

# **Bauknecht**

**Gebrauchsanweisung**  
Instructions for use  
**Mode d'emploi**  
Gebruiksaanwijzing  
Istruzioni per l'uso



**Brugsanvisning**  
Bruksanvisning  
**Käyttöohje**  
Manual de utilização  
Instrucciones para el uso

**EMCHE 8145**



**Οδηγίες Χρήσης**  
Instrukcje użytkowania  
**Használati utasítás**  
Инструкция за употреба



**Návod k použití**  
Návod na použitie  
**Instrucțiuni de utilizare**  
Инструкции по эксплуатации



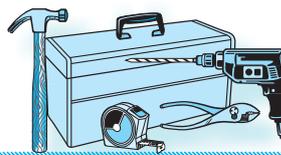
## AUFSTELLUNG



### MONTAGE DES GERÄTS



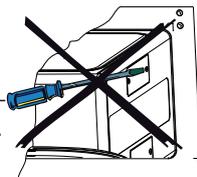
**BEFOLGEN SIE DIE MITGELIEFERTE** separate Montageanleitung zum Aufbau des Geräts.



### VOR DEM ANSCHLIESSEN

**ÜBERPRÜFEN SIE, OB DIE SPANNUNG** auf dem Typenschild der Spannungsversorgung in Ihrem Haus entspricht.

**ENTFERNEN SIE NICHT DIE PLATTEN ZUM SCHUTZ DER MIKROWELLENLUFTKANÄLE** an der Seite des Garraums. Sie verhindern, dass Fett und Speiseteilchen in die Mikrowellenluftkanäle gelangen.

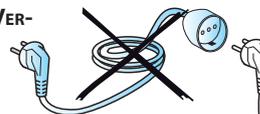


**STELLEN SIE VOR DER MONTAGE SICHER,** dass der Garraum des Geräts leer ist.

**VERGEWISSERN SIE SICH, DASS DAS GERÄT NICHT BESCHÄDIGT** ist. Überprüfen Sie, ob die Tür fest mit dem Rahmen abschließt und die Türdichtung innen nicht beschädigt ist. 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.

**VERWENDEN SIE KEINE VERLÄNGERUNGSKABEL:**



**SOLLTE DAS NETZKABEL ZU KURZ SEIN,** lassen Sie einen qualifizierten Elektriker oder Wartungstechniker eine Steckdose in der Nähe des Geräts anbringen.

### NACH DEM ANSCHLIESSEN

**DAS GERÄT KANN NUR IN BETRIEB GENOMMEN WERDEN,** wenn die Tür fest geschlossen ist.

**DIE ERDUNG DIESES GERÄTS** 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 nicht verantwortlich für Probleme, die sich aus der Nichtbeachtung dieser Anweisungen durch den Nutzer ergeben.**



## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



### SORGFÄLTIG DURCHLESEN UND ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN

**KEINE BRENNBAREN MATERIALIEN** im Gerät oder in seiner Nähe erhitzen oder verwenden. Rauchentwicklung kann zu Brand oder Explosion führen.

**DAS MIKROWELLENGERÄT NICHT** zum Trocknen von Textilien, Papier, Gewürzen, Kräutern, Holz, Blumen, Früchten oder anderer brennbarer Materialien verwenden. Es besteht Brandgefahr.

**WENN SICH MATERIAL INNERHALB ODER AUSSERHALB DES GARRAUMS ENTZÜNDET ODER RAUCH BEOBACHTET WIRD**, die Gerätetür geschlossen halten und das Gerät ausschalten. Den Netzstecker ziehen oder die Sicherung im Schaltkasten herausnehmen.

**SPEISEN NICHT LÄNGER ALS NÖTIG GAREN.** Es besteht Brandgefahr.

**DAS GERÄT NICHT UNBEAUFICHTIGT 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.

**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.

EIER

**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.



**DIESES GERÄT KANN VON** Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder eingeschränkter Erfahrung oder Unkenntnis benutzt werden, wenn sie in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.

**KINDER DÜRFEN** nicht mit dem Gerät spielen.

**DIE REINIGUNG UND BEDIENUNG** dieses Geräts darf nicht durch Kinder unter 8 Jahren erfolgen; Kinder in einem Alter darüber sind ständig zu beaufsichtigen.

### VORSICHT!

**DAS GERÄT UND ZUGÄNGLICHE TEILE KÖNNEN SICH** beim Gebrauch erhitzen.

**DAS BERÜHREN** heißer Teile ist unbedingt zu vermeiden.

**KINDER UNTER 8 JAHREN DÜRFEN SICH** dem Gerät nur unter Aufsicht nähern.

**DAS MIKROWELLENGERÄT NIEMALS** zum Erhitzen von Speisen oder Flüssigkeiten in luftdicht verschlossenen Behältern verwenden. Der Druck im Behälter nimmt zu. Das kann beim Öffnen des Behälters zu Verletzungen oder zu einer Explosion führen.



**DAS NETZKABEL DARF NUR GEGEN EIN ORIGINALKABEL AUSGETAUSCHT** werden, das Sie über unseren Kundendienst beziehen können.

Das Netzkabel darf nur von einem dafür geschulten Kundendiensttechniker ausgetauscht werden.

**REPARATUREN AM GERÄT DÜRFEN NUR VON QUALIFIZIERTEM KUNDENDIENSTPERSONAL 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.

**KEINE GEHÄUSETEILE ENTFERNEN.**

**TÜRDICHTUNGEN UND UMLIEGENDE BEREICHE** regelmäßig auf Beschädigungen prüfen. Das Gerät nach einer Beschädigung erst wieder in Betrieb nehmen, nachdem es von einem qualifizierten Kundendiensttechniker repariert wurde.





## WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN



### ALLGEMEINES

**DAS GERÄT IST AUSSCHLIESSLICH FÜR DIE VERWENDUNG IM HAUSHALT BESTIMMT!**

**DIESES GERÄT IST FÜR DEN Einbau** vorgesehen. Niemals freistehend verwenden.

**DIESES GERÄT IST FÜR DAS ERHITZEN** von Nahrungsmitteln und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Lebensmitteln, Kleidungsstücken oder das Aufwärmen von Heizpolstern, Sandalen, Schwämmen, feuchten Tüchern oder ähnlichen Materialien kann zu Verletzungen, Entzündung oder Brand führen.

**BEI NUTZUNG DER MIKROWELLENFUNKTIONEN DARF DAS GERÄT NUR EINGESCHALTET WERDEN, wenn sich Speisen im Garraum befinden. Andernfalls kann es zu Schäden am Gerät kommen.**

**UM SICH MIT DEN GERÄTEFUNKTIONEN VERTRAUT ZU MACHEN**, stellen Sie ein Glas Wasser in den Garraum. Das Wasser absorbiert die Energie der Mikrowellen, so dass der Herd nicht beschädigt wird.

**VERWENDEN SIE DEN GARRAUM** nicht als Ablage.

**ENTFERNEN SIE ALLE METALLTEILE (Z. B. VERSCHLÜSSE)** von Papier- oder Kunststoffbeuteln, bevor diese in den Garraum gelegt werden.



### FRITTIEREN

**VERWENDEN SIE DAS MIKROWELLENGERÄT NICHT ZUM Frittieren**, da die Temperatur des Frittieröls nicht kontrolliert werden kann.



**VERWENDEN SIE STETS TOPFLAPPEN ODER HANDSCHUHE**, wenn Sie nach dem Kochen Behälter, Geräte- teile und Schalen berühren. Es besteht Verbrennungsgefahr.

### 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 sie vor der vorsichtigen Entnahme des Gefäßes aus dem Gerät nochmals um.

### ACHTUNG

**GENAUERE INFORMATIONEN** finden Sie in einem Mikrowellenkochbuch. Dies gilt besonders für das Garen oder Erhitzen von alkoholhaltigen Speisen.

**BABYNAHRUNG IN GLÄSERN** oder Getränke in Babyfläschchen müssen nach dem Erwärmen immer umgerührt und auf die richtige Temperatur überprüft werden. 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!**

### VERSENKBARE BEDIENKNÖPFE

**DIE KNÖPFE DIESES GERÄTS** befinden sich bei Auslieferung in einer Höhe mit den Tasten auf dem Bedienfeld. Werden die Knöpfe gedrückt, gleiten sie heraus und ermöglichen den Zugriff auf die verschiedenen Funktionen. Wenn das Gerät in Betrieb ist, müssen die Bedienknöpfe nicht mehr aus dem Bedienfeld herausragen.



Drücken Sie die Knöpfe einfach in das Bedienfeld zurück, wenn alle Einstellungen vorgenommen wurden, und nehmen Sie das Gerät in Betrieb.



## ZUBEHÖR



### ALLGEMEINES

**EINE REIHE** von Zubehörteilen sind im Handel erhältlich. Prüfen Sie vor dem Kauf, ob sie für das Mikrowellengerät geeignet sind.

**STELLEN SIE SICHER, DASS DIE UTENSILIEN, DIE SIE VERWENDEN,** mikrowellengeeignet sind, und testen Sie sie zunächst ohne Speisen in der Mikrowelle.



**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 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 kann beschädigt werden.

**BEVOR SIE DAS GERÄT EINSCHALTEN, PRÜFEN SIE STETS,** ob sich der Drehteller ungehindert drehen kann.

### DREHTELLERAUFLAGE

**BRINGEN SIE DIE DREHTELLERAUFLAGE** unter dem Glasdrehteller an. Legen Sie keine anderen Gegenstände auf die Drehtellerauflage.



☞ Setzen Sie die Drehtellerauflage in das Gerät ein.

### GLASDREHTELLER

**BENUTZEN SIE DEN GLASDREHTELLER** bei allen Garmethoden. Er fängt heruntertropfende Flüssigkeiten und Speiseteilchen auf, so dass eine unnötige Verschmutzung des Innenraums vermieden wird.



☞ Stellen Sie den Glasdrehteller auf die Drehtellerauflage.

### BACKBLECH

**VERWENDEN SIE DAS BACKBLECH** nur beim Heißluft- oder Grillbetrieb. Verwenden Sie es niemals im Kombinationsbetrieb mit Mikrowelle.



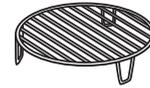
### GRILLROST

**BENUTZEN SIE DEN GRILLROST** zum Garen und Backen.

**SETZEN SIE BEIM REINEN GRILLBETRIEB** den Grillrost auf das Backblech, damit sich die Speise näher am Grillelement in der Garraumdecke befindet.

**CRISP-GRIFF**

**BENUTZEN SIE DEN EXTRA MITGELIEFERTEN CRISP-GRIFF,** um die heiße Crisp-Platte aus dem Ofen zu nehmen.



**CRISP-PLATTE**

**LEGEN SIE DIE SPEISEN DIREKT AUF DIE CRISP-PLATTE.**

Benutzen Sie beim Gebrauch der Crisp-Platte stets den Glasdrehteller als Untersatz.



**VERWENDEN SIE DIE CRISP-PLATTE NICHT** als Unterlage für andere Utensilien, da sie sehr schnell heiß wird und die Utensilien beschädigen könnte.

**DIE CRISP-PLATTE** kann vor der Verwendung vorgewärmt werden (max. 3 Minuten). Verwenden Sie zum Vorwärmen der Platte immer die Crisp-Funktion.

### DAMPFEINSATZ

**VERWENDEN SIE DEN DAMPFEINSATZ MIT SIEB** für Nahrungsmittel wie Fisch, Gemüse und Kartoffeln.



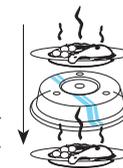
**VERWENDEN SIE DEN DAMPFEINSATZ OHNE EINGESETZTES SIEB** für Lebensmittel wie Reis, Teigwaren und weiße Bohnen.

**PLATZIEREN SIE DEN DAMPFEINSATZ IMMER** auf dem Glasdrehteller.

### DECKEL

**DIE ABDECKHAUBE** dient dazu, die Speisen während des Garens und Aufwärmens mit Mikrowellen abzudecken. Sie vermindert Verschmutzungen des Garraums, verhindert das Austrocknen der Speisen und verkürzt die Garzeit.

**BENUTZEN SIE** die Abdeckhaube auch zum Aufwärmen auf zwei Ebenen.





## SICHERHEITSSPERRE/TASTENSPERRE



DIESE AUTOMATISCHE SICHERHEITSFUNKTION WIRD EINE MINUTE nach dem Zurücksetzen des Gerätes in den Bereitschaftsmodus aktiviert. (Das Gerät befindet sich im Bereitschaftsmodus, wenn die Uhrzeit im 24-Stunden-Format angezeigt wird oder, falls die Uhr nicht eingestellt wurde, wenn keine Anzeige erscheint.)



DIE SICHERHEITSSPERRE WIRD ERST DANN FREIGEgeben, WENN DIE TÜR GEÖFFNET UND GESCHLOSSEN WIRD, Z. B. wenn Speisen in das Mikrowellengerät gestellt werden. Andernfalls zeigt das Display die Meldung „DOOR“ (Tür) an.

DOOR



## GARSTUFE (NUR AUTOMATISCHE FUNKTIONEN)



DIE GARSTUFE IST für die meisten Automatikfunktionen verfügbar. Sie können das Endergebnis persönlich über den Modus „Adjust doneness“ (Garstufe einstellen) regulieren. Verglichen mit den standardmäßigen Voreinstellungen 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. Wenn die erwärmte Speise für den sofortigen Verzehr zu heiß geworden ist, können Sie die Einstellung ganz einfach korrigieren, bevor Sie diese Funktion das nächste Mal verwenden.

GARSTUFE	
STUFE	WIRKUNG
HOCH +2	ERZIELT DIE HÖCHSTE ENDTEMPERATUR
HOCH +1	ERZIELT EINE HÖHERE ENDTEMPERATUR
MITTEL 0	STANDARD-VOREINSTELLUNG
NIEDRIG -1	ERZIELT EINE NIEDRIGERE ENDTEMPERATUR
NIEDRIG -2	ERZIELT DIE NIEDRIGSTE ENDTEMPERATUR

### HINWEIS:

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

HIGH<sup>2</sup>  
AUTO

HIGH<sup>1</sup>  
AUTO

MID<sup>0</sup>  
AUTO

LOW<sup>-1</sup>  
AUTO

LOW<sup>-2</sup>  
AUTO

DIES ERFOLGT DURCH WAHL EINER GARSTUFE mit dem Einstellknopf, nachdem die Start-Taste bedient wurde.



## UMRÜHREN ODER WENDEN VON SPEISEN (NUR AUTOMATIKFUNKTIONEN)



BEI EINIGEN AUTOMATIKFUNKTIONEN KANN ES VORKOMMEN, dass der Ofen das Programm stoppt (abhängig von gewähltem Programm und Lebensmittelkategorie) und Sie auffordert, das Gargut umzurühren („STIR FOOD“) oder zu wenden („TURN FOOD“).

### FORTSETZEN DES GARVORGANGS:

- ☞ Öffnen Sie die Tür.
- ☞ Rühren Sie das Gargut um bzw. wenden Sie es.
- ☞ Schließen Sie die Tür und nehmen Sie das Gerät durch Drücken der Start-Taste wieder in Betrieb.

**HINWEIS: BEI DER AUFTAUAUTOMATIK WIRD DER BETRIEB NACH 2 MINUTEN AUTOMATISCH FORTGESETZT,** wenn das Gargut nicht gewendet oder umgerührt wurde. Das Auftauen dauert in diesem Fall länger.



## LEBENSMITTELKATEGORIEN (NUR AUTOMATIKFUNKTIONEN)



WENN SIE DIE AUTOMATIKFUNKTIONEN VERWENDEN, muss das Gerät wissen, welche Lebensmittelkategorie es benutzen soll, um ein ideales Ergebnis zu erzielen. „FOOD“ (Lebensmittel) und eine Ziffer für die Lebensmittelkategorie erscheinen, wenn Sie eine Lebensmittelkategorie mit dem Einstellknopf auswählen.



FOOD	
	1 MEAT (100g - 2.0Kg)
	2 POULTRY (100g -
	

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

BEI LEBENSMITTELN, DIE NICHT IN DEN TABELLEN aufgeführt sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, gehen Sie entsprechend dem Abschnitt „Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle“ vor.



## ABKÜHLEN



NACH ABSCHLUSS EINER FUNKTION startet das Gerät unter Umständen einen Abkühlvorgang. Das ist normal.

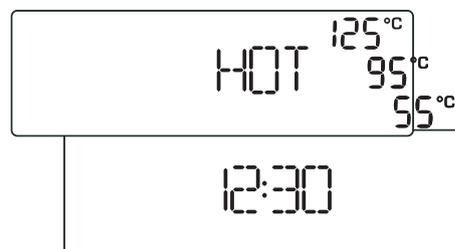
Danach schaltet sich das Gerät automatisch ab. **IST DIE TEMPERATUR HÖHER ALS 100 °C,** werden „HOT“ (heiß) und die aktuelle Garraumtemperatur angezeigt. Achten Sie darauf, dass Sie nicht die Geräteinnenwand berühren, wenn Sie Speisen aus dem Gerät entnehmen. Verwenden Sie Ofenhandschuhe.

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

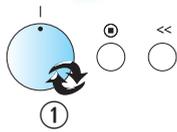


DRÜCKEN SIE DIE ZURÜCK-TASTE, um die Uhrzeit im 24-Stunden-Format vorübergehend anzuzeigen, wenn „HOT“ (heiß) angezeigt wird.

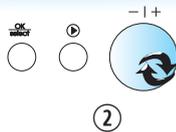
DER ABKÜHLVORGANG kann ohne Schaden für das Gerät unterbrochen werden. Öffnen Sie dazu die Tür.



## ÄNDERN DER EINSTELLUNGEN



SETTI



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

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

**IHR GERÄT IST** mit einer Reihe von Funktionen ausgestattet, die Sie beliebig einstellen können.

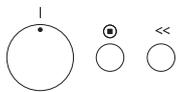
- 1 **DREHEN SIE DEN MULTIFUNKTIONSKNOPF**, bis die Einstellung angezeigt wird.
- 2 **BENUTZEN SIE DEN EINSTELLKNOPF**, um eine der folgenden Einstellungen auszuwählen und zu ändern.

- Uhr
- Ton
- ÖKO
- Helligkeit

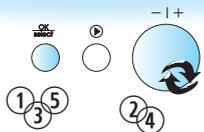
- 3 **DRÜCKEN SIE DIE STOP-TASTE**, um die Einstellfunktion zu beenden und alle geänderten Einstellungen zu speichern.



## EINSTELLEN DER UHR



CLOCK



- 1 **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE.** (Die linken Ziffern (Stundenangabe) blinken.)
- 2 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF**, um die Stunde einzustellen.
- 3 **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE.** (Die beiden rechten Ziffern (Minutenangabe) blinken.)
- 4 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF**, um die Minuten einzustellen.
- 5 **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE** erneut, um Ihre Einstellung zu bestätigen.

**DIE UHR IST NUN EINGESTELLT UND IN BETRIEB.**

**SOLL NACH DEM EINSTELLEN DER UHR** die Zeitanzeige nicht mehr auf dem Display erscheinen, gehen Sie einfach erneut in den Modus zum Einstellen der Uhr und drücken die Stopp-Taste, während die Ziffern blinken.





## ÄNDERN DER EINSTELLUNGEN



### LAUTSTÄRKE EINSTELLEN



- 1 DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE.
- 2 DREHEN SIE DEN EINSTELKNOPF, um den Signalton an- und auszuschalten.
- 3 DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE ERNEUT, um Ihre Einstellung zu bestätigen.



### ÖKO



- 1 DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE.
- 2 DREHEN SIE DEN EINSTELKNOPF, um die Öko-Einstellung an- oder auszuschalten.
- 3 DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE ERNEUT, um Ihre Einstellung zu bestätigen.

**WENN DIE ÖKO-FUNKTION EINGESCHALTET IST,** wird das Display nach einer Weile automatisch ausgeschaltet, um Energie zu sparen. Es schaltet sich automatisch wieder ein, sobald eine Taste gedrückt oder die Tür geöffnet wird.

**Bei EINSTELLUNG AUF OFF (Aus)** schaltet sich das Display nicht aus und die Uhrzeit im 24-Stunden-Format ist immer sichtbar.



## ÄNDERN DER EINSTELLUNGEN



### HELLIGKEIT



- 1 DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE.
- 2 DREHEN SIE DEN EINSTELKNOPF, um die gewünschte Helligkeit einzustellen.
- 3 DRÜCKEN SIE DIE ERNEUT DIE OK-TASTE, um Ihre Auswahl zu bestätigen.



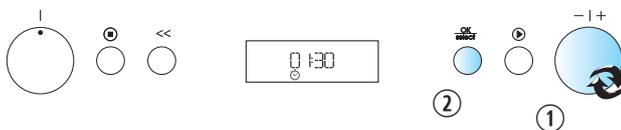
### SPRACHE



- 1 DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE.
- 2 DREHEN SIE DEN EINSTELKNOPF, um eine der verfügbaren Sprachen auszuwählen.
- 3 DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE ERNEUT, um Ihre Auswahl zu bestätigen.



### ZEITSCHALTUHR



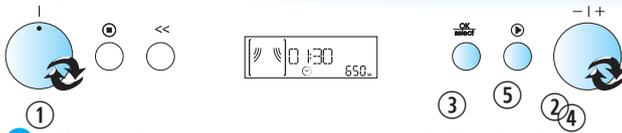
- 1 DREHEN SIE DEN EINSTELKNOPF, um die Zeitschaltuhr wie gewünscht einzustellen.
- 2 DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE.

**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 Gehenlassen von Teig vor dem Backen.

**NACH ABLAUF DER EINGESTELLTEN ZEIT** ertönt ein Signalton.  
**DURCH DRÜCKEN DER STOPP-TASTE** vor Ablauf der eingestellten Zeit wird die Zeitschaltuhr auf Null zurückgesetzt.



## GAREN UND AUFWÄRMEN MIT DER MIKROWELLE



**DIESE FUNKTION DIENT ZUM** normalen Garen und Aufwärmen von Gemüse, Fisch, Kartoffeln und Fleisch.

- 1 **DREHEN SIE DEN MULTIFUNKTIONSKNOPF**, bis Sie die Mikrowellen-Funktion gefunden haben.
- 2 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF**, um die Mikrowellen-Leistungsstufe einzustellen.
- 3 **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Sie gelangen automatisch zur nächsten Einstellung.
- 4 **STELLEN SIE DIE GARZEIT** mit dem Einstellknopf ein.
- 5 **DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE**.

### WÄHREND DES GARVORGANGS:

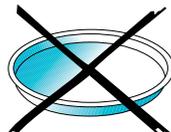
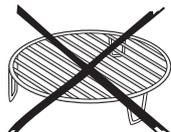
Die Garzeit kann problemlos durch Drücken der Start-Taste in 30-Sekunden-Schritten verlängert werden. *Mit jedem Tastendruck* wird die Garzeit um 30 Sekunden verlängert. Die Garzeit können Sie auch durch Drehen des Einstellknopfes verlängern bzw. verkürzen.

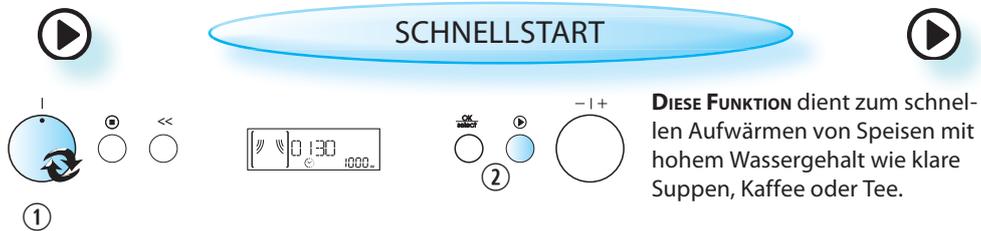
**DURCH DRÜCKEN DER ZURÜCK-TASTE (<<)** können Sie zurückkehren, um die Garzeit und die Leistungsstufe einzustellen. Beide Einstellungen können während des Garvorgangs mit dem Einstellknopf geändert werden.



## LEISTUNGSSTUFE

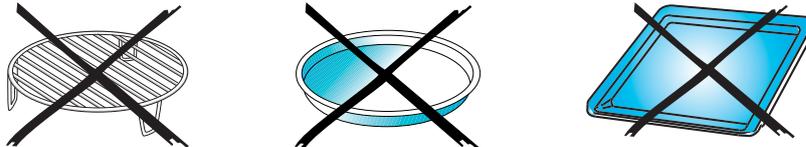
NUR MIKROWELLE	
LEISTUNGSSTUFE	GEBRAUCHSEMPFEHLUNG:
<b>900 W</b>	<b>ZUM AUFWÄRMEN VON GETRÄNKEN, WASSER</b> , klaren Suppen, Kaffee, Tee oder anderen Speisen mit hohem Wassergehalt. Wählen Sie eine niedrigere Leistungsstufe, falls die Speise Ei oder Sahne enthält.
<b>750 W</b>	<b>GAREN VON GEMÜSE</b> , Fleisch etc.
<b>650 W</b>	<b>GAREN VON FISCHE</b> .
<b>500 W</b>	<b>SCHONENDERES GAREN</b> , z. B. für Saucen mit hohem Eiweißgehalt, Käse und Eierspeisen, sowie zum Fertigmachen von Eintopfgerichten.
<b>350 W</b>	<b>KÖCHELN VON EINTÖPFEN</b> , Schmelzen von Butter und Schokolade.
<b>160 W</b>	<b>AUFTAUEN</b> . Weichmachen von Butter und Käse.
90 W	<b>WEICHMACHEN</b> von Eiskrem.
0 W	<b>WENN NUR DIE ZEITSCHALTUHR</b> verwendet werden soll.

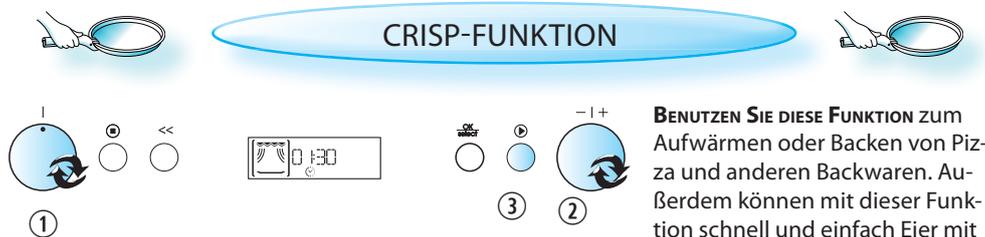




- 1** **DREHEN SIE DEN MULTIFUNKTIONSKNOPF**, bis Sie die Mikrowellen-Funktion gefunden haben.
- 2** **DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE**, um automatisch mit der höchsten Mikrowellen-Leistungsstufe und einer Garzeit von 30 Sekunden zu starten. Mit jedem weiteren Tastendruck wird die Zeit um 30 Sekunden verlängert.

**DIE GARZEIT LÄSST SICH AUCH DURCH DREHEN DES EINSTELLKNOPFES** verlängern bzw. verkürzen, nachdem Sie die Funktion gestartet haben. **DIESE FUNKTION IST NUR VERFÜGBAR**, wenn das Gerät ausgeschaltet ist oder sich im Standby-Modus befindet und der Multifunktionsknopf auf „Microwave“ (Mikrowelle) eingestellt ist.





**BENUTZEN SIE DIESE FUNKTION ZUM** Aufwärmen oder Backen von Piz-  
za und anderen Backwaren. Au-  
ßerdem können mit dieser Funk-  
tion schnell und einfach Eier mit  
Speck, Hamburger, Würstchen  
usw. gebraten werden.

- 1 **DREHEN SIE DEN MULTIFUNKTIONSKNOPF**, bis Sie die Crisp-Funktion gefunden haben.
- 2 **STELLEN SIE DIE GARZEIT** mit dem Einstellknopf ein.
- 3 **DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE.**

**DAS GERÄT SCHALTET AUTOMATISCH** die Funktionen Mikrowelle und Grill ein, um die Crisp-Platte zu erhitzen. So erreicht die Crisp-Platte schnell ihre Arbeitstemperatur und verleiht der Speise die gewünschte knusprige Bräunung.

**STELLEN SIE SICHER, DASS SICH DIE CRISP-PLATTE** genau in der Mitte des Glasdreh Tellers befindet.

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

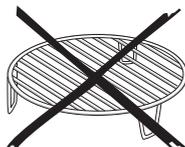
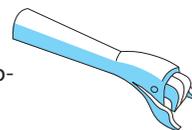
**STELLEN SIE DIE HEISSE CRISP-PLATTE NIEMALS** auf hitzeempfindlichen Flächen ab.

**VORSICHT! BERÜHREN SIE NICHT** den Grillstab.

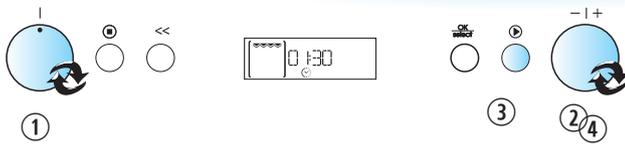
**VERWENDEN SIE STETS TOPFLAPPEN**

oder den extra mitgelieferten Crisp-Griff, um die heiße Crisp-Platte aus dem Gerät zu nehmen.

**VERWENDEN SIE FÜR DIESE FUNKTION NUR DIE** mitgelieferte Crisp-Platte. Andere auf dem Markt erhältliche Crisp-Platten führen nicht zu einem zufrieden stellenden Ergebnis.



## GRILLFUNKTION



**BENUTZEN SIE DIESE FUNKTION, UM** der Speise auf dem Grillrost schnell eine knusprig braune Oberfläche zu verleihen.

**LEGEN SIE FÜR GERICHTE WIE KÄSE-TOAST, STEAKS UND WÜRSTCHEN** den Grillrost auf das Backblech.

- 1 **DREHEN SIE DEN MULTIFUNKTIONSKNOPF, BIS SIE DIE GRILL-FUNKTION GEFUNDEN HABEN.**
- 2 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF, UM** die Grill-Leistungsstufe einzustellen.
- 3 **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE, UM** Ihre Auswahl zu bestätigen. Sie gelangen automatisch zur nächsten Einstellung.
- 4 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF, UM** die Garzeit einzugeben.
- 5 **DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE.**

**LEGEN SIE DAS GARGUT** auf den Grillrost. Wenden Sie die Speise während des Garens.

**STELLEN SIE SICHER, DASS DAS VERWENDETE KOCHGESCHIRR** hitzebeständig und herdfest ist, bevor Sie Speisen darin grillen.

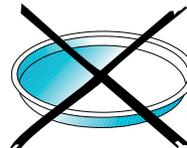
**VERWENDEN SIE ZUM GRILLEN** keine Utensilien aus Kunststoff. Sie würden schmelzen. Auch Papier oder Gegenstände aus Holz sind dafür nicht geeignet.

## WAHL DER LEISTUNGSSTUFE

**HEIZEN SIE DEN GRILL** 3 bis 5 Minuten auf der Grill-Leistungsstufe High (hoch) vor.

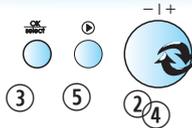
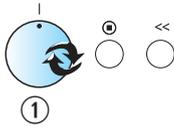
GRILLFUNKTION	
GEBRAUCHSEMPFEHLUNG:	LEISTUNGSSTUFE
<b>KÄSETOAST, Fischsteaks &amp; Hamburger</b>	3 <b>HIGH (HOCH)</b>
<b>WÜRSTCHEN &amp; Grillspieße</b>	2 <b>MID (MITTEL)</b>
<b>LEICHTES ANBRÄUNEN VON Speisen</b>	1 <b>LOW (NIEDRIG)</b>

HIGH 3  
MID 2  
LOW 1





## KOMBINATIONSBETRIEB MIT GRILL



VERWENDEN SIE DIESE FUNKTION ZUR Zubereitung von Lasagne, Fisch und Kartoffelgratins.

- 1 DREHEN SIE DEN MULTIFUNKTIONSKNOPF, bis Sie die Grill-Kombifunktion gefunden haben.
- 2 DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF, um die Grill-Leistungsstufe einzustellen.
- 3 DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Sie gelangen automatisch zur nächsten Einstellung.
- 4 DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF, um die Mikrowellen-Leistungsstufe einzustellen.
- 5 DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Sie gelangen automatisch zur nächsten Einstellung.
- 6 DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF, um die Garzeit einzustellen.
- 7 DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE.

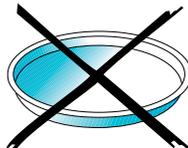
### WAHL DER LEISTUNGSSTUFE

FÜR DEN KOMBINATIONSBETRIEB MIT DER GRILLFUNKTION WURDE DIE MAXIMALE MIKROWELLENLEISTUNG werkseitig begrenzt.

LEGEN SIE DIE SPEISE auf den Grillrost oder auf den Glasdrehteller.

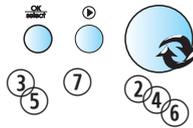
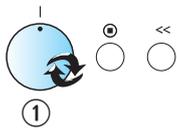
HIGH 3  
MID 2  
LOW 1

KOMBINATIONSBETRIEB MIT GRILL		
GEBRAUCHSEMPFEHLUNG:	GRILL-LEISTUNGSSTUFE	MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFE
LASAGNE	2 MID (MITTEL)	350-500 W
KARTOFFELGRATIN	2 MID (MITTEL)	500-650 W
FISCHGRATIN	3 HIGH (HOCH)	350-500 W
BRATAPFEL	2 MID (MITTEL)	160-350 W
GRATIN, TIEFGEKÜHLT	3 HIGH (HOCH)	160-350 W





## KOMBINATIONSBETRIEB MIT TURBOGRILL



**NUTZEN SIE DIESE FUNKTION** ZUM Garen von Lebensmitteln wie Geflügel, gefülltem Gemüse und Folienkartoffeln.

**STELLEN BZW. LEGEN SIE BEI DIESER FUNKTION DIE SPEISE AUF DEN GRILLROST ODER DEN GLASDREHTELLER.**

- 1 **DREHEN SIE DEN MULTIFUNKTIONSKNOPF**, um die Turbogrillfunktion auszuwählen.
- 2 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF**, um die Grill-Leistungsstufe einzustellen.
- 3 **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Sie gelangen automatisch zur nächsten Einstellung.
- 4 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF**, um die Mikrowellen-Leistungsstufe einzustellen.
- 5 **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Sie gelangen automatisch zur nächsten Einstellung.
- 6 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF**, um die Garzeit einzustellen.
- 7 **DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE.**

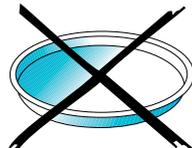
### WAHL DER LEISTUNGSSTUFE

FÜR DEN KOMBINATIONSBETRIEB MIT DER GRILLFUNKTION WURDE DIE MAXIMALE MIKROWELLENLEISTUNG werkseitig begrenzt.

PLATZIEREN SIE DIE SPEISE auf dem Grillrost oder auf dem Glasdrehteller.

KOMBINATIONSBETRIEB MIT TURBOGRILL		
GEBRAUCHSEMPFEHLUNG:	GRILL-LEISTUNGSSTUFE	MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFE
HÄHNCHENSCHENKEL	3 HIGH (HOCH)	350-500 W
HALBE HÄHNCHEN	2 MID (MITTEL)	500-650 W
GEFÜLLTES GEMÜSE	2 MID (MITTEL)	350-500 W
BACKFISCH	3 HIGH (HOCH)	160-350 W
FOLIENKARTOFFELN	1 LOW (NIEDRIG)	500-650 W
OBSTKUCHEN	2 MID (MITTEL)	160-350 W

HIGH 3  
MID 2  
LOW 1





## SCHNELLAUFHEIZEN

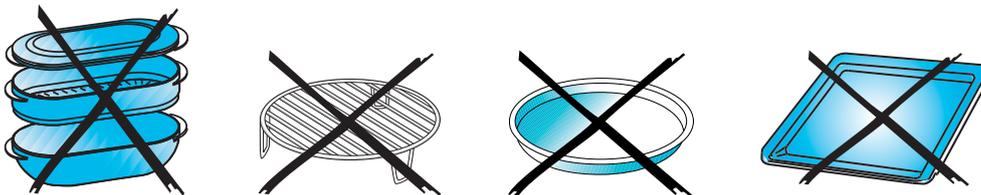


**DIESE FUNKTION EIGNET SICH ZUM VORHEIZEN** des leeren Garraums. **BEIM VORHEIZEN** muss der Garraum ebenso wie bei konventionellen Backöfen vor dem Kochen oder Backen leer sein.

- 1 **DREHEN SIE DEN MULTIFUNKTIONSKNOPF**, bis Sie die Funktion „Quick Heat“ (Schnellaufheizen) gefunden haben. (Die Standardtemperatur wird angezeigt.)
- 2 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF**, um die Temperatur einzustellen.
- 3 **DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE**. Während des Schnellaufheizens wird die aktuelle Garraum-Temperatur angezeigt.

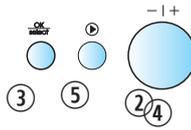
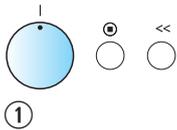
**STELLEN SIE VOR ODER WÄHREND DES VORHEIZENS** keine Speisen in den Garraum. Sie können durch die starke Hitzeentwicklung anbrennen. Nach dem Beginn des Vorheizvorgangs kann die Gartemperatur noch durch Drehen des Einstellknopfes nachgestellt werden.

**WENN DIE GEWÜNSCHTE TEMPERATUR ERREICHT IST**, wird die eingestellte Temperatur 10 Minuten lang beibehalten, bevor das Gerät abgeschaltet wird. In dieser Zeit muss die Speise hineingegeben und eine Heißluftfunktion ausgewählt werden, damit der Garvorgang beginnt.



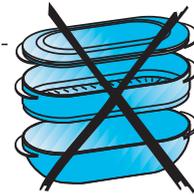


## HEISSLUFTBETRIEB



**NUTZEN SIE DIESE FUNKTION ZUR ZUBE-  
REITUNG VON SCHAUMGEBÄCK, Gebäck,  
Rühr- und Biskuitkuchen, Souff-  
lés, Geflügel und Braten.**

- 1 **DREHEN SIE DEN MULTIFUNKTIONSKNOPF**, bis Sie die Funktion „Forced Air“ (Heissluftfunktion) gefunden haben. (Die Standardtemperatur wird angezeigt.)
- 2 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF**, um die Temperatur einzustellen.
- 3 **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Sie gelangen automatisch zur nächsten Einstellung.
- 4 **STELLEN SIE DIE GARZEIT** mit dem Einstellknopf ein.
- 5 **DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE.**



**LEGEN SIE DAS GARGUT IMMER AUF DEN GRILLROST**, damit die Luft ungehindert um die Speise zirkulieren kann.

**VERWENDEN SIE ZUM BACKEN VON KLEINGEBÄCK**, z. B. Plätzchen oder Brötchen, das Backblech.

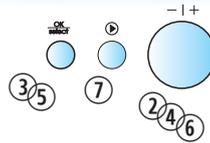
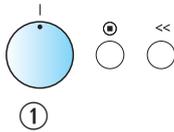
**NACH DEM BEGINN DES AUFHEIZVORGANGS** kann die Garzeit ganz einfach mit dem Multifunktionsknopf nachgestellt werden. Benutzen Sie die Zurück-Taste, um die Endtemperatur nochmals zu ändern.



LEBENSMITTEL	ZUBEHÖR	OFENTEMPERATUR IN °C	GARZEIT
<b>RINDERBRATEN, MEDIUM</b> (1,3-1,5 kg)	<b>GESCHIRR</b> auf Grillrost	170-180 °C	40-60 MIN
<b>SCHWEINEBRATEN</b> (1,3-1,5 kg)	<b>GESCHIRR</b> auf Grillrost	160-170 °C	70-80 MIN
<b>GANZES HÄHNCHEN</b> (1,0-1,2 kg)	<b>GESCHIRR</b> auf Grillrost	210-220 °C	50-60 MIN
<b>RÜHRKUCHEN</b> (schwer)	<b>KUCHENFORM</b> auf Grillrost	160-170 °C	50-60 MIN
<b>RÜHRKUCHEN</b> (leicht)	<b>KUCHENFORM</b> auf Grillrost	170-180 °C	30-40 MIN
<b>PLÄTZCHEN</b>	<b>BACKBLECH</b>	170-180 °C, BEI VORGEHEIZTEM GERÄT	10-12 MIN
<b>BROT LAIB</b>	<b>BACKFORM</b> auf Grillrost	180-200 °C, BEI VORGEHEIZTEM GERÄT	30-35 MIN
<b>BRÖTCHEN</b>	<b>BACKBLECH</b>	210-220 °C, BEI VORGEHEIZTEM GERÄT	10-12 MIN
<b>SCHAUMGEBÄCK</b>	<b>BACKBLECH</b>	100-120 °C, BEI VORGEHEIZTEM GERÄT	40-50 MIN



## KOMBINATIONSBETRIEB MIT HEISSLUFT



**NUTZEN SIE DIESE FUNKTION ZUR ZUBEREITUNG** von Bratenfleisch, Geflügel und Ofenkartoffeln, tiefgefrorenen Fertiggerichten, Rührkuchen, Pasteten, Fisch und Desserts.

- 1 **DREHEN SIE DEN MULTIFUNKTIONSKNOPF**, bis Sie den Kombinationsbetrieb mit Heißluft gefunden haben. (Standardtemperatur und MW-Leistung werden angezeigt.)
- 2 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF**, um die Temperatur einzustellen.
- 3 **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Sie gelangen automatisch zur nächsten Einstellung.
- 4 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF**, um die Mikrowellen-Leistungsstufe einzustellen.
- 5 **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Sie gelangen automatisch zur nächsten Einstellung.
- 6 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF**, um die Garzeit einzustellen.
- 7 **DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE**.

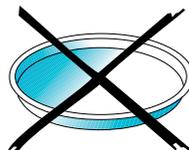
**LEGEN SIE DAS GARGUT IMMER AUF DEN GRILLROST**, damit die Luft ungehindert um die Speise zirkulieren kann.

**NACH DEM BEGINN DES AUFHEIZVORGANGS** kann die Garzeit ganz einfach mit dem Multifunktionsknopf nachgestellt werden. Benutzen Sie die Zurück-Taste, um die Leistungsstufe oder die Endtemperatur zu ändern.



**FÜR DEN KOMBINATIONSBETRIEB MIT DER HEISSLUFTFUNKTION WURDE DIE MAXIMALE MIKROWELLENLEISTUNG** werkseitig begrenzt.

KOMBINATIONSBETRIEB MIT HEISSLUFT	
LEISTUNGSSTUFE	GEBRAUCHSEMPFEHLUNG:
<b>350 W</b>	<b>GAREN</b> von Geflügel, Fisch und Gratin.
<b>160 W</b>	<b>GAREN</b> von Braten.
90 W	<b>BACKEN</b> von Brot und Kuchen.
0 W	<b>ANBRÄUNEN</b> nur während des Garvorgangs.





## 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 AUFTAU-GRAD DER SPEISEN IN REGELMÄSSIGEN ABSTÄNDEN.** Mit der Zeit wissen Sie aus Erfahrung, welche Einstellungen die unterschiedlichen Mengen benötigen.

**TIEFKÜHLKOST IN GEFRIERBEUTELN, KLARSICHTFOLIE** oder Pappverpackungen können Sie direkt mit der Verpackung auftauen, 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 antauen.

Einzelne Scheiben tauen schneller auf.

**DECKEN SIE BESTIMMTE SPEISEBE-REICHE** (z. B. Hähnchenschenkel oder -flügel) mit kleinen Stückchen Alufolie ab, sobald diese warm werden.

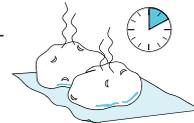


**WENDEN SIE GROSSE SPEISESTÜCKE** nach halber Auftauzeit.

**GEKOCHTES, GESCHMORTES UND FLEISCH-SOSSEN** tauen besser auf, wenn sie während des Auftauprozesses umgerührt werden.

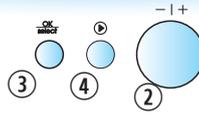
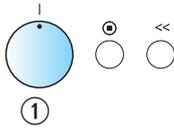
**DIE AUFTAUZEIT** sollte lieber etwas geringer bemessen und der Auftauprozess während der Stehzeit abgeschlossen werden.

**MIT EINER STEHZEIT VON EINIGEN MINUTEN ERGIBT SICH IMMER EIN BESSERES AUFTAU-ERGEBNIS**, da sich die Temperatur gleichmäßiger in der Speise verteilen kann.





## AUFWÄRMEN MIT AUTO



**BENUTZEN SIE DIESE FUNKTION ZUM** Aufwärmen von tiefgekühlten, gekühlten oder zimmertemperierten Fertiggerichten.

**GEBEN SIE DIE SPEISE** auf einen mikrowellengeeigneten und hitzebeständigen Essteller oder in ein entsprechendes Kochgeschirr.

- 1 DREHEN SIE DEN MULTIFUNKTIONSKNOPF**, bis Sie die Automatikfunktion gefunden haben.
- 2 DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF**, bis Sie die Funktion „6Th Sense Reheat“ (Aufwärmen mit Auto) gefunden haben.
- 3 DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- 4 DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE.**

**DAS PROGRAMM DARF NICHT** unterbrochen werden, wenn die noch verbleibende Aufwärmzeit noch nicht angezeigt wird.

**DAS PROGRAMM KANN** unterbrochen werden, sobald die Aufwärmzeit erscheint.

**BEI DIESER FUNKTION MUSS DAS NETTOGEWICHT** zwischen 250 und 600 g liegen. Andernfalls kann mit der manuellen Funktion möglicherweise ein besseres Ergebnis erzielt werden.

**VOR DER VERWENDUNG DIESER FUNKTION MUSS DAS GERÄT AUF ZIMMERTEMPERATUR ABGEKÜHLT SEIN**, um optimale Ergebnisse zu gewährleisten.

**WENN EINE SPEISE IM KÜHLSCHRANK AUFBEWAHRT** wurde oder zum Aufwärmen auf einen Teller gegeben wird, ordnen Sie die dickeren,



dichteren Teile an der Außenseite und die dünneren, weniger dichten Teile in der Mitte des Tellers an.

**DECKEN SIE DIE SPEISE IMMER AB**, wenn Sie diese Funktion verwenden, nur zum Aufwärmen einer Portion gekühlter Suppe ist eine Abdeckung nicht erforderlich!

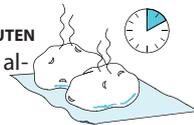


**SIND DIE SPEISEN SO VERPACKT**, dass sie bereits eine Abdeckung haben, stechen Sie die Verpackung zwei- bis dreimal an, damit der beim Aufwärmen entstehende Druck entweichen kann.

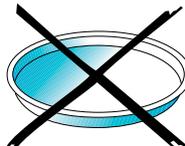
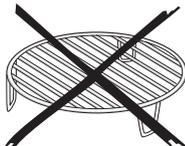
**LEGEN SIE DÜNNE FLEISCHSCHEIBEN** übereinander oder ordnen Sie sie in Schichten an.

**DICKERE FLEISCHSTÜCKE** wie Hackbraten und Würstchen sollten eng aneinander angeordnet werden.

**EINE STEHZEIT VON 1 BIS 2 MINUTEN** verbessert das Ergebnis, vor allem bei Tiefkühlkost.

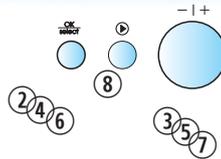
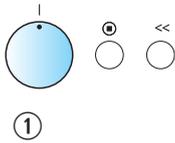


**STECHEN SIE KUNSTSTOFFFOLIE** vor dem Garen mit einer Gabel oder einem Zahnstocher ein, damit der sich aufbauende Druck entweichen kann und die Folie durch den entstehenden Dampf nicht platzt.





## SCHNELLAUFTAUEN

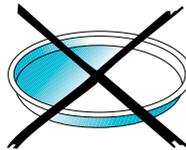
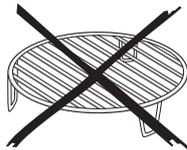


**DIESE FUNKTION** dient zum Auftauen von Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse und Brot.

Die Funktion „Rapid Defrost“ (Schnellauftauen) ist nur für Speisen mit einem Nettogewicht von 100 g bis 3 kg vorgesehen.

**STELLEN SIE DIE SPEISE** stets auf den Glasdreheller.

- 1 **DREHEN SIE DEN MULTIFUNKTIONSKNOPF**, bis Sie die Automatikfunktion gefunden haben.
- 2 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF**, bis Sie die Funktion „Rapid Defrost“ (Schnellauftauen) gefunden haben.
- 3 **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Sie gelangen automatisch zur nächsten Einstellung.
- 4 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF**, um die Lebensmittelkategorie auszuwählen. („FOOD“ (Lebensmittel) und die Lebensmittelkategorie werden angezeigt.)
- 5 **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Sie gelangen automatisch zur nächsten Einstellung.
- 6 **STELLEN SIE DAS GEWICHT** mit dem Einstellknopf ein.
- 7 **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- 8 **DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE**.





## SCHNELLAUFTAUEN



### GEWICHT:

**BEI DIESER FUNKTION MUSS DAS NETTOGEWICHT DER SPEISE BEKANNT** sein. Das Gerät berechnet anschließend automatisch die Zeit bis zur Beendigung des Vorgangs.

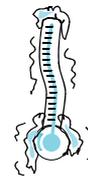


**WENN DAS GEWICHT NICHT DEM EMPFOHLENE WERT ENTSPRICHT:** Gehen Sie beim Auftauen entsprechend dem Abschnitt „Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle“ vor und wählen Sie 160 W.

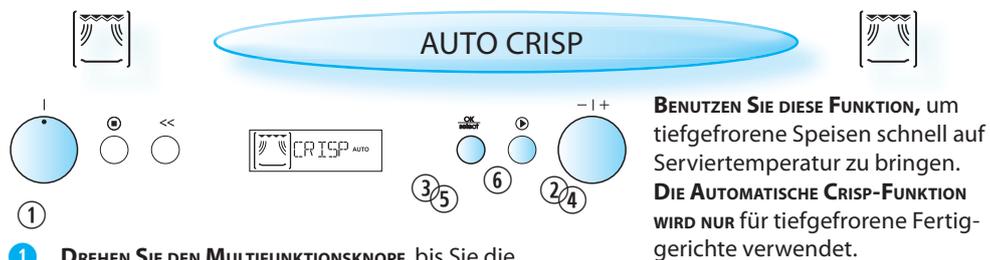
### TIEFGEKÜHLTE SPEISEN:

**WÄHLEN SIE EIN NIEDRIGERES** Gewicht, falls die Speisen wärmer als die Tiefkühltemperatur (-18 °C) sind.

**WÄHLEN SIE EIN HÖHERES** Gewicht, wenn die Speisen kälter als die Tiefkühltemperatur (-18 °C) sind.



LEBENSMITTEL		TIPPS
	<b>1 FLEISCH</b> (100 g bis 2 kg)	Hackfleisch, Koteletts, Steaks oder Braten. <b>WENDEN SIE DAS GARGUT</b> , wenn Sie das Gerät mit "Turn Food" dazu auffordert.
	<b>2 GEFLÜGEL</b> (100 g bis 3 kg)	Ganze Hähnchen, Hähnchenstücke oder Hähnchenfilets. <b>WENDEN SIE DAS GARGUT</b> , wenn Sie das Gerät mit "Turn Food" dazu auffordert.
	<b>3 FISCH</b> (100 g bis 2 kg)	Ganze Fische, Fischsteaks oder -filets. <b>WENDEN SIE DAS GARGUT</b> , wenn Sie das Gerät mit "Turn Food" dazu auffordert.
	<b>4 GEMÜSE</b> (100 g bis 2 kg)	Mischgemüse, Erbsen, Brokkoli usw. <b>WENDEN SIE DAS GARGUT</b> , wenn Sie das Gerät mit "Turn Food" dazu auffordert.
	<b>5 BROT</b> (100 g bis 2 kg)	Brotlaibe, süße oder herzhaft Brötchen. <b>WENDEN SIE DAS GARGUT</b> , wenn Sie das Gerät mit "Turn Food" dazu auffordert.
<p><b>BEI LEBENSMITTELN, DIE NICHT IN DIESER TABELLE AUFGEFÜHRT SIND</b>, 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.</p>		



- 1 **DREHEN SIE DEN MULTIFUNKTIONSKNOPF**, bis Sie die Automatikfunktion gefunden haben.
- 2 **DREHEN SIE DEN EINSTELKNOPF**, bis Sie die Funktion „6<sup>th</sup> sense Crisp“ (Auto Crisp) gefunden haben.
- 3 **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Sie gelangen automatisch zur nächsten Einstellung.
- 4 **DREHEN SIE DEN EINSTELKNOPF**, um die Lebensmittelkategorie auszuwählen. („FOOD“ (Lebensmittel) und die Lebensmittelkategorie werden angezeigt.)
- 5 **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- 6 **DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE**.

**BENUTZEN SIE DIESE FUNKTION**, um tiefgefrorene Speisen schnell auf Serviertemperatur zu bringen.  
**DIE AUTOMATISCHE CRISP-FUNKTION WIRD NUR** für tiefgefrorene Fertiggerichte verwendet.

**Verwenden Sie für diese Funktion nur die** mitgelieferte Crisp-Platte. Andere auf dem Markt erhältliche Crisp-Platten führen nicht zu einem zufrieden stellenden Ergebnis.

**Hinweis:** Das Gerät setzt sich automatisch nach 1 Minute wieder in Gang, wenn die Speise nicht gewendet wurde. Das Aufwärmen dauert in diesem Fall länger.

**Stellen Sie keine Behälter oder Verpackungen auf die Crisp-Platte!**

**Legen Sie nur die Speise auf die Crisp-Platte.**

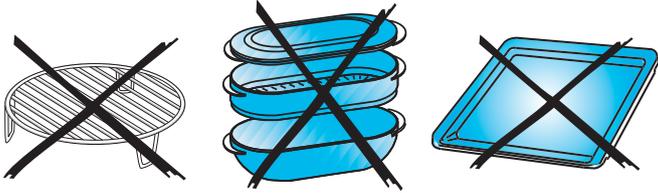


AUTO CRISP



LEBENSMITTEL		TIPPS
	<b>1 POMMES FRITES</b> (200 bis 600 g)	<b>VERTEILEN SIE DIE POMMES FRITES</b> gleichmäßig in einer Schicht auf der Crisp-Platte. Bestreuen Sie sie mit Salz, falls gewünscht. <b>RÜHREN SIE DAS GARGUT UM</b> , wenn das Gerät Sie mit „Stir Food“ dazu auffordert.
	<b>2 PIZZA</b> , dünner Boden (200 bis 500 g)	<b>FÜR PIZZA</b> mit dünnem Boden.
	<b>3 PIZZA VOM BACKBLECH</b> (300 bis 800 g)	<b>FÜR PIZZA</b> mit dickem Boden.
	<b>4 HÄHNCHENFLÜGEL</b> (200 bis 600 g)	<b>BESTREICHEN SIE FÜR HÄHNCHENSTÜCKCHEN</b> die Crisp-Platte mit Öl und stellen Sie als Garstufe Lo 2 ein. <b>WENDEN SIE DAS GARGUT</b> , wenn das Gerät Sie dazu auffordert.
	<b>5 FISCHSTÄBCHEN</b> (200 bis 600 g)	<b>WÄRMEN SIE DIE CRISP-PLATTE</b> mit ein wenig Butter oder Öl vor. Geben Sie die Fischstäbchen hinein, wenn das Gerät anhält und Sie mit „Add Food“ (Speise zugeben) dazu auffordert. <b>WENDEN SIE DAS GARGUT</b> , wenn das Gerät Sie dazu auffordert.

**BEI NAHRUNGSMITTELN, DIE NICHT IN DIESER TABELLE** aufgeführt sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, verwenden Sie am besten die manuelle Crisp-Funktion.



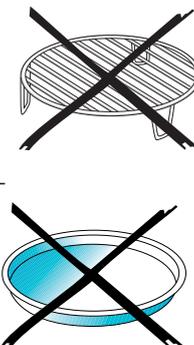
**AUTO DAMPF**

**DIESE FUNKTION EIGNET SICH** für Gemüse, Fisch, Reis und Teigwaren.  
**DIESE FUNKTION ARBEITET IN ZWEI SCHRITTEN.**

- ☞ Im ersten Schritt wird die Speise schnell auf Siedetemperatur gebracht.
- ☞ Im zweiten Schritt wird automatisch auf eine niedrigere Temperatur heruntergeschaltet, damit die Speise nur noch köchelt und nicht überkocht.

- 1 DREHEN SIE DEN MULTIFUNKTIONSKNOPF**, bis Sie die Automatikfunktion gefunden haben.
- 2 DREHEN SIE DEN EINSTELKNOPF**, bis Sie die Funktion Auto Dampf gefunden haben.
- 3 DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Sie gelangen automatisch zur nächsten Einstellung.
- 4 DREHEN SIE DEN EINSTELKNOPF**, um die Dampfgardauer einzustellen.
- 5 DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE.**

**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.**  
**PLATZIEREN SIE DEN DAMPFEINSATZ immer auf dem Glasdrehteller.**



#### DECKEL

**DECKEN SIE DIE SPEISEN IMMER MIT EINEM DECKEL AB.** Prüfen Sie vorher, ob Gefäß und Deckel mikrowelleneeignet 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.  
**VERWENDEN SIE ZUR ABDECKUNG DER SPEISEN** keine Kunststoff- oder Aluminiumverpackungen.

#### BEHÄLTER

**DAS GEFÄSS DARF MAXIMAL BIS** zur Hälfte gefüllt werden. Verwenden Sie zum Garen von großen Mengen ein größeres Gefäß, damit es höchstens bis zur Hälfte gefüllt ist. So kocht die Speise nicht über.

#### GAREN VON GEMÜSE

**GEBEN SIE DAS GEMÜSE** in das Sieb des Dampfaufsatzes.  
 Geben Sie 100 ml Wasser in den unteren Teil. Setzen Sie den Deckel darauf und stellen Sie die Zeit ein.  
**WEICHES GEMÜSE** wie Brokkoli und Porree benötigt eine Garzeit von 2 bis 3 Minuten.  
**FESTERES GEMÜSE** wie Möhren und Kartoffeln benötigt eine Garzeit von 4 bis 5 Minuten.

#### KOCHEN VON REIS

**BEACHTEN SIE DIE EMPFEHLUNGEN AUF DER VERPACKUNG** zur Garzeit sowie zur Wasser- und Reisemenge.  
**GEBEN SIE DIE ZUTATEN IN DEN UNTEREN TEIL DES DAMPFEINSATZES**, decken Sie ihn ab und stellen Sie die Zeit ein.

## WARTUNG UND PFLEGE

**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 KEINE TOPFREINIGER**

**AUS METALL, SCHEUERMITTEL,**  
Topfkratzer aus  
Stahlwolle und keine

groben Reinigungstücher  
usw., da diese das Bedienfeld sowie die  
Innen- und Außenflächen des Geräts be-  
schädigen können. Benutzen Sie zum  
Reinigen einen Schwamm und ein mil-  
des Reinigungsmittel oder ein Papiertuch  
mit Glasreiniger-Spray. Sprühen Sie den  
Glasreiniger auf ein Papiertuch.

**SPRÜHEN SIE AUF KEINEN FALL** direkt in das  
Gerät.



**ENTFERNEN SIE IN REGELMÄSSIGEN ABSTÄN-  
DEN,** besonders wenn etwas über-  
gelaufen ist, den Drehteller und  
die Drehtellerauflage und reini-  
gen Sie den Boden des Geräts.



**VERWENDEN SIE DAS MIKROWELLENGERÄT** NUR mit kor-  
rekt eingesetztem Drehteller.



**NEHMEN SIE DIE MIKROWELLE ERST WIEDER IN  
BETRIEB,** wenn der Drehteller nach der  
Reinigung wieder korrekt eingesetzt ist.

**VERWENDEN SIE NUR MILDE REINIGUNGSMITTEL,** Was-  
ser und ein weiches Wischtuch zum Reinigen  
der Innenraumflächen sowie der Innen- und  
Außenseite der Gerätetür und der Türöffnung.



**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 den Schmutz auf.

**STELLEN SIE ZUR BESEITIGUNG VON UNANGENEHMEN  
GERÜCHEN IM GARRAUM EINE TASSE WASSER MIT ETWAS  
ZITRONENSAFT** auf den Drehteller und kochen Sie  
das Wasser einige Minuten lang.



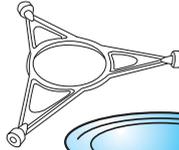
**VERWENDEN SIE ZUR REINIGUNG IHRES MIK-  
ROWELLENGERÄTES** keine Dampfreiniger.

**DER GRILLSTAB** braucht nicht gereinigt zu werden,  
da durch die starke Hitze eventuell vorhandene  
Fettspritzer verbrennen. Die obere Wand des Gar-  
raums muss jedoch regelmäßig gereinigt werden.  
Verwenden Sie dazu warmes Wasser, ein Reini-  
gungsmittel und einen Schwamm. Wenn der Grill  
nicht regelmäßig verwendet wird, sollte er einmal  
im Monat für 10 Minuten eingeschaltet werden,  
um Spritzer verdampfen zu lassen.

## WARTUNG UND PFLEGE

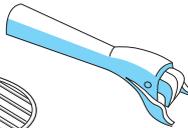
### SPÜLMASCHINENFESTES ZUBEHÖR:

DREHTELLERAUFLAGE.

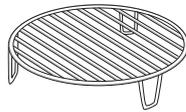


GLASDREHTELLER.

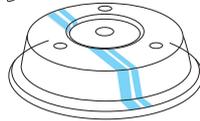
CRISP-GRIFF.



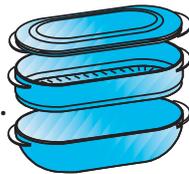
GRILLROST.



DECKEL



DAMPFEINSATZ.

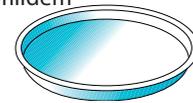


BACKBLECH.



### SORGFÄLTIGE REINIGUNG:

**DIE CRISP-PLATTE** darf nur in mildem Spülwasser gereinigt werden. Bei starker Verschmutzung können ein Scheuerschwamm und ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden.



**LASSEN SIE DIE CRISP-PLATTE** vor dem Reinigen immer erst abkühlen.



**DIE NOCH** heiße Crisp-Platte darf auf keinen Fall in Spülwasser eingetaucht oder unter fließendes Wasser gehalten werden. Durch zu schnelles Abkühlen kann die Platte beschädigt werden.



**VERWENDEN SIE KEINE TOPFKRATZER AUS STAHLWOLLE.** Sie zerkratzen damit die Oberfläche.

## ERST EINMAL SELBST PRÜFEN

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

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

**AUF DIESE WEISE LASSEN SICH** unnötige Anfahrten des Kundendiensttechnikers und damit verbundene Kosten vermeiden.

Wenn Sie den Kundendienst anrufen, geben Sie bitte die Seriennummer und Typenbezeichnung des Gerätes an (siehe Kundendienst-Aufkleber). Weitere Hinweise finden Sie im Garantieheft.



**DAS NETZKABEL DARF NUR GEGEN EIN ORIGINALKABEL AUSGETAUSCHT WERDEN,** das Sie über unseren Kundendienst beziehen können. Das Netzkabel darf nur von einem dafür geschulten Kundendiensttechniker ausgetauscht 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.*

**ENTFERNEN SIE KEINE GEHÄUSETEILE.**



## DATEN ZUR PRÜFUNG 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	Ungef. Zeit	Leistungsstufe	Behälter/Gefäß
12.3.1	1000 g	12-13 min	650 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5,5 min	650 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	13-14 min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	28-30 min	Heißluft 190 °C + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	28-30 min	Heißluft 175 °C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1000 g	30-32 min	Heißluft 210 °C + 350 W	Pyrex 3.827
13.3	500 g	10 min	160 W	

### IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT IEC 60350.

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

Test	Ungef. Zeit	Temperatur	Vorgeheiztes Gerät	Zubehör
8.4.1	30-35 min	150 °C	Nein	Backblech
8.4.2	18-20 min	170 °C	Ja	Backblech
8.5.1	33-35 min	160 °C	Nein	Grillrost
8.5.2	65-70 min	160-170 °C	Ja	Grillrost

## TECHNISCHE DATEN

<b>NETZSPANNUNG</b>	<b>230 V / 50 Hz</b>
<b>EINGANGSNENNLEISTUNG</b>	<b>2800 W</b>
<b>SICHERUNG</b>	<b>16 A</b>
<b>AUSGANGSLEISTUNG MW</b>	<b>900 W</b>
<b>GRILLFUNKTION</b>	<b>1600 W</b>
<b>HEISSLUFT</b>	<b>1200 W</b>
<b>AUSSENABMESSUNGEN (H x B x T)</b>	<b>455 x 595 x 560</b>
<b>INNENABMESSUNGEN (H x B x T)</b>	<b>210 x 450 x 420</b>

Three horizontal light blue lines for writing.



Twenty horizontal light blue lines for writing, stacked vertically.

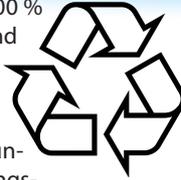
Three horizontal light blue lines for writing.



Twenty horizontal light blue lines for writing, arranged in a single column.

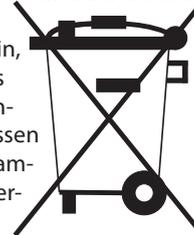
## HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

**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 potenzielle Gefahr darstellt (Kunststoffbeutel, 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 potenzielle Unfallgefahren, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Produkts entstehen können.

**DAS SYMBOL** auf dem Produkt oder der beiliegenden Produktdokumentation weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht als normaler Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen ist es an die zuständige Sammelstelle für die Wiederverwertung elektrischer und elektronischer Geräte auszuhandigen.



**DIE ENTSORGUNG** muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen.

**UM WEITERE INFORMATIONEN** über die Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produkts zu erhalten, wenden Sie sich bitte an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeinde, an den örtlichen Recyclinghof für Hausmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben.

**MACHEN SIE DAS GERÄT VOR DEM VERSCHROTEN** durch Abschneiden des Netzkabels funktionsuntüchtig.



Rev /B



Made in Sweden.