUBE; nur zum Aufwärmen von gekühlten Suppen ist die Abdeckhaube nicht erforderlich.

BEFINDEN SICH DIE SPEISEN IN EINER VERPACKUNG MIT DECKEL, stechen Sie die Verpackung 2- bis 3-mal an, damit der beim Aufwärmen entstehende Druck entweichen kann.

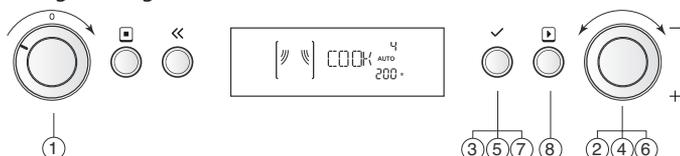
FRISCHHALTEFOLIE mit einer Gabel einstechen, damit der sich aufbauende Druck entweichen kann und die Folie durch den entstehenden Dampf nicht platzt.

LEBENSMITTEL		HINWEISE
	1 SPEISETELLER (250 g - 500 g)	BEREITEN SIE DAS GARGUT entsprechend o. g. Empfehlungen vor. Beim Garen abdecken.
	2 SUPPE (200 g - 800 g)	WÄRMEN SIE DIE SUPPE in mehreren separaten oder einer großen Schüssel ohne Abdeckhaube auf.
	3 TIEFGEKÜHLTE PORTION (250 g - 500 g)	BEFOLGEN SIE DIE ANWEISUNGEN AUF DER VERPACKUNG bezüglich der Lüftung, Einstechen usw.
	4 GETRÄNKE (0,1 - 0,5 L)	WÄRMEN SIE DIE GETRÄNKE OHNE ABDECKHAUBE AUF und geben Sie einen Metalllöffel in den Becher bzw. die Tasse.
	5 TIEFGEFRORENE LASAGNE (250 g - 500 g)	GEBEN SIE diese in hitzebeständiges und mikrowelleneignetes Kochgeschirr.
<p>FÜR LEBENSMITTEL, DIE NICHT IN DIESER TABELLE AUFGELISTET SIND und wenn das Gewicht unter oder über den empfohlenen Gewichten liegt, den Vorgang für „Garen und Aufwärmen mit Mikrowellen“ befolgen.</p>		

Auto Cook (automatisches Garen)

DIESE FUNKTION DARF NUR zum Garen verwendet werden. Die Auto Cook Funktion eignet sich ausschließlich für Speisen der hier aufgeführten Nahrungsmittelkategorien.

DIE SPEISE auf einen mikrowellengeeigneten und hitzebeständigen Teller oder in ein entsprechendes Kochgeschirr geben.



1. **DREHEN SIE DEN MULTIFUNKTIONSKNOPF**, bis Sie die Automatikfunktion gefunden haben.
2. **DREHEN SIE DEN (+/-)-EINSTELLKNOPF**, bis Sie die Auto Cook Funktion gefunden haben.
3. **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Sie gelangen automatisch zur nächsten Einstellung.
4. **DREHEN SIE DEN (+/-)-EINSTELLKNOPF**, um die Lebensmittelkategorie auszuwählen. („FOOD“ und die Lebensmittelkategorie werden angezeigt).
5. **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Sie gelangen automatisch zur nächsten Einstellung.
6. **DEN (+/-) KNOPF DREHEN**, um das Gewicht einzustellen.
7. **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
8. **DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE**.

GEMÜSE AUS KONSERVEN: Öffnen Sie immer die Konserve und geben Sie den Inhalt in mikrowellengeeignetes Geschirr. Garen Sie das Gemüse nie in seiner Dose.

GAREN SIE frisches, tiefgefrorenes oder Gemüse aus der Konserve mit Abdeckhaube.

FRISCHHALTEFOLIE mit einer Gabel einstechen, damit der sich aufbauende Druck entweichen kann und die Folie durch den entstehenden Dampf nicht platzt.

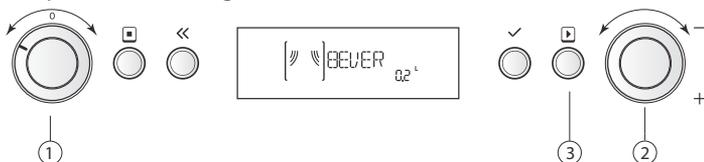
EMPFOHLENES GEWICHT

	1 OFENKARTOFFELN (200 g - 1 kg)	STECHEN SIE DIE KARTOFFELN AN und geben Sie diese in mikrowellengeeignetes und herdfestes Geschirr. Wenden Sie die Kartoffeln, wenn ein Piepton ertönt. Vorsicht: Gerät, Geschirr und Gargut sind heiß. DIE SPEISE bei Aufforderung des Gerätes wenden.
	2 FRISCHES GEMÜSE (200 g - 800 g)	SCHNEIDEN SIE DAS GEMÜSE in gleich große Stücke. Geben Sie 2-4 Esslöffel Wasser hinzu und setzen Sie die Abdeckhaube darauf. Rühren Sie das Gemüse um, wenn ein Piepton ertönt. DIE SPEISE bei Aufforderung des Gerätes umrühren.
	3 GEFRORENES GEMÜSE (200 g - 800 g)	GAREN SIE DIE SPEISE UNTER DER ABDECKHAUBE . Rühren Sie das Gemüse um, wenn ein Piepton ertönt. DIE SPEISE bei Aufforderung des Gerätes umrühren.
	4 GEMÜSE AUS KONSERVEN (200 g - 600 g)	GAREN SIE DIE SPEISE IN MIKROWELLENGEEIGNETEM Geschirr, abgedeckt.
	5 POPCORN (100 g)	GAREN SIE jeweils nur eine Tüte. Wird mehr Popcorn benötigt, garen Sie die Tüten nacheinander.
FÜR SPEISEN, DIE NICHT IN DIESER TABELLE AUFGELISTET SIND und wenn das Gewicht unter oder über dem empfohlenen Gewicht liegt, den Vorgang für „Garen und Auftauen mit Mikrowellen“ befolgen und stellen Sie beim Auftauen 160 W ein.		

Beverage (Getränke)

VERWENDEN SIE DIESE FUNKTION , um Getränke schnell und einfach aufzuwärmen.

GEBEN SIE DAS GETRÄNK auf einen mikrowelleneeigneten und hitzebeständigen Speiseteller oder in ein entsprechendes Kochgeschirr.



- 1. DREHEN SIE DEN MULTIFUNKTIONSKNOPF**, bis Sie die Funktion Beverage gefunden haben.
- 2. DREHEN SIE DEN (+/-)-EINSTELLKNOPF**, um die Getränkemege auszuwählen (0,1 - 0,5 L).
- 3. DIE OK-TASTE DRÜCKEN.**

WÄRMEN SIE DIE GETRÄNKE OHNE ABDECKHAUBE AUF und geben Sie einen Metalllöffel in den Becher bzw. die Tasse, um ein zu starkes Verdampfen zu vermeiden.

Wartung & Pflege

IM NORMALFALL MÜSSEN SIE DAS GERÄT NUR REINIGEN.

WIRD DAS GERÄT NICHT LAUFEND SAUBER GEHALTEN, kann dies zur Abnutzung der Oberfläche führen, was die Lebensdauer des Gerätes verringern und evtl. zu gefährlichen Situationen führen kann.

-  **KEINE TOPFREINIGER AUS METALL, SCHEUERMITTEL, Topfkratzer aus Stahlwolle und keine groben Reinigungstücher usw. verwenden, die das Bedienfeld sowie die Innen- und Außenfläche des Geräts beschädigen können.**
Benutzen Sie zum Reinigen einen Schwamm und ein mildes Reinigungsmittel oder geben Sie Glasreiniger-Spray auf ein Papiertuch.
AUF KEINEN FALL direkt in das Gerät sprühen.

IN REGELMÄSSIGEN ABSTÄNDEN, besonders wenn etwas übergelaufen ist, den Drehteller und die Drehtellerauflage entfernen und den Boden des Geräts reinigen.

VERWENDEN SIE DEN OFEN NUR mit korrekt eingesetztem Drehteller.

-  **NEHMEN SIE DAS MIKROWELLENGERÄT ERST WIEDER IN BETRIEB,** wenn der Drehteller nach der Reinigung wieder korrekt eingesetzt ist.

EIN MILDES REINIGUNGSMITTEL, Wasser und ein weiches Tuch zum Reinigen der Innenraumflächen sowie der Innen- und Außenseite der Gerätetür und der Türöffnung verwenden.

-  **FETTSPRITZER** oder Speisereste dürfen sich nicht um die Tür herum festsetzen.

BEI HARTNÄCKIGER VERSCHMUTZUNG lassen Sie eine Tasse Wasser 2 bis 3 Minuten lang im Garraum kochen. Der Dampf weicht die Verschmutzungen auf.

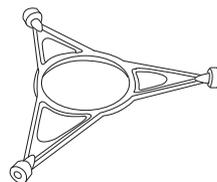
-  **VERWENDEN SIE ZUR REINIGUNG IHRES MIKROWELLENGERÄTES** keine Dampfreiniger

Unangenehmer Geruch im Garraum lässt sich beseitigen, indem ein Glas Wasser mit **ZITRONENSAFT** auf den Drehteller gestellt und das Wasser einige Minuten lang gekocht wird.

DEN GRILLSTAB brauchen Sie nicht reinigen, da durch die starke Hitze Fettspritzer verdampfen. Die obere Wand des Garraums über dem Grillstab müssen Sie jedoch regelmäßig reinigen. Verwenden Sie dazu warmes Wasser, ein Reinigungsmittel und einen Schwamm. Wenn der Grill nicht regelmäßig verwendet wird, sollte er einmal im Monat für 10 Minuten eingeschaltet werden, um Spritzer verdampfen zu lassen und somit die Brandgefahr zu reduzieren.

SPÜLMASCHINENFESTES ZUBEHÖR:

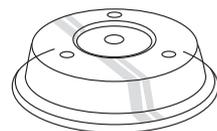
DREHELLERAUFLAGE.



GLASDREHTELLER.



ABDECKHAUBE.



Daten zur Überprüfung der Heizleistung

IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT IEC 60705.

DIE INTERNATIONALE ELEKTROTECHNISCHE KOMMISSION hat einen Standard für Vergleichstests der Heizleistung verschiedener Geräte entwickelt. Für dieses Gerät empfehlen wir Folgendes:

Test	Menge	Ungefähre Dauer	Leistungsstufe	Rechteckige
12.3.1	1000 g	13 Min	650 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5½ Min	650 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	16 Min	650 W	Pyrex 3.838
13.3	500 g	10 Min	Jet Defrost	

TECHNISCHE DATEN

VERSORGUNGSSPANNUNG	230 V / 50 Hz
EINGANGSNENNLEISTUNG	1800 W
SICHERUNG	10 A
AUSGANGSLEISTUNG MW	1.000 W
AUSSENABMESSUNGEN (H x B x T)	385 x 595 x 468
INNENABMESSUNGEN (H x B x T)	200 x 405 x 380

Hinweise zum Gebrauch und Empfehlungen

So lesen Sie die Gartabelle

Die Tabelle zeigt die optimalen Funktionen für eine bestimmte Speisenart an. Die Garzeiten gelten, wenn angegeben, ab dem Moment, in dem Sie das Gargut in den Mikrowellengarraum geben, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu.

Die Gareinstellungen und -zeiten sind Richtwerte und hängen sowohl von der gegarten Menge als auch der Art des Zubehörs ab. Garen Sie die Speisen immer nur die angegebene Mindestgarzeit und prüfen Sie dann, ob sie durchgegart sind.

Für beste Ergebnisse, die Hinweise in der Gartabelle zur Auswahl der zu verwendenden Zubehörteile (falls mitgeliefert) befolgen.

Frischhaltefolie und Beutel

Entfernen Sie alle Metallteile wie z. B. Verschlüsse von Papier- oder Plastikbeuteln, bevor diese in den Mikrowellengarraum gelegt werden.

Frischhaltefolie mit einer Gabel einstechen, damit der sich aufbauende Druck entweichen kann und die Folie durch den entstehenden Dampf nicht platzt.

Flüssigkeiten

Flüssigkeiten können ohne vorherige Blasenbildung überhitzen. Dies kann zum plötzlichen Überkochen von heißen Flüssigkeiten führen.

Um dies zu vermeiden:

1. Verwenden Sie möglichst keine hohen, schmalen Gefäße mit engem Hals.
2. Die Flüssigkeit umrühren, bevor das Gefäß in den Garraum des Mikrowellengerätes gestellt wird und einen Teelöffel im Gefäß lassen.
3. Nehmen Sie nach dem Erwärmen den Behälter vorsichtig aus dem Mikrowellengerät und rühren Sie vorsichtig um.

Lebensmittel Garen

Da die Mikrowellen die Lebensmittel nur bis auf eine bestimmte Tiefe durchdringen, sollten die Teile - wenn es mehrere sind, die gleichzeitig gegart werden müssen - kreisförmig angeordnet werden, um mehr Außenstücke zu erzeugen.

Kleine Stücke garen schneller als große Stücke.

Schneiden Sie für gleichmäßiges Garen die Lebensmittel in gleich große Stücke.

Feuchtigkeit verdampft während des Garens mit Mikrowellen.

Eine mikrowellengeeignete Abdeckhaube hilft Feuchtigkeitsverlust zu verringern.

Die meisten Lebensmittel garen weiter, wenn die Mikrowellengarzeit beendet ist. Sehen Sie daher immer eine Stehzeit vor, um den Garvorgang abzuschließen.

Üblicherweise ist es erforderlich, während des Mikrowellengarens umzurühren. Bringen Sie beim Umrühren die gegarten Portionen an den Außenrändern in die Mitte und die weniger gegarten, mittleren Portionen an die Außenseite.

Dünnere Fleischscheiben übereinander legen oder in Schichten anordnen. Dickere Scheiben (z.B. Hackbraten) und Würstchen sollten eng aneinander angeordnet werden.

Babynahrung

Babynahrung in Gläsern oder Getränke in Babyflaschen müssen nach dem Erwärmen immer umgerührt und auf die richtige Temperatur überprüft werden.

Dadurch wird eine gleichmäßige Wärmeverteilung sichergestellt und die Gefahr des Verbrühens oder Verbrennens kann vermieden werden.

Nehmen Sie den Deckel bzw. Sauger unbedingt vor dem Erwärmen ab.

Tiefgefrorenes

Für ein optimales Ergebnis empfehlen wir, direkt auf dem Glasdrehteller aufzutauen. Bei Bedarf ist es möglich, einen

leichten, Mikrowellen-geeigneten Plastikbehälter zu verwenden.

Gekochtes, Geschmortes und Fleischsoßen tauen besser auf, wenn sie während des Auftauprozesses umgerührt werden.

Trennen Sie einzelne Speisestücke, sobald diese auftauen. Einzelne Scheiben tauen schneller auf.

Anleitung zur Fehlersuche

Das Gerät funktioniert nicht

- Sind Drehtellerauflage und Drehteller richtig eingesetzt?
- Ist die Gerätetür richtig geschlossen?
- Sind die Sicherungen in Ordnung und ist Strom vorhanden?
- Wird das Gerät ausreichend belüftet?
Warten Sie 10 Minuten und versuchen Sie dann erneut, das Gerät in Betrieb zu nehmen.
- Öffnen und schließen Sie die Tür vor einem erneuten Versuch.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
Warten Sie 10 Minuten, bevor Sie es wieder anschließen und erneut versuchen.

Kundendienst

Bevor Sie den Kundenservice rufen

1. Zuerst versuchen, die Störung anhand der unter „Anleitung zur Fehlersuche“ beschriebenen Empfehlungen selbst zu beheben.
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

Falls die Störung nach den vorstehend beschriebenen Kontrollen weiter besteht, wenden Sie sich bitte an den nächstgelegenen Kundenservice.

Sie benötigen dabei folgende Angaben:

- Eine kurze Beschreibung der Störung;
- Gerätetyp und Modellnummer;
- die Servicenummer (die Zahl nach dem Wort Service auf dem Typenschild), befindet sich rechts im Geräteinnenraum (bei offener Gerätetür sichtbar).

Entsorgung von Altgeräten

- Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Bei einer Verschrottung muss das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften entsorgt werden. Das Gerät dem Entsorgen funktionsuntüchtig machen, Netzkabel abschneiden.
- Für weitere Informationen zur Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten, die zuständige örtlichen Behörde, die Müllabfuhr oder den Händler kontaktieren, bei dem das Gerät gekauft wurde.

Die Elektronikuhr funktioniert nicht

Zeigt das Display ein „F“ und eine Nummer an, rufen Sie bitte die nächste Kundendienststelle an. Geben Sie dabei an, welche Zahl nach dem „F“ folgt.

SERVICE 0000 000 00000



Die Servicenummer finden Sie auch im Garantieheft.

- Ihre vollständige Anschrift,
- Ihre Telefonnummer.

HINWEIS: Im Reparaturfall bitte den autorisierten **Kundenservice** kontaktieren (nur dann wird garantiert, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine fachgerechte Reparatur durchgeführt wird).



FOR THE WAY IT'S MADE.

Gedruckt in Italien
05/16

400010886422

DE