

COMPACT EASYTRONIC

Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de utilização

Instrucciones para el uso



Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за използване

הוראות שימוש



Návod k použití

Návod na použitie

Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по эксплуатации

تعليمات وكيفية الاستعمال

www.whirlpool.com



SENSING THE DIFFERENCE



INSTALLATION



VOR DEM ANSCHLIESSEN



DIE SPANNUNG auf dem Typenschild muss der Spannungsversorgung in Ihrem Haus entsprechen.

STELLEN SIE DAS GERÄT AUF EINE STABILE, EBENE FLÄCHE, die das Gewicht des Geräts, der Speisen und des Kochgeschirrs aushält. Behandeln Sie das Gerät vorsichtig.



STELLEN SIE DAS GERÄT NICHT IN DER NÄHE anderer Wärmequellen auf. Um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten, muss der freie Raum über dem Gerät mindestens 30 cm betragen. Das Gerät muss mit der Rückseite zu einer Wand aufgestellt werden und der Raum unter dem, über dem und auf beiden Seiten des Geräts muss frei sein, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten. Die Mikrowelle darf nicht in einem Schrank untergebracht werden.

VERGEWISSERN SIE SICH, DASS DAS GERÄT NICHT BESCHÄDIGT IST. Kontrollieren Sie, dass die Tür dicht mit dem Rahmen abschließt. Entfernen Sie alle Gegenstände aus dem Gerät und reinigen Sie die Innenflächen mit einem weichen, feuchten Tuch.

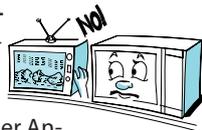


VERWENDEN SIE DAS GERÄT NICHT, wenn Kabel oder Stecker beschädigt sind, es nicht einwandfrei funktioniert, heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Tauchen Sie das Stromkabel oder den Stecker nicht in Wasser. Halten Sie das Kabel von heißen Flächen fern. Stromschlag, Brand oder sonstige Gefährdungen könnten sonst die Folge sein.

NACH DEM ANSCHLIESSEN

DAS GERÄT KANN NUR IN BETRIEB genommen werden, wenn die Tür richtig (fest anliegend) geschlossen ist.

EMPFANGSSTÖRUNGEN AN FERNSEH- ODER RADIOGERÄTEN können auftreten, wenn das Gerät in der Nähe von Fernsehgeräten, Radios oder Antennen aufgestellt wird.



DIE ERDUNG DIESES GERÄTES ist gesetzlich vorgeschrieben. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen von Personen oder Tieren und für Sachschäden, die infolge Missachtung der o.g. Vorschriften entstehen sollten.

Der Hersteller ist für Probleme, die sich aus der Nichtbeachtung dieser Anweisungen durch den Nutzer ergeben, nicht verantwortlich.



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



LESEN SIE DIE BETRIEBUNGSANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE SIE ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF



KEINE BRENNBAREN MATERIALIEN IN DEM GERÄT SELBST ODER IN SEINER Nähe erhitzen oder verwenden. Rauchentwicklung kann zu Brand oder Explosion führen.



VERWENDEN SIE DAS MIKROWELLENGERÄT nicht zum Trocknen von Textilien, Papier, Gewürzen, Kräutern, Holz, Blumen, Früchten oder anderen brennbaren Materialien. Es besteht Brandgefahr.



WENN MATERIAL INNERHALB ODER AUSSERHALB DES GARRAUMS ZU BRENNEN ANFÄNGT oder Rauchbildung zu beobachten ist, müssen Sie die Gerätetür geschlossen halten und das Gerät ausschalten. Ziehen Sie den Netzstecker oder drehen Sie die Sicherung im Schaltkasten heraus.



GAREN SIE DIE SPEISEN NICHT LÄNGER ALS NÖTIG. Es besteht Brandgefahr.



LASSEN SIE DAS GERÄT NICHT UNBEAUFICHTIGT, 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. Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt, wenn Sie größere Mengen Fett oder Öl verwenden, da sich Fett bzw. Öl zu stark erhitzen und einen Brand verursachen kann!



VERWENDEN SIE KEINE ÄTZENDEN CHEMIKALIEN ODER DÄMPFE IN DIESEM GERÄT. Dieser Gerätetyp wurde speziell zum Aufwärmen oder Garen von Lebensmitteln entwickelt. Er eignet sich nicht für industrielle Zwecke oder Laborzwecke.



HÄNGEN SIE KEINE schweren Objekte an die Tür, weil dies die Öffnung der Mikrowelle und die Scharniere beschädigen kann. Der Türgriff sollte nicht zum Aufhängen von Objekten verwendet werden.



KINDER DÜRFEN das Mikrowellengerät nur dann ohne Aufsicht Erwachsener benutzen, wenn sie ausreichend eingewiesen wurden und sichergestellt ist, dass sie sich der Gefahren eines unsachgemäßen Gebrauchs bewusst sind. Aufgrund der erzeugten hohen Temperaturen sollten Kinder beaufsichtigt werden, wenn sie andere Wärmequellen (sofern vorhanden) getrennt von oder in Kombination mit Mikrowellengeräten verwenden.



DIESES GERÄT DARF VON Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten bzw. fehlender Erfahrung und Kenntnis (z. B. von Kindern) zu deren eigener Sicherheit nur unter Aufsicht bzw. nach Unterweisung über den Gebrauch des Geräts durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden.

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



VERWENDEN SIE DAS MIKROWELLENGERÄT NIEMALS ZUM Erhitzen von Speisen oder Flüssigkeiten in luftdicht verschlossenen Behältern.



Der Druck im Behälter nimmt zu. Das kann beim Öffnen des Behälters zu Verletzungen oder zu einer Explosion führen.



DIE TÜRDICHTUNG UND DIE UMLIEGENDEN BEREICH REGELMÄSSIG AUF BESCHÄDIGUNGEN ÜBERPRÜFEN. Nehmen Sie bei einer Beschädigung das Gerät erst wieder in Betrieb, nachdem es von einem qualifizierten Kundendiensttechniker repariert wurde.



DIE GERÄTE SIND NICHT FÜR DEN Betrieb über eine externe Zeitschaltung oder ein separates Fernbedienungssystem vorgesehen.

EIER

VERWENDEN SIE DAS MIKROWELLENGERÄT nicht zum Garen oder Aufwärmen ganzer Eier mit oder ohne Schale, da diese auch nach Beenden des Garen oder Aufwärmvorgangs explodieren können.





VORSICHTSMASSNAHMEN



ALLGEMEINES

DAS GERÄT IST AUSSCHLIESSLICH FÜR DIE VERWENDUNG IM HAUSHALT BESTIMMT!

BEI NUTZUNG DER MIKROWELLENFUNKTIONEN darf das Gerät nur eingeschaltet werden, wenn sich Speisen im Garraum befinden. Andernfalls kann es zu Schäden am Gerät kommen.

DIE LÜFTUNGSÖFFNUNGEN DES GERÄTS DÜRFEN NICHT ABGEDECKT WERDEN. Sind die Öffnungen für die Luftzufuhr oder für die Abluft blockiert, kann das Gerät beschädigt und das Kochergebnis beeinträchtigt werden.

ZUM VERTRAUTMACHEN MIT DEN GERÄTEFUNKTIONEN EIN GLAS WASSER IN DEN GARRAUM STELLEN. Das Wasser absorbiert die Energie der Mikrowellen, so dass der Herd nicht beschädigt wird.

DIESES GERÄT darf nicht im Freien gelagert oder benutzt werden.

BETREIBEN SIE DAS GERÄT nicht in der Nähe eines Spülbeckens, in einem feuchten Keller, in der Nähe eines Schwimmbeckens oder an anderen Orten, an denen das Gerät Feuchtigkeit ausgesetzt ist.

VERWENDEN SIE DEN Garraum nicht als Ablage.

ENTFERNEN SIE ALLE METALLTEILE (z. B. Verschlüsse) von Papier- oder Plastikbeuteln, bevor Sie diese in den Garraum legen.



FRITTIEREN

VERWENDEN SIE DAS MIKROWELLENGERÄT DAFÜR nicht zum Frittieren, da die Temperatur des Frittieröls nicht gesteuert werden kann.



VERWENDEN SIE STETS TOPFLAPPEN oder Handschuhe, wenn Sie nach dem Kochen Behälter, Geräteteile und Schalen berühren. Es besteht Verbrennungsgefahr. Bei der Benutzung des Gerätes können zugängliche Teile sehr heiß werden, halten Sie daher kleine Kinder fern.

FLÜSSIGKEITEN

Z. B. GETRÄNKE ODER WASSER. Flüssigkeiten können über den Siedepunkt hinaus erhitzt werden, ohne dass es zu einer sichtbaren Blasenbildung kommt. Das kann dazu führen, dass die heiße Flüssigkeit plötzlich überkocht.



Um dies zu vermeiden, ergreifen Sie folgende Vorsichtsmaßnahmen:

1. Verwenden Sie möglichst keine hohen, schmalen Gefäße mit engem Hals.
2. Rühren Sie die Flüssigkeit um, bevor Sie das Gefäß in den Garraum stellen, und lassen Sie einen Teelöffel im Gefäß.
3. Lassen Sie die Flüssigkeit nach dem Erhitzen kurz stehen und rühren Sie vor der vorsichtigen Entnahme des Gefäßes aus dem Gerät nochmals um.

BABYNAHRUNG IN GLÄSERN oder Getränke in Babyflaschen müssen Sie nach dem Erwärmen immer umrühren und auf die richtige Temperatur überprüfen. Dadurch wird eine gleichmäßige Wärmeverteilung sichergestellt und das Risiko des Verbrühens oder Verbrennens vermieden.



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



ZUBEHÖR



ALLGEMEINES

EINE REIHE VON ZUBEHÖRTEILEN KANN KÄUFLICH ERWORBEN WERDEN. Prüfen Sie vor dem Kauf, ob sie für das Mikrowellengerät geeignet sind.

VERWENDEN SIE NUR HITZEBESTÄNDIGES und mikrowellengeeignetes Kochgeschirr.



SPEISEN UND ZUBEHÖRTEILE dürfen nicht beim Hineinstellen in die Mikrowelle mit den Innenwänden des Gerätes in Berührung kommen.

Das gilt besonders dann, wenn die Zubehörteile aus Metall oder Metallteilen bestehen.

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

BEVOR SIE DAS GERÄT EINSCHALTEN, PRÜFEN SIE STETS, ob sich der Drehteller ungehindert drehen kann. Wenn sich der Drehteller nicht frei dreht, verwenden Sie ein kleineres Gefäß.

DREHTELLERAUFLAGE

DIE DREHTELLERAUFLAGE MUSS IMMER UNTER DEM GLASDREHTELLER ANGEBRACHT WERDEN.

Legen Sie keine anderen Gegenstände auf die Drehtellerauflage.
☞ Setzen Sie die Drehtellerauflage in das Gerät ein.



GLASDREHTELLER

BENUTZEN SIE DEN GLASDREHTELLER BEI ALLEN ZUBEREITUNGSARTEN. Er fängt heruntertropfende Flüssigkeiten und Speiseteilchen auf, so dass eine unnötige Verschmutzung des Innenraums vermieden wird.

☞ Stellen Sie den Glasdrehteller auf die Drehtellerauflage.



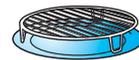
DAMPFEINSATZ (Nur für bestimmte Modelle verfügbar)

VERWENDEN SIE DEN DAMPFEINSATZ MIT SIEB für Nahrungsmittel wie Fisch, Gemüse und Kartoffeln.
STELLEN SIE DEN DAMPFEINSATZ immer auf den Glasdrehteller.



GRILLROST (Nur für bestimmte Modelle verfügbar)

VERWENDEN SIE DEN GRILLROST mit der Grillfunktion.



STARTSCHUTZ/KINDERSICHERUNG



DIESE AUTOMATISCHE SICHERHEITSFUNKTION WIRD EINE Minute nach Rücksetzung des Gerätes in den "Bereitschaftsmodus" aktiviert (Das Gerät befindet sich im "Wartezustand", wenn die 24-Stunden-Uhr angezeigt wird, oder, falls die Uhr nicht eingestellt wurde, wenn das Display dunkel ist).

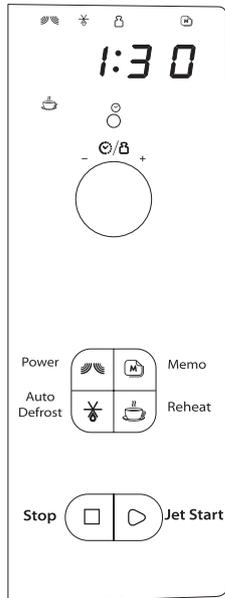


DIE SICHERHEITSPERRUNG WIRD ERST DANN FREIGEgeben, wenn die Tür geöffnet und geschlossen wird, z. B. wenn Speisen in die Mikrowelle gestellt werden. Anderenfalls wird auf der Anzeige "door" (TÜR) angezeigt.

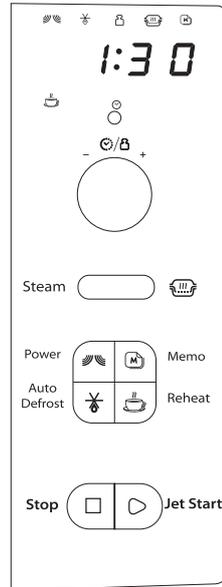
door

BEDIENFELD

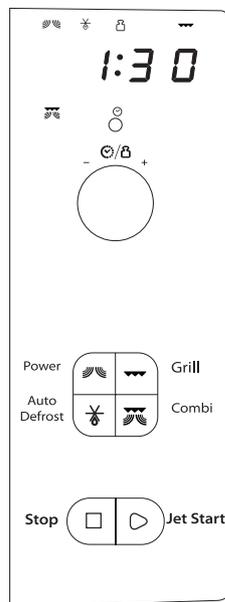
MWD240



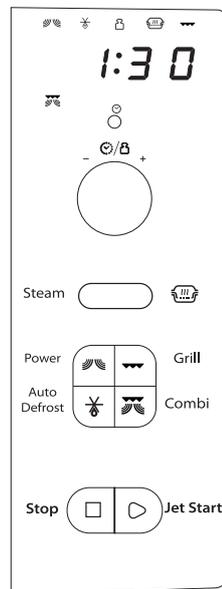
MWD242



MWD244



MWD246



UNTERBRECHUNG ODER ABRUCH DES GARVORGANGS

UNTERBRECHUNG DES GARVORGANGS:

Der Garvorgang kann durch Öffnen der Gerätetür unterbrochen werden, um die Speisen zu kontrollieren, zu wenden oder umzurühren. Die Einstellungen werden 10 Minuten lang beibehalten.



FORTSETZEN DES GARVORGANGS:

SCHLIESSEN SIE DIE TÜR, und drücken Sie die Start-Taste **EINMAL**. Der Garvorgang wird an der Stelle fortgesetzt, an der er unterbrochen wurde.



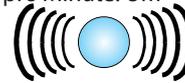
DURCH ZWEIMALIGES Drücken der Start-Taste wird die Garzeit um weitere 30 Sekunden verlängert.

ABBRUCH DES GARVORGANGS:

NEHMEN SIE DAS GERICHT HERAUS, schließen Sie die Gerätetür und drücken die Stopp-Taste.



EIN PIEPTON SIGNALISIERT, dass der Garvorgang beendet ist. Er ertönt nach Ablauf der Garzeit 10 Minuten lang einmal pro Minute. Um den Piepton abzuschalten, drücken Sie die Stopp-Taste oder öffnen Sie die Gerätetür.



HINWEIS: Das Gerät speichert die Einstellungen nur für 60 Sekunden, wenn die Tür nach Beendigung des Garvorgangs geöffnet und anschließend wieder geschlossen wird.



ZEITSCHALTUHR



VERWENDEN SIE DIESE FUNKTION, wenn Sie eine Zeitschaltuhr zur genauen Messung der Zeit für verschiedene Vorgänge benötigen, z. B. zum Kochen von Eiern oder zum Gehen lassen von Teig vor dem Backen.

- 1 **DRÜCKEN SIE DIE ZEITTASTE.**
- 2 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF**, um die Zeit einzustellen.
- 3 **DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE.**

BLINKENDE DOPPELPUNKTE zeigen an, dass die Schaltuhr läuft.



NACH ABLAUF der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton.

DURCH EIN DRÜCKEN AUF DIE ZEITTASTE wird die noch verbleibende Restzeit der Schaltuhr angezeigt. Diese Restzeit wird 3 Sekunden lang angezeigt. Anschließend erscheint wieder die Anzeige für die Garzeit (falls zu diesem Zeitpunkt ein Gericht in der Mikrowelle zubereitet wird).

UM DIE SCHALTUHR ZU STOPPEN, während sie im Hintergrund neben einer anderen Funktion läuft, müssen Sie sie zunächst durch Drücken der Zeittaste wieder einblenden und dann durch Drücken der Stopp-Taste anhalten.



UHR



WENN DAS GERÄT ZUM ERSTEN Mal an das Stromnetz angeschlossen oder nach einem Stromausfall eingeschaltet wird, bleibt das Display dunkel. Wenn die Uhr nicht eingestellt wird, bleibt das Display dunkel, bis die Garzeit eingestellt wird.

- 1 **DRÜCKEN SIE DIE ZEITTASTE** (3 Sekunden), bis die linken Ziffern der Anzeige (Stundenanzeige) blinken.
- 2 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF**, um die Zeit und die Stunden einzustellen.
- 3 **DRÜCKEN SIE ERNEUT DIE ZEITTASTE**. (Die beiden rechten Ziffern (Minutenanzeige) blinken.
- 4 **STELLEN SIE DIE MINUTEN** mit dem Einstellknopf ein.
- 5 **DRÜCKEN SIE ERNEUT DIE ZEITTASTE**.

DIE UHR IST NUN EINGESTELLT UND BETRIEBSBEREIT.

WENN NACH DER EINSTELLUNG der Uhr die Zeitanzeige auf dem Display nicht mehr gewünscht wird, drücken Sie einfach die Zeittaste erneut drei Sekunden lang und anschließend die Stopp-Taste.

GEHEN SIE ZUM NEUEINSTELLEN der Uhr wie vorstehend beschrieben vor.

HINWEIS: BEIM EINSTELLEN DER UHR DIE TÜR GEÖFFNET LASSEN. Dann bleiben 10 Minuten Zeit, um die Uhr einzustellen. Anderenfalls muss jeder Schritt innerhalb von 60 Sekunden ausgeführt werden.

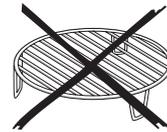


GAREN UND AUFWÄRMEN MIT MIKROWELLEN



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

- 1 **STELLEN SIE DIE LEISTUNG** mit der Leistungstaste ein.
- 2 **STELLEN SIE DIE KOCHZEIT** mit dem Einstellknopf ein.
- 3 **DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE**.



WÄHREND DES GARVORGANGS:

Die Garzeit kann problemlos durch Drücken der Start-Taste in 30-Sekunden-Schritten verlängert werden. *Mit jedem* Tastendruck wird die Garzeit um 30 Sekunden verlängert. Die Garzeit können Sie auch durch Drehen des Einstellknopfes verlängern bzw. verkürzen.

WAHL DER LEISTUNGSSTUFE

| NUR MIKROWELLE | |
|----------------|---|
| LEISTUNG | VORGESCHLAGENE VERWENDUNG: |
| JET (700 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. |
| 600 W | ZUM GAREN VON FISCHE , Fleisch, Gemüse etc. |
| 500 W | SCHONENDERE ZUBEREITUNG , z. B. bei Saucen mit hohem Eiweißgehalt, Käse und Eierspeisen, sowie zum Fertigmachen von Eintopfgerichten. |
| 350 W | ZUM KÖCHELN VON EINTOPFGERICHTEN und zum Schmelzen von Butter. |
| 160 W | ABTAUEN Zum Anwärmen von Butter und Käse. |
| 90 W | ZUM ANTAUEN von Speiseeis. |



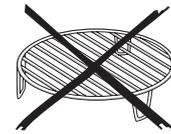
SCHNELLSTARTFUNKTION



DIESE FUNKTION DIENT ZUM SCHNELLEN Aufwärmen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt, z. B. klare Suppen, Kaffee oder Tee.

1 DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE.

DIESE FUNKTION STARTET AUTOMATISCH MIT DER HÖCHSTEN MIKROWELLENLEISTUNG UND EINER GARZEIT VON 30 SEKUNDEN. Mit jedem weiteren Tastendruck wird die Zeit um 30 Sekunden verlängert. Die Garzeit lässt sich auch durch Drehen des Einstellknopfes verlängern bzw. verkürzen, nachdem Sie die Funktion gestartet haben.



MANUELLES AUFTAUEN



GEHEN SIE BEIM MANUELLEN Auftauen entsprechend dem Kapitel "Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle" vor und stellen Sie die Leistung auf 160 W ein.

ÜBERPRÜFEN SIE DEN AUFTAUGRAD DER SPEISEN IN REGELMÄSSIGEN ABSTÄNDEN.

TIEFKÜHLKOST IN PLASTIKBEUTELN, Klarsichtfolie oder Kartons können Sie direkt mit der Verpackung auftauen, solange diese Verpackungen keine Metallteile (z. B. Drahtverschlüsse) enthalten.

DIE AUFTAUZEIT WIRD AUCH DURCH DIE VERPACKUNGSFORM BEEINFLUSST. Speisen in flachen Verpackungen tauen schneller auf als dicke Blöcke.

TRENNEN SIE EINZELNE SPEISESTÜCKE, sobald diese antauen.

Einzelne Scheiben tauen schneller auf.

BESTIMMTE SPEISEBEREICHE (z. B. Hähnchenschenkel oder -flügel) mit kleinen Stückchen Alufolie abdecken, sobald diese anfangen, warm zu 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 in der Speise verteilen kann.





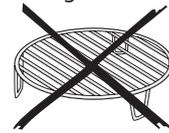
AUTOMATISCHES AUFTAUEN



DIESE FUNKTION DIENT NUR ZUM AUFTAUEN VON FLEISCH, FISCH UND GEFLÜGEL. Die AUTO Defrost-Funktion ist nur für Speisen mit einem Nettogewicht von 100 g bis 2 kg vorgesehen.

STELLEN SIE DIE SPEISE stets auf den Glasdrehteller.

- 1 **DRÜCKEN SIE MEHRFACH DIE TASTE FÜR AUTOMATISCHES AUFTAUEN**, um die Lebensmittelkategorie auszuwählen.
- 2 **STELLEN SIE DAS GEWICHT** mit dem Einstellknopf ein.
- 3 **DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE.**



EINIGE ARTEN VON SPEISEN MÜSSEN WÄHREND des Garvorgangs gewendet oder umgerührt werden. In diesen Fällen stoppt das Gerät und zeigt Ihnen an, welche Handlung Sie ausführen müssen.

WIRD DIE TÜR IN DIESER ZEIT NICHT GEÖFFNET (innerhalb von 2 Minuten), setzt das Gerät den Auftauvorgang fort. Das Endergebnis ist in diesem Fall evtl. nicht optimal.

- ❄ Tür öffnen.
- ❄ Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Display.
- ❄ Schließen Sie die Tür und nehmen Sie das Gerät durch Drücken der Start-Taste wieder in Betrieb.

BEI DIESER FUNKTION MUSS DAS Gewicht der Speise bekannt sein.

TIEFGEKÜHLTE SPEISEN:

BEI LEBENSMITTELN, DIE EIN GERINGERES ODER HÖHERES GEWICHT ALS EMPFOHLEN HABEN, verfahren Sie entsprechend dem Kapitel "Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle" und wählen Sie zum Auftauen 160 W.



TIEFGEKÜHLTE SPEISEN:

WÄHLEN SIE EIN NIEDRIGERES Gewicht, falls die Speisen wärmer sind, als die Tiefkühltemperatur (-18 °C). **WENN DIE SPEISEN KÄLTER** als die Tiefkühltemperatur (-18 °C) sind, wählen Sie ein höheres Gewicht.



| LEBENSMITTELKATEGORIE | | MENGE | TIPPS |
|-----------------------|----------|----------------|---|
| 1 | FLEISCH | 100 G BIS 2 KG | HACKFLEISCH, KOTELETTS, STEAKS ODER BRATEN. |
| 2 | GEFLÜGEL | 100 G BIS 2 KG | GANZE HÄHNCHEN, HÄHNCHENSTÜCKE ODER HÄHNCHENFILETS. |
| 3 | FISCH | 100 G BIS 2 KG | GANZE FISCHE, STEAKS ODER FILETS. |

BEI LEBENSMITTELN, DIE NICHT IN DIESER TABELLE enthalten sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, verfahren Sie entsprechend dem Kapitel "Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle" und wählen Sie zum Auftauen 160 W.



SPEICHER



MIT DER **SPEICHER-FUNKTION** KÖNNEN Sie einfach und schnell eine bevorzugte Einstellung aufrufen.
MIT DER **SPEICHER-FUNKTION** können Sie jede aktuell angezeigte Funktion und Einstellung speichern.

SO RUFEN SIE EINE GESPEICHERTE EINSTELLUNG AB:

- 1 DRÜCKEN SIE DIE **SPEICHER-TASTE**.
- 2 DRÜCKEN SIE DIE **START-TASTE**.

SO SPEICHERN SIE EINE EINSTELLUNG:

- ☞ Wählen Sie ein beliebige Funktion.
- ☞ Programmieren Sie Ihre Einstellungen.
- ☞ Drücken Sie die Speicher-Taste, und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt, bis ein Signalton ertönt. Die Einstellung ist nun gespeichert. Sie können den Speicher beliebig oft neu programmieren.

WENN DAS **GERÄT** erstmals oder nach einem Stromausfall angeschlossen wird, wird die Speicherfunktion auf die Standardeinstellung 2 Minuten bei maximaler Leistung zurückgesetzt.



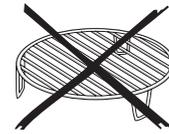
GETRÄNKE AUFWÄRMEN



MIT DER **GETRÄNKE AUFWÄRMEN FUNKTION** KÖNNEN Sie schnell 1 bis 4 Tassen aufwärmen.

- 1 DRÜCKEN SIE WIEDERHOLT DIE **GETRÄNKE AUFWÄRMEN TASTE**, um die Anzahl der aufzuwärmenden Tassen auszuwählen.
- 2 DRÜCKEN SIE DIE **START-TASTE**.

1 TASSE ENTSpricht 150 ml Getränk.



GRILL



MIT DER **GRILLFUNKTION** ERHALTEN Ihre Gerichte schnell eine knusprig-braune Kruste.

- 1 DRÜCKEN SIE DIE **GRILL-TASTE**.
- 2 STELLEN SIE DIE **KOCHZEIT** mit dem Einstellknopf ein.
- 3 DRÜCKEN SIE DIE **START-TASTE**.



DAS **GRILLELEMENT** KÖNNEN SIE WÄHREND DES **GRILLVORGANGS** durch Drücken der Grilltaste bei Bedarf ein- und ausschalten. Die Zeitschaltuhr läuft auch dann weiter, wenn das Grillelement ausgeschaltet ist.

LASSEN SIE DIE **GERÄTETÜR NICHT ZU LANGE OFFEN**, während der Grill in Betrieb ist, da die Temperatur sehr schnell absinkt.



VERWENDEN SIE NUR HITZEBESTÄNDIGES und grillfestes Kochgeschirr.



VERWENDEN SIE ZUM GRILLEN keine Gegenstände aus Kunststoff. Sie würden schmelzen. Auch Papier oder Gegenstände aus Holz sind dafür nicht geeignet.



KOMBINATIONSBETRIEB MIT GRILL



DIESE FUNKTION EIGNET SICH ZUR ZUBEREITUNG VON SPEISEN WIE GRATINS, LASAGNE, GEFLÜGEL UND OFENKARTOFFELN.

- 1 **STELLEN SIE DIE LEISTUNG** mit der Leistungstaste ein.
- 2 **STELLEN SIE MIT DEM EINSTELLKNOPF** die Grilldauer ein.
- 3 **DRÜCKEN SIE DIE COMBI-TASTE.**
- 4 **STELLEN SIE MIT DEM EINSTELLKNOPF** die Grilldauer ein.
- 5 **DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE.**

WÄHREND DES BETRIEBS können Sie die Grillfunktion durch Drücken der Taste GRILL ein- bzw. ausschalten.

ES IST MÖGLICH, die Mikrowelle abzuschalten. Dazu muss die Mikrowellenleistung auf 0 Watt gesetzt werden. Wenn 0 Watt eingestellt ist, schaltet die Mikrowelle in den Grillmodus.

LASSEN SIE DIE GERÄTETÜR NICHT ZU LANGE OFFEN, während der Grill in Betrieb ist, da die Temperatur sehr schnell absinkt.



VERWENDEN SIE NUR HITZEBESTÄNDIGES und grillfestes Kochgeschirr.



VERWENDEN SIE ZUM GRILLEN KEINE Gegenstände aus Kunststoff. Sie würden schmelzen. Auch Papier oder Gegenstände aus Holz sind dafür nicht geeignet.



WAHL DER LEISTUNGSSTUFE

| KOMBINATIONSBETRIEB MIT GRILL | |
|-------------------------------|--|
| LEISTUNG | VORGESCHLAGENE VERWENDUNG: |
| 600 - 700 W | GAREN VON Gemüse, Gratins |
| 350 - 500 W | GAREN VON Geflügel und Lasagne |
| 160 - 350 W | GAREN VON FISCH und tiefgekühlten Gratins |
| 160 W | GAREN VON Fleisch |
| 90 W | GRATINIEREN VON Obst |
| 0 W | Bräunen nur während des Garvorgangs |

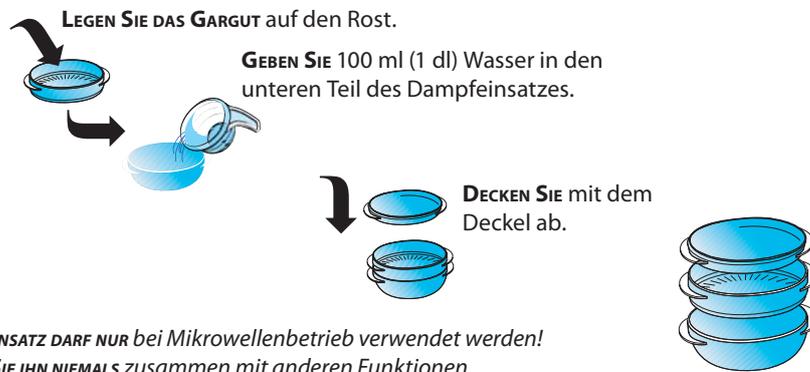


DÜNSTEN



VERWENDEN SIE DIESE FUNKTION ZUR ZUBEREITUNG VON Speisen wie Gemüse und Fisch.
VERWENDEN SIE IMMER DEN IM LIEFERUMFANG ENTHALTENEN DAMPFEINSATZ, wenn Sie diese Funktion benutzen.

- 1 DRÜCKEN SIE DIE DÜNST-TASTE mehrmals, um eine Lebensmittelkategorie auszuwählen. (siehe Tabelle)
- 2 DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF, um das Gewicht der Speise einzustellen.
- 3 DRÜCKEN SIE DIE STARTTASTE.

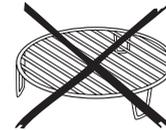


DER DAMPFEINSATZ DARF NUR bei Mikrowellenbetrieb verwendet werden!

VERWENDEN SIE IHN NIEMALS ZUSAMMEN mit anderen Funktionen.

WIRD DER DAMPFEINSATZ für andere Funktionen verwendet, kann er beschädigt werden.

BEVOR SIE DAS GERÄT EINSCHALTEN, PRÜFEN SIE STETS, ob sich der Drehteller ungehindert drehen kann.
STELLEN SIE DEN Dampfeinsatz immer auf den Glassdrehteller.



| | | | |
|---|-------------------------------------|-----------------|--|
| 1 | KARTOFFELN / WURZELGEMÜSE | 150 G BIS 400 G | VERWENDEN SIE GLEICHE GRÖSSEN. Schneiden Sie das Gemüse in gleich große Stückchen. |
| 2 | GEMÜSE (Blumenkohl und Brokkoli) | 150 G BIS 400 G | Lassen Sie es nach dem Garen 1 bis 2 Minuten stehen. |
| 3 | TIEFGEKÜHLTES GEMÜSE | 150 G BIS 400 G | LASSEN SIE es 1 bis 2 Minuten stehen. |
| 4 | FISCHFILETS | 150 G BIS 400 G | VERTEILEN SIE DIE FILETS GLEICHMÄSSIG auf dem Dampfeinsatz. Legen Sie dünne Teile übereinander. Lassen Sie es nach dem Garen 1 bis 2 Minuten stehen. |

GARTABELLE

JE GRÖßER DIE SPEISEMENGE, DESTO LÄNGER DIE GARZEIT. Dabei gilt als Faustregel, dass für die doppelte Speisemenge auch ca. die doppelte Garzeit benötigt wird.

JE NIEDRIGER DIE ANFANGSTEMPERATUR, desto länger die benötigte Garzeit. Speisen mit Raumtemperatur garen schneller als Speisen aus dem Kühlschrank.



WENN SIE EIN IN MEHRERE STÜCKE UNTERTEILTES GERICHT wie z. B. Folienkartoffeln garen, ordnen Sie die einzelnen Stücke in Ringform an.

BESTIMMTE LEBENSMITTEL BESITZEN EINE SCHALE, Haut oder Membrane, zum Beispiel Kartoffel, Äpfel oder Eigelb. Sie müssen zuvor mit einer Gabel oder einem Zahnstocher eingestochen werden, damit der sich aufbauende Druck entweichen kann und ein Aufplatzen verhindert wird.



KLEINERE SPEISESTÜCKE BENÖTIGEN GERINGERE Garzeiten als größere Stücke und gleichmäßigere Speisen

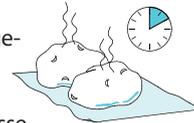
garen auch gleichmäßiger als unregelmäßige.

UMRÜHREN UND WENDEN GEHÖREN nicht nur zu den konventionellen Kochtechniken, sondern dienen auch beim Kochen mit der Mikrowelle dazu, die Hitze schnell zur Mitte hin zu verteilen und vermeiden ein Übergaren der äußeren Speiseiteile.

BEIM GAREN VON UNREGELMÄSSIG geformten oder verschieden dicken Speisestücken, die dünneren Enden zur Mitte hin anordnen, wo sie später erhitzt werden.

FETTIGE SPEISEN UND SPEISEN MIT VIEL ZUCKER garen schneller als Speisen mit hohem Wassergehalt. Fett und Zucker erreichen dabei höhere Temperaturen als Wasser.

LASSEN SIE DIE SPEISEN NACH abgeschlossenem Garvorgang stets eine Weile stehen. Eine Stehzeit ergibt immer ein besseres Ergebnis, da sich dadurch die Hitze gleichmäßiger in der Speise verteilen kann.



| LEBENSMITTEL-TYP | MENGE | LEISTUNGSSTUFE | UNGEFÄHRE | STEHZEIT | TIPPS |
|------------------------------|------------------------|----------------|------------------------|------------------|--|
| HÜHNCHEN (ganz) | 1000 G | 700 W | 18 - 20 MIN. | 5-10 MIN. | WENDEN SIE DAS HÜHNCHEN NACH DER HÄLFTE DER AUFTAUZEIT. Prüfen Sie, ob der Saft aus dem Fleisch farblos ist, wenn der Kochvorgang beendet ist. |
| HÜHNCHEN (Filet oder Stücke) | 500 G | | 8-10 MIN. | 5 MIN. | PRÜFEN SIE, OB DER SAFT AUS DEM FLEISCH FARBLOS IST, WENN DER KOCHVORGANG BEENDET IST. |
| SCHINKEN | 150 G | | 3-4 MIN. | 1-2 MIN. | LEGEN SIE ZWEI, DREI SCHICHTEN KÜCHENPAPIER AUF EINEN TELLER UND BEDECKEN SIE DIE SPEISE MIT KÜCHENPAPIER. |
| GEMÜSE (frisch) | 300 G | | 3-4 MIN. | 1-2 MIN. | GAREN SIE DAS GEMÜSE ABGEDECKT und geben Sie zwei Teelöffel Salz hinzu. |
| GEMÜSE, TIEFGEKÜHLT | 250 - 400 G | | 3-4 MIN. 5-6 MIN. | 1-2 MIN. | ABGEDECKT GAREN |
| PELLKARTOFFELN | 1 STÜCK VIER STÜCKE | | 4-6 MIN. 12-15 MIN. | 2 MIN. 5 MIN. | STECHEN SIE MIT DER GABEL EIN. (ein Stück = 250 Gramm) Wenden Sie nach der halben Garzeit. |
| HACKBRATEN | 600 - 700 G | 600 W | 12-14 MIN. | 5 MIN. | |
| FISCH (ganz) | 600 G | | 8-9 MIN. | 4-5 MIN. | RITZEN SIE DIE HAUT EIN, und garen Sie den Fisch abgedeckt. |
| FISCH (Steak oder Filet) | 400 G | | 5-6 MIN. | 2-3 MIN. | LEGEN SIE DIE DÜNNEREN TEILE IN DIE MITTE DES TELLERS. Abgedeckt garen. |

AUFWÄRMTABELLE

WIE IN DER TRADITIONELLEN Küche müssen die Speisen auch bei Verwendung der Mikrowelle bis zum Siedepunkt erhitzt werden.

UM EIN OPTIMALES AUFWÄRMERGEBNIS zu erzielen, sollten die Speisen mit dem dickeren Ende nach außen und dem dünneren Ende zur Mitte angerichtet werden.

LEGEN SIE DÜNNE FLEISCHSCHEIBEN übereinander oder ordnen Sie sie in Schichten an. Dickere Fleischstücke wie Hackbraten und Würstchen sollten eng aneinander angeordnet werden.



BEIM AUFWÄRMEN VON SCHMORTÖPFEN oder Soßen sollten Sie die Speisen einmal umrühren, damit sich die Hitze besser verteilt.

WENN SIE DIE SPEISEN ABDECKEN, bleibt die Feuchtigkeit besser erhalten, Spritzer werden größtenteils vermieden und die Aufwärmzeit verkürzt sich.

BEIM AUFWÄRMEN VON TIEFKÜHLKOST beachten Sie bitte die Herstellerangaben auf der jeweiligen Verpackung.

SPEISEN, DIE NICHT UMGERÜHRT WERDEN KÖNNEN, wie z.B. Gratins, sollten Sie am besten bei 400-600 W aufwärmen.

EINE STEHZEIT VON EINIGEN Minuten gewährleistet eine gleichmäßige Verteilung der Hitze in der Speise.

| LEBENSMITTEL-TYP | MENGE | LEISTUNGSSTUFE | UNGEFÄHRE | STEHZEIT | TIPPS |
|-----------------------------------|---------------------|----------------|----------------------------|------------------|---|
| TELLERPORTION | 300 G 450 G | 700 W | 3 - 5 MIN. 4-5 MIN. | 1-2 MIN. | DECKEN SIE DEN TELLER AB. |
| REIS | 2 DL 6 DL | | 1-2 MIN. 3-4 MIN. | 1 MIN. 2 MIN. | DECKEN SIE DIE SCHÜSSEL AB. |
| FLEISCHBÄLLE | 250 G | | 2 MIN. | 1-2 MIN. | BEIM GAREN NICHT ABDECKEN |
| GETRÄNK | 2 DL | | 1 - 2 ½ MIN. | 1 MIN. | GEBEN SIE EINEN METALLLÖFFEL in die Tasse, um ein Überkochen zu vermeiden. |
| SUPPE (klar) | 2½ DL | | 2 - 2 ½ MIN. | 1 MIN. | WÄRMEN SIE DIE SUPPE in einem Suppenteller oder einer Schüssel ohne Deckel auf. |
| SUPPEN ODER SOSSEN AUF MILCHBASIS | 2 ½ DL | | 3-4 MIN. | 1 MIN. | FÜLLEN SIE DEN BEHÄLTER NICHT MEHR ALS drei Viertel. Rühren Sie beim Erwärmen. |
| HOT DOGS, WÜRSTCHEN | 1 STÜCK 2 STÜCKE | 600 W | ½ - 1 MIN. 1 - 1 ½ MIN. | 1 MIN. | |
| LASAGNE | 500 G | | 5-6 MIN. | 2-3 MIN. | |

AUFTAUTABELLE

TIEFKÜHLKOST IN PLASTIKBEUTELN, Klarsichtfolie oder Kartons können Sie direkt mit der Verpackung auftauen, solange diese Verpackungen keine Metallteile (z. B. Drahtverschlüsse) enthalten.

DIE AUFTAUZEIT WIRD AUCH DURCH die Verpackungsform beeinflusst. Speisen in flachen Verpackungen tauen schneller auf als dicke Blöcke.

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

DECKEN SIE BESTIMMTE SPEISEBEREICHE (wie z.B. Hähnchenschenkel oder -flügelchen) mit kleinen Stückchen Alufolie ab, sobald diese anfangen warm zu 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 in der Speise verteilen kann.



| LEBENSMITTEL-TYP | MENGE | LEISTUNGSSTUFE | UNGEFÄHRE | STEHZEIT | TIPPS |
|--|-----------------------|------------------------|--------------|------------|--|
| HACKBRATEN | 800 - 1000 G | AUFTAUEN (160 WATT) | 20-22 MIN. | 10-15 MIN. | WENDEN Sie die Speise nach der Hälfte der Auftauzeit. |
| HACKFLEISCH | 500 G | | 8-10 MIN. | 5 MIN. | WENDEN Sie die Speise nach der Hälfte der Auftauzeit. Trennen Sie aufgetaute Teile. |
| SCHNITZEL, KOTELETT, STEAKS | 500 G | | 7-9 MIN. | 5-10 MIN. | WENDEN Sie die Speise nach der Hälfte der Auftauzeit. |
| HÜHNCHEN (ganz) | 1200 G | | 25 MIN. | 10-15 MIN. | WENDEN Sie die Speise nach der Hälfte der Auftauzeit. |
| GANZE HÄHNCHEN, Hähnchenstücke oder Hähnchenfilets | 500 G | | 7-9 MIN. | 5-10 MIN. | WENDEN SIE DIE SPEISE NACH DER HALFTE DER AUFTAUZEIT, UND TRENNEN Sie aufgetaute Teile. Decken Sie Flügelspitzen und Beine mit Folie ab, damit diese nicht überhitzt werden. |
| FISCH (ganz) | 600 G | | 8-10 MIN. | 5-10 MIN. | WENDEN Sie den Fisch nach der Hälfte der Auftauzeit und decken Sie den Schwanz mit Folie ab, damit dieser nicht überhitzt wird. |
| FISCH (Steak oder Filet) | 400 G | | 6-7 MIN. | 5 MIN. | WENDEN Sie die Speise nach der Hälfte der Auftauzeit. Trennen Sie aufgetaute Teile. |
| BROT | 500 G | | 4-6 MIN. | 5 MIN. | WENDEN Sie die Speise nach der Hälfte der Auftauzeit. |
| SÜSSE UND HERZHAFTE BRÖTCHEN | 4 STÜCK (150 - 200 G) | | 1 ½ - 2 MIN. | 2-3 MIN. | ORDNEN Sie dies ringförmig an. |
| FRÜCHTE UND BEEREN | 200 G | | 2-3 MIN. | 2-3 MIN. | TRENNEN Sie diese beim Auftauen. |

GRILLTABELLE (MWD244, MWD246)

DIE GRILLFUNKTION EIGNET SICH AUSGEZEICHNET ZUM Bräunen der Speisen nach dem Garen mit Mikrowellen.

DAS GRILLROST kann verwendet werden, um die Speisen näher zum Grillelement zu bringen, um das Bräunen zu beschleunigen.

LEGEN SIE DÜNNE SPEISEN wie Toasts und Würstchen auf das Grillrost und benutzen Sie dafür nur die Grillfunktion.



DICKE GRILLSPEISEN, wie Croûtons und Hühnchen kochen Sie zuerst mit Mikrowellen und anschließend mit der Grillfunktion, um die Oberfläche etwas zu bräunen.

SIE KÖNNEN DIE TÖPFE oder Auflaufformen direkt auf den Glasdrehteller stellen.

| LEBENSMITTELTYP | MENGE | EINSTELLUNG | UNGEFÄHRE | TIPPS |
|------------------------------|-----------------|--------------------------------|--------------------------|---|
| KÄSETOAST | 3 STÜCK | GRILL | 4-5 MIN. | LEGEN Sie dies auf den Grillrost. |
| HERZOGINKARTOFFELN | 2 PORTIONS | | 6-8 MIN. | STELLEN SIE das Kochgeschirr auf den Grillrost. |
| WÜRSTCHEN (100 G / STÜCK) | 2 - 3 STÜCKE | | 10-12 MIN. | STELLEN SIE das Kochgeschirr auf den Grillrost. Wenden Sie nach der halben Garzeit. |
| HÄHNCHENTEILE | 1000 G | 700 W VERWENDEN | 13 - 15 MIN. 8-9 MIN. | LEGEN Sie dies mit der Haut nach oben in eine Schüssel. |
| KARTOFFELGRATIN | 4 PORTIONEN | SIE DANN DIE GRILLFUNKTION. | 18 - 20 MIN. 5-6 MIN. | STELLEN SIE den Glasdrehteller auf die Drehtellerauflage. |
| LASAGNE (gefroren) | 500 G | 600 W VERWENDEN | 18 - 20 MIN. 5-6 MIN. | STELLEN SIE den Glasdrehteller auf die Drehtellerauflage. |
| FISCHGRATIN, TIEFGEKÜHLT | 600 G | SIE DANN DIE GRILLFUNKTION. | 15 - 18 MIN. 5-7 MIN. | STELLEN SIE den Glasdrehteller auf die Drehtellerauflage. |

WARTUNG UND PFLEGE

IM NORMALFALL MUSS DASS GERÄT nur gereinigt werden. Ziehen Sie vor dem Reinigen den Netzstecker.

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 KEINE TOPFREINIGER AUS METALL, SCHEUERMITTEL

Topfkratzer aus Stahlwolle und keine groben Reinigungstücher usw., da diese das Bedienfeld sowie die Innen- und Außenflächen des Gerätes beschädigen können. Benutzen Sie ein mit mildem Reinigungsmittel angefeuchtetes Tuch oder ein Papiertuch und Glasreinigerspray. Sprühen Sie den Glasreiniger auf ein Papiertuch.



SPRÜHEN SIE NIEMALS DIREKT IN DAS GERÄT.

ENTFERNEN SIE in regelmäßigen Abständen, besonders wenn etwas übergelaufen ist, den Drehteller und den Drehtellerhalter und reinigen Sie den Boden des Gerätes.

VERWENDEN SIE das Mikrowellengerät nur mit eingesetztem Drehteller.



NEHMEN SIE die Mikrowelle erst wieder in Betrieb, wenn der Drehteller nach der Reinigung wieder eingesetzt ist.

VERWENDEN SIE EIN WEICHES TUCH, MIT MILDEM REINIGUNGSMITTEL ANGEFEUCHTET, um die Innenflächen, die Vorder- und Rückseite der Tür und die Türöffnung zu reinigen.



FETTSPRITZER ODER SPEISERESTE dürfen sich nicht an der Tür festsetzen.

BEI HARTNÄCKIGER VERSCHMUTZUNG empfiehlt es sich, ein Glas Wasser 2 bis 3 Minuten lang im Garraum zu erhitzen. Der Dampf weicht den Schmutz auf.

UNANGENEHMER GERUCH IM Garraum lässt sich beseitigen, wenn Sie ein Glas Wasser mit Zitronensaft auf den Drehteller stellen und das Wasser einige Minuten lang kocht.



VERWENDEN SIE zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger.



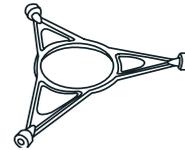
DAS GERÄT ist regelmäßig zu reinigen und von Lebensmittlrückständen zu befreien.

DER GRILLSTAB braucht nicht gereinigt werden, da durch die starke Hitze eventuell vorhandene Fettspritzer verbrennen. Die obere Wand des Garraums über dem Grillstab muss jedoch regelmäßig gereinigt werden. Verwenden Sie dazu ein weiches, mit mildem Reinigungsmittel angefeuchtetes Tuch.

WENN DER GRILL NICHT regelmäßig verwendet wird, sollte er einmal im Monat für 10 Minuten eingeschaltet werden, um Spritzer verdampfen zu lassen und somit die Brandgefahr zu reduzieren.

SPÜLMASCHINENFESTES ZUBEHÖR:

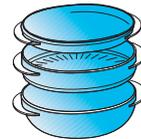
DREHTELLERAUFLAGE.



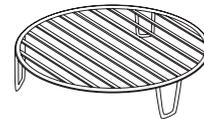
GLASDREHTELLER.



DAMPFEINSATZ



GRILLROST.



ERST EINMAL SELBST PRÜFEN

WENN DAS GERÄT NICHT EINWANDFREI FUNKTIONIERT, überprüfen Sie zunächst folgende Punkte, bevor Sie den Kundendiensttechniker rufen:

- ☞ Sind Drehtellerauflage und Drehteller richtig eingesetzt.
- ☞ Steckt der Netzstecker richtig in der Steckdose.
- ☞ Ist die Gerätetür richtig geschlossen.
- ☞ Sind die Sicherungen in Ordnung und ist Strom vorhanden.
- ☞ Wird das Gerät ausreichend belüftet.
- ☞ Warten Sie 10 Minuten und versuchen Sie dann erneut, das Gerät in Betrieb zu nehmen.
- ☞ Öffnen und schließen Sie vor einem erneuten Versuch die Tür.

AUF DIESE WEISE lassen sich unnötige Anfahrten des Kundendiensttechnikers und damit verbundene Kosten vermeiden.

Wenn Sie den Kundendienst anrufen, müssen Sie Seriennummer und Typenbezeichnung des Gerätes angeben (siehe Aufkleber). Weitere Hinweise finden Sie im Garantieheft.



DAS NETZKABEL DARF NUR GEGEN EIN ORIGINALKABEL ausgetauscht werden, das über unseren Kundendienst bezogen werden kann. Der Austausch des Netzkabels darf nur durch den Kundendienst erfolgen.

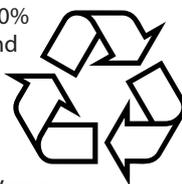


REPARATUREN AM GERÄT DÜRFEN NUR VON EINEM QUALIFIZIERTEN KUNDENDIENSTTECHNIKER VORNOMMEN WERDEN. Laien bringen sich durch Reparaturversuche in Gefahr, bei denen die zum Schutz vor Mikrowellenstrahlung am Gerät angebrachten Abdeckungen oder Gehäuseteile entfernt werden müssen. **ENTFERNEN SIE KEINE GERÄTEABDECKUNGEN.**



HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

DIE VERPACKUNG BESTEHT aus 100% recyclingfähigem Material und ist daher mit dem Recycling-Symbol gekennzeichnet. Beachten Sie bei der Entsorgung die örtlichen Bestimmungen. Bewahren Sie Verpackungsmaterial, das eine potentielle Gefahr darstellt (Plastikbeutel, Styropor usw.), nicht in der Reichweite von Kindern auf.



IN ÜBEREINSTIMMUNG mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist dieses Gerät mit einer Markierung versehen. Durch eine vorschriftsmäßige Entsorgung tragen Sie zum Umweltschutz bei und vermeiden potentielle Unfallgefahren, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Produktes entstehen können.

DAS SYMBOL auf dem Produkt oder der beiliegenden Produktdokumentation weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht als normaler Hausmüll behandelt werden darf. Übergeben Sie daher das alte Gerät den zuständigen Sammelstellen für die Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Geräten.



DIE ENTSORGUNGSMUSS gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen.

BITTE WENDEN SIE SICH an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Hausmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über die Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produkts zu erhalten.

MACHEN SIE vor dem Verschrotten das Gerät durch Abschneiden des Netzkabels funktionsuntüchtig.

ERFÜLLT IEC 60705.

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

| TESTEN | MENGE | UNGEFÄHRE DAUER | LEISTUNGSSTUFE | BEHÄLTER/GEFÄSS |
|--------|--------|-----------------------------|----------------|----------------------|
| 12.3.1 | 750 G | 10 MIN. | 700 W | PYREX 3.220 |
| 12.3.2 | 475 G | 5 MIN. | 700 W | PYREX 3.827 |
| 12.3.3 | 900 G | 14 MIN. | 700 W | PYREX 3.838 |
| 12.3.4 | 1100 G | 20-22 MIN. | 600 W + | PYREX 3.827 |
| | | 7-8 MIN. | GRILLFUNKTION | |
| 13.3 | 500 G | AUTOMATISCHE AUFTAUFUNKTION | | AUF DREHTELLER LEGEN |

TECHNISCHE DATEN

| | |
|--------------------------------------|-----------------|
| NETZSPANNUNG | 230 V/50 Hz |
| EINGANGSNENNLEISTUNG | 1100 W |
| SICHERUNG | 10 A |
| AUSGANGSLEISTUNG MW | 700 W |
| GRILLFUNKTION | 700 W |
| AUSSENABMESSUNGEN (H x B x T) | 285 x 456 x 359 |
| INNENABMESSUNGEN (H x B x T) | 196 x 292 x 295 |

