

## BEDIENFELD

**DIGITALES DISPLAY**

Das Display umfasst eine 24-Stunden-Uhr und Indikator-symbole.

**COMBI(KOMBI)-TASTE**

Zur Auswahl der Funktionen Kombigebläse / Kombigrill.

**CRISP(BRÄUNEN)-TASTE**

Zur Auswahl der Funktionen Manuell / Automatik Crisp.

**GRILL-TASTE**

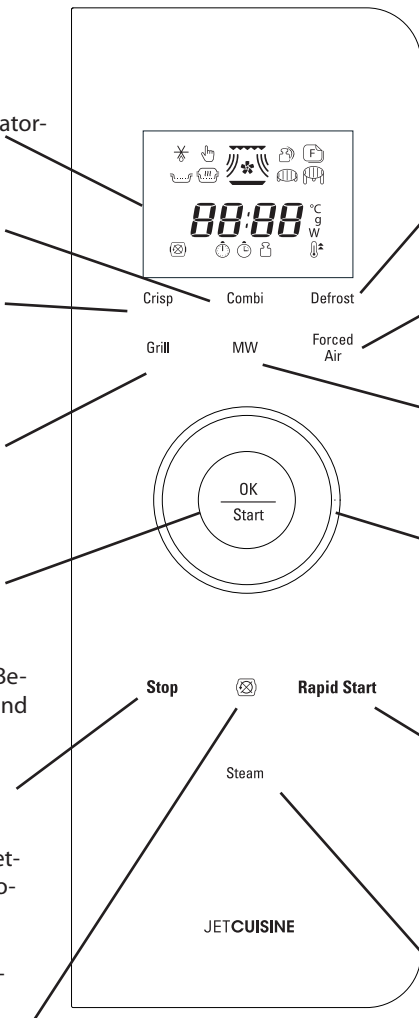
Zur Auswahl der manuellen / Automatik-Grillfunktion.

**KNOPF**

Produkt **AUSGESCHALTET**: Aktiviert die Rapid start-Funktion.  
Produkt **INGESCHALTET**: Bestätigt die Garparameter und startet das Garen.

**STOP(STOPP)-TASTE**

Produkt **INGESCHALTET**: Zum Beenden oder Rücksetzen jeglicher Gerätefunktionen drücken.  
Produkt **AUSGESCHALTET**: Zum Einstellen der Uhr gedrückt halten.

**DREHTELLER-ANHALTEN-TASTE**

Zum Anhalten des Drehtellers. Diese Funktion kann nur beim Garen mit Mikrowellen sowie bei Kombi-Funktionen genutzt werden. Die Taste ist bei anderen Funktionen nicht verfügbar.

**DEFROST(AUFTAUEN)-TASTE**

Zur Auswahl der manuellen / Automatik-Auftaufunktion.

**FORCED AIR(GEBLÄSE)-TASTE**

Zur Auswahl der manuellen / Automatik-Gebläsefunktionen.

**MW-TASTE**

Zur Auswahl der manuellen / Automatik-Mikrowellenfunktion.

**EINSTELLKNOPF**

Je nach Funktion zur Auswahl von:  
Mikrowellenleistung  
Garzeit  
Gewicht  
Temperatur  
Lebensmittelklasse

**RAPID START-TASTE**

Produkt **AUSGESCHALTET**: Aktiviert die Rapid start-Funktion.  
Produkt **INGESCHALTET**: Bestätigt die Garparameter und startet das Garen.

**STEAM(DAMPFGAREN)-TASTE**

Zur Auswahl der 6th Sense-Dampfgarfunktionen.

## GAREN ANHALTEN ODER BEENDEN

**SO UNTERBRECHEN SIE DAS GAREN:**

Das Garen kann durch Öffnen der Tür zum Prüfen, Wenden oder Umrühren der Lebensmittel angehalten werden. Die Einstellung bleibt 10 Minuten aktiv.

**SO SETZEN SIE DAS GAREN FORT:**

Schließen Sie die Tür und drücken Sie den Knopf oder die Rapid start-Taste *einmal*. Das Garen wird an dem Punkt fortgesetzt, an dem es angehalten wurde.

Wenn Sie den Knopf oder die Rapid start-Taste *ZWEIMAL* drücken, erhöht sich die Zeit um 30 Sekunden.

**FALLS SIE DAS GAREN NICHT FORTSETZEN MÖCHTEN:**

Nehmen Sie das Gericht 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.

**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.



## MIKROWELLE

## ■ MANUELLER MODUS

NUR MIKROWELLEN	
LEISTUNG	NUTZUNGSEMPFEHLUNG:
JET (950 W)	<b>AUFWÄRMEN</b> 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	<b>GAREN</b> von Fisch, Fleisch, Gemüse etc.
650 W	<b>GAREN</b> von Gerichten, die nicht umgerührt werden können.
500 W	<b>SCHONENDERES GAREN</b> z. B. von proteinreichen Soßen, Käse- und Eierspeisen und zum Abschließen des Garens von Aufläufen.
350 W	<b>KÖCHELN</b> von Eintöpfen, Schmelzen von Butter.
160 W	<b>AUFTAUEN.</b>
90 W	<b>AUFWEICHEN</b> von Butter, Käse und Eiscreme.

## ■ AUTOMATIK-MODUS

LEBENSMITTELKLASSE		MENGE
1	<b>GEBACKENE KARTOFFELN</b>	200 g – 1 kg
2	<b>GETRÄNKE</b>	150 – 600 g
3	<b>FLEISCH, GEFROREN</b>	200 – 500 g
4	<b>NUDELN, GEFROREN</b>	250 – 550 g
5	<b>POPCORN</b>	100 g
6	<b>REIS, GEFROREN</b>	300 – 650 g
7	<b>SUPPE, GEFROREN</b>	250 g – 1 kg
8	<b>DOSENGEMÜSE</b>	200 – 600 g
9	<b>FRISCHES GEMÜSE</b>	200 – 800 g
10	<b>GEMÜSE, GEFROREN</b>	150 – 600 g



## AUFTAUEN

## - MANUELLER MODUS

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

## - AUTOMATIK-MODUS

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

LEBENSMITTELKLASSE		MENGE
1	FISCH	100 g – 1,5 kg
2	FLEISCH	100 g – 2 kg
3	GEFLÜGEL	100 g – 2,5 kg
4	GEMÜSE	100 g – 1,5 kg



## GRILL

## - MANUELLER MODUS

VERWENDEN SIE DIESE FUNKTION beim Garen von:

- Käsetoast & heißes Sandwich
- Würstchen
- Grillspieß
- Pommes duchesse
- Gratiniertes Obst

## - AUTOMATIK-MODUS

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

LEBENSMITTELKLASSE		MENGE
1	CROQUE MONSIEUR	60 – 120 g
2	WÜRSTCHEN	100 – 400 g
3	TOAST	40 – 80 g



## KOMBI



WÄHLEN SIE MIT DER COMBI(KOMBI)-TASTE entweder Kombigrill oder Kombigebläse.

## - KOMBIGRILL

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

LEISTUNGSSTUFE WÄHLEN	
LEISTUNG	NUTZUNGSEMPFEHLUNG:
650 W	GAREN von Gemüse & Aufläufen
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 Gerichte, die dicker sind und deren Oberfläche gebräunt werden soll, z. B. Röstfleisch, Geflügel, Ofenkartoffeln, Tiefkühlfertigerichte, Kuchen, Gebäck, Fisch und Puddings.

LEISTUNGSSTUFE WÄHLEN	
LEISTUNG	NUTZUNGSEMPFEHLUNG:
350 W	GAREN von Geflügel, Ofenkartoffeln, Lasagne & Fisch
160 W	GAREN von Röstfleisch & Stollen
90 W	GAREN von Kuchen & Gebäck



## GEBLÄSE

## - MANUELLER MODUS

VERWENDEN SIE DIESE FUNKTION beim Garen von:

- Schaumgebäck
- Feingebäck
- Kuchen
- Soufflés
- Geflügel
- Röstfleisch

## - AUTOMATIK-MODUS

VERWENDEN SIE DIESE FUNKTION bei Backmischungen, Plätzchen, Muffins und Brötchen.

GEBEN SIE DIE LEBENSMITTEL immer auf den niedrigen Rost.

LEBENSMITTELKLASSE		MENGE
1	BACKMISCHUNG	400 – 800 g
2	KEKSE	600 g
3	MUFFINS	600 g
4	BRÖTCHEN, GEFROREN	300 g
5	BRÖTCHEN, VORGEBACKEN	300 g



## DAMPFGAREN

DAMPFGAREN IST eine 6th Sense-Funktion.

VERWENDEN SIE DIESE FUNKTION BEI Lebensmitteln, wie Gemüse und Fisch. Verwenden Sie beim Einsatz dieser Funktion immer das mitgelieferte Dampfgerät.

LEBENSMITTELKLASSE		MENGE
1	FISCHFILETS	150 – 500 g
2	GEMÜSE	150 – 500 g
3	GEFRORENES GEMÜSE	150 – 500 g
4	KARTOFFELN / WURZELGEMÜSE	150 – 500 g



## BRÄUNEN

## - MANUELLER MODUS

VERWENDEN SIE DIESE FUNKTION ZUM Aufwärmen und Garen von Pizza und anderen Teig-basierten Speisen. Sie dient auch dem Braten von Speck und Eiern, Würstchen, Hamburgern etc.

NEHMEN SIE DIE HEISSE Crisp-Platte MIT TOPFLAPPEN ODER DEM SPEZIELLEN MITGELIEFERTEN GRIFF heraus.

## - AUTOMATIK-MODUS

VERWENDEN SIE DIESE FUNKTION ZUM Garen verschiedener Arten gefrorener Lebensmittel.

DAS GERÄT WÄHLT automatisch die benötigte Gar-methode, Zeit und Leistung.

LEBENSMITTELKLASSE		MENGE
1	HÄHNCHENFLÜGEL	250 – 500 g
2	CORDON BLEU	1 – 4 SCHEIBEN
3	FISCHSTÄBCHEN	250 – 500 g
4	POMMES FRITES	250 – 500 g
5	PIZZA, PFANNENSTIL	300 – 750 g
6	PIZZA, DÜNN	250 – 750 g
7	QUICHE	250 – 600 g
8	BROT, GEFROREN	50 – 650 g

## TECHNISCHE DATEN

VERSORGUNGSSPANNUNG	230 V/50 Hz
NENNLEISTUNG	2100 W
SICHERUNG	10 A (GB 13 A)
MW-AUSGANGSLEISTUNG	950 W
GRILL	1050 W
GEBLÄSE	1350 W
AUSSENABMESSUNGEN (H x B x T)	333 x 548 x 525
INNENABMESSUNGEN (H x B x T)	225 x 353 x 340

