



Gebrauchsanweisung
Instructions for use
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Instrucciones para el uso
Manual de utilização
Istruzioni per l'uso
Οδηγίες χρήσης
Bruksanvisning
Käyttöohje
Brugsanvisning
Instrukcje użytkowania
Návod k použití
Návod na použitie
Használati utasítás
Инструкция за използване
Instrucțiuni de utilizare
Инструкции по эксплуатации
הוראות שימוש
تعليمات وكيفية الاستعمال

MW 80

Bauknecht

INDEX

INSTALLATION

- 3 Installation

SICHERHEIT

- 4 Wichtige Hinweise zu Ihrer Sicherheit
- 5 Vorsichtsmaßnahmen

ZUBEHÖR UND WARTUNG

- 6 Zubehör
- 7 Wartung & Reinigung

BEDIENFELD

- 8 Bedienfeld

ALLGEMEINE NUTZUNG

- 9 Startsperrung / Kindersicherung
- 9 Garen anhalten oder beenden
- 10 Uhr einstellen
- 10 Gewichtssensor

GARFUNKTION

- 11 Manuelles Garen & Aufwärmen mit Mikrowellen
- 12 Rapid start
- 13 Automatik-Mikrowellen
- 14 Manuelles Auftauen
- 15 Automatik-Auftauen
- 16 Manuelles Grillen
- 17 Automatik-Grillen
- 18 Manuelles Bräunen
- 19 Automatik-Bräunen
- 20 Manuelles Gebläse
- 21 Automatik-Gebläse
- 22 Kombigrill
- 23 Kombigebläse
- 24 Automatik-Dampfgaren
- 25 So garen Sie Nudeln und Reis mit Mikrowellen

PROBLEMLÖSUNG

- 26 Problemlösung

UMWELTHINWEISE

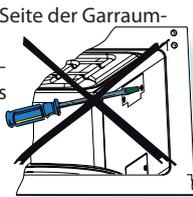
- 26 Umwelthinweise

INSTALLATION

VOR DEM ANSCHLIESSEN

 **PRÜFEN SIE, OB DIE SPANNUNG** am Typenschild mit der Spannung bei Ihnen zuhause übereinstimmt.

ENTFERNEN SIE NICHT die an der Seite der Garraumwand befindlichen Schutzplatten der Mikrowellen-Zuluftöffnungen. Sie verhindern, dass Fett und Lebensmittelpartikel in die Zuluftkanäle der Mikrowelle gelangen.



STELLEN SIE DAS MIKROWELLENGERÄT AUF EINEN STABILEN, EBENEN UNTERGRUND, der stark genug ist, Gerät und verwendete Utensilien zu tragen. Vorsichtig handhaben.

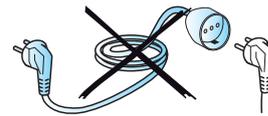


Stellen Sie das Gerät von anderen Wärmequellen entfernt auf. Zur angemessenen Belüftung muss ein Freiraum von mindestens 30 cm über dem Mikrowellengerät eingehalten werden. Stellen Sie zur Gewährleistung einer angemessenen Luftzirkulation sicher, dass sich nichts unter, über oder rund um das Gerät befindet. Das Mikrowellengerät darf nicht in einem Schrank aufgestellt werden. Dieses Gerät ist nicht für die Aufstellung oder Nutzung auf einer Arbeitsplatte mit einer Höhe von weniger als 850 mm geeignet.

STELLEN SIE SICHER, DASS DAS GERÄT NICHT BESCHÄDIGT IST. Vergewissern Sie sich, dass die Gerätetür richtig schließt und die innenliegende Türdichtung nicht beschädigt ist. Nehmen Sie sämtliche Gegenstände aus dem Gerät, reinigen Sie den Innenraum mit einem weichen, angefeuchteten Tuch.

 **NEHMEN SIE DAS GERÄT NICHT IN BETRIEB**, falls Netzkabel oder -stecker beschädigt sind, das Gerät nicht richtig arbeitet, Schäden aufweist oder heruntergefallen ist. Tauchen Sie Netzkabel oder -stecker nicht in Wasser. Halten Sie das Kabel von heißen Oberflächen fern. Andernfalls können Stromschläge, Brände und andere Gefahren entstehen.

KEIN VERLÄNGERUNGSKABEL VERWENDEN: FALLS DAS NETZKABEL ZU KURZ IST, beauftragen Sie ei-



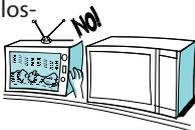
nen qualifizierten Elektriker oder Serviceanbieter mit der Installation einer Steckdose in der Nähe des Gerätes.

WARNUNG: Unsachgemäße Nutzung des Schuko-Steckers kann Stromschlaggefahr bergen. Wenden Sie sich an einen qualifizierter Elektriker oder Serviceanbieter, falls Sie die Anweisungen zur Erdung nicht vollständig verstehen oder unsicher sind, ob das Mikrowellengerät ordnungsgemäß geerdet ist.

NACH DEM ANSCHLIESSEN

DAS MIKROWELLENGERÄT ARBEITET NUR, wenn die Gerätetür richtig geschlossen ist.

FALLS DAS MIKROWELLENGERÄT IN DER NÄHE EINES FERNSEHERS, RADIOS ODER EINER ANTENNE AUFGESTELLT WIRD, können Störungen des Fernseh- und Radioempfangs auftreten.



 **DIE ERDUNG DIESES GERÄTES** ist obligatorisch. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Verletzungen von Menschen und Tieren sowie für Beschädigungen von Gegenständen, die durch Nichtbeachtung dieser Anforderung verursacht werden.

Der Hersteller haftet nicht für jegliche Probleme, die durch Nichtbeachtung dieser Anweisungen entstehen.

WICHTIGE HINWEISE ZU IHRER SICHERHEIT

AUFMERKSAM LESEN UND ZUM KÜNFTIGEN NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN

 **ERHITZEN UND VERWENDEN SIE KEINE ENTFLAMMBAREN MATERIALIEN** im oder in der Nähe des Gerätes. Rauch kann Brand- und Explosionsgefahr bergen.

 **VERWENDEN SIE IHR MIKROWELLENGERÄT** nicht zum Trocknen von Textilien, Papier, Gewürzen, Kräutern, Holz, Blumen oder anderen brennbaren Materialien. Es droht Brandgefahr.

 **FALLS SICH MATERIALIEN INNER- / AUSSERHALB DES GERÄTES ENTZÜNDEN ODER ZU QUALMEN BEGINNEN**, halten Sie die Gerätetür geschlossen und schalten das Gerät ab. Ziehen Sie das Netzkabel oder schalten Sie die Stromversorgung über den Sicherungskasten ab.

 **ÜBERGAREN SIE LEBENSMITTEL NICHT.** Es droht Brandgefahr.

 **LASSEN SIE DAS GERÄT NICHT UNBEAUFICHTIGT**, insbesondere beim Einsatz von Papier, Kunststoff oder anderen brennbaren Materialien im Garvorgang. Papier kann verkohlen oder in Brand geraten und einige Kunststoffe können schmelzen, wenn sie beim Erhitzen von Lebensmitteln verwendet werden. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie viel Fett oder Öl verwenden, da dieses überhitzen und einen Brand verursachen kann!

 **VERWENDEN SIE** keine korrosiven Chemikalien oder Dämpfe in diesem Gerät. Dieser Gerätetyp wurde speziell zum Erhitzen oder Garen von Lebensmitteln entwickelt. Es eignet sich nicht für den industriellen Einsatz und den Einsatz in Laboratorien.

 **HÄNGEN ODER LEGEN SIE KEINE** schweren Gegenstände an bzw. auf die Tür, da andernfalls Geräteöffnung und Scharniere beschädigt werden können. Verwenden Sie den Türgriff nicht, um etwas daran aufzuhängen.

 **DAS GERÄT UND SEINE ZUGÄNGLICHEN TEILE** werden im Betrieb heiß. Achten Sie darauf, keine erhitzten Bauteile zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, sofern sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

 **DIESES GERÄT KANN VON KINDERN** im Alter von mindestens 8 Jahren sowie von Personen, deren physische, sensorische oder geistige Fähigkeiten vermindert sind, oder die einen Mangel an Erfahrung und Kenntnissen aufweisen, verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden bzw. über den sicheren Umgang mit dem Gerät und den damit verbundenen Gefahren unterrichtet wurden. Reinigungs- und Wartungsarbeiten sollten nicht von Kindern durchgeführt werden, sofern sie nicht mindestens 8 Jahre alt sind und beaufsichtigt werden.



Wenn andere Wärmequellen (sofern vorhanden) separat oder in Kombination mit Mikrowellen verwendet werden, sollten Kinder aufgrund der Erzeugung hoher Temperaturen beaufsichtigt werden.

DIESES GERÄT IST NICHT FÜR DEN EINSATZ DURCH Personen (einschließlich Kindern) vorgesehen, deren physische, sensorische oder geistige Fähigkeiten vermindert sind, oder die einen Mangel an Erfahrung und Kenntnissen aufweisen, sofern sie nicht von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden bzw. über den sicheren Umgang mit dem Gerät unterrichtet wurden.

KINDER SOLLTEN BEAUFICHTIGT WERDEN, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

 **VERWENDEN SIE IHR MIKROWELLENGERÄT** nicht zum Erhitzen von Lebensmitteln in luftdicht versiegelten Behältern. Der Druck darin steigt und kann beim Öffnen Schäden verursachen oder explodieren.



 **DIE TÜRDICHTUNGEN UND BEREICHE DER TÜRDICHTUNG** müssen regelmäßig auf Beschädigungen überprüft werden. Falls diese Bereiche Beschädigungen aufweisen, darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden, bis es von einem geschulten Servicetechniker repariert wurde.

 **DAS GERÄT DARF NICHT MIT HILFE** eines externen Timers oder separaten Fernbedienungssystems betrieben werden.

EIER

VERWENDEN SIE IHR MIKROWELLENGERÄT nicht zum Garen oder Aufwärmen ganzer Eier – ganz gleich ob mit oder ohne Schale –, da sie auch noch nach Abschluss der Erhitzung in der Mikrowelle explodieren können.



VORSICHTSMASSNAHMEN

ALLGEMEIN

DIESES GERÄT WURDE NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH ENTWICKELT!

DAS GERÄT DARF BEIM EINSATZ VON MIKROWELLEN nicht leer (d. h. ohne Lebensmittel) in Betrieb genommen werden. Andernfalls besteht eine hohe Wahrscheinlichkeit, dass ein derartiger Betrieb Geräteschäden verursacht.

DIE BELÜFTUNGSÖFFNUNGEN am Gerät dürfen nicht abgedeckt werden. Werden die Zu- oder Abluftöffnungen blockiert, kann dies Geräteschäden und schlechte Garergebnisse zur Folge haben.

FALLS SIE DAS GERÄT nur versuchsweise in Betrieb nehmen möchten, stellen Sie ein Glas Wasser hinein. Das Wasser absorbiert die Mikrowellenenergie und das Gerät wird nicht beschädigt.

LAGERN ODER VERWENDEN SIE DIESES GERÄT nicht im Freien.

VERWENDEN SIE dieses Produkt nicht in der Nähe von Spülbecken, Schwimmb Becken, in feuchten Kelleräumen oder an vergleichbaren Orten.

VERWENDEN Sie den Garraum nicht zu Aufbewahrungszwecken.

WÄHREND DES BETRIEBS WIRD DAS GERÄT heiß. Achten Sie darauf, die Heizelemente im Inneren des Gerätes nicht zu berühren.

ENTFERNEN SIE METALLCLIPS von Papier- und Kunststoffbeuteln, bevor Sie diese in das Gerät geben.



FRITTIEREN

VERWENDEN SIE IHR MIKROWELLENGERÄT nicht zum Frittieren, da die Temperatur von Öl nicht kontrollierbar ist.



VERWENDEN SIE ZUR VERMEIDUNG VON VERBRENNUNGEN TOPFLAPPEN ODER KOCHHANDSCHUHE, wenn Sie nach dem Garen Behälter, Geräteteile oder Kochgeschirr berühren. Zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden, halten Sie kleine Kinder fern.

FLÜSSIGKEITEN

BSPW. GETRÄNKE ODER WASSER. Flüssigkeiten können über den Siedepunkt hinaus erhitzt werden, ohne dass dies durch Blasenbildung offensichtlich wird. Daher können heiße Flüssigkeiten ganz plötzlich überkochen.



Verhindern Sie dies durch folgende Schritte:

1. Verwenden Sie Behälter mit geraden Kanten und schmalen Hälsen.
2. Verrühren Sie die Flüssigkeit, bevor Sie den Behälter in das Gerät geben; lassen Sie den Teelöffel im Behälter.
3. Warten Sie nach dem Erhitzen kurze Zeit, rühren Sie dann erneut um, bevor Sie den Behälter vorsichtig aus dem Gerät nehmen.

VORSICHT

EINZELHEITEN ENTNEHMEN SIE BITTE IMMER einem Mikrowellenkochbuch. Besondere Vorsicht gilt beim Garen oder Aufwärmen von Lebensmitteln, die Alkohol enthalten.



NACH DEM ERHITZEN VON BABYNAHRUNG oder Flüssigkeiten in Babyfläschchen oder -gläsern vor dem Servieren immer gut umrühren und die Temperatur prüfen. Dadurch stellen Sie sicher, dass die Hitze gleichmäßig verteilt ist, und verhindern die Gefahr von Verbrennungen oder Verbrühungen.

Denken Sie daran, Deckel und Sauger vor dem Erhitzen zu entfernen!

ZUBEHÖR

ALLGEMEIN

ES GIBT EINE Vielzahl von Zubehörteilen auf dem Markt. Stellen Sie vor dem Kauf sicher, dass die Artikel mikrowellengeeignet sind.

VERGEWISSERN SIE SICH VOR DEM GAREN, DASS DIE VERWENDETEN UTENSILIEN ofenfest und mikrowellendurchlässig sind.



ACHTEN SIE DARAUF, DEN INNENRAUM DES GERÄTES NICHT ZU BERÜHREN, wenn Sie Lebensmittel und Zubehör in das Mikrowellengerät geben.

Dies ist vor allem bei Zubehör wichtig, das aus Metall besteht oder Metallteile enthält.

FALLS METALLHALTIGES ZUBEHÖR mit dem Innenraum des Gerätes in Berührung kommt, während das Mikrowellengerät im Betrieb ist, können Funken sowie Beschädigungen des Gerätes entstehen.

STELLEN SIE IMMER SICHER, dass sich der Drehteller frei drehen kann, bevor Sie das Mikrowellengerät starten. Falls sich der Drehteller nicht frei drehen kann, sollten Sie kleineres Kochgeschirr verwenden oder die Drehteller-anhalten-Funktion nutzen (siehe großes Kochgeschirr).

DREHTELLERHALTERUNG

NUTZEN SIE DIE DREHTELLERHALTERUNG unter dem Glasdrehteller. Stellen Sie niemals irgendwelche anderen Utensilien auf die Drehtellerhalterung.

- Bringen Sie die Drehtellerhalterung im Mikrowellengerät an.



GLASDREHTELLER

NUTZEN SIE DEN GLASDREHTELLER bei sämtlichen Garmethoden. Er sammelt heruntertropfende Säfte und Lebensmittelpartikel, die andernfalls den Innenraum des Mikrowellengerätes verschmutzen würden.

- Stellen Sie den Glasdrehteller auf die Drehtellerhalterung.



GROSSES KOCHGESCHIRR

NUTZEN SIE DIE DREHTELLER-ANHALTEN-TASTE, wenn Sie mit Kochgeschirr arbeiten, das so groß ist, dass es sich nicht frei im Gerät drehen kann. Diese Funktion kann nur beim Garen mit Mikrowellen sowie bei Kombi-Funktionen genutzt werden. Die Taste ist bei anderen Funktionen nicht verfügbar.



DAMPFGARSET

VERWENDEN SIE DAS ZUBEHÖR MIT EINGESETZTEM Sieb bei Lebensmitteln wie Fisch, Gemüse und Kartoffeln.

STELLEN SIE DAS ZUBEHÖR immer auf den Glasdrehteller.



ROST

VERWENDEN SIE BEIM GAREN mit Grill den hohen Rost.

VERWENDEN SIE BEIM GAREN MIT GEBLÄSE ODER KOMBIGEBLÄSE den niedrigen Rost.



CRISP-PLATTE

GEBEN SIE DIE LEBENSMITTEL DIREKT AUF DIE CRISP-PLATTE.

Verwenden Sie beim Einsatz der Crisp-Platte immer den Glasdrehteller als Untergrund.

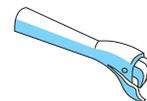
LEGEN SIE KEINE UTENSILIEN auf die Crisp-Platte, da diese schnell sehr heiß wird, was Schäden an den Utensilien verursachen kann.

DIE CRISP-PLATTE kann vor dem Einsatz vorgeheizt werden (max. 3 Min.).



GRIFF FÜR CRISP-PLATTE

NEHMEN SIE DIE HEISSE CRISP-PLATTE mit dem speziellen mitgelieferten Griff aus dem Gerät.



WARTUNG & REINIGUNG

DIE EINZIGE ERFORDERLICHE WARTUNGSARBEIT ist normalerweise die Reinigung. Dazu muss das Mikrowellengerät von der Stromversorgung getrennt werden.

FALLS DAS MIKROWELLENGERÄT NICHT SAUBER gehalten wird, kann sich die Geräteoberfläche verschlechtern, was Auswirkungen auf die Lebensdauer des Produktes haben und das plötzliche Auftreten gefährlicher Situationen begünstigen kann.



VERWENDEN SIE KEINE REINIGUNGSUTENSILIEN, WIE METALLISCHE TOPFREINIGER, STEUERERDE REINIGUNGSMITTEL, Stahlwolle, raue



Waschlappen etc., die das Bedienfeld sowie Innen- und Außenflächen des Mikrowellengerätes beschädigen können. Verwenden Sie ein Tuch mit einem milden Reinigungsmittel oder ein Papiertuch und Glasreiniger. Sprühen Sie den Glasreiniger auf ein Papiertuch. **SPRÜHEN SIE NICHT** direkt auf das Gerät.



NEHMEN SIE IN REGELMÄSSIGEN ABSTÄNDEN

– vor allem wenn etwas verschüttet wurde – Drehteller und Drehtellerhalterung heraus, wischen Sie den Boden des Mikrowellengerätes sauber.

DIESES GERÄT WURDE für den Betrieb mit eingesetztem Drehteller entwickelt.



NEHMEN SIE DAS Mikrowellengerät nicht in Betrieb, wenn der Drehteller zur Reinigung entfernt wurde.

REINIGEN SIE INNENFLÄCHEN, VORDER- UND RÜCKSEITE DER TÜR SOWIE TÜRÖFFNUNG MIT EINEM MIT MILDEM REINIGUNGSMITTEL angefeuchteten Tuch.



ACHTEN SIE DARAUF, DASS SICH WEDER FETT noch Lebensmittelpartikel rund um die Tür ablagern.

BEI HARTNÄCKIGEN VERSCHMUTZUNGEN kochen Sie 2 bis 3 Minuten eine Tasse Wasser im Mikrowellengerät. Dampf weicht die Flecken auf.

SIE KÖNNEN GERÜCHE IM INNEREN DES MIKROWELLENGERÄTES BESEITIGEN, INDEM SIE ETWAS ZITRONENSAFT in eine Tasse Wasser geben, diese auf den Drehteller stellen und die Mixtur einige Minuten kochen lassen.



VERWENDEN SIE ZUR REINIGUNG IHRES MIKROWELLENGERÄTES keine Dampfreinigungsgeräte.



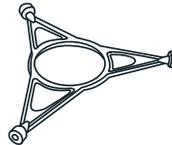
DAS GERÄT SOLLTE REGELMÄSSIG gereinigt und von Lebensmittelresten befreit werden.

DAS GRILLELEMENT muss nicht gereinigt werden, da die enorme Hitze jegliche Flecken verbrennt; allerdings erfordert die darunter befindliche Decke regelmäßige Reinigung. Verwenden Sie dazu ein weiches und mit mildem Reinigungsmittel angefeuchtetes Tuch.

FALLS DER GRILL NICHT REGELMÄSSIG GENUTZT WIRD, sollte er zum Verbrennen jeglicher Flecken jeden Monat 10 Minuten eingeschaltet werden; dies reduziert die Brandgefahr.

SPÜLMASCHINENGEEIGNET:

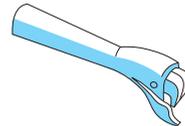
DREHTELLERHALTERUNG



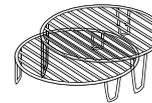
GLASDREHTELLER



GRIFF FÜR CRISP-PLATTE



ROST



DAMPFGARSET



SCHONEND REINIGEN:

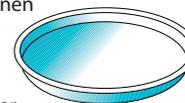
DIE CRISP-PLATTE sollte in mit etwas mildem Reinigungsmittel versetztem Wasser gereinigt werden.

Stark verschmutzte Stellen können mit einem Scheuertuch und einem milden Reinigungsmittel gesäubert werden.

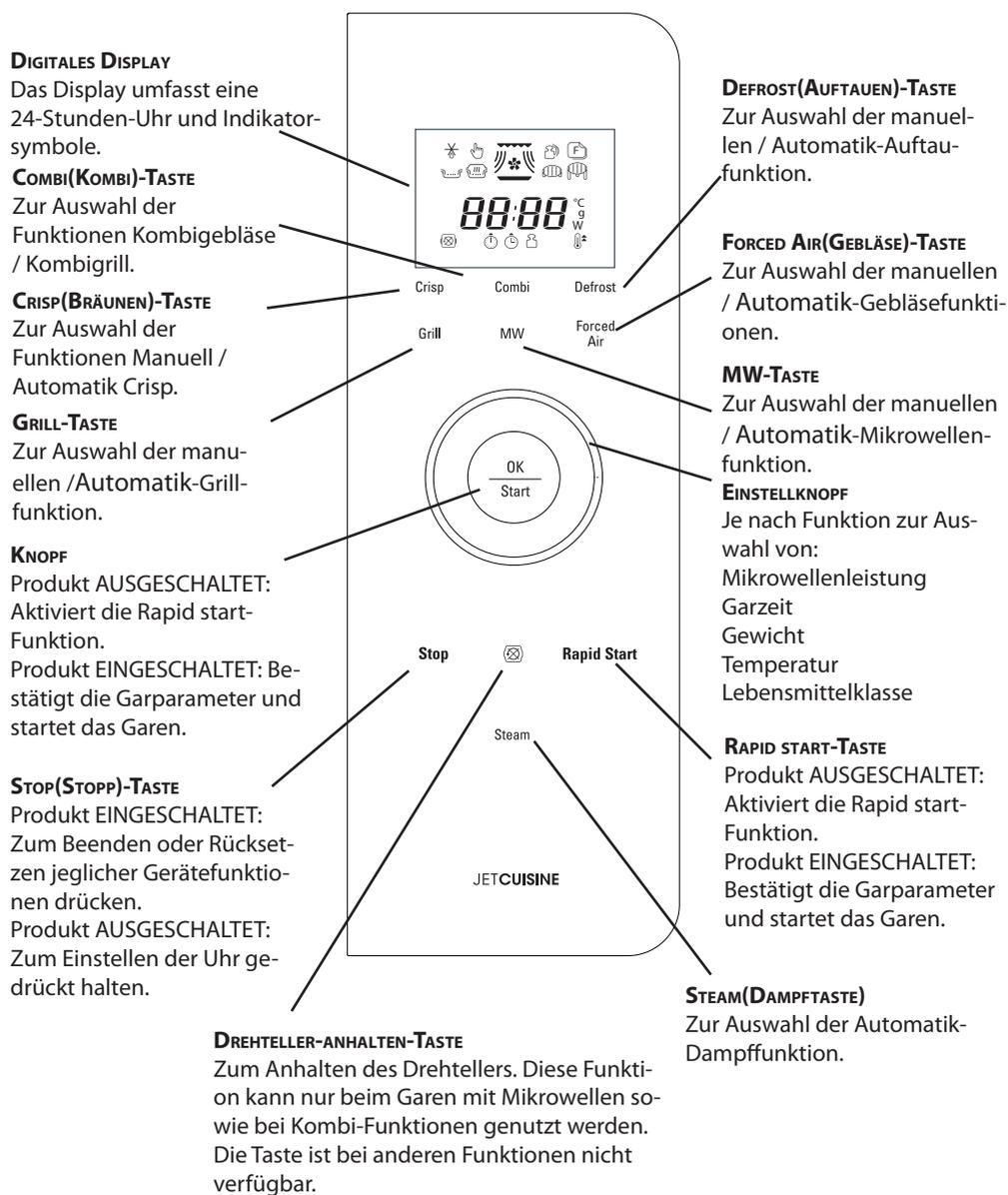
LASSEN SIE die Crisp-Platte vor der Reinigung immer abkühlen.

CRISP-PLATTE nicht in Wasser tauchen oder unter Wasser abspülen, während sie heiß ist. Bei schneller Abkühlung kann sie beschädigt werden.

KEINE STAHLWOLLE VERWENDEN. Diese verkratzt die Oberfläche.



BEDIENFELD



STARTSPERRE / KINDERSICHERUNG

DIESE AUTOMATISCHE SICHERHEITSFUNKTION WIRD EINE MINUTE NACH Rückkehr des Gerätes in den Bereitschaftsmodus aktiviert. (Das Gerät befindet sich im Bereitschaftsmodus, wenn die 24-Stunden-Uhr angezeigt wird oder – falls die Uhr nicht eingestellt wurde – „:“ im Display erscheint.)



WENN DIE SICHERHEITSFUNKTION AKTIV IST, muss die Tür zum Starten des Garens geöffnet und wieder geschlossen werden; andernfalls zeigt das Display:

door

GAREN ANHALTEN ODER BEENDEN

SO HALTEN SIE DAS GAREN AN: **DAS GAREN KANN DURCH ÖFFNEN DER TÜR ZUM PRÜFEN, WENDEN ODER UMRÜHREN DER LEBENS- MITTEL ANGEHALTEN WERDEN.** Die Einstellung bleibt 10 Minuten aktiv.



SO SETZEN SIE DAS GAREN FORT: SCHLIESSEN SIE DIE TÜR, drücken Sie die Rapid start-Taste oder den Knopf einmal. Das Garen wird an dem Punkt fortgesetzt, an dem es angehalten wurde.

FALLS SIE DAS GAREN NICHT FORTSETZEN MÖCHTEN: **NEHMEN SIE DIE SPEISE HERAUS,** schließen Sie die Tür und drücken Sie die Stop(Stopp)-Taste.

HINWEIS: Nach Abschluss des Garens bleiben Gebläse, Drehteller und Garraumlampe eingeschaltet, bis Sie die Stop(Stopp)-Taste drücken; das ist normal.

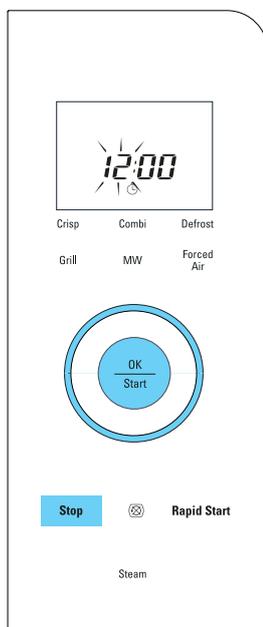
10 MINUTEN LANG WIRD JEDE MINUTE EIN SIGNALTON ausgegeben, sobald das Garen abgeschlossen ist. Drücken Sie zum Abbrechen des Signaltons die Stop(Stopp)-Taste oder öffnen Sie die Tür.

LEBENSMITTEL HINZUGEBEN/WENDEN/UMRÜHREN

EINIGE LEBENSMITTELKLASSEN ERFORDERN, dass Lebensmittel während des Garens hinzugegeben, gewendet oder verrührt werden (variiert je nach Modell). In solchen Fällen stoppt das Gerät und fordert Sie zur Ausführung der erforderlichen Schritte auf.

FALLS DIE TÜR INNERHALB 2 MINUTEN NICHT GEÖFFNET WIRD, FÜHRT DAS GERÄT FOLGENDES AUS:	
HINZUGEBEN	Betrieb wird angehalten und Bereitschaftsmodus aufgerufen.
UMRÜHREN	Garen wird fortgesetzt. Endergebnis in diesem Fall möglicherweise nicht optimal.
WENDEN	Garen wird fortgesetzt. Endergebnis in diesem Fall möglicherweise nicht optimal.
FALLS ERFORDERLICH, SOLLTEN FOLGENDE SCHRITTE UNTERNOMMEN WERDEN:	
① Tür öffnen.	
② Lebensmittel hinzugeben, umrühren oder wenden.	
③ Tür schließen, Betrieb mit dem Knopf neu starten.	

UHR EINSTELLEN



BEIM ERSTMALIGEN ANSCHLIESSEN DES GERÄTES AN DIE STROMVERSORGUNG SOWIE nach einem Stromausfall ruft das Gerät die Uhreinstellung auf. Falls die Uhr nicht eingestellt ist, zeigt das Display „:“ anstatt der Uhrzeit an.

HINWEIS: SIE KÖNNEN DEN UHREINSTELLUNGSMODUS AUFRUFEN, INDEM SIE DIE STOP(STOPP)-TASTE IM Bereitschaftsmodus einige Sekunden gedrückt halten.

- 1 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOFF** zur Einstellung des Stundenwertes.
- 2 **DRÜCKEN SIE DEN KNOFF.** (Die beiden Ziffern auf der rechten Seite (Minutenwert) blinken.)
- 3 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOFF** zur Einstellung des Minutenwertes.
- 4 **DRÜCKEN SIE DEN KNOFF NOCH EINMAL.**

DIE UHR IST EINGESTELLT und läuft.

FALLS DIE STOP(STOPP)-TASTE im Uhreinstellungsmodus gedrückt wird, wird die Uhr deaktiviert und das Display zeigt „:“.

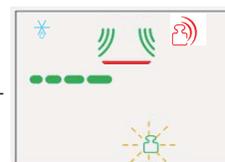
HINWEIS: LASSEN SIE DIE TÜR WÄHREND DER UHREINSTELLUNG GEÖFFNET. Dadurch haben Sie 10 Minuten Zeit, die Uhr einzustellen. Andernfalls muss jeder Schritt innerhalb von 60 Sekunden abgeschlossen werden.

GEWICHTSSENSOR



DIESES MIKROWELLENGERÄT NUTZT FÜR EINIGE AUTOMATIK-FUNKTIONEN (AUFTAUEN, BRÄUNEN UND DAMPFAREN) DIE GEWICHTSSENSORTECHNOLOGIE; wenn Sie eine dieser Automatik-Funktionen wählen, müssen Sie nur die Lebensmittelart angeben und Start drücken: Das Mikrowellengerät erkennt das Gewicht der Lebensmittel automatisch und stellt die Garzeit entsprechend ein.

WÄHREND DER ERKENNUNGSPHASE blinkt das Gewichtssymbol und die Fortschrittsleiste zeigt den Verlauf der Gewichtsbestimmung (siehe nachstehendes Beispiel; Automatik-Auftaufunktion).



GEWICHTSERKENNUNG KALIBRIEREN

Die Gewichtssensortechnologie erfordert vor der ersten Benutzung eine Kalibrierung. Sie sollten die Kalibrierung jährlich durchführen.

BEI DER KALIBRIERUNG darf sich nur der Drehteller im Garraum befinden.

HALTEN SIE DIE Drehteller-anhalten-Taste einige Sekunden gedrückt.

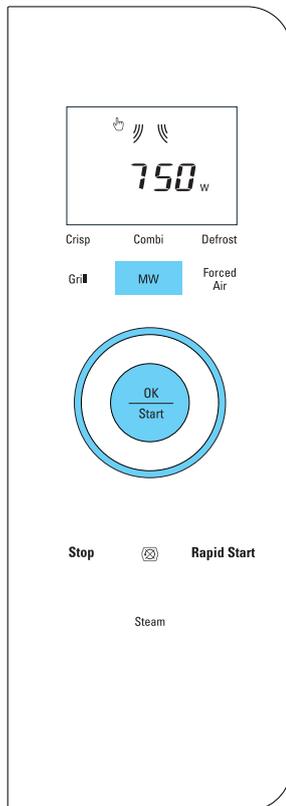
DIE KALIBRIERUNG beginnt, das Display zeigt:

- Gewichtssymbol blinkt
- Kalibrierungsfortschrittsleiste



SOBALD DIE KALIBRIERUNG abgeschlossen ist, kehrt das Mikrowellengerät in den Bereitschaftsmodus zurück.

MANUELLES GAREN & AUFWÄRMEN MIT MIKROWELLEN



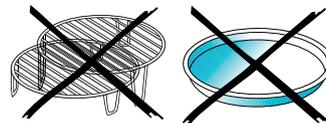
VERWENDEN SIE DIESE FUNKTION zum normalen Garen und Aufwärmen bspw. von Gemüse, Fisch, Kartoffeln und Fleisch.

- 1 DRÜCKEN SIE DIE MW-TASTE.
- 2 DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF zur Anzeige des „Manueller Modus“-Symbols, drücken Sie den Knopf zur Bestätigung.
- 3 DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF zum Einstellen der Leistung.
- 4 DRÜCKEN SIE DEN KNOPF.
- 5 DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF zum Einstellen der Zeit.
- 6 DRÜCKEN SIE DEN KNOPF. Die Funktion startet.

Sobald das Garen begonnen hat

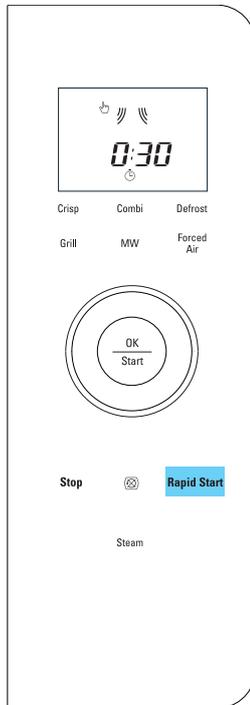
SO PASSEN SIE DIE LEISTUNG AN: Drücken Sie die MW-Taste, drehen Sie den Knopf zum Anpassen des Wertes.

SO ERHÖHEN/VERRINGERN SIE DIE ZEIT: Drehen Sie den Einstellknopf oder drücken Sie Rapid start-Taste/Knopf zum Erhöhen in 30-Sekunden-Schritten.



LEISTUNGSSTUFE WÄHLEN

NUR MIKROWELLEN	
LEISTUNG	NUTZUNGSEMPFEHLUNG:
JET (950 W)	AUFWÄRMEN von Getränken, Wasser, klaren Suppen, Kaffee, Tee und anderen Lebensmitteln mit hohem Wasseranteil. Falls das Gericht Eier oder Sahne enthält, wählen Sie eine geringere Leistung.
750 W	GAREN von Fisch, Fleisch, Gemüse etc.
650 W	GAREN von Gerichten, die nicht umgerührt werden können.
500 W	SCHONENDERES GAREN z. B. von proteinreichen Soßen, Käse- und Eierspeisen und zum Abschließen des Garens von Aufläufen.
350 W	KÖCHELN von Eintöpfen, Schmelzen von Butter.
160 W	AUFTAUEN.
90 W	AUFWEICHEN von Butter, Käse und Eiscreme.



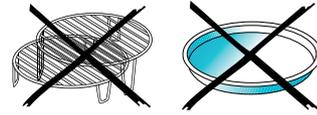
RAPID START



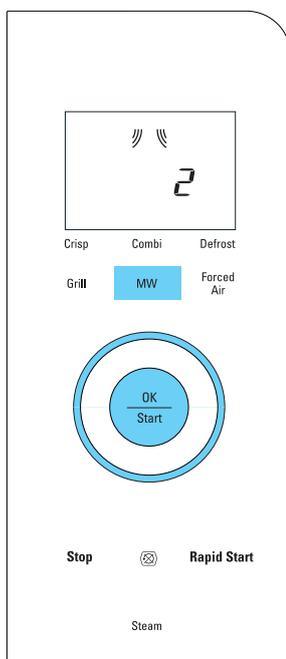
DIESE FUNKTION DIENt dem schnellen Aufwärmen von Lebensmitteln mit hohem Wasseranteil, wie klaren Suppen, Kaffee oder Tee.

- 1 **DRÜCKEN SIE RAPID START-TASTE ODER KNOPF.**

DIESE FUNKTION STARTET automatisch mit maximaler Mikrowellenleistung, die Garzeit wird auf 30 Sekunden eingestellt. Mit jeder weiteren Betätigung erhöht sich die Zeit um 30 Sekunden. Sie können die Zeit nach Funktionsstart auch durch Drehen des Knopfs anpassen (erhöhen oder verringern).

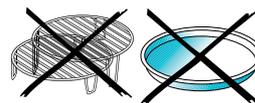


AUTOMATIK-MIKROWELLEN



VERWENDEN SIE DIESE FUNKTION ZUM GAREN verschiedener Arten von Lebensmitteln. DAS GERÄT WÄHLT AUTOMATISCH DIE BENÖTIGTE GARMETHODE, ZEIT UND LEISTUNG.

- 1 **DRÜCKEN SIE DIE MW-TASTE.**
- 2 **DRÜCKEN SIE DEN KNOPF ZUM BESTÄTIGEN DES AUTOMATIK-MODUS.**
- 3 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF** zur Auswahl der Lebensmittelklasse (siehe Tabelle).
- 4 **DRÜCKEN SIE DEN KNOPF.**
- 5 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF** zur Einstellung des Lebensmittelgewichts.
- 6 **DRÜCKEN SIE DEN KNOPF.** Die Funktion startet.

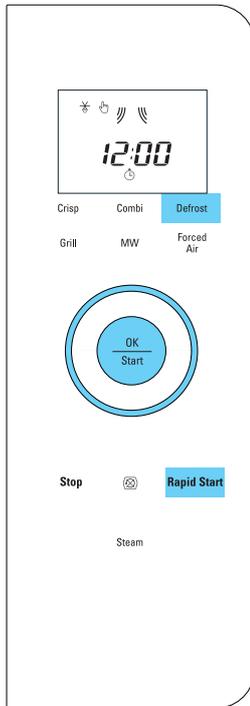


LEBENSMITTELKLASSE		MENGE	WÄHREND DES GARENS
1	GEBACKENE KARTOFFELN	200 G – 1 KG	WENDEN
2	GETRÄNKE	150 – 600 G	
3	FLEISCH, GEFROREN	200 – 500 G	
4	NUDELN, GEFROREN	250 – 550 G	UMRÜHREN
5	POPCORN	100 G	
6	REIS, GEFROREN	300 – 650 G	UMRÜHREN
7	SUPPE, GEFROREN	250 G – 1 KG	UMRÜHREN
8	DOSENGEMÜSE	200 – 600 G	
9	FRISCHES GEMÜSE	200 – 800 G	UMRÜHREN
10	GEMÜSE, GEFROREN	150 – 600 G	UMRÜHREN

BEI LEBENSMITTELN, DIE IN DIESER TABELLE NICHT AUFGEListET SIND, oder deren Gewicht unter- oder oberhalb des empfohlenen Gewichts liegt, sollten Sie die manuelle Funktion wählen. EINZELHEITEN zum Hinzugeben/Umrühren/Wenden von Lebensmitteln entnehmen Sie bitte der Tabelle auf Seite 9.



MANUELLES AUFTAUEN



MIT DIESER FUNKTION tauen Sie Lebensmittel, wie Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse, manuell auf.

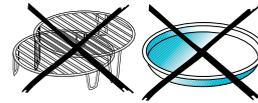
- 1 **DRÜCKEN SIE DIE DEFROST(AUFTAUEN)-TASTE.**
- 2 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF** zur Anzeige des „Manueller Modus“-Symbols, drücken Sie den Knopf zur Bestätigung.
- 3 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF** zum Einstellen der Zeit.
- 4 **DRÜCKEN SIE DEN KNOPF.** Die Funktion startet.

TIPPS ZU GEFRORENEEN LEBENSMITTELN:

WÄHLEN SIE EINE KÜRZERE ZEIT, FALLS DIE TEMPERATUR DER LEBENSMITTEL ÜBER DER Tiefkühltemperatur (-18 °C) liegt.

WÄHLEN SIE EINE LÄNGERE ZEIT, FALLS DIE TEMPERATUR DER LEBENSMITTEL UNTER DER Tiefkühltemperatur (-18 °C) liegt.

WEITERE TIPPS:



PRÜFEN SIE LEBENSMITTEL REGELMÄSSIG.

GEFRORENE LEBENSMITTEL IN KUNSTSTOFFBEUTELN, Folie oder Kartons können direkt in das Gerät gegeben werden, sofern die Verpackung keine Metallteile (z. B. Metallclips) enthält.

DIE FORM DER VERPACKUNG wirkt sich auf die zum Auftauen benötigte Zeit aus. Lebensmittel in flacher Verpackung tauen schneller auf als Lebensmittel in hoher Verpackung.

SEPARIEREN SIE TEILE, sobald sie zu tauen beginnen. Einzelne Teile tauen leichter auf.

DECKEN SIE BEREICHE VON LEBENSMITTELEN mit etwas Aluminiumfolie ab, falls sie warm werden (z. B. Hähnchenschenkel und Flügelspitzen).



GEKOCHTE SPEISEN, EINTÖPFE UND FLEISCHSOSSEN tauen besser auf, wenn sie beim Auftauen umgerührt werden.

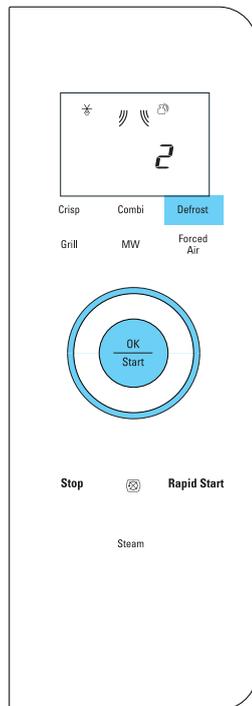
WENDEN SIE GROSSE BRATENSTÜCKE inmitten des Auftauvorgangs.

ES IST BESSER, Lebensmittel nicht komplett aufzutauen, sondern während der Stehzeit vollständig auftauen zu lassen.

EINE GEWISSE STEHZEIT NACH DEM AUFTAUEN VERBESSERT IMMER DAS Ergebnis, da Lebensmittel in diesem Fall gleichmäßig Temperatur erreichen.



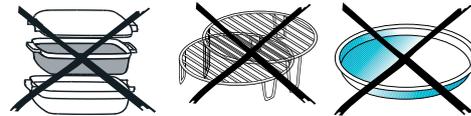
AUTOMATIK AUFTAUEN



MIT DIESER FUNKTION tauen Sie Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse automatisch auf.

ZUR ERZIELUNG OPTIMALER ERGEBNISSE sollten Sie direkt auf dem Glasdreheller auftauen. Falls erforderlich, können Sie einen mikrowelleneigneten Behälter aus leichtem Kunststoff verwenden.

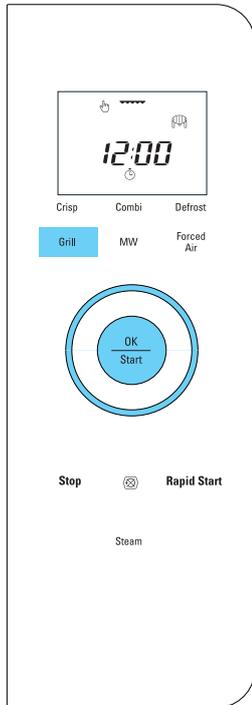
- 1 **DRÜCKEN SIE DIE DEFROST(AUFTAUEN)-TASTE.**
- 2 **DRÜCKEN SIE ZUM BESTÄTIGEN DES AUTOMATIK-MODUS DEN KNOPF.**
- 3 **DREHEN SIE DEN EINSTELKNOPF** zur Auswahl der Lebensmittelklasse (siehe Tabelle).
- 4 **DRÜCKEN SIE DEN KNOPF.** Die Funktion startet.



Dies ist eine Gewichtserkennungsfunktion; das Gewicht wird automatisch berechnet.

LEBENSMITTELKLASSE		MENGE	TIPPS
1	FISCH	100 G – 1,5 KG	Als Ganzes, Steaks oder Filets.
2	FLEISCH	100 G – 2 KG	Hackfleisch, Koteletts, Steaks oder Braten.
3	GEFLÜGEL	100 G – 2,5 KG	Als Ganzes, Teile oder Filets.
4	GEMÜSE	100 G – 1,5 KG	Mischgemüse, Erbsen, Brokkoli etc.

BEI LEBENSMITTELN, DIE IN DIESER TABELLE NICHT AUFGEListET SIND, oder deren Gewicht unter- oder oberhalb des empfohlenen Gewichts liegt, sollten Sie die manuelle Funktion wählen.
EINZELHEITEN zum Hinzugeben/Umrühren/Wenden von Lebensmitteln entnehmen Sie bitte der Tabelle auf Seite 9.



MANUELLES GRILLEN

VERWENDEN SIE DIESE FUNKTION zum schnellen Bräunen der Oberfläche von Speisen wie Käsetoasts & heißen Sandwiches, Würstchen, Grillspießen, Pommes duchesse, gratiniertem Obst.

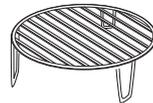
- 1 **DRÜCKEN SIE DIE GRILL-TASTE.**
- 2 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF** zur Anzeige des „Manueller Modus“-Symbols, drücken Sie den Knopf zur Bestätigung.
- 3 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF** Einstellen der Zeit.
- 4 **DRÜCKEN SIE DEN KNOPF.** Die Funktion startet.

LASSEN SIE DIE TÜR NICHT LÄNGERE Zeit geöffnet, während der Grill in Betrieb ist; andernfalls sinkt die Temperatur.

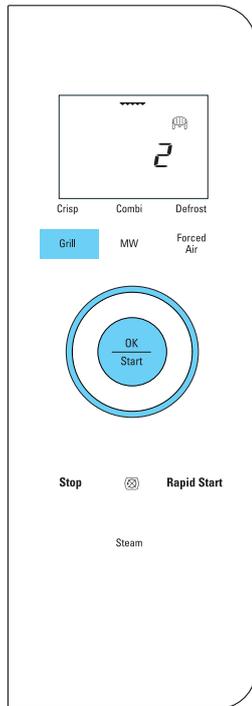
 **STELLEN SIE BEIM EINSATZ DIESER FUNKTION SICHER, DASS DIE VERWENDETEN UTENSILIEN** hitzeresistent sind.

 **VERWENDEN SIE BEIM GRILLEN KEINE KUNSTSTOFFUTENSILIEN.** Diese schmelzen. Artikel aus Holz oder Papier sind ebenfalls ungeeignet.

Hoher Rost



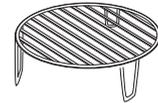
AUTOMATIK-GRILLEN



VERWENDEN SIE DIESE FUNKTION zum Garen von Toast, Croque Monsieur und Würstchen.

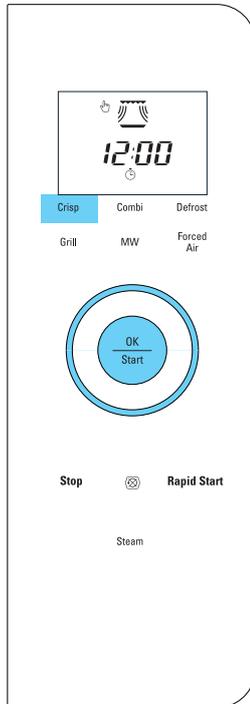
- 1 **DRÜCKEN SIE DIE GRILL-TASTE.**
- 2 **DRÜCKEN SIE ZUM BESTÄTIGEN DES AUTOMATIK-MODUS DEN KNOPF.**
- 3 **DREHEN SIE DEN EINSTELKNOPF** zur Auswahl der Lebensmittelklasse.
- 4 **DRÜCKEN SIE DEN KNOPF.**
- 5 **DREHEN SIE DEN EINSTELKNOPF** zur Einstellung des Lebensmittelgewichts.
- 6 **DRÜCKEN SIE DEN KNOPF.** Die Funktion startet.

Hoher Rost



LEBENSMITTELKLASSE		MENGE	TIPPS	WÄHREND DES GARENS
1	CROQUE MONSIEUR	60 – 120 G	BEREITEN SIE Doppel-Sandwiches mit Schinken und Käse zu und geben Sie diese in die Mitte des Gitters; wenden Sie die Sandwiches, sobald Sie dazu aufgefordert werden.	WENDEN
2	WÜRSTCHEN	100 – 400G	LEGEN SIE die Würstchen in die Mitte des Gitters; wenden Sie sie, sobald Sie dazu aufgefordert werden.	WENDEN
3	TOAST	40 – 80 G	LEGEN SIE die Toasts in die Mitte des Gitters; wenden Sie sie, sobald Sie dazu aufgefordert werden.	WENDEN

BEI LEBENSMITTELN, DIE IN DIESER TABELLE NICHT AUFGEListET SIND, oder deren Gewicht unter- oder oberhalb des empfohlenen Gewichts liegt, sollten Sie die manuelle Funktion wählen.
EINZELHEITEN zum Hinzugeben/Umrühren/Wenden von Lebensmitteln entnehmen Sie bitte der Tabelle auf Seite 9.



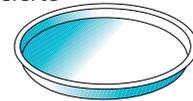
MANUELLES BRÄUNEN



VERWENDEN SIE DIESE FUNKTION ZUM Aufwärmen und Garen von Pizza und anderen Teig-basierten Gerichten sowie zum Braten von Speck und Eiern, Würstchen oder Hamburgern. Tragen Sie mit einem Pinsel eine dünne Schicht Öl auf die Crisp-Platte auf. Die Haupteigenschaft dieser Funktion besteht darin, die Ober- und Unterseite von Speisen gleichzeitig zu bräunen.

- 1 **DRÜCKEN SIE DIE CRISP(BRÄUNEN)-TASTE.**
- 2 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF** zur Anzeige des „Manueller Modus“-Symbols, drücken Sie den Knopf zur Bestätigung.
- 3 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF ZUM EINSTELLEN DER ZEIT.**
- 4 **DRÜCKEN SIE DEN KNOPF.** Die Funktion startet.

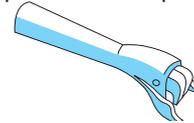
VERWENDEN SIE BEI DIESER FUNKTION nur die mitgelieferte Crisp-Platte. Andere auf dem Markt erhältliche Crisp-Platten erzielen beim Einsatz dieser Funktion nicht das gewünschte Ergebnis.



BEVOR SIE DIE SPEISE HINEINGEBEN, SOLLTEN SIE GERÄT UND CRISP-PLATTE vorheizen.



NEHMEN SIE DIE HEISSE Crisp-Platte mit Topflappen oder dem speziellen mitgelieferten Griff heraus.



BEIM EINSATZ DER CRISP-FUNKTION KÖNNEN SIE WEDER DIE LEISTUNG ÄNDERN NOCH DEN GRILL EIN-/AUSSCHALTEN.



DAS GERÄT NUTZT ZUM ERHITZEN DER CRISP-PLATTE automatisch Mikrowellen und Grill. Dadurch erreicht die Crisp-Platte schnell ihre Arbeitstemperatur und beginnt damit, die Speise zu bräunen und knusprig zu machen.



STELLEN SIE SICHER, dass die Crisp-Platte richtig in der Mitte des Glasdreh Tellers platziert ist.



GERÄT UND CRISP-PLATTE werden bei dieser Funktion sehr heiß.

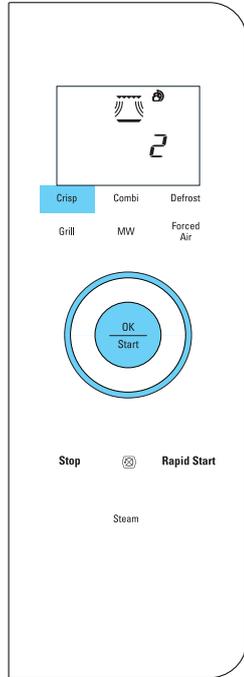


STELLEN SIE DIE HEISSE CRISP-PLATTE nicht auf hitzeempfindliche Oberflächen.



ACHTEN SIE DARAUF, die Decke unter dem Grillelement nicht zu berühren.





AUTOMATIK BRÄUNEN



VERWENDEN SIE DIESE FUNKTION ZUM GAREN verschiedener Arten gefrorener Lebensmittel. Sie ermöglicht auch, gefrorenes Brot aufzutauen, sorgt dafür, dass es warm und knusprig wird. (siehe Lebensmittelklasse 8 im nachstehenden Diagramm).

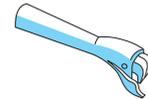
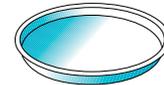
DAS GERÄT wählt automatisch die benötigte Garmethode, Zeit und Leistung.

- 1 DRÜCKEN SIE DIE CRISP(BRÄUNEN)-TASTE.**
- 2 DRÜCKEN SIE ZUM BESTÄTIGEN DES AUTOMATIK-MODUS DEN KNOPF.**
- 3 DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF ZUR AUSWAHL DER LEBENSMITTELKLASSE (SIEHE TABELLE).**
- 4 DRÜCKEN SIE DEN KNOPF.** Die Funktion startet.

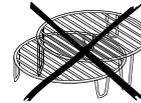
ES GIBT BEI EINIGEN LEBENSMITTELKLASSEN EINE VORHEIZPHASE vor Beginn des Garens.

WÄHREND DES Vorheizens wird PRE- (Vor-) HEAT (heizen) abwechselnd angezeigt.

VERWENDEN SIE NUR die mitgelieferte Crisp-Platte mit dieser Funktion. Andere auf dem Markt erhältliche Crisp-Platten erzielen beim Einsatz dieser Funktion nicht das gewünschte Ergebnis.



NEHMEN SIE DIE HEISSE CRISP-PLATTE mit Topflappen oder dem speziellen mitgelieferten Griff heraus.



Dies ist eine Gewichtserkennungsfunktion; das Gewicht wird automatisch berechnet.

	LEBENSMITTELKLASSE	MENGE	BENÖTIGTES ZUBEHÖR	WÄHREND DES GARENS
1	HÄHNCHENFLÜGEL	250 – 500 G	CRISP-PLATTE VERWENDEN	WENDEN
2	CORDON BLEU	1 – 4 SCHEIBEN	SETZEN SIE ZUM VORHEIZEN DIE LEERE CRISP-PLATTE EIN. LEBENSMITTEL HINZUGEBEN, SOBALD SIE DAZU AUFGEFORDERT WERDEN.	WENDEN
3	FISCHSTÄBCHEN	250 – 500 G	SETZEN SIE ZUM VORHEIZEN DIE LEERE CRISP-PLATTE EIN. LEBENSMITTEL HINZUGEBEN, SOBALD SIE DAZU AUFGEFORDERT WERDEN.	WENDEN
4	POMMES FRITES	250 – 500 G	CRISP-PLATTE VERWENDEN	UMRÜHREN
5	PIZZA, PFANNENSTIL	300 – 750 G	CRISP-PLATTE VERWENDEN	
6	PIZZA, DÜNN	250 – 750 G	CRISP-PLATTE VERWENDEN	
7	QUICHE	250 – 600 G	CRISP-PLATTE VERWENDEN	
8	BROT AUFTAUEN 	50 – 650 G	CRISP-PLATTE VERWENDEN	WENDEN

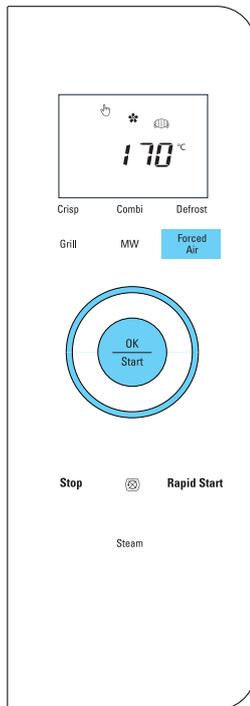
BEI LEBENSMITTELN, DIE IN DIESER TABELLE NICHT AUFGELISTET SIND, oder deren Gewicht unter- oder oberhalb des empfohlenen Gewichts liegt, sollten Sie die manuelle Funktion wählen.

HINWEIS: Während des Vorheizens können Sie eine geringe Menge Öl oder Butter auf die Crisp-Platte geben.

EINZELHEITEN zum Hinzugeben/Umrühren/Wenden von Lebensmitteln entnehmen Sie bitte der Tabelle auf Seite 9.



MANUELLES GEBLÄSE



VERWENDEN SIE DIESE FUNKTION ZUM GAREN von Schaumgebäck, Gebäck, Kuchen, Plätzchen, Muffins, Soufflés, Geflügel und Röstfleisch.

- 1 **Drücken Sie die Forced Air(Gebläse)-Taste.**
- 2 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF** zur Anzeige des „Manueller Modus“-Symbols, drücken Sie den Knopf zur Bestätigung.
- 3 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF** zur Einstellung der Temperatur.
- 4 **DRÜCKEN SIE DEN KNOPF.**
- 5 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF** zum Einstellen der Zeit.
- 6 **DRÜCKEN SIE DEN KNOPF.** Die Funktion startet.

ES GIBT EINE VORHEIZPHASE vor Beginn des Garens.

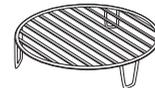


SOBALD DAS GAREN BEGONNEN HAT

SO PASSEN SIE DIE TEMPERATUR AN: Drücken Sie die Forced Air(Gebläse)-Taste, drehen Sie den Knopf zum Anpassen des Wertes.

SO ERHÖHEN/VERRINGERN SIE DIE ZEIT: Drehen Sie den Einstellknopf oder drücken Sie Rapid start-Taste/Knopf zum Erhöhen in 30-Sekunden-Schritten.

GEBEN SIE DIE SPEISE AUF DEN NIEDRIGEN ROST, damit die Luft angemessen um die Lebensmittel zirkulieren kann.



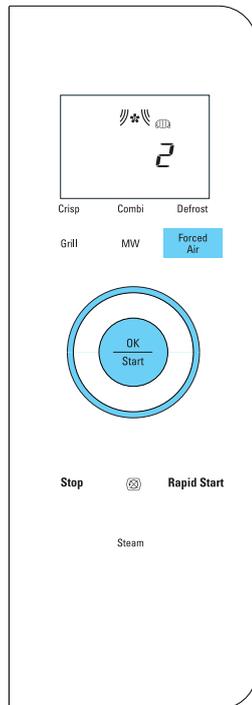
VERWENDEN SIE DIE CRISP-PLATTE als Backblech, wenn Sie kleine Dinge, wie Plätzchen und Muffins, backen. Stellen Sie die Platte auf den niedrigen Rost.



STELLEN SIE BEIM EINSATZ DIESER FUNKTION SICHER, DASS DIE EINGESETZTEN UTENSILIEN ofenfest sind.



AUTOMATIK GEBLÄSE



Verwenden Sie diese Funktion bei Backmischungen, Plätzchen, Muffins und Brötchen.

GEBEN SIE DIE LEBENSMITTEL immer auf den niedrigen Rost.

- 1 **DRÜCKEN SIE DIE FORCED AIR(GEBLÄSE)-TASTE.**
- 2 **DRÜCKEN SIE ZUM BESTÄTIGEN DES AUTOMATIK MODUS DEN KNOPF.**
- 3 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF** zur Auswahl der Lebensmittelklasse.
- 4 **DRÜCKEN SIE DEN KNOPF.**
- 5 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF** zur Einstellung des Lebensmittelgewichts.
- 6 **DRÜCKEN SIE DEN KNOPF.** Die Funktion startet.

ES GIBT BEI EINIGEN LEBENSMITTELKLASSEN EINE VORHEIZPHASE vor Beginn des Garens.

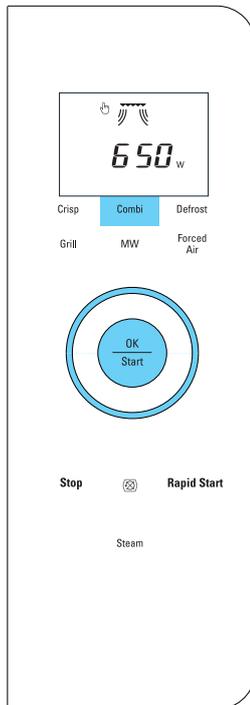
WÄHREND des Vorheizens werden **PRE-** (Vor-) und **HEAT** (heizen) abwechselnd angezeigt.

 **STELLEN SIE BEIM EINSATZ DIESER FUNKTION SICHER, DASS DIE EINGESETZTEN UTENSILIEN mikrowelleneeignet und ofenfest sind.**



LEBENSMITTELKLASSE		MENGE	TIPPS
1	BACKMISCHUNG	400 – 800 G	VERWENDEN SIE mikrowelleneeignetes und ofenfestes Kochgeschirr.
2	KEKSE	600 G	VERWENDEN SIE die Crisp-Platte als Backblech, gegebenenfalls Backpapier auslegen. GEBEN SIE Lebensmittel hinzu, wenn das Gerät Sie dazu auffordert.
3	MUFFINS	600 G	VERWENDEN SIE DIE Crisp-Platte als Backblech und legen Sie Papierförmchen auf die Platte. GEBEN SIE Lebensmittel hinzu, wenn das Gerät Sie dazu auffordert.
4	BRÖTCHEN, VORGEBACKEN, GEFROREN	300 G	Hineingeben, sobald das Gerät vorgeheizt ist.
5	BRÖTCHEN, VORGEBACKEN	300 G	Für vakuumverpackte Brötchen. Hineingeben, sobald das Gerät vorgeheizt ist.

BEI LEBENSMITTELN, DIE IN DIESER TABELLE NICHT AUFGELISTET SIND, oder deren Gewicht unter- oder oberhalb des empfohlenen Gewichts liegt, sollten Sie die manuelle Funktion wählen.



KOMBIGRILL



MIT DIESER FUNKTION garen Sie Speisen, die dicker sind und deren Oberseite gebräunt werden soll, z. B. Aufläufe, Lasagne, Geflügel oder gebackene Kartoffeln.

- 1** **STELLEN SIE DURCH WIEDERHOLTES DRÜCKEN DER COMBI (KOMBI)-TASTE** die Grillfunktion ein.
- 2** **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF** zur Einstellung der Leistung.
- 3** **DRÜCKEN SIE DEN KNOPF.**
- 4** **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF** zum Einstellen der Zeit.
- 5** **DRÜCKEN SIE DEN KNOPF.** Die Funktion startet.

SOBALD DAS GAREN BEGONNEN HAT

SO PASSEN SIE DIE LEISTUNG AN: Drücken Sie die MW-Taste, drehen Sie den Knopf zum Anpassen des Wertes.

SO ERHÖHEN/VERRINGERN SIE DIE ZEIT: Drehen Sie den Einstellknopf oder drücken Sie Rapid start-Taste/Knopf zum Erhöhen in 30-Sekunden-Schritten.

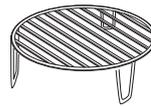
LASSEN SIE DIE TÜR NICHT LÄNGERE Zeit geöffnet, während der Grill in Betrieb ist; andernfalls sinkt die Temperatur.

WENN SIE GROSSE AUFLÄUFE GAREN, bei denen der Drehteller angehalten werden muss, drehen Sie das Gericht nach etwa der Hälfte der Garzeit. Dadurch erhält die gesamte Oberfläche Farbe.

STELLEN SIE BEIM EINSATZ DIESER FUNKTION SICHER, DASS DIE VERWENDETEN UTENSILIEN mikrowelleneeignet und hitzeresistent sind.

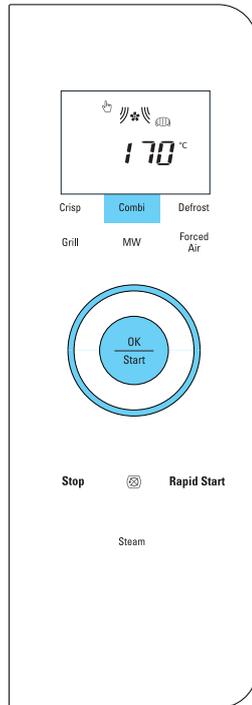
VERWENDEN SIE BEIM GRILLEN KEINE KUNSTSTOFFUTENSILIEN. Diese schmelzen. Artikel aus Holz oder Papier sind ebenfalls ungeeignet.

Hoher Rost



LEISTUNGSTUFE WÄHLEN

GRILLKOMBI	
LEISTUNG	NUTZUNGSEMPFEHLUNG:
650 W	GAREN von Gemüseaufläufen
350 – 500 W	GAREN von Geflügel & Lasagne
160 – 350 W	GAREN von Fisch & gefrorenen Aufläufen
160 W	GAREN von Fleisch
90 W	GRATINIERTES OBST
0 W	NUR BRÄUNEN (während des Garens)



KOMBIGEBLÄSE



MIT DIESER FUNKTION garen Sie größere Gerichte, die dicker sind und deren Oberfläche gebräunt werden soll, z. B. Röstfleisch, Geflügel, Ofenkartoffeln, Tiefkühlfertiggerichte, Kuchen, Gebäck, Fisch und Puddings.

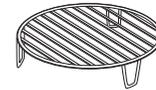
- 1 **STELLEN SIE DURCH WIEDERHOLTES DRÜCKEN DER COMBI (KOMBI)-TASTE** die Kombigebläsefunktion ein.
- 2 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF** zur Einstellung der Temperatur.
- 3 **DRÜCKEN SIE DEN KNOPF.**
- 4 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF** zur Einstellung der Leistung.
- 5 **DRÜCKEN SIE DEN KNOPF.**
- 6 **REHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF** zum Einstellen der Zeit.
- 7 **DRÜCKEN SIE DEN KNOPF.** Die Funktion startet.

SOBALD DAS GAREN BEGONNEN HAT

SO PASSEN SIE LEISTUNG/TEMPERATUR AN: Drücken Sie die MW/Forced Air(Gebläse)-Taste, drehen Sie den Knopf zum Anpassen des Wertes.

SO ERHÖHEN/VERRINGERN SIE DIE ZEIT: Drehen Sie den Einstellknopf oder drücken Sie Rapid start-Taste/Knopf zum Erhöhen in 30-Sekunden-Schritten.

GEBEN SIE DIE SPEISE AUF DEN NIEDRIGE ROST, damit die Luft angemessen um die Lebensmittel zirkulieren kann.



STELLEN SIE BEIM EINSATZ DIESER FUNKTION SICHER, DASS DIE EINGESETZTEN UTENSILIEN mikrowellengeeignet und ofenfest sind.

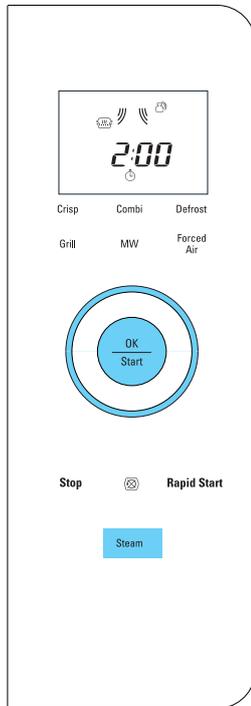


LEISTUNGSTUFE WÄHLEN

GEBLÄSEKOMBI	
LEISTUNG	NUTZUNGSEMPFEHLUNG:
350 W	GAREN von Geflügel, Ofenkartoffeln, Lasgane & Fisch
160 W	GAREN von Röstfleisch & Stollen
90 W	GAREN von Kuchen & Gebäck

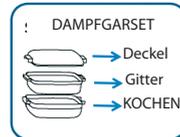


AUTOMATIK DAMPFGAREN



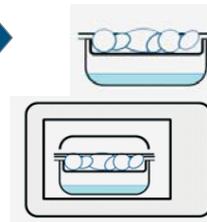
VERWENDEN SIE DIESE FUNKTION BEI Lebensmitteln, wie Gemüse und Fisch.

VERWENDEN SIE BEIM EINSATZ DIESER FUNKTION IMMER DAS MITGELIEFERTE DAMPFGARSET.



A: Wasser bis zur Dampfwassermarkierung (Steam Water Level) an der Schüssel einfüllen.

B: Gitter einsetzen und Lebensmittel hineingeben.



C: Deckel aufsetzen und in Gerät stellen.

D: Funktion am Bedienfeld einstellen

- 1 DRÜCKEN SIE DIE **STEAM(DAMPFGAREN)-TASTE**.
- 2 DREHEN SIE DEN Einstellknopf zur Auswahl der Lebensmittelklasse (siehe Tabelle).
- 3 DRÜCKEN SIE DEN **KNOPF**. Die Funktion startet.



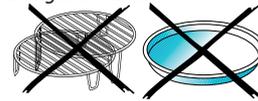
DAS KOCH- UND DAMPFGARSET WURDE ausschließlich zur Nutzung mit Mikrowellen entwickelt!

VERWENDEN SIE ES NIEMALS in Verbindung mit anderen Funktionen.

DER EINSATZ DES DAMPFGARSETS mit anderen Funktionen kann Schäden verursachen.

STELLEN SIE IMMER SICHER, dass sich der Drehteller frei drehen kann, bevor Sie das Mikrowellengerät starten.

STELLEN SIE DAS Dampfgarset auf den Glasdrehteller.



Dies ist eine Gewichtserkennungsfunktion; das Gewicht wird automatisch berechnet.

LEBENSMITTELKLASSE	MENGE	TIPPS
1 FISCHFILETS	150 – 500 G	FILETS GLEICHMÄSSIG auf dem Dampfgritter verteilen. Dünne Teile verflechten. Nach dem Garen 1 bis 2 Minuten stehen lassen.
2 GEMÜSE	150 – 500 G	EINHEITLICHE GRÖSSE VERWENDEN. Schneiden Sie das Gemüse in gleichgroße Stücke. Nach dem Garen 1 bis 2 Minuten stehen lassen.
3 GEFRORENES GEMÜSE	150 – 500 G	1 BIS 2 MINUTEN STEHEN LASSEN.
4 KARTOFFELN / WURZELGEMÜSE	150 – 500 G	EINHEITLICHE GRÖSSE VERWENDEN. Schneiden Sie das Gemüse in gleichgroße Stücke. Nach dem Garen 1 bis 2 Minuten stehen lassen.
BEI LEBENSMITTELN, DIE IN DIESER TABELLE NICHT AUFGELISTET SIND, oder deren Gewicht unter- oder oberhalb des empfohlenen Gewichts liegt, sollten Sie die manuelle Funktion wählen.		



SO GAREN SIE NUDELN UND REIS MIT MIKROWELLEN

KANN DAS DAMPFGARSET (OHNE GITTER)
zum Garen von Nudeln und Reis **MIT MANUELLER**
MIKROWELLENFUNKTION GENUTZT WERDEN?

Die am Set gekennzeichneten Pegel helfen Ihnen bei der richtigen Dosierung der Wassermenge.

MW

Deckel

KOCHEN

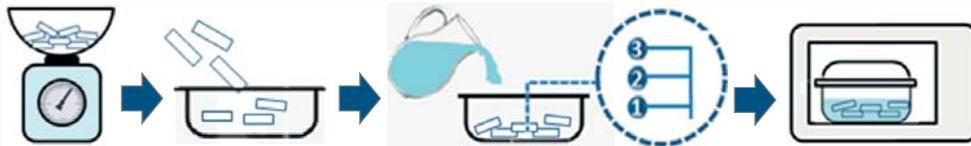
Gitter

LEBENSMITTEL	PORTIONEN	MENGE	PEGEL
REIS (RISE)		100 g	1
		200 g	2
		300 g	3
		400 g	4
NUDELN (PASTA)		70 g	1
		140 g	2
		210 g	3

KURZE NUDELN VERWENDEN.

BEFOLGEN SIE DAS NACHSTEHENDE VERFAHREN (Beispiel für Nudeln):

A) Nudelgewicht B) Nudeln in die Schüssel geben, Salz hinzugeben C) Wasser bis zur Markierung einfüllen D) Deckel aufsetzen und in Gerät stellen



IMMER die Portionsmengen entsprechend der obigen Tabelle befolgen.

BITTE WASSER bei Raumtemperatur verwenden.

DANN DIE MIKROWELLENFUNKTION PROGRAMMIEREN (siehe nachstehendes Verfahren):

SCHRITT 1: Beginnen Sie den ersten Teil der MW-Funktionseinstellung wie nachstehend beschrieben:

SCHRITT 2: Nach Abschluss des ersten Teils programmieren Sie bitte den zweiten Schritt zum Abschließen des Garens.

	Max. LEISTUNG EINSTELLEN	ZEIT pegelabhängig einstellen:		START DRÜCKEN		LEISTUNG EINSTELLEN	ZEIT EINSTELLEN	START DRÜCKEN
		PEGEL	ZEIT					
Reis		1	2,5 MIN	950 _w		160 _w		Stellen Sie die auf der Reis-/Nudelverpackung empfohlene Garzeit ein
			4 MIN					
			5,5 MIN					
			7 MIN					
Nudeln		1	4 MIN	950 _w		160 _w		
			7 MIN					
			9,5 MIN					

FÜR GUTE GÄRERGEBNISSE: Stellen Sie am Ende von Schritt 1 sofort Schritt 2 ein.

PROBLEMLÖSUNG

FALLS DAS GERÄT NICHT FUNKTIONIERT, wenden Sie sich erst nach Überprüfung der folgenden Punkt an den telefonischen Kundendienst:

- ❏ Drehteller und Drehtellerhalterung befinden sich an Ort und Stelle.
- ❏ Der Stecker ist richtig an die Steckdose angeschlossen.
- ❏ Die Tür ist richtig geschlossen.
- ❏ Prüfen Sie die Sicherungen; stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung funktioniert.
- ❏ Prüfen Sie, ob die Belüftung des Gerätes blockiert ist.
- ❏ Warten Sie 10 Minuten, versuchen Sie dann noch einmal, das Gerät in Betrieb zu nehmen.
- ❏ Öffnen und schließen Sie die Tür vor einem erneuten Versuch.

DADURCH VERHINDERN SIE unnötige gebührenpflichtige Anrufe beim Kundendienst.

Wenn Sie den Kundendienst anrufen, geben Sie bitte Serien- und Typennummer des Gerätes an (siehe Serviceetikett). Weitere Hinweise finden Sie in Ihrem Garantieheft.



DAS NETZKABEL MUSS DURCH ein Originalnetzkabel ersetzt werden; dieses erhalten Sie über unsere Serviceeinrichtung. Das Netzkabel darf nur durch einen ausgebildeten Servicetechniker ersetzt werden.



REPARATURARBEITEN DÜRFEN NUR VON EINEM AUSGEBILDETEN SERVICETECHNIKER AUSGEFÜHRT WERDEN. Wartungs- und Reparaturarbeiten, bei denen Abdeckungen zum Schutz vor Mikrowellenenergie entfernt werden müssen, dürfen nur von speziell geschulten Fachkräften ausgeführt werden, da es ansonsten zu schweren Gefährdungen kommen kann.

ENTFERNEN SIE KEINE ABDECKUNGEN.



UMWELTHINWEISE

DER KARTON wurde wie durch das Recyclingsymbol bestätigt möglicherweise vollständig recycelt. Befolgen Sie die örtlichen Entsorgungsrichtlinien. Halten Sie potentiell gefährliche Verpackung (Plastiktüten, Styropor etc.) von Kindern fern.



DIESES GERÄT ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Durch Sicherstellung einer angemessenen Entsorgung dieses Produktes helfen Sie bei der Verhinderung möglicher negativer Auswirkungen auf Umwelt und menschliche Gesundheit, die bei unsachgemäßer Entsorgung des Produktes entstehen können.

DAS SYMBOL am Produkt oder auf den mitgelieferten Dokumenten zeigt an, dass dieses Gerät nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen muss es an eine geeignete Sammelstelle zum Recycling elektrischer und elektronischer Geräte übergeben werden.



DIE ENTSORGUNG muss gemäß örtlichen Umweltrichtlinien zur Abfallentsorgung durchgeführt werden.

DETAILLIERTE INFORMATIONEN zu Handhabung, Wiederherstellung und Recycling dieses Produktes erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Stadtverwaltung, Ihrem Entsorgungsbetrieb oder im Laden, in dem Sie das Produkt erworben haben.

SCHNEIDEN SIE DAS Netzkabel vor der Entsorgung ab, damit das Gerät nicht an die Stromversorgung angeschlossen werden kann.

Handwriting practice sheet with 20 horizontal blue lines. An illustration of a hand holding a pen and writing on a document is positioned in the upper right corner.

ENTSPRICHT IEC 60705.

DIE INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION hat einen Standard für Vergleichstests der Heizleistung verschiedener Mikrowellengeräte entwickelt. Wir empfehlen Folgendes für dieses Gerät:

Test	Menge	Zeit, circa	Leistungsstufe	Behälter
12.3.1	1.000 g	12 – 13 MIN	750 W	PYREX 3.226
12.3.2	475 g	5 ½ – 7 MIN	750 W	PYREX 3.827
12.3.3	900 g	14 – 16 MIN	750 W	PYREX 3.838
12.3.4	1.100 g	18 – 20 MIN	GRILL + 650 W	PYREX 3.827
12.3.5	700 g	24 – 26 MIN	GEBLÄSE 200 °C+ 90 W	PYREX 3.827
12.3.6	1.200 g	35 – 38 MIN	GEBLÄSE 200 °C + 350 W	TORTENPLATTE
13.3	500 g	11 – 13 MIN	160 W	KUNSTSTOFFPLATTE

