Bedienungsanleitung

KitchenAid

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE 4
Hinweise zum Umweltschutz 9
Aufstellung 9
Montage des Geräts 9
Vor dem Anschließen 10
Nach dem Anschluss 10
Zubehörteile 11
Startschutz 12
„Garzustand" (nur Automatikfunktionen) 13
Meldungen 13
Abkühlen 14
Abkürzungen 14
EIN/AUS 15
Ändern der Einstellungen 15
Küchentimer 18
Garen und Aufwärmen mit Mikrowellen 19
Leistungsstufe 19
Jet start 20
Grill 21
Grill Combi 22
Sensor Aufwärmen 23
Manuelles Auftauen 24
Jet Defrost 24
Dampfsensor 26
Rezepte 27
Wartung & Pflege 30
Daten zur Überprüfung der Heizleistung 31
Technische Daten 31
Hinweise zum Gebrauch und Empfehlungen 32
Anleitung zur Fehlersuche 33
Kundendienst 33
Entsorgung von Altgeräten 33

Diese Anleitung ist auch auf unserer Internetseite verfügbar: docs.kitchenaid.eu

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

SICHERHEIT IST UNSERE PRIORITÄT

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

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

⚠ GEFAHR — **Weist auf eine Gefahrensituation hin, die zu schweren Verletzungen führt, wenn sie nicht verhindert 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:

- Verwenden Sie bitte beim Auspacken und bei der Installation Schutzhandschuhe.
- Das Gerät muss vor der Installation von der Stromversorgung getrennt bleiben.
- Installation und Wartung müssen von qualifiziertem Fachpersonal gemäß den Herstellerangaben und gültigen örtlichen Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch 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.
- Zur Erfüllung der geltenden Sicherheitsbestimmungen, muss installationsseitig ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vorgesehen werden.
- Schließen Sie einen Backofen mit Netzstecker nicht an eine Vielfachsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel.
- Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen und verwenden Sie es nicht, wenn Sie barfuß sind.
- Das 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 haftet nicht bei Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch oder fehlerhafte Bedienung.
- Dieses Gerät ist als Einbaugerät zu verwenden. Verwenden Sie es nicht frei stehend.
- Das Gerät und seine erreichbaren Teile werden während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie die Heizelemente nicht.
- 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 ab 8 Jahren sowie Personen mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. 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! Vermeiden Sie den Kontakt mit Stoffen oder anderen entflammbaren Materialien, bis das Gerät wieder vollständig abgekühlt ist.
- 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 erhöht sich und kann Schäden oder Explosionen beim Öffnen verursachen.
- Das Mikrowellengerät nicht zum Trocknen von Textilien, Papier, Gewürzen, Kräutern, Holz, Blumen, Früchten oder anderer brennbarer 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.
- Nur mikrowellengeeignete Utensilien verwenden.
- 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 Babyfläschchen 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.
- 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 sauber gehalten, kann dies zu Abnutzung der Oberfläche führen, was die Lebensdauer des Geräts verringern und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führen kann.
- Verwenden Sie niemals Dampfreiniger.
- Keine stark scheuernden Reiniger oder scharfkantigen Metallschaber zur Reinigung des Glases der Gerätetür verwenden. Sie können die Oberfläche verkratzen, was zu Glasbruch führen kann.
- 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. Türdichtungen und umliegende Bereiche regelmäßig auf Beschädigungen prüfen. Sind diese Bereiche beschädigt, sollte das Gerät erst nach der Reparatur durch einen qualifizierten Kundendiensttechniker wieder in Betrieb genommen werden.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von einem qualifizierten Kundendiensttechniker vorgenommen werden. Laien 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 im Rezept so angegeben ist.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen, da sie die Hitze besonders gut aufnehmen.

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.

Aufstellung

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 die nächste Kundendienststelle.

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.

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.
Um die einschlägigen Sicherheitsvorschriften zu erfüllen, muss installationsseitig ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vorgesehen werden.

Nach dem Anschluss

Das Mikrowellengerät kann nur in Betrieb genommen werden, wenn die Gerätetür 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.

Zubehörteile

ALLGEMEIN

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.

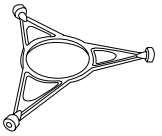
Achten Sie beim Hineinstellen von Speisen und Zubehörteilen in die Mikrowelle darauf, dass diese nicht mit den Innenwänden des Gerätes in Berührung kommen.

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.

DREHTELLERAUFLAGE



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.

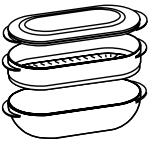
Er fängt herunter tropfende Flüssigkeiten und Speiseteilchen auf, so dass eine unnötige Verschmutzung des Innenraums vermieden wird.

- Stellen Sie den Glasdrehteller auf die Drehtellerauflage.

GRILLROST

Den oberen Grillrost verwenden, wenn zum Grillen die Grillfunktionen verwendet werden.

DAMPFGARER

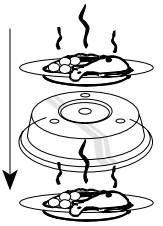


Verwenden Sie den Dampfgarer mit Sieb für Nahrungsmittel wie Fisch, Gemüse und Kartoffeln.

Verwenden Sie den Dampfgarer ohne Sieb für Nahrungsmittel wie Reis, Nudeln und weiße Bohnen.

Den Dampfgarer **immer** auf den Glasdrehteller stellen.

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.

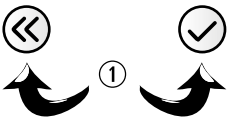
Benutzen Sie die Abdeckung auch zum Aufwärmen auf zwei Ebenen.

Startschutz

Die Startschutz-Funktion wird eine Minute nach Rücksetzung des Gerätes in den Standby-Modus aktiviert.
Die Sicherheitssperre wird erst dann freigegeben, wenn die Tür geöffnet und geschlossen wird, z. B. wenn Speisen in das Gerät gestellt werden.

Tastensperre

1. **Gleichzeitig die Tasten ZURÜCK und OK drücken** und solange gedrückt halten, bis zwei Signaltöne zu hören sind (3 Sekunden).



Diese Funktion verwenden, um zu verhindern, dass Kinder das Gerät unbeaufsichtigt benutzen.

Wenn die Tastensperre aktiviert ist sind alle Tasten gesperrt.

Bitte beachten: Diese Tasten funktionieren nur, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.

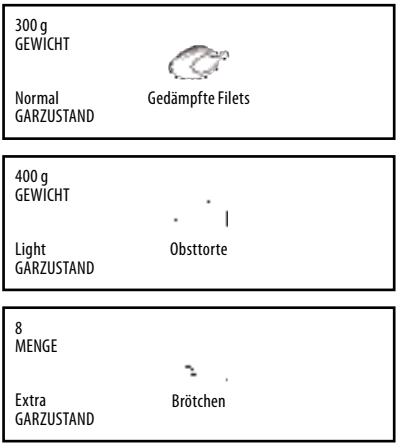
Eine Bestätigungsmeldung wird 3 Sekunden lang angezeigt, bevor die vorherige Anzeige wieder erscheint.
Die Tastensperre wird auf dieselbe Weise deaktiviert, wie sie aktiviert wird.

„Garzustand“ (nur Automatikfunktionen)

Der „Garzustand“ ist für die meisten Automatikfunktionen verfügbar. Das Endergebnis kann persönlich über den Modus „Garzustand einstellen“ reguliert werden. Verglichen mit der standardmäßigen Voreinstellung lässt sich damit eine höhere oder niedrigere Endtemperatur festlegen.
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.

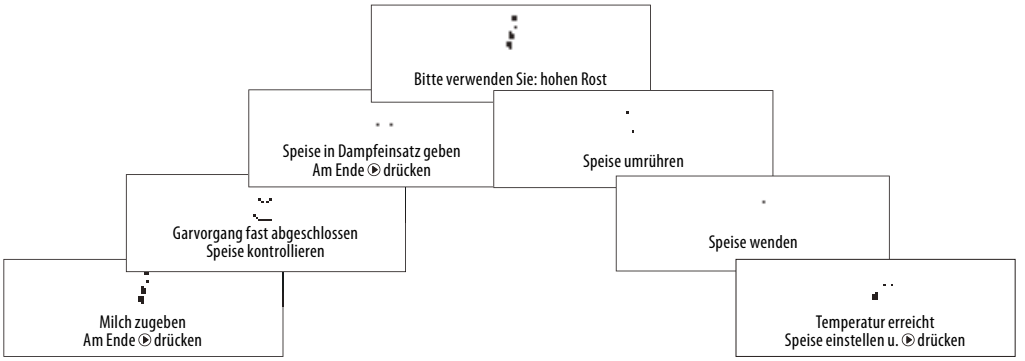
GARZUSTAND	
Stufe	Wirkung
Extra	**Erzielt die höchste Endtemperatur**
Normal	**Standard-Voreinstellung**
Light	**Erzielt die niedrigste Endtemperatur**

Dazu eine Garzustand mit dem „Einstell“-Knopf auswählen, bevor die „Start“-Taste gedrückt wird.



Meldungen

Bei der Nutzung einiger Funktionen stoppt der Ofen und fordert dazu auf, eine bestimmte Handlung durchzuführen oder gibt einen Hinweis zur Benutzung eines Zubehörteils.
Beim Erscheinen einer Meldung:
- Öffnen Sie die Tür (wenn notwendig).
- Führen Sie den Vorgang aus (wenn notwendig).
- Die Tür schließen und durch Drücken der „Start“-Taste einen Neustart ausführen.

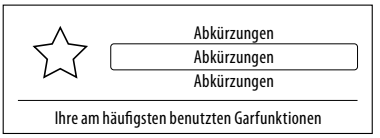


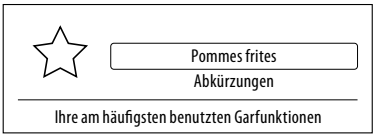
Abkühlen

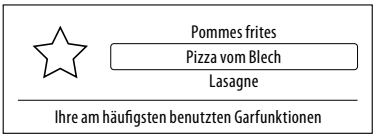
Nach Abschluss einer Funktion, startet das Gerät eventuell einen Abkühlvorgang. Das ist normal. Danach schaltet sich das Gerät automatisch ab.
Der Abkühlvorgang kann ohne Schaden für das Gerät unterbrochen werden. Öffnen Sie dazu die Tür.

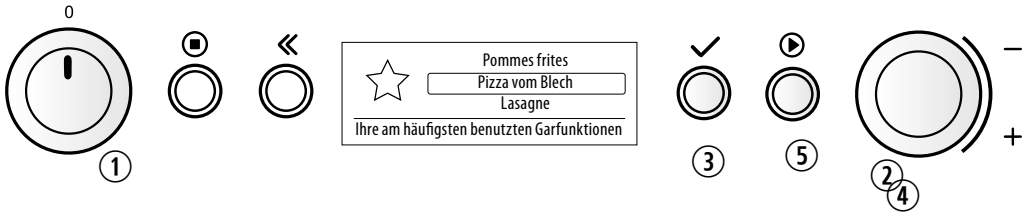
Abkürzungen

Um die Benutzung zu vereinfachen, speichert der Ofen automatisch eine Liste der bevorzugten Abkürzungen.
Bei der ersten Benutzung des Gerätes besteht die Liste aus 10 freien Positionen, die mit „Abkürzungen" bezeichnet sind. Mit der Zeit wird das Gerät die Liste der Abkürzungen automatisch mit den am häufigsten genutzten Funktionen füllen.
Wird in das Schnellauswahl-Menü gewechselt, wird die am häufigsten genutzte Funktion vorausgewählt und als Shortcut Nr. 1 an erste Stelle gestellt.
Hinweis: Die Reihenfolge der im Schnellauswahl-Menü angezeigten Funktionen ändert sich automatisch entsprechend der Kochgewohnheiten.









1. **Den Multifunktionsknopf drehen,** bis die „Abkürzungen" angezeigt wird.
2. **Den Einstellknopf drehen**, um Ihre bevorzugte Schnellauswahl zu wählen. Die am häufigsten genutzte Funktion wird vorausgewählt.
3. **Drücken Sie die OK-Taste,** um die Auswahl zu bestätigen.
4. **Den Einstellknopf / die OK-Taste drücken,** um die erforderlichen Anpassungen vorzunehmen.
5. **Die Start-Taste drücken.**

EIN/AUS

Das Gerät wird mit der EIN-/AUS-Taste oder einfach durch Drehen des Multifunktionsknopfes ein- oder ausgeschaltet.

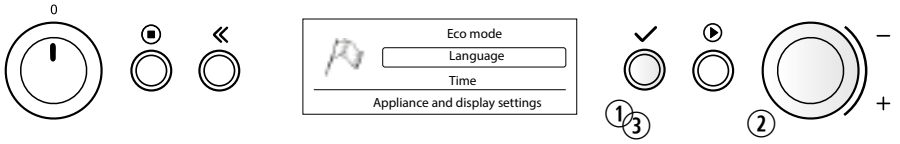
Bei eingeschaltetem Gerät funktionieren alle Tasten und Knöpfe normal und die 24-Stunden-Anzeige wird nicht auf dem Display angezeigt.
Bei ausgeschaltetem Gerät sind all Tasten (einschließlich des Einstellknopfs) gesperrt.
Auf dem Display wird die Uhr im 24-Stunden-Format angezeigt.
Hinweis: Das Verhalten des Ofens kann von der vorstehenden Beschreibung abweichen, je nachdem, ob die Funktion ECO (Öko-Funktion) EIN- oder AUSgeschaltet ist (weitere Informationen sind im Kapitel zur Funktion ECO zu finden).
Für die Beschreibungen in dieser Bedienungsanleitung wird vorausgesetzt, dass der Ofen EINgeschaltet ist.

Ändern der Einstellungen

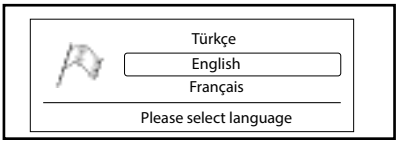
1. **Den Multifunktionsknopf drehen,** bis„Einstellungen“ angezeigt wird.
2. **Den Einstellknopf drehen,** um eine der Einstellungen auszuwählen und anzupassen.
3. **Die Zurück-Taste drücken**, um die Einstellfunktion zu verlassen, wenn Sie fertig sind.

Beim ersten Einschalten des Geräts wird dazu aufgefordert, die Sprache und die Uhrzeit (24-Stunden-Anzeige) einzustellen.
Nach einem Stromausfall, blinkt die Uhr und muss neu eingestellt werden.
Ihr Gerät besitzt eine Reihe von Funktionen, die Sie beliebig einstellen können.

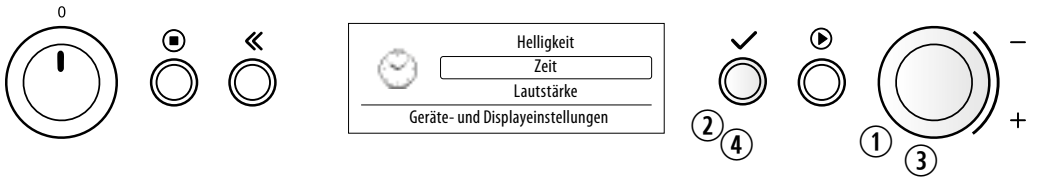
Sprache



1. **Drücken Sie die OK-Taste**
2. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um eine der verfügbaren Sprachen auszuwählen.
3. **Erneut die OK-Taste drücken**, um die Änderung zu bestätigen.

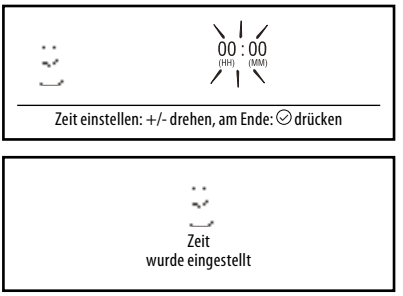


Uhr einstellen

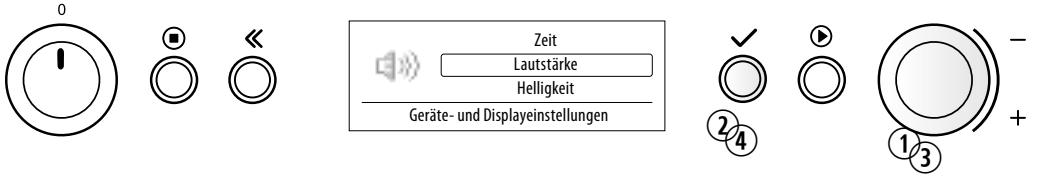


1. **Den Einstellknopf drehen,** bis die Zeit angezeigt wird.
2. **Die OK-Taste drücken.** (Die Ziffern blinken).
3. **Den Einstellknopf drehen**, um die Uhrzeit im 24-Stunden-Format einzustellen.
4. **Erneut die OK-Taste drücken**, um die Änderung zu bestätigen.

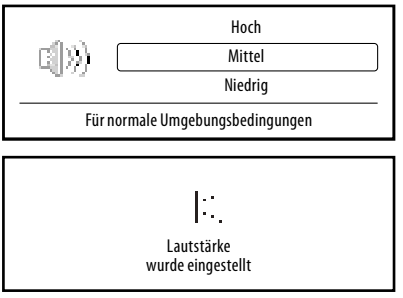
Die Uhr ist nun eingestellt und in Betrieb.



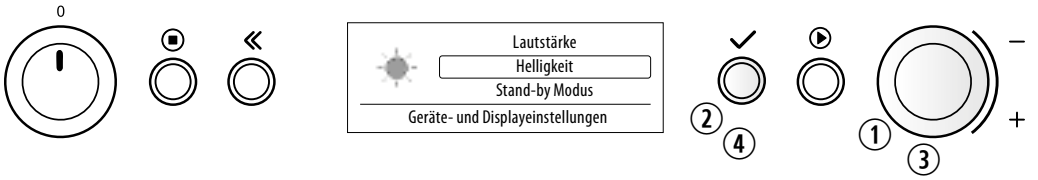
Lautstärke einstellen



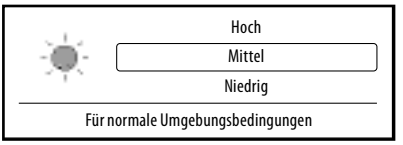
1. **Den Einstellknopf drehen,** bis„Lautstärke“ angezeigt wird.
2. **Die OK-Taste drücken.**
3. **Den Einstellknopf drehen,** um die Lautstärke auf hoch, mittel, niedrig oder stumm einzustellen.
4. **Erneut die OK-Taste drücken**, um die Änderung zu bestätigen.



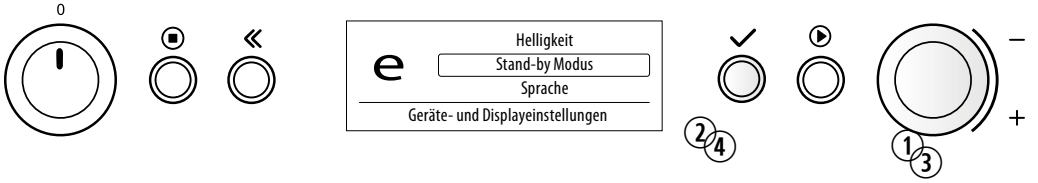
Helligkeit



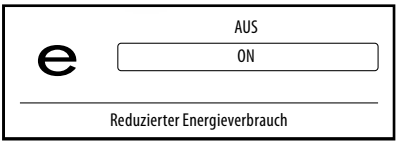
1. **Den Einstellknopf drehen**, bis „Helligkeit“ angezeigt wird.
2. **Die OK-Taste drücken.**
3. **Den Einstellknopf drehen,** um die gewünschte Helligkeitsstufe einzustellen.
4. **Erneut die OK-Taste drücken,** um die Auswahl zu bestätigen.



Eco



1. **Den Einstellknopf drehen,** bis „Stand-by Modus“ angezeigt wird.
2. **Die OK-Taste drücken.**
3. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um die Einstellung ECO (Öko) ein- oder auszuschalten.
4. **Erneut die OK-Taste drücken**, um die Änderung zu bestätigen.



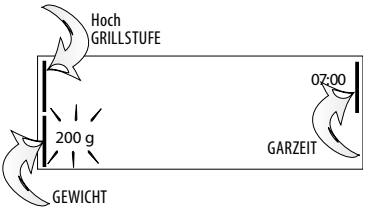
Wenn der Eco eingeschaltet ist, wird das Display nach einer Weile automatisch abgedimmt, um Energie zu sparen. Sie leuchtet automatisch wieder auf, sobald eine Taste gedrückt oder die Tür geöffnet wird.

Bei der Einstellung AUS, schaltet sich das Display nicht aus und die 24-Stunden-Uhr ist immer sichtbar.

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. Der Einstellknopf kann auch gedreht werden, um die Garzeit zu verlängern oder zu verkürzen.

Durch Drehen des Einstellknopfes, kann zwischen den Parametern gewechselt werden und diejenigen ausgewählt werden, die verändert werden sollen.



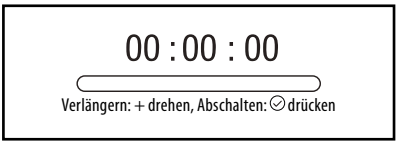
Durch Drücken der OK-Taste kann ein Parameter ausgewählt und geändert werden (er blinkt auf). Den Einstellknopf drehen, um die Einstellung zu ändern.
Erneut die OK-Taste drücken, um die Auswahl zu bestätigen. Das Gerät setzt den Betrieb automatisch mit der neuen Einstellung fort.

Durch Drücken der Zurück-Taste ist es möglich, zum zuletzt geänderten Parameter zurückkehren.

Küchentimer

1. **Den Ofen ausschalten,** indem Sie den Multifunktionsknopf auf Null stellen oder die EIN-/AUS-Taste drücken.
2. **Die OK-Taste drücken**.
3. **Den Einstellknopf drehen,** um den Timer wie gewünscht einzustellen.
4. **Die OK-Taste drücken**, um das Rückzählen des Timers zu starten.

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.
Diese Funktion ist nur verfügbar, wenn das Gerät ausgeschaltet oder im Standby-Modus ist.



Nach dem Ablauf der eingestellten Zeit **ertönt ein Signalton**.

Durch Drücken der EIN/AUS-Taste vor Ablauf des Timers schaltet sich dieser aus.

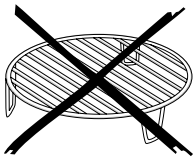
Garen und Aufwärmen mit Mikrowellen

1. **Den Multifunktionsknopf drehen,** bis„Mikrowelle“ angezeigt wird.
2. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um die Garzeit einzustellen.
3. **Die OK-Taste drücken**, um die Einstellung zu bestätigen.
4. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um die Mikrowellen-Leistungsstufe einzustellen.
5. **Die Start-Taste drücken**.

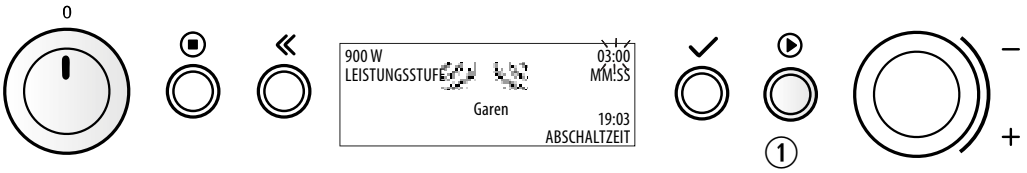
Diese Funktion dient zum normalen Garen und Aufwärmen von Gemüse, Fisch, Kartoffeln und Fleisch.

Leistungsstufe

NUR MIKROWELLE	
Leistungsstufe	Gebrauchsempfehlung:
900 W	**Zum Aufwärmen von Getränken**, Wasser, klaren Suppen, Kaffee, Tee oder anderen Nahrungsmitteln mit hohem Wassergehalt. Wählen Sie eine niedrigere Leistungsstufe, falls die Speise Ei oder Sahne enthält.
750 W	**Garen von Gemüse**, Fleisch usw.
650 W	**Garen von** Fisch.
500 W	**Schonendere Zubereitung**, z. B. bei Saucen mit hohem Eiweißgehalt, Käse und Eierspeisen, sowie zum Fertigkochen von Eintopfgerichten.
350 W	**Köcheln von Eintöpfen**, Schmelzen von Butter und Schokolade.
160 W	**Auftauen**. Zerlassen von Butter, Käse.
90 W	**Aufweichen** von Speiseeis
0 W	**Nur bei Verwendung** des Timers.

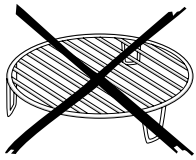


Jet start

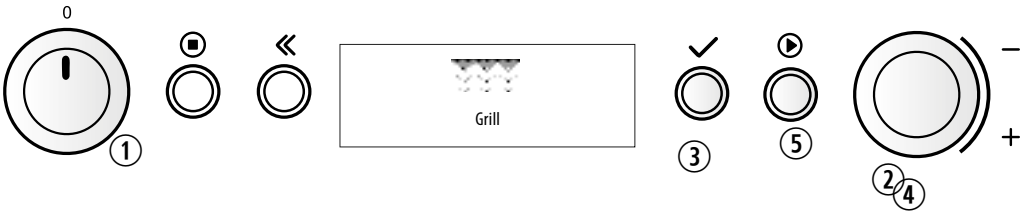


1. **Die Start-Taste drücken,** um automatisch mit der höchsten Mikrowellen-Leistungsstufe und einer Garzeit von 30 Sekunden zu starten. Mit jedem weiteren Tastendruck wird die Zeit um 30 Sekunden verlängert.

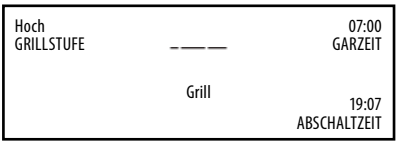
Diese Funktion dient zum schnellen Aufwärmen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt, z. B. klare Suppen, Kaffee oder Tee.
Diese Funktion ist nur verfügbar, wenn das Gerät ausgeschaltet ist oder sich im Standby-Modus befindet und der Multifunktionsknopf auf „Mikrowelle“ eingestellt ist.



Grill



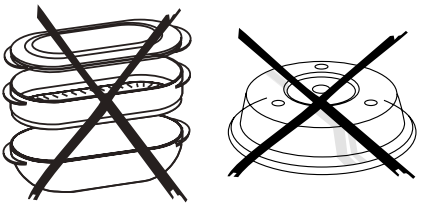
1. **Den Multifunktionsknopf drehen,** bis Grill angezeigt wird.
2. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um die Garzeit einzustellen.
3. **Die OK-Taste drücken**, um die Einstellung zu bestätigen.
4. **Den Einstellknopf drehen,** um die Grill-Leistungsstufe einzustellen.
5. **Die Start-Taste drücken.**



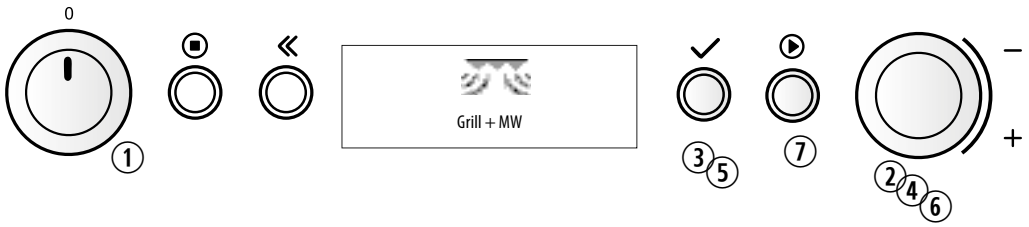
Diese Funktion verwenden, um der Speise eine knusprig braune Oberfläche zu verleihen.
Lebensmittel wie Käsetoast, Steaks und Würstchen auf den Grillrost legen.
Sicherstellen, dass die *verwendeten Utensilien hitzebeständig und ofenfest sind, bevor die Speisen darin gegrillt werden.*
Zum Grillen ***keine Utensilien aus Kunststoff verwenden****. Sie würden schmelzen. Auch Papier oder Gegenstände aus Holz sind dafür nicht geeignet.*

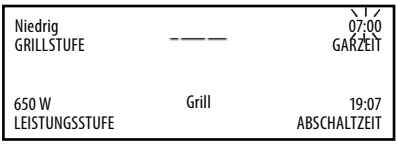
AUSWAHL DER LEISTUNGSSTUFE
Den Grill *3 – 5 Minuten auf der Grill-Leistungsstufe „Hoch" vorheizen.*

GRILL	
Gebrauchsempfehlung:	Leistungsstufe
Käsetoast, Fischsteaks und Hamburger	**Hoch**
Bratwurst und Grillspieße	**Mittel**
Leichte Bräunung der Speiseoberflächen	**Niedrig**



Grill Combi



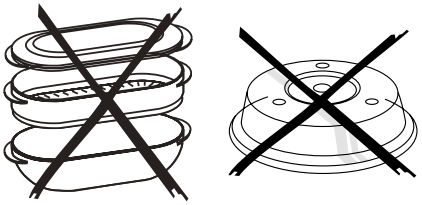


1. **Den Multifunktionsknopf drehen,** bis Grill + MW angezeigt wird.
2. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um die Garzeit einzustellen.
3. **Die OK-Taste drücken**, um die Einstellung zu bestätigen.
4. **Den Einstellknopf drehen,** um die Grill-Leistungsstufe einzustellen.
5. **Die OK-Taste drücken**, um die Einstellung zu bestätigen.
6. **Den Einstellknopf drehen,** um die Mikrowellen-Leistungsstufe einzustellen.
7. **Die Start-Taste drücken.**

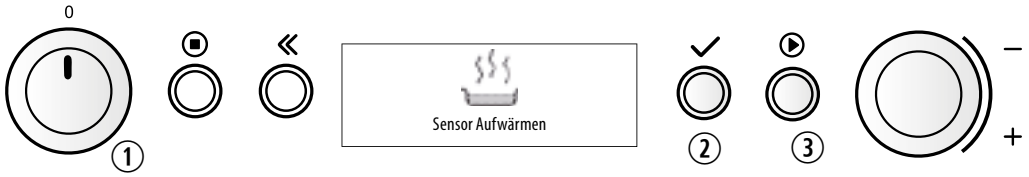
Diese Funktion verwenden, um Speisen wie Lasagne, Fisch und Kartoffelgratins zu garen.

AUSWAHL DER LEISTUNGSSTUFE
Die maximale Mikrowellenleistung bei der Verwendung der Turbo Grill Funktion
Die Kombination ist werkseitig begrenzt.
Die Speise auf den Grillrost oder den Glasdrehteller legen.

GRILL COMBI		
Gebrauchsempfehlung:	Grillstufe	Mikrowellen-Leistungsstufe
Lasagne	**Mittel**	350 – 500 W
Kartoffelgratin	**Mittel**	500 – 650 W
Fischgratin	**Hoch**	350 – 500 W
Gebacken	**Mittel**	160 – 350 W
Gefr. Gratin	**Hoch**	160 – 350 W



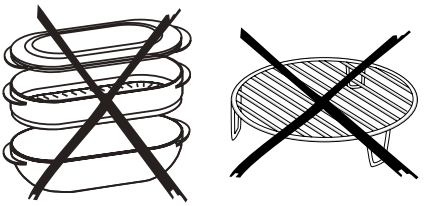
Sensor Aufwärmen



1. **Den Multifunktionsknopf drehen,** bis „Sensor Aufwärmen" angezeigt wird.
2. **Die OK-Taste / den Einstellknopf verwenden,** um zwischen den gewünschten Einstellungen zu wechseln und diese auszuwählen.
3. **Die Start-Taste drücken.**

Benutzen Sie diese Funktion zum Aufwärmen von tiefgefrorenen, gekühlten oder zimmertemperierten Fertiggerichten.
Die Speise auf einen mikrowellengeeigneten und hitzebeständigen Teller oder in ein entsprechendes Kochgeschirr geben.
Das Programm sollte nicht unterbrochen werden.
Bei dieser Funktion muss das **Nettogewicht** zwischen 250 und 600 g liegen. Andernfalls kann mit der manuellen Funktion möglicherweise ein besseres Ergebnis erzielt werden.
Sicherstellen, dass das Gerät vor Verwendung dieser Funktion auf Zimmertemperatur abgekühlt ist, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

Wenn eine Speise im Kühlschrank aufbewahrt oder zum Aufwärmen auf einen Teller gegeben wird, die dickeren, dichteren Teile an der Außenseite und die dünneren, weniger dichten Teile in der Mitte des Tellers anrichten.
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.
Die Speisen bei der Verwendung dieser Funktion immer abdecken.
Sind die Speisen so verpackt, dass sie bereits eine Abdeckung haben, die Verpackung zwei- bis dreimal anstechen, 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.

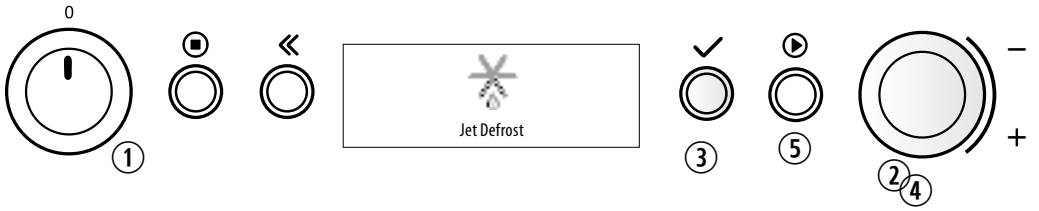


Manuelles Auftauen

Beim manuellen Auftauen entsprechend dem Kapitel „Garen & 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

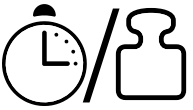


1. **Den Multifunktionsknopf drehen,** bis „Jet Defrost“ (Schnellauftauen) angezeigt wird.
2. **Den Einstellknopf drehen,** um das Lebensmittel auszuwählen.
3. **Drücken Sie die OK-Taste,** um die Auswahl zu bestätigen.
4. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um das Gewicht einzustellen.
5. **Die Start-Taste drücken**.

Diese Funktion dient zum Auftauen von Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse und Brot.
Die Funktion Jet Defrost ist nur für Speisen mit einem Nettogewicht von 100 g bis 3,0 kg vorgesehen.
Stellen Sie die Speise stets auf den Glasdrehteller.

GEWICHT:

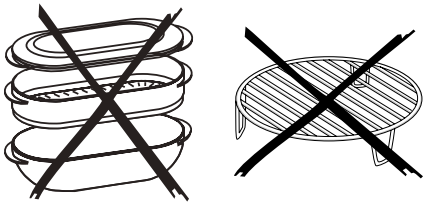
Bei dieser Funktion muss das Nettogewicht der Speise bekannt sein. Das Gerät berechnet anschließend automatisch die Zeit bis zur Beendigung des Vorgangs.
Wenn das Gewicht niedriger oder höher als empfohlen ist: Beim Auftauen entsprechend dem Kapitel „Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle“ vorgehen und 160 W auswählen.



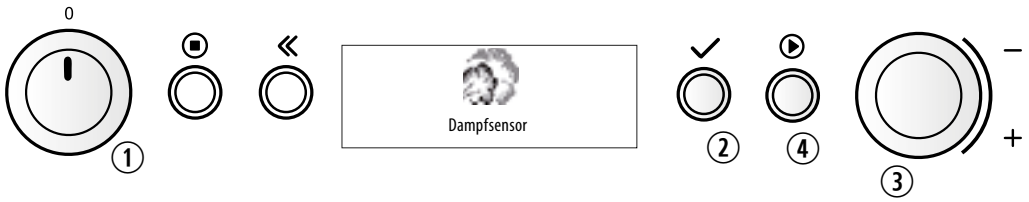
TIEFGEKÜHLTE SPEISEN:

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.

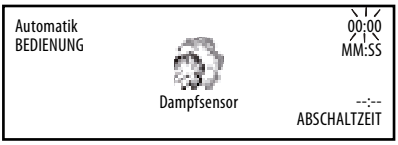
SPEISE		TIPPS
***	**Fleisch** (100 g -2,0 kg)	**Hackfleisch**, Koteletts, Steaks oder Braten.
***	**Geflügel** (100 g -3,0 kg)	**Ganze Hähnchen**, Hähnchenstücke oder Hähnchenfilets.
***	**Fisch** (100 g -2,0 kg)	**Ganze Fischsteaks** oder Fischfilets.
***	**Gemüse** (100 g -2,0 kg)	**Mischgemüse**, Erbsen, Brokkoli usw.
***	**Brot** (100 g -2,0 kg)	**Brotlaibe**, süße Teilchen oder Brötchen.
Bei Lebensmitteln, die nicht in dieser Tabelle aufgeführt sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, entsprechend dem Kapitel „Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle" verfahren und zum Auftauen 160 W auswählen.		



Dampfsensor



1. **Den Multifunktionsknopf drehen,** bis„Dampfsensor“ angezeigt wird.
2. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um die Garzeit einzustellen.
3. **Die Start-Taste drücken.**



Diese Funktion eignet sich für Gemüse, Fisch, Reis und Nudeln.
Diese Funktion arbeitet in 2 Schritten.
Im ersten Schritt wird die Speise schnell auf Siedetemperatur gebracht.
Im zweiten Schritt wird automatisch auf eine niedrigere Temperatur heruntergeschaltet, um ein Überkochen zu vermeiden.

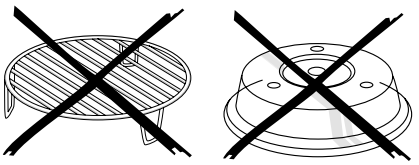
Der Dampfgarer darf nur bei Mikrowellenbetrieb verwendet werden!
Verwenden Sie ihn niemals zusammen mit anderen Funktionen.
Wird der Dampfgarer für andere Funktionen verwendet, kann er beschädigt werden.
Immer sicherstellen, *dass sich der Drehteller ungehindert drehen kann, bevor der Ofen eingeschaltet wird.*
Den Dampfgarer immer *auf den Glasdrehteller stellen.*

ABDECKHAUBE
Verwenden Sie bei dieser Funktion immer die mitgelieferte Abdeckhaube. Vor dem Gebrauch sicherstellen, dass das Gefäß und der Deckel mikrowellengeeignet sind. Falls für das Gefäß kein passender Deckel zur Verfügung steht, kann stattdessen ein Teller verwendet werden.
Setzen Sie den Teller mit der Unterseite nach unten auf das Gefäß.
Keine Frischhaltefolie oder Alufolie zum Abdecken der Speise verwenden.

GEFÄSSE
Die verwendeten Gefäße dürfen maximal bis zur Hälfte gefüllt werden. Sollen große Mengen erhitzt werden, wird ein größeres Gefäß empfohlen, um sicherzustellen, dass es nicht mehr als zur Hälfte gefüllt ist. Dies verhindert ein Überkochen.

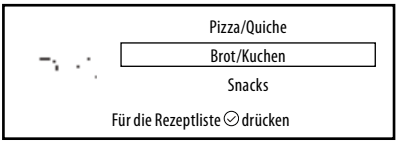
GAREN VON GEMÜSE
Geben Sie das Gemüse in den Dampfgarer. 100 ml Wasser in den unteren Teil geben. Abdecken und die Zeit einstellen.
Weiches Gemüse wie Brokkoli und Lauch benötigt eine Garzeit von 2-3 Minuten.
Festeres Gemüse wie Möhren und Kartoffeln benötigt eine Garzeit von 4-5 Minuten.

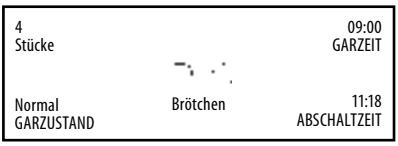
KOCHEN VON REIS
Die Empfehlungen der Verpackung bezüglich der Garzeit und der Menge an Wasser und Reis verwenden.
Geben Sie die Zutaten in den unteren Teil des Dampfgarers, decken Sie ihn ab und stellen Sie die Zeit ein.



Rezepte

1. **Den Multifunktionsknopf drehen,** bis „Rezepte“ angezeigt wird.
2. **Den Einstellknopf drehen**, um eines der Rezepte auszuwählen.
3. **Drücken Sie die OK-Taste,** um die Auswahl zu bestätigen.
4. **Die OK-Taste / den Einstellknopf verwenden,** um zwischen den gewünschten Einstellungen zu wechseln und diese auszuwählen.
5. **Die Start-Taste drücken.**





Diese Funktion verwenden, um Ihr Lieblingsrezept schnell aufzurufen.

SPEISE		MENGE	ZUBEHÖRTEILE	TIPPS
KARTOFFELN	**Gekocht**	300 g-1 kg	**Dampfeinsatz + Deckel**	Diese in den Dampfeinsatz **legen** und 100 ml Wasser dazugeben. Mit dem Deckel abdecken.
	Gebacken	200 g – 1 kg	**Hitzebeständiges Mikrowellengeschirr auf dem Drehteller**	**Waschen** und einstechen. Bei Aufforderung des Gerätes wenden.
	Gratin	4 – 10 Portionen	**Hitzebeständiges Mikrowellengeschirr auf dem Drehteller**	Die rohen Kartoffeln **in Scheiben schneiden** und diese mit Zwiebeln aufschichten. Würzen Sie mit Salz, Pfeffer und Knoblauch und gießen Sie Sahne darüber. Käse darüber streuen.
Bei Speisen, die nicht in dieser Tabelle enthalten sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, entsprechend dem Kapitel „Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle“ vorgehen				

SPEISE			MENGE	ZUBEHÖRTEILE	TIPPS
FLEISCH	**Entrecote**		2 – 6 Stück	**Hoher Rost auf Drehteller**	**Das Fleisch** auf den vorgeheizten Grill geben. Bei Aufforderung des Gerätes wenden. Würzen Sie das Gargut.
	Lammkotelett		2 – 8 Stück		
	(Gekocht)	**Hotdog**	4 – 8 Stück	**Dampfeinsatz ohne Deckel**	Das Gargut in den Dampfeinsatz **legen** und es mit Wasser bedecken.
	Hackbraten		4 – 8 Portionen	**Hitzebeständiges Mikrowellengeschirr auf dem Drehteller**	Ihren Lieblingshackbraten **zubereiten** und ihn zu einem Laib formen.
Bei Speisen, die nicht in dieser Tabelle enthalten sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, entsprechend dem Kapitel „Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle“ vorgehen					

SPEISE			MENGE	ZUBEHÖRTEILE	TIPPS
GEFLÜGEL	**Hähnchen**	**Filets (gedämpft)**	300 g – 800 g	**Dampfgarer**	**Würzen** und in den Dampfeinsatz legen. 100 ml Wasser in den Dampfeinsatz geben und ihn mit einem Deckel bedecken.
Bei Speisen, die nicht in dieser Tabelle enthalten sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, entsprechend dem Kapitel „Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle" vorgehen					

SPEISE			MENGE	ZUBEHÖRTEILE	TIPPS
FISCH	**Ganzer Fisch**	**Gebacken**	600 g – 1,2 kg	**Hitzebeständiges Mikrowellengeschirr auf dem unteren Grillrost**	**Würzen** und mit Butter bestreichen.
		Gekocht	600 g – 1,2 kg	**Mikrowellengeschirr mit Deckel oder mit Frischhaltefolie abgedeckt**	**Würzen** und 100 ml Fischfond dazugeben. Garen Sie die Speise unter der Abdeckhaube.
	Filets (gedämpft)		300 g – 800 g	**Dampfgarer**	**Würzen** und in den Dampfeinsatz legen. 100 ml Wasser in den Dampfeinsatz geben und ihn mit einem Deckel bedecken.
	Wiener Schnitzel	**Dämpfen**			
	(Tiefgekühlt)	**Gratin**	600 g – 1,2 kg	**Hitzebeständiges Mikrowellengeschirr auf dem Drehteller**	
Bei Speisen, die nicht in dieser Tabelle enthalten sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, entsprechend dem Kapitel „Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle" vorgehen					

SPEISE			MENGE	ZUBEHÖRTEILE	TIPPS
GEMÜSE	**Tiefgekühlt**	**Gemüse**	300 g – 800 g	**Dampfgarer**	**In den Dampfeinsatz geben.** 100 ml Wasser in den Dampfeinsatz geben und ihn mit einem Deckel bedecken.
	Möhren		200 g – 500 g		
	(Frisch)	**Grüne Bohnen**	200 g – 500 g	**Dampfeinsatz + Deckel**	Diese in den Dampfeinsatz **legen** und 100 ml Wasser dazugeben. Mit dem Deckel abdecken.
	Brokkoli		200 g – 500 g	**Dampfgarer**	**In den Dampfeinsatz geben**. 100 ml Wasser in den Dampfeinsatz geben und ihn mit einem Deckel bedecken.
	Blumenkohl		200 g – 500 g		
	(Tiefgekühlt)	**Gratin**	400 g – 800 g	**Hitzebeständiges Mikrowellengeschirr auf dem Drehteller**	
	Paprika	**Dämpfen**	200 g – 500 g	**Dampfgarer**	**In den Dampfeinsatz geben**. 100 ml Wasser in den Dampfeinsatz geben und ihn mit einem Deckel bedecken.
	Kürbis				
	Mais am Kolben		300 g – 1 kg		
	Tomaten		300 g – 800 g	**Hitzebeständiges Mikrowellengeschirr auf dem unteren Grillrost**	**Halbieren**, würzen und mit Käse bestreuen.
Bei Speisen, die nicht in dieser Tabelle enthalten sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, entsprechend dem Kapitel „Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle" vorgehen					

SPEISE			MENGE	ZUBEHÖRTEILE	TIPPS
PASTA	**Pasta**		1 – 4 Portionen	**Dampfeinsatz mit Deckel**	Die empfohlene Kochzeit für die Nudeln **einstellen**. Wasser in den Dampfeinsatz gießen. Mit dem Deckel abdecken. Bei Aufforderung des Gerätes die Nudeln hineingeben und diese mit Deckel garen.
	Lasagne	**Hausgemacht**	4 – 10 Portionen	**Hitzebeständiges Mikrowellengeschirr auf dem unteren Grillrost**	**Bereiten** Sie Ihr Lieblingsrezept zu oder befolgen Sie das Rezept auf der Verpackung.
		Tiefgekühlt	400 g – 1 kg	**Hitzebeständiges Mikrowellengeschirr auf dem Drehteller**	
REIS	**Gekocht**	**Reis**	100 ml – 400 ml	**Dampfeinsatz mit Deckel**	Die empfohlene Garzeit für Reis **einstellen**. Wasser und Reis in den Dampfeinsatz geben und den Deckel darauf setzen.
	Brei	**Reis**	2 – 4 Portionen		**Geben Sie Reis und Wasser** in den Dampfeinsatz. Mit dem Deckel abdecken. Bei Aufforderung des Gerätes Milch zufügen und den Reis weiter kochen.
		Haferbrei	1 – 2 Portionen	**Mikrowellen geeigneter Teller ohne Abdeckung**	**Haferflocken**, Salz und Wasser mischen.
Bei Speisen, die nicht in dieser Tabelle enthalten sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, entsprechend dem Kapitel„Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle“ vorgehen					

SPEISE		MENGE	ZUBEHÖRTEILE	TIPPS
SNACKS	**Popcorn**	90 g – 100 g	**Die Tüte** auf den Drehteller legen. Immer nur eine Tüte in die Mikrowelle geben.	
DESSERT	**Bratapfel**	4 – 8 Stück	**Hitzebeständiges Mikrowellengeschirr auf dem Drehteller**	**Kerngehäuse entfernen** und die Äpfel mit Marzipan oder Zimt, Zucker und Butter füllen.
	Obstkompott	300 – 800 ml	**Dampfgarer**	**In den Dampfeinsatz geben**. 100 ml Wasser in den Dampfeinsatz geben und ihn mit dem Deckel bedecken.
Bei Speisen, die nicht in dieser Tabelle enthalten sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, entsprechend dem Kapitel„Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle“ vorgehen				

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 Außenflächen des Geräts beschädigen können.*
Benutzen Sie zum Reinigen einen Schwamm und ein mildes Reinigungsmittel oder ein Papiertuch mit Glasreiniger-Spray. Sprühen Sie den Glasreiniger auf das 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.

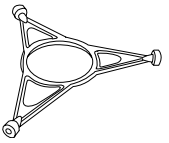
Keine Dampfreiniger zur Reinigung des Mikrowellengerätes verwenden.

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.

Das Grillelement muss nicht gereinigt werden, da durch die starke Hitze eventuell vorhandene Fettspritzer verbrennen. Die obere Wand des Garraums muss jedoch regelmäßig gereinigt werden. Verwenden Sie dazu warmes Wasser, ein Reinigungsmittel und einen Schwamm. Wird die Grill-Funktion nicht regelmäßig benutzt, sollte sie zumindest 10 Minuten pro Monat eingeschaltet werden

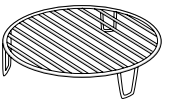
SPÜLMASCHINENFESTES ZUBEHÖR:

Drehtellerauflage

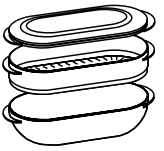


Glasdrehteller

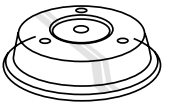
Grillrost



Dampfgarer



Abdeckhaube



Daten zur Überprüfung der Heizleistung

IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT IEC 60705.

Die Internationale Elektrotechnische Kommission hat einen Standard für Vergleichstests der Heizleistung verschiedener Mikrowellengeräte entwickelt. Für dieses Gerät empfehlen wir Folgendes:

Test	Menge	Ungefähre Dauer	Leistungsstufe	Rechteckige
12.3.1	1000 g	12 – 13 Min	650 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 ½ Min	650 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	13 – 14 Min	750 W	Pyrex 3.838
13.3	500 g	10 Min	160 W	

Technische Daten

Versorgungsspannung	**230 V / 50 Hz**
Eingangsnennleistung	**2.800 W**
Sicherung	**16 A**
Ausgangsleistung MW	**900 W**
Grill	**1.600 W**
Außenabmessungen (H x B x T)	**455 x 595 x 560**
Innenabmessungen (H x B x T)	**210 x 450 x 420**

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 ihren Siedepunkt überschreiten, ohne sichtbare Blasen zu bilden. Dies könnte zum plötzlichen Überkochen der 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. Rühren Sie nach dem Erhitzen die Flüssigkeit nochmals um und entnehmen Sie das Gefäß vorsichtig.

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.

Tiefkühlkost
Für ein optimales Ergebnis empfehlen wir, direkt auf dem Glasdrehteller aufzutauen. Falls erforderlich, kann ein leichter, mikrowellengeeigneter Kunststoffbehälter verwendet werden.
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
- Ist die Drehtellerauflage 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.
- Vor einem erneuten Versuch die Tür öffnen und wieder schließen.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Warten Sie 10 Minuten, bevor Sie es wieder anschließen und erneut versuchen.

Die Elektronikuhr funktioniert nicht
Wenn auf dem Display der Buchstabe „F" und danach eine Zahl erscheinen, den nächstliegenden Kundendienst kontaktieren.
Geben Sie dabei an, welche Zahl nach dem „F" folgt.

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).

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).

Entsorgung von Altgeräten

- Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Entsorgen Sie das Gerät entsprechend örtlicher Bestimmungen zu Abfallentsorgung. Schneiden Sie vor der Entsorgung das Netzkabel durch, damit das Gerät nicht an das Stromnetz angeschlossen werden kann.
- Für genauere 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.

FOR THE WAY IT'S MADE.

WHIRLPOOL EUROPE s.r.l. - Socio Unico

Viale G. Borghi, 27
21025 COMERIO (Varese) ITALY

Telefon +39 0332 759111 – Fax +39 0332 759268
www.whirlpool.eu

Gedruckt in Italien
06/16

400010839679

DE