

Bedienungsanleitung

KitchenAid

Sicherheitshinweise	4
Hinweise zum Umweltschutz	7
Vor dem Anschließen	8
Nach dem Anschluss	8
Montage des Gerätes	8
Öko-Design Erklärung	8
Zubehörteile	9
Bedienfeld	10
Startschutz / Kindersicherung	10
Garstufe (nur automatische Funktionen)	10
Rühren Sie das Gargut um bzw. wenden Sie es (nur Automatikfunktionen)	11
Lebensmittelkategorien (nur Automatikfunktionen)	11
Abkühlen	11
Ändern der Einstellungen	12
Kurzzeitmesser	13
Während des Garen	14
Garen und Aufwärmen mit Mikrowellen	14
Jet Start	15
Crisp	15
Grill	16
Grill Combi	16
Schnellwärmfunktion	17
Heißluft	18
Kombinationsbetrieb mit Heißluft	19
Manuelles Auftauen	20
Jet Defrost	21
Auto reheat	22
Auto Crisp	23
Auto Cook	24
Wartung & Pflege	25
Hinweise zum Gebrauch und Empfehlungen	27
Anleitung zur Fehlersuche	28
Kundendienst	28
Entsorgung von Altgeräten	28

SICHERHEITSHINWEISE

WICHTIG: DIESE MÜSSEN DURCHGELESEN UND BEACHTET WERDEN

Diese Sicherheitsanweisungen vor dem Gebrauch aufmerksam durchlesen.

Diese Anweisungen griffbereit zum Nachschlagen aufbewahren.

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

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei Nichtbeachten dieser Sicherheitshinweise, für unsachgemäße Verwendung des Gerätes oder falsche Einstellung der Kontrollen.

SICHERHEITSHINWEISE

WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß: Kinder unter 8 Jahren dürfen sich dem Gerät nur unter Aufsicht nähern.

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Pflege des Geräts darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.

WARNUNG: Die Heizelemente oder

Innenflächen nicht berühren - Verbrennungsgefahr.

WARNUNG: Wenn die Tür oder die Türdichtung beschädigt sind, darf das Gerät erst nach einer Reparatur durch geschultes Fachpersonal wieder verwendet werden.

WARNUNG: Erhitzen Sie Flüssigkeiten und Speisen niemals in geschlossenen Gefäßen, da sie explodieren können.

Die Mikrowelle ist für das Aufheizen von Speisen und Getränken bestimmt. Das Trocknen von Lebensmitteln, Kleidungsstücken oder das Aufwärmen von Heizpolstern, Sandalen, Schwämmen, feuchten Tüchern usw. kann zu Verletzungen, Entzündung oder Brand führen.

Beim Aufheizen von Speisen in Kunststoff- oder Papierbeuteln oder -behältern behalten Sie das Gerät bitte gut im Auge, um mögliche Funkenbildung sofort zu bemerken.

Das Aufheizen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten eruptivem Sieden führen; gehen Sie daher stets vorsichtig mit dem Flüssigkeitsbehälter um.

Der Inhalt von Babyfläschchen oder Babynahrungsgläsern muss vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Garen oder Aufwärmen ganzer Eier mit oder ohne Schale, da diese auch nach Beenden des Gar- oder Aufwärmvorgangs explodieren können.

Kleidung oder andere brennbare Materialien vom Gerät fernhalten, bis

alle Komponenten vollständig abgekühlt sind.

Heißes Fett und Öl sind leicht entzündlich. Stets vorsichtig beim Garen von Speisen mit hohem Fett-, Öl- oder Alkoholgehalt (z.B. Rum, Cognac, Wein) sein - Brandgefahr.

Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren, da die Temperatur des Frittieröls nicht kontrolliert werden kann.

Eignet sich das Gerät für die Verwendung von Sonden, ausschließlich für diesen Ofen empfohlene Temperatursonden verwenden (wenn vorhanden).

Verwenden Sie Backofenhandschuhe, um Gargeschirr und Zubehörteile zu entnehmen. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren. Die Tür nach Garzeitende vorsichtig öffnen, die heiße Luft oder Dampf allmählich austreten lassen, bevor ins Geräteinnere gefasst wird.

Nur mikrowellene geeignete Utensilien verwenden.

Die Warmluftklappen an der Vorderseite des Ofens nicht abdecken.

Wenn Rauch austritt, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Stecker heraus. Halten Sie die Tür geschlossen, damit sich die Flammen nicht ausbreiten können.

ZULÄSSIGE NUTZUNG

Dieses Gerät eignet sich ausschließlich für den häuslichen Gebrauch, nicht für den professionellen Einsatz.

Das Gerät nicht im Freien verwenden.

Lagern Sie keine explosiven oder brennbaren Stoffe wie Spraydosen und stellen oder benutzen Sie kein Benzin oder andere brennbare Materialien im oder in der Nähe des Gerätes: es besteht Brandgefahr, falls

das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.

VORSICHT: Das Gerät ist nicht für den Betrieb mittels externer Zeitschaltuhr oder getrenntem

Fernbedienungssystem vorgesehen.

Dieses Gerät ist für

Haushaltsanwendungen und ähnliche Anwendungen konzipiert, zum Beispiel:

- Mitarbeiterküchen im Einzelhandel, in Büros oder in anderen

- Arbeitsbereichen;

- Gutshäuser;

- Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;

- Pensionen oder Ferienwohnungen.

Jegliche andere Art der Nutzung (z.B. Aufheizen von Räumen) ist untersagt.

INSTALLATION

Einbau und Reparaturen müssen von einer Fachkraft gemäß den Herstellerangaben und gültigen örtlichen Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden. Das Gerät nicht selbst reparieren und tauschen keine Teile austauschen, wenn dies von der Bedienungsanleitung nicht ausdrücklich vorgesehen ist.

Kinder sollten keine

Installationsarbeiten durchführen.

Kinder während der Installation vom Gerät fernhalten. Das

Verpackungsmaterial

(Kunststoffbeutel, Styropor usw.),

während und nach der Installation,

nicht in der Reichweite von Kindern aufbewahren.

Das Gerät muss von zwei oder mehr

Personen gehandhabt und aufgestellt

werden. Schutzhandschuhe zum

Auspacken und zur Installation des

Geräts verwenden.

Prüfen Sie das Gerät nach dem

Auspacken auf Transportschäden. Bei

Problemen wenden Sie sich bitte an

Ihren Händler oder an den nächsten Kundendienst.

Das Gerät vor Installationsarbeiten von der Stromversorgung trennen.

Achten Sie während der Installation darauf, das Netzkabel nicht mit dem Gerät selbst zu beschädigen.

Das Gerät erst starten, wenn die Installationsarbeiten abgeschlossen sind.

Dieses Gerät ist für den Einbau vorgesehen. Verwenden Sie es nicht frei stehend.

Den Unterbauschrank vor dem Einschleiben des Geräts auf das Einbaumaß zurechtschneiden und alle Sägespäne und Schnittreste sorgfältig entfernen.

Der Geräteboden darf nach der Installation nicht mehr zugänglich sein.

Den Mindestabstand zwischen der Arbeitsfläche und der oberen Kante des Ofens nicht abdecken.

Das Gerät erst unmittelbar vor der Installation von der Polystyrolunterlage nehmen.

Vergewissern Sie sich nach dem Auspacken, dass die Tür richtig schließt.

Bei Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder an den nächsten Kundendienst.

ELEKTRISCHE WARNUNGEN

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

Passt der mitgelieferte Stecker nicht zur Steckdose, einen qualifizierten Techniker kontaktieren.

Das Netzkabel muss lang genug sein, um das Gerät nach der Montage im

Küchenmöbel an die Hauptstromversorgung anzuschließen. Ziehen Sie nicht am Netzkabel.

Beschädigte Netzkabel nur durch identische Kabel ersetzen. Der Austausch des Netzkabels muss von einem qualifizierten Techniker gemäß den Herstellerangaben und den gültigen Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden. Einen autorisierten Kundendienst kontaktieren.

Passt der mitgelieferte Stecker nicht zur Steckdose, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, Mehrfachstecker oder Adapter.

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht einwandfrei funktioniert, wenn es heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen.

Nach der Installation dürfen Stromführende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.

Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen und verwenden Sie es nicht, wenn Sie barfuß sind.

Das Typenschild befindet sich an der Vorderkante des Backofens (bei offener Tür sichtbar).

Zum Austausch des Stromkabels kontaktieren Sie bitte einen autorisierten Kundendienst.

Es muss im Einklang mit den nationalen Bestimmungen zur elektrischen Sicherheit möglich sein, den Netzstecker des Geräts zu ziehen, oder es mit einem mehrpoligen Trennschalter, welcher der Steckdose vorgeschaltet ist, auszuschalten.

REINIGUNG UND WARTUNG

Zur Reinigung und Wartung
Schutzhandschuhe tragen.

Das Gerät vor Wartungsarbeiten von
der Stromversorgung trennen.

Verwenden Sie keine
Dampfreinigungsgeräte.

WARNUNG: Laien bringen sich durch
Wartungs- oder Reparaturversuche in
Gefahr, bei denen die zum Schutz vor
Mikrowellenstrahlung am Gerät
angebrachten Abdeckungen oder
Gehäuseteile entfernt werden
müssen.

WARNUNG: Vor dem Austausch der
Lampe sicherstellen, dass das Gerät
ausgeschaltet ist, da sonst die Gefahr
eines Stromschlags besteht.

Wird das Gerät nicht laufend sauber

gehalten, kann dies zur Abnutzung
der Oberfläche führen, was die
Lebensdauer des Gerätes verringern
und evtl. zu gefährlichen Situationen
führen kann.

Der Ofen muss regelmäßig gereinigt
werden; alle Lebensmittelreste und
Ablagerungen müssen dabei entfernt
werden.

Vor der Reinigung oder Wartung
sicherstellen, dass das Gerät
abgekühlt ist.

Keine Scheuermittel oder
Metallschaber verwenden, um die
Glasoberfläche in der Tür zu reinigen.
Hierbei kann die Oberfläche verkratzt
werden, was zu Glasbruch führen
kann.

HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

ENTSORGUNG VON VERPACKUNGSMATERIALIEN

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 %
wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol



Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht
einfach fort, sondern entsorgen Sie es gemäß den
geltenden örtlichen Vorschriften.

ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN

Das Gerät vor der Entsorgung durch Trennen des
Netzkabels unbrauchbar machen und Türen und
Ablageflächen (falls vorhanden) entfernen, so dass
Kinder nicht einfach hineinklettern können und darin
eingeschlossen bleiben.

Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder
wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt.

Entsorgen Sie das Gerät im Einklang mit den lokalen
Vorschriften zur Abfallbeseitigung.

Genauere Informationen zu Behandlung, Entsorgung
und Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten
erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Verwaltungsstelle, der
Müllabfuhr oder dem Händler, bei dem Sie das Gerät
gekauft haben.

Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie
2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte
(WEEE) gekennzeichnet.

Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses
Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit
Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden
durch falsches Entsorgen gefährdet.



Das Symbol  auf dem Gerät bzw. auf dem
beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin,
dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist,
sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und
Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

ENERGIESPARTIPPS

Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es in der
Gartabelle oder Ihrem Rezept so angegeben ist.
Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder
emaillierte Backformen, da sie die Hitze besonders gut
aufnehmen.

Schalten Sie den Backofen 10 bis 15 Minuten vor Ende
der eingestellten Garzeit aus. Falls die Speisen eine
lange Garzeit benötigen, so garen diese auch bei
abgeschaltetem Backofen weiter.

ÖKO-DESIGN ERKLÄRUNG

Dieses Gerät entspricht den Ökodesignanforderungen der Europäischen Richtlinien Nr. 65/2014 und Nr. 66/2014 in Übereinstimmung mit der europäischen Norm EN 60350-1.

Montage des Geräts

Zur Installation des Geräts die mitgelieferte separate Montageanleitung befolgen.

Vor dem Anschließen

Die Spannung auf dem Typenschild muss der Spannungsversorgung in Ihrem Haus entsprechen. Entfernen Sie die Platten zum Schutz der Mikrowellenluftkanäle an der Seite der Garraumwand des Mikrowellengeräts nicht. Sie verhindern, dass Fett und Speiseteilchen in die Mikrowelleneinlassöffnungen gelangen. Sicherstellen, dass das Mikrowellengerät vor der Montage leer ist. Sicherstellen, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Die Garraumtür des Mikrowellengeräts muss dicht mit dem Rahmen abschließen und die innen liegende Türdichtung darf nicht beschädigt sein. Leeren Sie das Mikrowellengerät und reinigen Sie den Innenraum mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist, wenn es nicht einwandfrei funktioniert, herunter gefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Tauchen Sie das Netzkabel

nicht ins Wasser. Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen.

Es besteht Stromschlag-, Brand- oder Verletzungsgefahr.

Sollte das Netzkabel zu kurz sein, muss ein qualifizierter Elektriker eine Steckdose in der Nähe des Gerätes anbringen.

Das Netzkabel muss lang genug sein, um das in die Küchenzeile eingebaute Gerät an das Stromnetz anzuschließen.

Zur Erfüllung der geltenden Sicherheitsbestimmungen, muss installationsseitig ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vorgesehen werden.

Nach dem Anschluss

Das Gerät kann nur in Betrieb genommen werden, wenn die Mikrowellentür fest geschlossen ist.

Die Erdung dieses Geräts ist gesetzlich vorgeschrieben. Der Hersteller ist bei Missachtung dieser Vorschrift von jeder Haftung für Personen-, Tier- und Sachschäden freigestellt.

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

Der Geräteboden darf nach der Installation nicht mehr zugänglich sein.

Für einen einwandfreien Gerätebetrieb darf die Mindestöffnung zwischen Arbeitsfläche und Geräteoberseite nicht verschlossen werden.

Zubehörteile

ALLGEMEINES

EINE Reihe von Zubehörteilen ist im Handel erhältlich. Vor dem Kauf sicherstellen, dass sie mikrowellengeeignet sind.

VOR DEM KOCHEN SICHERSTELLEN, DASS DIE VERWENDETEN UTENSILIEN mikrowellengeeignet sind, sie müssen zunächst ohne Speisen in der Mikrowelle getestet werden.

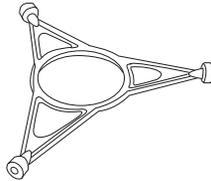
ACHTEN SIE BEIM HINEINSTELLEN VON SPEISEN UND ZUBEHÖRTEILEN in die Mikrowelle darauf, dass diese nicht mit den Innenwänden des Gerätes in Berührung kommen. Das gilt besonders dann, wenn die Zubehörteile aus Metall sind oder Metallteile enthalten.

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

IMMER SICHERSTELLEN, dass sich der Drehteller ungehindert drehen kann, bevor der Ofen eingeschaltet wird.

DREHTELLER AUFLAGE

VERWENDEN SIE IMMER DIE DREHTELLERAUFLAGE unter dem Glasdrehteller. Legen Sie keine anderen Gegenstände auf die Drehtellerauflage. Setzen Sie die Drehtellerauflage in das Gerät ein.



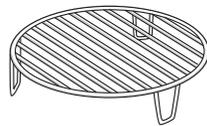
GLASDREHTELLER

VERWENDEN SIE DEN GLASDREHTELLER bei allen Zubereitungsarten. Er fängt herunter tropfende Flüssigkeiten und Speiseteilchen auf, so dass eine unnötige Verschmutzung des Innenraums vermieden wird. Stellen Sie den Glasdrehteller auf die Drehtellerauflage.



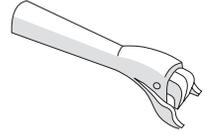
GRILLROST

BENUTZEN SIE DEN GRILLROST, wenn Sie mit den Grillfunktionen grillen. **DIE SPEISE AUF DEN UNTEREN GRILLROST LEGEN,** damit bei der Verwendung der Heißluftfunktionen die Luft ungehindert um die Speise zirkulieren kann.



CRISP-GRIFF

Den speziell mitgelieferten Crisp-Griff verwenden, um die heiße Crisp-Platte aus dem Gerät zu nehmen.



CRISP-PLATTE

Die Speise direkt auf die Crisp-Platte legen. Benutzen Sie beim Gebrauch der Crisp-Platte immer den Glasdrehteller als Untersatz.



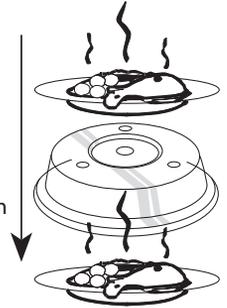
Die Crisp-Platte nicht als Ablage für Utensilien verwenden, da sie schnell sehr heiß wird und die Utensilien beschädigen könnte.

Die Crisp-Platte kann vor der Verwendung vorgewärmt werden (max. 3 Min.). Benutzen Sie zum Vorwärmen der **Platte** immer die Crisp-Funktion.

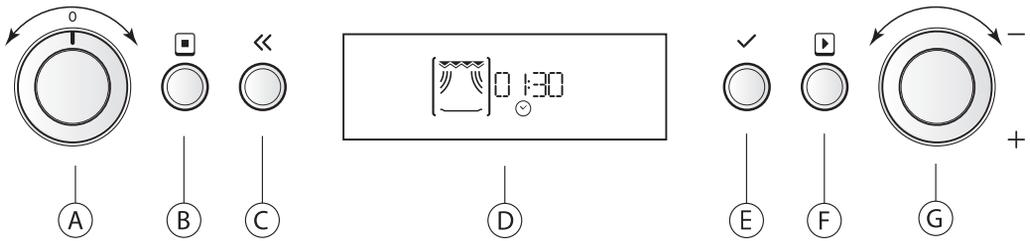
ABDECKHAUBE

DIE ABDECKUNG dient zum Abdecken der Speisen beim Garen und Aufwärmen ausschließlich mit Mikrowellen. Sie trägt dazu bei, Spritzer im Gerät zu vermeiden, die Feuchtigkeit in den Speisen zu erhalten und die erforderliche Garzeit zu verkürzen.

BENUTZEN SIE die Abdeckung auch zum Aufwärmen auf zwei Ebenen.



Bedienfeld



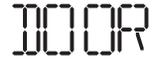
- A. Multifunktionsknopf
- B. Stopptaste
- C. Zurück-Taste
- D. Display

- E. OK-Taste
- F. Start-Taste
- G. Einstellknopf (+/-)

Startschutz/Sicherungsverriegelung

DIESE AUTOMATISCHE SICHERHSFUNKTION WIRD NACH EINER MINUTE AKTIVIERT, NACHDEM das Gerät in den „Standby-Modus“ (Bereitschaftsmodus) zurückgekehrt ist. (Das Gerät befindet sich im Standby-Modus, wenn die 24-Stunden-Uhr angezeigt wird, oder, falls die Uhr nicht eingestellt wurde, wenn das Display dunkel ist).

DIE SICHERHEITSSPERRE WIRD ERST DANN FREIGEgeben, WENN DIE TÜR GEÖFFNET UND GESCHLOSSEN WIRD, Z.



B. wenn Speisen in das Gerät gestellt werden. Andernfalls zeigt das Display die Meldung „DOOR“ an.

Garstufe (nur automatische Funktionen)

DIE „GARSTUFE“ ist für die meisten Automatikfunktionen verfügbar. Das Endergebnis kann persönlich über den Modus „Garstufe einstellen“ reguliert werden. Mit dieser Funktion lässt sich eine höhere oder niedrigere Endtemperatur bzw. eine längere oder kürzere Garzeit einstellen im Vergleich zur Standard-Einstellung.

BEI BENUTZUNG einer dieser Funktionen verwendet das Gerät die Standardeinstellung. Diese Einstellung liefert normalerweise das beste Ergebnis. Sollte jedoch die erwärmte Speise für den sofortigen Verzehr zu heiß geworden sein, kann die Einstellung

einfach korrigiert werden, bevor diese Funktion das nächste Mal verwendet wird.



GARSTUFE	
STUFE	WIRKUNG
HIGH +2	ERZIELT DIE HÖCHSTE ENDTemperatur
HIGH +1	ERZIELT EINE HÖHERE ENDTemperatur
MID 0	STANDARD-VOREINSTELLUNG
LOW -1	ERZIELT EINE NIEDRIGERE ENDTemperatur
LOW -2	ERZIELT DIE NIEDRIGSTE ENDTemperatur

HINWEIS:

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

DIES TUN SIE DURCH AUSWAHL DER GARSTUFE mit den Tasten +/-, gleich nach dem Drücken der Start-Taste.

Rühren Sie das Gargut um bzw. wenden Sie es (nur Automatikfunktionen)

BEI EINIGEN AUTOMATIKFUNKTIONEN kann es vorkommen, dass der Ofen das Programm stoppt (abhängig von gewähltem Programm und Lebensmittelkategorie) und Sie auffordert, STIR FOOD (Gargut umzurühren) oder TURN FOOD (Gargut zu wenden).

HINWEIS: DAS GERÄT SETZT SICH AUTOMATISCH NACH 1 MINUTE WIEDER IN GANG, wenn die Speise nicht gewendet bzw. umgerührt wurde. Das Aufwärmen dauert in diesem Fall länger.

FORTSETZEN DES GARVORGANGS:

- öffnen Sie die Tür
- Rühren Sie das Gargut um bzw. wenden Sie es
- Schließen Sie die Tür und setzen Sie den Betrieb durch Drücken der Start-Taste fort

Lebensmittelkategorien (nur Automatikfunktionen)

WENN SIE DIE AUTOMATIKFUNKTIONEN VERWENDEN, muss das Gerät wissen, welche Lebensmittelkategorie es benutzen soll, um gute Ergebnisse zu erzielen. Das Wort FOOD und eine Ziffer für die Lebensmittelkategorie erscheinen, wenn Sie eine Lebensmittelkategorie mit den Tasten +/- auswählen.



FOOD	
	1 DINNER PLATE (250g - 500g)
	2 SOUP (200g -
	

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

FÜR LEBENSMITTEL, DIE NICHT IN DEN TABELLEN AUFGELISTET SIND, und wenn das Gewicht unter oder über den empfohlenen Gewichten liegt, den Vorgang für „Garen und Aufwärmen mit Mikrowellen“ befolgen.

Abkühlen

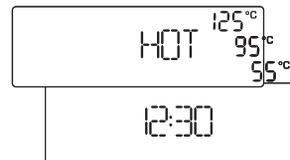
NACH ABSCHLUSS EINER FUNKTION, startet das Gerät eventuell einen Abkühlvorgang. Das ist normal. Danach schaltet sich das Gerät automatisch ab.

LIEGT DIE TEMPERATUR ÜBER 50°C, werden „HOT“ und die aktuelle Garraumtemperatur angezeigt. Achten Sie stets darauf, dass Sie nicht die Geräteinnenwand berühren, wenn Sie Speisen aus dem Gerät entnehmen. Verwenden Sie Ofenhandschuhe.

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

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

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



Ändern der Einstellungen

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.

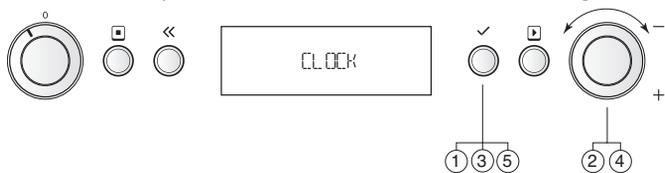
IHR GERÄT BESITZT eine Reihe von Funktionen, die Sie beliebig einstellen können.



1. **DREHEN SIE DEN MULTIFUNKTIONSKNOPF, bis "Settings" angezeigt wird.**
2. **DREHEN SIE DEN (+/-)-EINSTELLKNOF-EINSTELLKNOF**, um eine der folgenden Anpassungen vorzunehmen:
 - Clock (Uhr)
 - Sound (Ton)
 - Eco (Öko)
 - Brightness (Helligkeit)
3. **DRÜCKEN SIE DIE STOPPTASTE**, um die Einstellfunktion zu verlassen und alle Änderungen zu speichern.

UHR EINSTELLEN

LASSEN SIE BEIM EINSTELLEN DER UHR DIE TÜR GEÖFFNET. Dies gibt Ihnen 5 Minuten, um die Uhrzeit einzustellen. Ansonsten muss jeder Schritt innerhalb von 60 Sekunden ausgeführt werden.



1. **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE** (die beiden linken Ziffern (Stunden) blinken).
2. **DREHEN SIE DEN (+/-)-EINSTELLKNOF**, um die Stunde einzustellen.
3. **DIE OK-TASTE DRÜCKEN.** (Die rechten beiden Ziffern (Minuten) beginnen zu blinken).
4. **DREHEN SIE DEN (+/-)-EINSTELLKNOF**, um die Minuten einzustellen.
5. **ERNEUT DIE OK-TASTE DRÜCKEN**, um die Änderung 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.



LAUTSTÄRKE EINSTELLEN



1. **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**
2. **DREHEN SIE DEN (+/-)-EINSTELLKNOF**, um den Signalton ON oder OFF einzustellen.
3. **ERNEUT DIE OK-TASTE DRÜCKEN**, um die Änderung zu bestätigen.

Ändern der Einstellungen

ECO



1. **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**
2. **DREHEN SIE DEN (+/-)-EINSTELLKNOPF**, um die Funktion ECO „ON“ oder „OFF“ zu schalten.
3. **ERNEUT DIE OK-TASTE DRÜCKEN**, um die Änderung zu bestätigen.

WENN DER ECO-MODUS EINGESCHALTET IST, wird das Display nach einer Weile automatisch abgedimmt, um Energie zu sparen. Sie leuchtet automatisch wieder auf, sobald eine Taste gedrückt oder die Tür geöffnet wird. 30 Sekunden nach Beendigung des Garvorgangs schaltet sich das Licht im Garraum aus.

WENN OFF EINGESTELLT IST, wird die Anzeige automatisch nach drei Minuten abgedimmt.

Sie leuchtet automatisch wieder auf, sobald eine Taste gedrückt oder die Tür geöffnet wird. Nach Beendigung des Garvorgangs schaltet sich das Licht im Garraum aus.

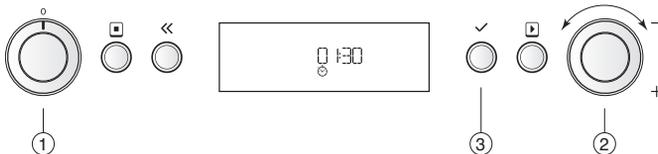
BRIGHTNESS (HELLIGKEIT)



1. **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**
2. **DEN (+/-) EINSTELLKNOPF DREHEN**, um die Helligkeit nach Wunsch anzupassen.
3. **ERNEUT DIE OK-TASTE DRÜCKEN**, um die Auswahl zu bestätigen.

Küchentimer

DIESE FUNKTION VERWENDEN, wenn ein Küchentimer zur genauen Messung der Zeit für verschiedene Vorgänge benötigt wird, z. B. zum Kochen von Eiern oder zum Gehenlassen von Teig vor dem Backen.



1. **STELLEN SIE SICHER, DASS DER MULTIFUNKTIONSKNOPF AUF 0 STEHT.**
2. **DREHEN SIE DEN (+/-) KNOPF**, um den Timer (Kurzzeitmesser) wie gewünscht einzustellen.
3. **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**

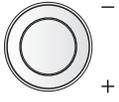
Nach dem Ablauf der eingestellten Zeit **ERTÖNT EIN SIGNALTON**.

DURCH DRÜCKEN DER STOPP-TASTE vor Ablauf der eingestellten Zeit wird der Timer auf Null zurückgesetzt.

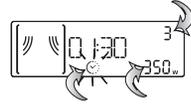
Während des Garens

▶ WÄHREND DES GARVORGANGS:

Die Zeit kann durch Drücken der „Start“-Taste problemlos in 30-Sekunden-Schritten verlängert werden. Mit jedem Tastendruck wird die Garzeit um 30 Sekunden verlängert.



DEN +/- EINSTELLKNOPF DREHEN, um zwischen den Parametern zu schalten und auszuwählen, welchen Sie verändern möchten.



✓
DURCH **DRÜCKEN DER OK-TASTE** wird ein Parameter ausgewählt und eingestellt (er blinkt auf). Drehen Sie den (+/-)-Einstellknopf, um Ihre Einstellung zu ändern.

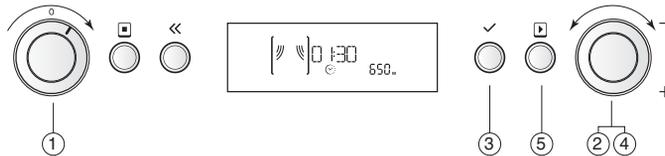
ERNEUT DIE OK-TASTE DRÜCKEN, um die Auswahl zu bestätigen. Das Gerät setzt den Betrieb automatisch mit der neuen Einstellung fort.



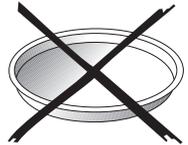
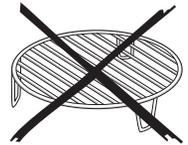
DURCH **DRÜCKEN DER ZURÜCK-TASTE** ist es möglich, zum zuletzt geänderten Parameter zurückkehren.

Garen und Aufwärmen mit Mikrowellen

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



- DREHEN SIE DEN MULTIFUNKTIONSKNOPF**, bis Sie die Mikrowellen-Funktion gefunden haben.
- DREHEN SIE DEN (+/-) KNOPF**, um die Mikrowellen-Leistungsstufe einzustellen.
- DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Sie gelangen automatisch zur nächsten Einstellung.
- DREHEN SIE DEN (+/-) KNOPF**, um die Garzeit einzustellen.
- DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE.**



SOBALD DER GARVORGANG GESTARTET WURDE, kann die Garzeit einfach durch Drücken der Start-Taste in 30-Sekunden-Schritten erhöht werden. *Mit jedem Tastendruck* wird die Garzeit um 30 Sekunden verlängert. Die Garzeit lässt sich auch durch Drehen des Knopfes +/- verlängern bzw. verkürzen.

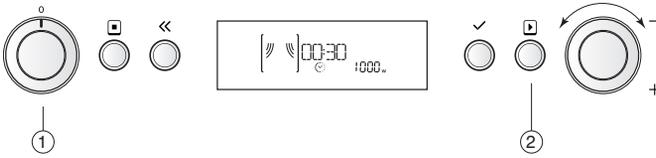
DIE TASTE << DRÜCKEN um zurück zu kehren, um die Garzeit und die Leistungsstufe zu ändern. Beide Einstellungen können mit dem (+/-)-Einstellknopf während des Garens geändert werden.

LEISTUNGSSTUFE

NUR MIKROWELLE	
LEISTUNG	GEBRAUCHSEMPFEHLUNG
1.000 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.
800 W	GAREN VON GEMÜSE , Fleisch usw.
650 W	GAREN VON FISCHE .
500 W	SCHONENDERE ZUBEREITUNG , z. B. bei Saucen mit hohem Eiweißgehalt, Käse und Eierspeisen, sowie zum Fertigmachen von Eintopfgerichten.
350 W	KÖCHELN VON EINTÖPFEN , Schmelzen von Butter und Schokolade.
160 W	AUFTAUEN . Leichtes Erwärmen von Butter und Käse.
90 W	AUFWEICHEN von Speiseeis
0 W	NUR BEI VERWENDUNG des Timers.

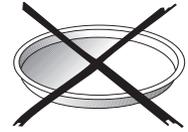
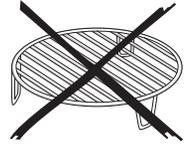
Jet Start

DIESE FUNKTION DIENT zum schnellen Aufwärmen von Speisen mit hohem Wassergehalt, wie: klare Suppen, Kaffee oder Tee.



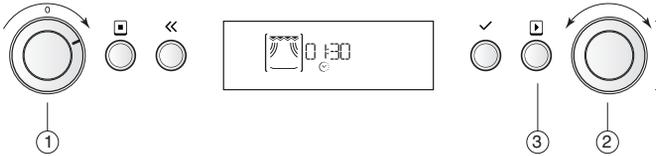
1. **STELLEN SIE SICHER, DASS DER MULTIFUNKTIONSKNOPF AUF 0 STEHT.**
2. **DIE START-TASTE DRÜCKEN**, um automatisch mit der höchsten Mikrowellen-Leistungsstufe und einer Garzeit von 30 Sekunden zu starten. Mit jedem weiteren Tastendruck wird die Zeit um 30 Sekunden verlängert.

SIE KÖNNEN DIE GARZEIT DURCH DRÜCKEN DES (+/-)-EINSTELLKNOPF auch verlängern bzw. verkürzen, wenn das Gerät bereits in Betrieb ist.



Crisp

DIESE FUNKTION zum Aufwärmen oder Backen von Pizza und anderen Backwaren verwenden. Sie ist auch zum Braten von Speck und Eiern, Würstchen, Hamburgern, usw. geeignet.



1. **DREHEN SIE DEN MULTIFUNKTIONSKNOPF**, bis Sie die Crisp-Funktion gefunden haben.
2. **DREHEN SIE DEN (+/-) KNOPF**, um die Garzeit einzustellen.
3. **DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE.**

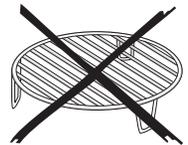
DER OFEN BENUTZT AUTOMATISCH Mikrowellen und Grill zum Aufheizen der Crisp-Platte. So erreicht die Crisp-Platte schnell ihre Arbeitstemperatur und verleiht der Speise die gewünschte knusprige Bräunung. Sicherstellen, dass sich die Crisp-Platte genau in der Mitte des Glasdreh Tellers befindet.

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

BERÜHREN SIE NIEMALS die obere Innenwand unterhalb des Grillelements.

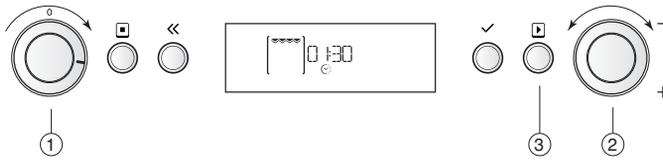
TOPFLAPPEN oder den extra mitgelieferten Crisp-Griff verwenden, um die heiße Crisp-Platte aus dem Gerät zu nehmen.

Für diese Funktion **NUR DIE MITGELIEFERTER CRISP-PLATTE VERWENDEN**. Andere auf dem Markt erhältliche Crisp-Platten führen bei Verwendung dieser Funktion nicht zu einem zufriedenstellenden Ergebnis.



Grill

BENUTZEN SIE DIESE FUNKTION, um die Oberflächen von Speisen, die auf dem Grillrost stehen, zu bräunen.



1. **DREHEN SIE DEN MULTIFUNKTIONSKNOPF**, bis Sie die Grill-Funktion gefunden haben.
2. **DREHEN SIE DEN (+/-) KNOPF**, um die Garzeit einzustellen.
3. **DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE.**

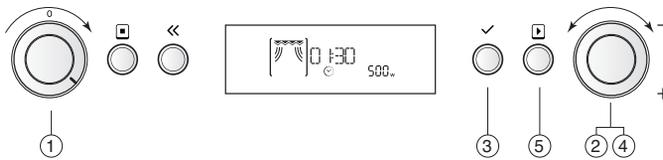
LEGEN SIE DAS GARGUT auf den Grillrost. Wenden Sie die Speisen während des Garvorgangs.

SICHERSTELLEN, DASS DIE VERWENDETEN UTENSILIEN hitzebeständig und ofenfest sind, bevor darin gegrillt wird.

KEINE UTENSILIEN AUS KUNSTSTOFF ZUM GRILLEN verwenden. Sie würden schmelzen. Auch Papier oder Gegenstände aus Holz sind dafür nicht geeignet.

Grill Combi

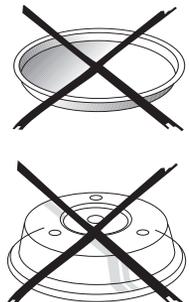
BENUTZEN SIE DIESE FUNKTION ZUR ZUBEREITUNG von Gratins, Lasagne, Geflügel und Folienkartoffeln.



1. **DREHEN SIE DEN MULTIFUNKTIONSKNOPF**, bis Sie die Grill Combi-Funktion gefunden haben.
2. **DREHEN SIE DEN (+/-) KNOPF**, um die Mikrowellen-Leistungsstufe einzustellen.
3. **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Sie gelangen automatisch zur nächsten Einstellung.
4. **DREHEN SIE DEN (+/-) KNOPF**, um die Garzeit einzustellen.
5. **DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE.**

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

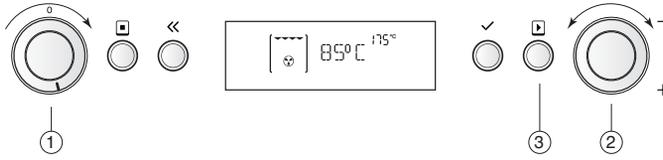
KOMBINATIONSBETRIEB MIT GRILL	
LEISTUNG	GEBRAUCHSEMPFEHLUNG:
650 W	GAREN VON Gemüse & Gratins
350 – 500 W	GAREN VON Geflügel & Lasagne
160 – 350 W	GAREN VON Fisch und tiefgefrorenen Gratins
160 W	GAREN VON Fleisch
90 W	GRATINIEREN VON Obst
0 W	ANBRÄUNEN nur während des Garvorgangs



Schnellaufheizen

BENUTZEN SIE DIESE FUNKTION zum Vorheizen des leeren Garraums.

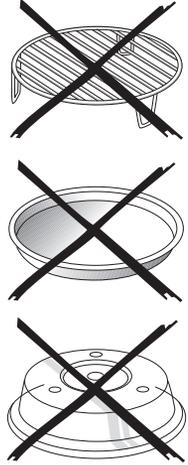
BEIM VORHEIZEN muss der Garraum ebenso wie bei konventionellen Backöfen vor dem Kochen oder Backen leer sein.



1. **DREHEN SIE DEN MULTIFUNKTIONSKNOPF**, bis Sie die Funktion Schnellaufheizen gefunden haben. (Die Standardtemperatur wird angezeigt).
2. **DEN (+/-) KNOPF DREHEN**, um die Temperatur einzustellen.
3. **DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE**. Während des Schnellaufheizvorgangs wird die aktuelle Garraumtemperatur angezeigt.

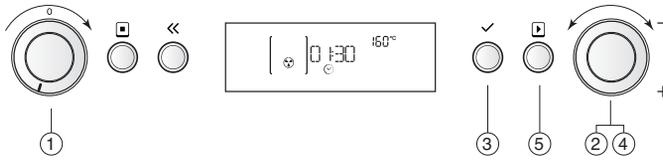
VOR ODER WÄHREND DES VORHEIZENS keine Speisen in den Garraum stellen. Sie können durch die starke Hitzeentwicklung anbrennen. Nach dem Beginn des Vorheizvorgangs kann die Gartemperatur noch durch Drehen des +/- Knopfs nachgestellt werden.

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



Heißluft

NUTZEN SIE DIESE FUNKTION zur Zubereitung von Schaumgebäck, Gebäck, Rühr- und Biskuitkuchen, Soufflés, Geflügel und Braten.



1. **DEN MULTIFUNKTIONSKNOPF DREHEN**, bis die Heißluftfunktion gefunden wird.
(Die Standardtemperatur wird angezeigt).
2. **DEN (+/-) KNOPF DREHEN**, 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 (+/-) KNOPF**, um die Garzeit einzustellen.
5. **DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE**.

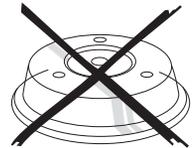
DAS GARGUT IMMER AUF DEN GRILLROST LEGEN, damit die Luft ungehindert um die Speise zirkulieren kann.



VERWENDEN SIE DIE CRISP-PLATTE zum Backen von Kleingebäck wie Plätzchen und Muffins als Backblech.

NACH DEM BEGINN DES HEIZVORGANGS kann die Garzeit ganz einfach mit dem +/- Knopf angepasst werden.

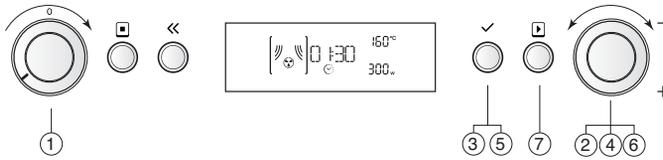
Die Zurück-Taste (<<) verwenden, um zurück zu kehren, um die Endtemperatur zu ändern.



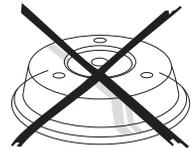
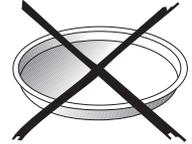
LEBENSMITTEL	ZUBEHÖRTEILE	OFENTEMPERATUR IN °C	GARZEIT
ROASTBEEF MEDIUM (1,3- 1,5 kg)	GESCHIRR auf Grillrost	170 – 180 °C	40 – 60 MIN
SCHWEINEBRATEN (1,3- 1,5 kg)	GESCHIRR auf Grillrost	170 – 190 °C	70 – 80 MIN
GANZES HÄHNCHEN (1,0- 1,2 kg)	GESCHIRR auf Grillrost	210 – 220 °C	50 – 60 MIN
RÜHRKUCHEN (schwer)	KUCHENFORM auf Grillrost	160 – 170 °C	50 – 60 MIN
RÜHRKUCHEN (leicht)	KUCHENFORM auf Grillrost	170 – 180 °C	30 – 40 MIN
KEKSE	CRISP-PLATTE auf Grillrost	170 – 190 °C, VORGEHEIZTES GERÄT	10 – 12 MIN
BROT LAIB	BACKFORM auf Grillrost	200 – 210 °C, VORGEHEIZTER OFEN	30 – 35 MIN
BRÖTCHEN	CRISP-PLATTE auf Grillrost	225 °C, VORGEHEIZTER OFEN	10 – 12 MIN
MERINGUE	CRISP-PLATTE auf Grillrost	100 – 125 °C, VORGEHEIZTER OFEN	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. **DEN MULTIFUNKTIONSKNOPF DREHEN**, bis die Funktion Kombinationsbetrieb mit Heißluft gefunden wird. (Die Standardtemperatur wird angezeigt).
2. **DEN (+/-) KNOPF DREHEN**, 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 (+/-) KNOPF**, 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 (+/-) KNOPF**, um die Garzeit einzustellen.
7. **DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE**.



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

NACH DEM BEGINN DES HEIZVORGANGS kann die Garzeit ganz einfach mit dem +/- Knopf angepasst werden.

Die Zurück-Taste (<<) verwenden, um zurück zu kehren, um die Leistungsstufe oder Endtemperatur zu ändern.

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

KOMBINATIONSBETRIEB MIT HEISSLUFT	
LEISTUNG	GEBRAUCHSEMPFEHLUNG:
350 W	GAREN VON Geflügel, Fisch und Gratins
160 W	GAREN VON Braten
90 W	BACKEN VON Brot und Kuchen
0 W	ANBRÄUNEN nur während des Garvorgangs

Manuelles Auftauen

BEIM MANUELLEN AUFTAUEN entsprechend dem Kapitel „Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle“ vorgehen und die Leistung auf 160 W einstellen.

DIE SPEISEN IN REGELMÄSSIGEN ABSTÄNDEN ÜBERPRÜFEN. Mit der Zeit wissen Sie aus Erfahrung, welche Garzeiten die unterschiedlichen Mengen benötigen.

TIEFKÜHLKOST IN GEFRIERBEUTELN, Frischhaltefolie oder Pappverpackungen können direkt mit der Verpackung zum Auftauen in das Gerät gestellt werden, solange diese keine Metallteile (z. B. Drahtverschlüsse) enthält.

DIE AUFTAUZEIT wird auch durch die Verpackungsform beeinflusst. Speisen in flachen Verpackungen tauen schneller auf als dicke Blöcke.

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

DECKEN SIE BESTIMMTE SPEISEBEREICHE (z. B. Hähnchenkeulen oder -flügel) mit Alufolie-Stücken ab, sobald diese warm werden.

WENDEN SIE GROSSE SPEISESTÜCKE nach halber Auftauzeit.

GEKOCHTES, GESCHMORTES UND FLEISCHSOSEN tauen besser auf, wenn sie während des Auftauprozesses umgerührt werden.

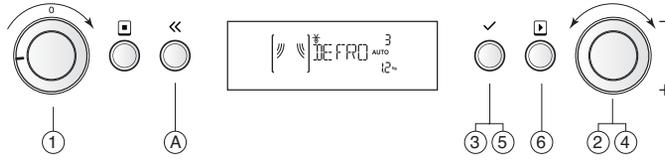
DIE AUFTAUZEIT sollte lieber etwas geringer bemessen und der Auftauprozess während der Stehzeit abgeschlossen werden.

MIT EINER STEHZEIT VON EINIGEN MINUTEN ergibt sich immer ein besseres Auftauergebnis, da sich die Temperatur gleichmäßiger im Lebensmittel verteilen kann.

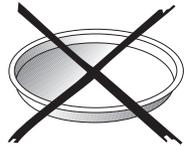
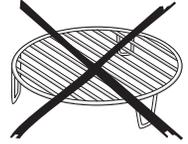
Jet Defrost

DIESE FUNKTION DIEN zum Auftauen von Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse und Brot. Die Funktion Jet Defrost sollte nur für Speisen mit einem Nettogewicht von 100 g bis - 2,5 kg genutzt werden.

STELLEN SIE DIE SPEISE STETS auf den Glasdrehteller.



1. **DREHEN SIE DEN MULTIFUNKTIONSKNOPF**, bis Sie die Funktion Jet Defrost gefunden haben.
2. **DREHEN SIE DEN (+/-)-EINSTELLKNOPF**, um die Lebensmittelkategorie auszuwählen. („FOOD“ und die Lebensmittelkategorie werden angezeigt).
3. **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Sie gelangen automatisch zur nächsten Einstellung.
4. **DEN (+/-) KNOPF DREHEN**, um das Gewicht einzustellen.
5. **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
6. **DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE**.



GEWICHT:

BEI DIESER FUNKTION MUSS das Nettogewicht der Speise bekannt sein. Das Gerät berechnet anschließend automatisch die Zeit bis zur Beendigung des Vorgangs.

WENN DAS GEWICHT NIEDRIGER ODER HÖHER ALS EMPFOHLEN IST: Befolgen Sie die Anweisung im Abschnitt „Garen und Auftauen mit Mikrowellen“ und stellen Sie beim Auftauen 160 W ein.

TIEFGEKÜHLTE SPEISEN:

Ein niedrigeres Gewicht wählen **WENN DIE SPEISEN WÄRMER** als die Tiefkühltemperatur (-18 °C) sind.

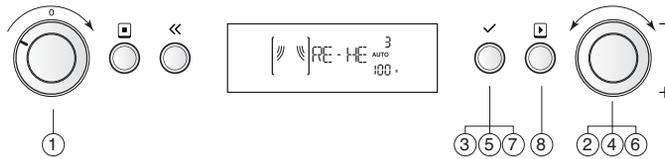
Ein höheres Gewicht wählen **WENN DIE SPEISEN KÄLTER** als die Tiefkühltemperatur (-18 °C) sind.

LEBENSMITTEL		HINWEISE
	1 FLEISCH (100 g - 2,0 kg)	Hackfleisch, Koteletts, Steaks oder Braten. DIE SPEISE bei Aufforderung des Gerätes wenden.
	2 GEFLÜGEL (100 g - 2,5 kg)	Ganze Hähnchen, Hähnchenstücke oder Hähnchenfilets. DIE SPEISE bei Aufforderung des Gerätes wenden.
	3 FISCH (100 g - 2,0 kg)	Ganze Fische, Fischsteaks oder Fischfilets. DIE SPEISE bei Aufforderung des Gerätes wenden.
	4 GEMÜSE (100 g - 2,0 kg)	Mischgemüse, Erbsen, Brokkoli usw. DIE SPEISE bei Aufforderung des Gerätes wenden.
	5 BROT (100 g - 1,0 kg)	Brotlaibe, süße oder herzhafte Brötchen. DIE SPEISE bei Aufforderung des Gerätes wenden.
<p>FÜR SPEISEN, DIE NICHT IN DIESER TABELLE AUFGEListET SIND und wenn das Gewicht unter oder über dem empfohlenen Gewicht liegt, den Vorgang für „Garen und Auftauen mit Mikrowellen“ befolgen und stellen Sie beim Auftauen 160 W ein.</p>		

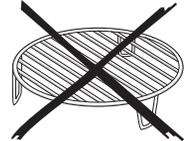
Auto Reheat (automatisches Aufwärmen)

BENUTZEN SIE DIESE FUNKTION zum Aufwärmen von tiefgefrorenen, gekühlten oder zimmertemperierten Fertiggerichten.

DIE SPEISE auf einen mikrowellengeeigneten und hitzebeständigen Teller oder in ein entsprechendes Kochgeschirr geben.



1. **DREHEN SIE DEN MULTIFUNKTIONSKNOPF**, bis Sie die Automatikfunktion gefunden haben.
2. **DREHEN SIE DEN (+/-)-EINSTELLKNOPF**, bis Sie die Auto Reheat 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“ und die Lebensmittelkategorie werden angezeigt).
5. **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Sie gelangen automatisch zur nächsten Einstellung.
6. **DEN (+/-) KNOPF DREHEN**, um das Gewicht einzustellen.
7. **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
8. **DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE**.



WENN SIE EINE SPEISE IM KÜHLSCHRANK AUFBEWAHRT oder zum Aufwärmen auf einen Teller gegeben haben, arrangieren Sie die dickeren, kompakteren Teile außen und die dünneren, weniger kompakten Teile in der Mitte des Tellers.

DÜNNERE FLEISCHSCHEIBEN übereinander legen oder in Schichten anordnen.

DICKERE SCHEIBEN (z.B. Hackbraten) oder Würstchen sollten eng aneinander angeordnet werden.

EINE STEHZEIT VON 1-2 MINUTEN VERBESSERT das Ergebnis, vor allem bei Tiefkühlkost.

VERWENDEN SIE BEI DIESER FUNKTION IMMER DIE MITGELIEFERTE ABDECKHAUBE; nur zum Aufwärmen von gekühlten Suppen ist die Abdeckhaube nicht erforderlich.

BEFINDEN SICH DIE SPEISEN IN EINER VERPACKUNG MIT DECKEL, stechen Sie die Verpackung 2- bis 3-mal an, damit der beim Aufwärmen entstehende Druck entweichen kann.

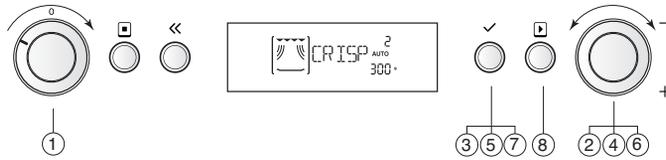
FRSCHHALTEFOLIE mit einer Gabel einstechen, damit der sich aufbauende Druck entweichen kann und die Folie durch den entstehenden Dampf nicht platzt.

LEBENSMITTEL		HINWEISE
	1 SPEISETELLER (250 g - 500 g)	BEREITEN SIE DAS GARGUT entsprechend o. g. Empfehlungen vor. Beim Garen abdecken.
	2 SUPPE (200 g - 800 g)	WÄRMEN SIE DIE SUPPE in mehreren separaten oder einer großen Schüssel ohne Abdeckhaube auf.
	3 TIEFGEKÜHLTE PORTION (250 g - 500 g)	BEFOLGEN SIE DIE ANWEISUNGEN AUF DER VERPACKUNG bezüglich der Lüftung, Einstechen usw.
	4 GETRÄNKE (0,1 - 0,5 L)	WÄRMEN SIE DIE GETRÄNKE OHNE ABDECKHAUBE AUF und geben Sie einen Metallöffel in den Becher bzw. die Tasse.
	5 TIEFGEFRORENE LASAGNE (250 g - 500 g)	GEBEN SIE diese in hitzebeständiges und mikrowellengeeignetes Kochgeschirr.

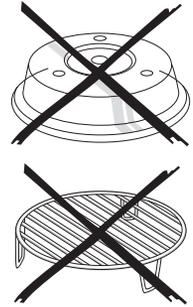
FÜR LEBENSMITTEL, DIE NICHT IN DIESER TABELLE AUFGELISTET SIND und wenn das Gewicht unter oder über den empfohlenen Gewichten liegt, den Vorgang für „Garen und Aufwärmen mit Mikrowellen“ befolgen.

Auto Crisp

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



1. **DREHEN SIE DEN MULTIFUNKTIONSKNOPF**, bis Sie die Automatikfunktion gefunden haben.
2. **DREHEN SIE DEN (+/-)-EINSTELLKNOPF**, bis Sie die Auto Crisp Funktion 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“ und die Lebensmittelkategorie werden angezeigt).
5. **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Sie gelangen automatisch zur nächsten Einstellung.
6. **DEN (+/-) KNOPF DREHEN**, um das Gewicht einzustellen.
7. **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
8. **DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE**.

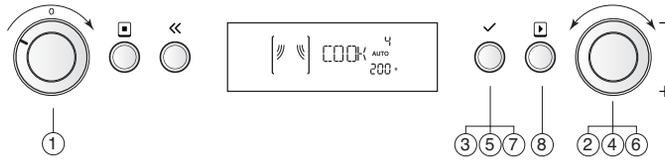


LEBENSMITTEL		HINWEISE
	1 POMMES FRITES (200 bis 500 g)	DIE POMMES FRITES gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Bestreuen Sie diese mit Salz, falls gewünscht. DIE SPEISE bei Aufforderung des Gerätes umrühren/wenden.
	2 PIZZA, dünner Boden (200 bis 600 g)	FÜR PIZZA mit dünnem Boden.
	3 PIZZA, DICKER BODEN (300 g - 800 g)	FÜR PIZZA mit dickem Boden.
	4 HÄHNCHENFLÜGEL (200 bis 500 g)	FETTEN SIE DIE CRISP-PLATTE für Hähnchenstücke ein garen sie auf Garstufe "Lo 2". DIE SPEISE bei Aufforderung des Gerätes wenden.
	5 QUICHE (200g bis 500g)	FÜR QUICHE und Kuchen.
<p>FÜR LEBENSMITTEL, DIE NICHT IN DIESER TABELLE AUFGELISTET SIND und wenn das Gewicht unter oder über den empfohlenen Gewichten liegt, den Vorgang für „Garen und Aufwärmen mit Mikrowellen“ befolgen</p>		

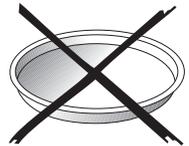
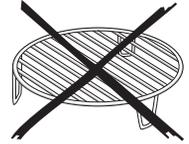
Auto Cook (automatisches Garen)

DIESE FUNKTION DARF NUR zum Garen verwendet werden. Die Auto Cook Funktion eignet sich ausschließlich für Speisen der hier aufgeführten Nahrungsmittelkategorien.

DIE SPEISE auf einen mikrowellengeeigneten und hitzebeständigen Teller oder in ein entsprechendes Kochgeschirr geben.



1. **DREHEN SIE DEN MULTIFUNKTIONSKNOPF**, bis Sie die Automatikfunktion gefunden haben.
2. **DREHEN SIE DEN (+/-)-EINSTELLKNOPF**, bis Sie die Auto Cook Funktion 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“ und die Lebensmittelkategorie werden angezeigt).
5. **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Sie gelangen automatisch zur nächsten Einstellung.
6. **DEN (+/-) KNOPF DREHEN**, um das Gewicht einzustellen.
7. **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
8. **DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE**.



GEMÜSE AUS KONSERVEN: Öffnen Sie immer die Konserve und geben Sie den Inhalt in mikrowellengeeignetes Geschirr. Garen Sie das Gemüse nie in seiner Dose.

GAREN SIE frisches, tiefgefrorenes oder Gemüse aus der Konserve mit Abdeckhaube.

FRISCHHALTEFOLIE mit einer Gabel einstechen, damit der sich aufbauende Druck entweichen kann und die Folie durch den entstehenden Dampf nicht platzt.

EMPFOHLENES GEWICHT		
	1 OFENKARTOFFELN (200 g - 1 kg)	STECHEN SIE DIE KARTOFFELN AN und geben Sie diese in mikrowellengeeignetes und herdfestes Geschirr. Wenden Sie die Kartoffeln, wenn ein Piepton ertönt. Vorsicht: Gerät, Geschirr und Gargut sind heiß. DIE SPEISE bei Aufforderung des Gerätes wenden.
	2 FRISCHES GEMÜSE (200 g - 800 g)	SCHNEIDEN SIE DAS GEMÜSE in gleich große Stücke. Geben Sie 2-4 Esslöffel Wasser hinzu und setzen Sie die Abdeckhaube darauf. Rühren Sie das Gemüse um, wenn ein Piepton ertönt. DIE SPEISE bei Aufforderung des Gerätes umrühren.
	3 GEFRORENES GEMÜSE (200 g - 800 g)	GAREN SIE DIE SPEISE UNTER DER ABDECKHAUBE. Rühren Sie das Gemüse um, wenn ein Piepton ertönt. DIE SPEISE bei Aufforderung des Gerätes umrühren.
	4 GEMÜSE AUS KONSERVEN (200 g - 600 g)	GAREN SIE DIE SPEISE IN MIKROWELLENGEEIGNETEM Geschirr, abgedeckt.
	5 POPCORN (100 g)	GAREN SIE jeweils nur eine Tüte. Wird mehr Popcorn benötigt, garen Sie die Tüten nacheinander.
FÜR SPEISEN, DIE NICHT IN DIESER TABELLE AUFGELISTET SIND und wenn das Gewicht unter oder über dem empfohlenen Gewicht liegt, den Vorgang für „Garen und Auftauen mit Mikrowellen“ befolgen und stellen Sie beim Auftauen 160 W ein.		

Wartung & Pflege

Im Normalfall **MÜSSEN SIE DAS GERÄT NUR REINIGEN.**

WIRD DAS GERÄT NICHT LAUFEND SAUBER GEHALTEN, kann dies zur Abnutzung der Oberfläche führen, was die Lebensdauer des Gerätes verringern und evtl. zu gefährlichen Situationen führen kann.

-  **KEINE TOPFREINIGER AUS METALL, SCHEUERMITTEL, Topfkratzer aus Stahlwolle und keine groben Reinigungstücher usw. verwenden, die das Bedienfeld sowie die Innen- und Außenfläche des Geräts beschädigen können.**
Benutzen Sie zum Reinigen einen Schwamm und ein mildes Reinigungsmittel oder geben Sie Glasreiniger-Spray auf ein Papiertuch.
AUF KEINEN FALL direkt in das Gerät sprühen.

IN REGELMÄSSIGEN ABSTÄNDEN, besonders wenn etwas übergelaufen ist, den Drehteller und die Drehtellerauflage entfernen und den Boden des Geräts reinigen.

VERWENDEN SIE DEN OFEN NUR mit korrekt eingesetztem Drehteller.

-  **NEHMEN SIE DAS MIKROWELLENGERÄT ERST WIEDER IN BETRIEB,** wenn der Drehteller nach der Reinigung wieder korrekt eingesetzt ist.

EIN MILDES REINIGUNGSMITTEL, Wasser und ein weiches Tuch zum Reinigen der Innenraumflächen sowie der Innen- und Außenseite der Gerätetür und der Türöffnung verwenden.

-  **FETTSPRITZER** oder Speisereste dürfen sich nicht um die Tür herum festsetzen.

BEI HARTNÄCKIGER VERSCHMUTZUNG lassen Sie eine Tasse Wasser 2 bis 3 Minuten lang im Garraum kochen. Der Dampf weicht die Verschmutzungen auf.

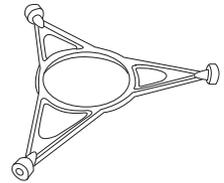
-  **VERWENDEN SIE ZUR REINIGUNG IHRES MIKROWELLENGERÄTES** keine Dampfreiniger.

Unangenehmer Geruch im Garraum lässt sich beseitigen, indem ein Glas Wasser mit **ZITRONENSAFT** auf den Drehteller gestellt und das Wasser einige Minuten lang gekocht wird.

DEN GRILLSTAB brauchen Sie nicht reinigen, da durch die starke Hitze Fettspritzer verdampfen. Die obere Wand des Garraums über dem Grillstab müssen Sie jedoch regelmäßig reinigen. Verwenden Sie dazu warmes Wasser, ein Reinigungsmittel 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 und somit die Brandgefahr zu reduzieren.

SPÜLMASCHINENFESTES ZUBEHÖR:

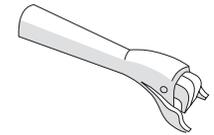
DREHTELLERAUFLAGE.



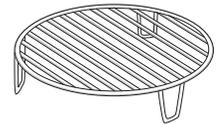
GLASDREHTELLER.



HALTEGRIFF FÜR CRISP-PLATTE.



GRILLROST.



SORGFÄLTIGE REINIGUNG:

DIE CRISP-PLATTE darf nur in mildem Spülwasser gereinigt werden. Bei starker Verschmutzung können ein Scheuerschwamm und ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden. Die Crisp-Platte vor der Reinigung **IMMER** erst abkühlen lassen.



-  Die noch heiße Crisp-Platte **NIEMALS** in Spülwasser eintauchen oder unter fließendes Wasser halten. Durch zu schnelles Abkühlen kann die Platte beschädigt werden.

-  **VERWENDEN SIE KEINE TOPFKRATZER AUS STAHLWOLLE.** Diese zerkratzen die Oberfläche.

IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT IEC 60705.

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

Test	Menge	Ungefähre Dauer	Leistungsstufe	Rechteckige
12.3.1	1000 g	13 Min	650 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5½ Min	650 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	16 Min	650 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	28 - 30 Min	Umluft 200 °C + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	25 Min	Umluft 200 °C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1000 g	30 - 32 Min	Heißluft 225 °C + 350 W	Pyrex 3.827
13.3	500 g	10 Min	Jet Defrost	

IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT IEC 60350.

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

Test	Ungefähre Dauer	Temperatur	Vorgeheiztes Gerät	Zubehörteile
8.4.1	25 - 28 Min	160 °C	Nein	Crisp-Platte auf Grillrost
8.4.2	22 - 24 Min	175 °C	Ja	Crisp-Platte auf Grillrost
8.5.1	33 – 35 Min	180 °C	Ja	Grillrost
8.5.2	65 – 70 Min	160 °C	Ja	Grillrost

TECHNISCHE DATEN

VERSORGUNGSSPANNUNG	230 V / 50 Hz
EINGANGSNENNLEISTUNG	2300 W
SICHERUNG	10 A
AUSGANGSLEISTUNG MW	1.000 W
GRILL	800 W
HEISLUFT	1200 W
AUSSENABMESSUNGEN (H x B x T)	385 x 595 x 514
INNENABMESSUNGEN (H x B x T)	200 x 405 x 380

Hinweise zum Gebrauch und Empfehlungen

So lesen Sie die Gartabelle

Die Tabelle zeigt die optimalen Funktionen für eine bestimmte Speisearart an. Die Garzeiten gelten, wenn angegeben, ab dem Moment, in dem Sie das Gargut in den Mikrowellengarraum geben, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu.

Die Gareinstellungen und -zeiten sind Richtwerte und hängen sowohl von der gegarten Menge als auch von der Art des Zubehörs ab. Garen Sie die Speisen immer nur die angegebene Mindestgarzeit und prüfen Sie dann, ob sie durchgegart sind.

Für beste Ergebnisse, die Hinweise in der Gartabelle zur Auswahl der zu verwendenden Zubehörteile (falls mitgeliefert) befolgen.

Frischhaltefolie und Beutel

Entfernen Sie alle Metallteile wie z. B. Verschlüsse von Papier- oder Plastikbeuteln, bevor diese in den Mikrowellengarraum gelegt werden.

Frischhaltefolie mit einer Gabel einstechen, damit der sich aufbauende Druck entweichen kann und die Folie durch den entstehenden Dampf nicht platzt.

Flüssigkeiten

Flüssigkeiten können ohne vorherige Blasenbildung überhitzen. Dies kann zum plötzlichen Überkochen von heißen Flüssigkeiten führen.

Um dies zu vermeiden:

1. Verwenden Sie möglichst keine hohen, schmalen Gefäße mit engem Hals.
2. Die Flüssigkeit umrühren, bevor das Gefäß in den Garraum des Mikrowellengerätes gestellt wird und einen Teelöffel im Gefäß lassen.
3. Nehmen Sie nach dem Erwärmen den Behälter vorsichtig aus dem Mikrowellengerät und rühren Sie vorsichtig um.

Lebensmittel Garen

Da die Mikrowellen die Lebensmittel nur bis auf eine bestimmte Tiefe durchdringen, sollten die Teile - wenn es mehrere sind, die gleichzeitig gegart werden müssen - kreisförmig angeordnet werden, um mehr Außenstücke zu erzeugen.

Kleine Stücke garen schneller als große Stücke.

Schneiden Sie für gleichmäßiges Garen die Lebensmittel in gleich große Stücke.

Feuchtigkeit verdampft während des Garens mit Mikrowellen.

Eine mikrowellengeeignete Abdeckhaube hilft Feuchtigkeitsverlust zu verringern.

Die meisten Lebensmittel garen weiter, wenn die Mikrowellengarzeit beendet ist. Sehen Sie daher immer eine Stehzeit vor, um den Garvorgang abzuschließen.

Üblicherweise ist es erforderlich, während des Mikrowellengarens umzurühren. Bringen Sie beim Umrühren die gegarten Portionen an den Außenrändern in die Mitte und die weniger gegarten, mittleren Portionen an die Außenseite.

Dünnere Fleischscheiben übereinander legen oder in Schichten anordnen. Dickere Scheiben (z.B. Hackbraten) und Würstchen sollten eng aneinander angeordnet werden.

Babynahrung

Babynahrung in Gläsern oder Getränke in Babyflaschen müssen nach dem Erwärmen immer umgerührt und auf die richtige Temperatur überprüft werden.

Dadurch wird eine gleichmäßige Wärmeverteilung sichergestellt und die Gefahr des Verbrühens oder Verbrennens kann vermieden werden.

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

Tiefgefrorenes

Für ein optimales Ergebnis empfehlen wir, direkt auf dem Glasdreheller aufzutauen. Bei Bedarf ist es möglich, einen leichten, Mikrowellen-geeigneten Plastikbehälter zu verwenden.

Gekochtes, Geschmortes und Fleischsoßen tauen besser auf, wenn sie während des Auftauprozesses umgerührt werden.

Trennen Sie einzelne Speisestücke, sobald diese auftauen. Einzelne Scheiben tauen schneller auf.

Anleitung zur Fehlersuche

Das Gerät funktioniert nicht

- Sind Drehtellerauflage und Drehteller richtig eingesetzt?
- Ist die Gerätetür richtig geschlossen?
- Sind die Sicherungen in Ordnung und ist Strom vorhanden?
- Wird das Gerät ausreichend belüftet?
Warten Sie 10 Minuten und versuchen Sie dann erneut, das Gerät in Betrieb zu nehmen.
- Öffnen und schließen Sie die Tür vor einem erneuten Versuch.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
Warten Sie 10 Minuten, bevor Sie es wieder anschließen und erneut versuchen.

Die Elektronikuhr funktioniert nicht

Zeigt das Display ein „F“ und eine Nummer an, rufen Sie bitte die nächste Kundendienststelle an. Geben Sie dabei an, welche Zahl nach dem „F“ folgt.

Kundendienst

Bevor Sie den Kundenservice rufen

1. Zuerst versuchen, die Störung anhand der unter „Anleitung zur Fehlersuche“ beschriebenen Empfehlungen selbst zu beheben.
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

Falls die Störung nach den vorstehend beschriebenen Kontrollen weiter besteht, wenden Sie sich bitte an den nächstgelegenen Kundenservice.

Sie benötigen dabei folgende Angaben:

- Eine kurze Beschreibung der Störung;
- Gerätetyp und Modellnummer;
- die Servicenummer (die Zahl nach dem Wort Service auf dem Typenschild), befindet sich rechts im Geräteinnenraum (bei offener Gerätetür sichtbar).



Die Servicenummer finden Sie auch im Garantieheft.

- Ihre vollständige Anschrift,
- Ihre Telefonnummer.

HINWEIS: Im Reparaturfall bitte den autorisierten **Kundenservice** kontaktieren (nur dann wird garantiert, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine fachgerechte Reparatur durchgeführt wird).

Entsorgung von Altgeräten

- Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Bei einer Verschrottung muss das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften entsorgt werden. Das Gerät dem Entsorgen funktionsuntüchtig machen, Netzkabel abschneiden.
- Für weitere Informationen zur Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten, die zuständige örtlichen Behörde, die Müllabfuhr oder den Händler kontaktieren, bei dem das Gerät gekauft wurde.



FOR THE WAY IT'S MADE.

WHIRLPOOL EUROPE s.r.l. Socio Unico

Viale G. Borghi, 27

21025 COMERIO (Varese) ITALY

Tel. +39 0332 759111 - Fax +39 0332 759268

www.whirlpool.eu

Gedruckt in Italien

05/16



400010886412

DE