

## INHALT

<b>WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE .....</b>	<b>2</b>	<b>HINWEISE ZUM GEBRAUCH UND EMPFEHLUNGEN .....</b>	<b>19</b>
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG .....	5		
HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ.....	5	<b>REINIGUNG UND WARTUNG .....</b>	<b>20</b>
<b>INSTALLATION.....</b>	<b>6</b>	<b>ANLEITUNG ZUR FEHLERSUCHE .....</b>	<b>21</b>
AUFSTELLUNG DES GERÄTES.....	6	<b>KUNDENSERVICE .....</b>	<b>21</b>
VOR DEM ANSCHLIESSEN .....	6	<b>ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN .....</b>	<b>21</b>
NACH DEM ANSCHLUSS .....	6		
<b>DAS GERÄT .....</b>	<b>7</b>		
ZUBEHÖRTEILE.....	7		
<b>BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS .....</b>	<b>8</b>		
DREHKNOPF UND BERÜHRUNGSTASTEN.....	8		
LINKES DISPLAY .....	8		
RECHTES DISPLAY .....	8		
UHREINSTELLUNG.....	9		
EIN/AUS .....	9		
SCHNELLSTART.....	9		
GAREN UNTERBRECHEN/FORTSETZEN/NEU STARTEN.....	9		
ABKÜHLEN .....	10		
FUNKTIONSAUSWAHL.....	10		
LEBENSMITTELKATEGORIEN EINSTELLEN .....	10		
GEWICHT EINSTELLEN .....	11		
SPEISE WENDEN .....	11		
EINSTELLUNG DER GRILLSTUFE.....	11		
TEMPERATUREINSTELLUNG.....	11		
MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFE EINSTELLEN..	12		
DAUER EINSTELLEN .....	12		
SCHNELLES VORHEIZEN .....	12		
TASTENSPERRE .....	12		
<b>FUNKTIONSBESCHREIBUNGSTABELLE .....</b>	<b>13</b>		
<b>GARTABELLE.....</b>	<b>15</b>		
<b>ERPROBTE REZEPTE .....</b>	<b>18</b>		

**WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**

Diese Anleitung ist auch auf folgender Internetseite verfügbar:  
[www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

**IHRE EIGENE UND DIE SICHERHEIT ANDERER PERSONEN IST ÄUSSERST WICHTIG**

In diesen Anweisungen sowie auf dem Gerät selbst werden wichtige Sicherheitshinweise angegeben, die Sie durchlesen und stets beachten sollten.



Dieses Symbol warnt vor möglichen Gefahren für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen.

Alle Sicherheitshinweise werden von dem Gefahrensymbol und folgenden Begriffen begleitet:

 **GEFAHR** Weist auf eine Gefahrensituation hin, die zu schweren Verletzungen führt, wenn sie nicht verhindert wird.

 **WARNUNG** Weist auf eine Gefahrensituation hin, die bei mangelnder Vorsicht zu schweren Verletzungen führt.

Alle Gefahrenhinweise beschreiben das jeweilige potentielle Risiko und geben an, wie Verletzungsgefahren, Schäden und Stromschläge durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes vermieden werden können. Halten Sie sich genau an folgende Anweisungen:

- Verwenden Sie bitte beim Auspacken und bei der Installation Schutzhandschuhe.
- Trennen Sie das Gerät vor Einbauarbeiten von der Stromversorgung ab.
- Einbau und Wartung müssen von qualifiziertem Fachpersonal gemäß den Herstellerangaben und gültigen örtlichen Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist.
- Das Netzkabel darf nur durch Fachpersonal ersetzt werden. Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.
- Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Das Netzkabel muss lang genug sein, um das Gerät nach der Montage im Küchenmöbel an die Stromversorgung anzuschließen.
- Um die einschlägigen Sicherheitsvorschriften zu erfüllen, muss installationsseitig ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vorgesehen werden.
- Schließen Sie einen Backofen mit Netzstecker nicht an eine Vielfachsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel.
- Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.

- Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen und verwenden Sie es nicht, wenn Sie barfuß sind.
- Das Gerät ist ausschließlich zur Zubereitung von Nahrungsmitteln für private Haushalte konzipiert. Jeder hiervon abweichende Gebrauch (z.B. das Beheizen von Räumen oder Gebrauch im Freien) ist nicht gestattet. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden aufgrund von unsachgemäßer oder falscher Verwendung.
- Das Gerät ist ein Einbaugerät. Verwenden Sie es nicht frei stehend.
- Das Gerät und seine erreichbaren Teile werden während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie die Heizelemente nicht.
- Babys und Kleinkinder (0-3 Jahre) sowie jüngere Kinder (3-8 Jahre) müssen vom Gerät fern gehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Unbeaufsichtigte Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen oder warten.
- Berühren Sie die Heizelemente oder Innenflächen während des Betriebs und unmittelbar danach nicht. Verbrennungsgefahr! Vermeiden Sie den Kontakt mit Stoffen oder anderen entflammbaren Materialien, bis das Gerät wieder vollständig abgekühlt ist.
- Öffnen Sie die Gerätetür am Ende der Garzeit vorsichtig. Lassen Sie heiße Luft und Dampf austreten, bevor Sie ins Geräteinnere fassen. Die Belüftungsöffnungen dürfen nicht blockiert werden.
- Verwenden Sie Backofenhandschuhe, um Gargeschirr und Roste zu entnehmen. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.
- Stellen Sie kein brennbares Material in das Gerät oder in unmittelbare Nähe. Es besteht Brandgefahr, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Das Mikrowellengerät niemals zum Erhitzen von Speisen oder Flüssigkeiten in luftdicht verschlossenen Behältern verwenden. Der Druck erhöht sich und kann Schäden oder Explosionen beim Öffnen verursachen.
- Das Mikrowellengerät nicht zum Trocknen von Textilien, Papier, Gewürzen, Kräutern, Holz, Blumen, Früchten oder anderer brennbarer Materialien verwenden. Es besteht Brandgefahr.
- Das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen, insbesondere dann, wenn beim Garen Papier, Kunststoff oder andere brennbare Materialien verwendet werden. Papier kann verkohlen oder Feuer fangen. Einige Kunststoffe können schmelzen, wenn sie zusammen mit den Speisen erhitzt werden.
- Bitte verwenden Sie nur mikrowellengeeignete Utensilien.

- 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.
- Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren, da die Temperatur des Frittieröls nicht kontrolliert werden kann.
- Babynahrung in Gläsern oder Getränke in Babyfläschchen müssen nach dem Erwärmen immer umgerührt und auf die richtige Temperatur überprüft werden. Nehmen Sie den Deckel bzw. Sauger unbedingt vor dem Erwärmen ab.
- Bei Verwendung von alkoholischen Getränken (z. B. Rum, Cognac, Wein usw.) zum Braten oder Backen ist zu beachten, dass Alkohol bei hohen Temperaturen verdampft. Die entstandenen Dämpfe können sich entzünden, wenn sie mit dem elektrischen Hezelement in Kontakt kommen.
- 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.
- Wenn sich Material innerhalb oder außerhalb des Geräts entzündet oder Rauch beobachtet wird, die Gerätetür geschlossen halten und das Gerät ausschalten. Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung im Schaltkasten aus.
- Garen Sie die Speisen nicht länger als nötig. Es besteht Brandgefahr.
- Im Normalfall müssen Sie das Gerät nur reinigen. Wird das Gerät nicht sauber gehalten, kann dies zu Abnutzung der Oberfläche führen, was die Lebensdauer des Geräts verringern und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führen kann.
- Verwenden Sie niemals Dampfreiniger.
- Keine stark scheuernden Reiniger oder scharfkantigen Metallschaber zur Reinigung des Glases der Gerätetür verwenden. Sie können die Oberfläche verkratzen, was zu Glasbruch führen kann.
- Keine ätzenden Chemikalien oder Dämpfe in diesem Gerät verwenden. Dieser Gerätetyp wurde speziell zum Aufwärmen oder Garen von Lebensmitteln entwickelt. Er eignet sich nicht für industrielle Zwecke oder Laborzwecke.
- Keine Gehäuseteile entfernen. Türdichtungen und umliegende Bereiche regelmäßig auf Beschädigungen prüfen. Nehmen Sie das Gerät nach einer Beschädigung erst dann wieder in Betrieb, nachdem es von einem qualifizierten Kundendiensttechniker repariert wurde.
- 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.

**KONFORMITÄTSERKLÄRUNG** 

Dieses Gerät ist für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt und entspricht der EG-Richtlinie  Nr. 1935/2004. Es wurde den Sicherheitsanforderungen der „Niederspannungsrichtlinie“ 2006/95/EG (die 73/23/EWG und nachfolgende Änderungen ersetzt) und den Schutzvorschriften der EMV-Richtlinie 2004/108/EWG entsprechend entwickelt, gebaut und in den Handel gebracht.

**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.

**Energiespartipps**

- Heizen Sie das Mikrowellengerät nur dann vor, wenn es in der Gartabelle oder im Rezept so angegeben ist.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen, da sie die Hitze besonders gut aufnehmen.
- Schalten Sie das Gerät 10 bis 15 Minuten vor Ende der eingestellten Garzeit aus. Falls die Speisen eine lange Garzeit benötigen, so garen diese auch bei abgeschaltetem Gerät weiter.

**Entsorgung von Altgeräten**

- Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.
- Durch Ihren Beitrag zur korrekten Entsorgung dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsche Entsorgung gefährdet.
- Das Symbol  auf dem Gerät bzw. auf der beiliegenden Dokumentation weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

## INSTALLATION

*Stellen Sie nach dem Auspacken sicher, dass das Gerät keine Transportschäden aufweist und die Gerätetür richtig schließt.*

*Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an den Händler oder den nächstgelegenen Kundenservice.*

*Um eventuellen Schäden vorzubeugen, sollten Sie das Gerät erst unmittelbar vor der Installation aus der Polystyrolunterlage nehmen.*

## AUFSTELLUNG DES GERÄTES

Lesen Sie alle Sicherheitsempfehlungen auf den Seiten 2, 3, 4, 5, bevor Sie das Gerät installieren.

Befolgen Sie zum Aufbau des Geräts die Einbauanleitung auf Seite I.

## VOR DEM ANSCHLIESSEN

Die Spannung auf dem Typenschild muss der Spannungsversorgung im Haus entsprechen.

Entfernen Sie den Schutz der Mikrowelleneinlasskanäle nicht.

Die Platten befinden sich an der Seite der Mikrowellen-Garraumwand. Sie verhindern, dass Fett und Speiseteilchen in die Mikrowelleneinlassöffnungen gelangen.

Für die Montage muss der Garraum des Mikrowellengeräts leer sein.

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, lassen Sie einen qualifizierten Elektriker oder Wartungstechniker eine Steckdose in der Nähe des Geräts anbringen.

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

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

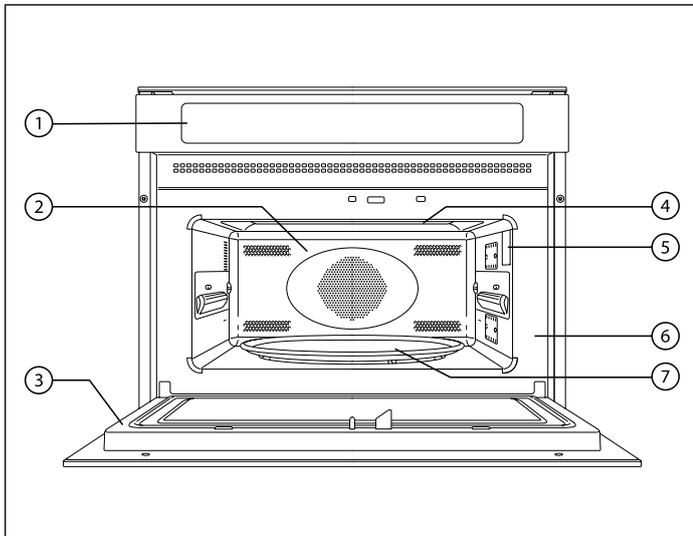
## NACH DEM ANSCHLUSS

Das Gerät kann nur in Betrieb genommen werden, wenn die Garraumtür 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.

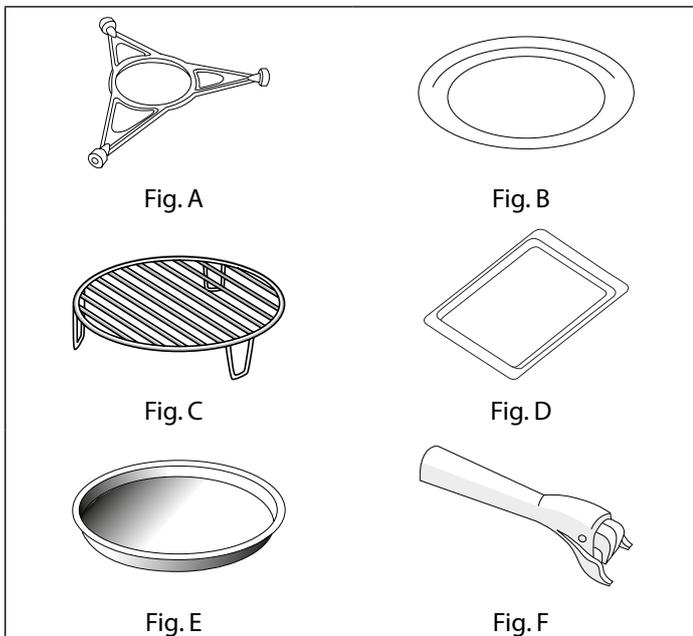
Der Hersteller haftet nicht für Probleme, die sich aus der Nichtbeachtung dieser Anweisungen durch den Nutzer ergeben.

## DAS GERÄT



1. Bedienfeld
2. Garraum
3. Tür
4. Oberes Heizelement/Grill
5. Beleuchtung
6. Typenschild (darf nicht entfernt werden)
7. Glasdrehsteller

## ZUBEHÖRTEILE



- A. Drehtellerauflage.**  
*Nur mit dem Glasdrehsteller verwenden.*
- B. Glasdrehsteller.**  
*Für alle Garzyklen verwenden.  
Er ist auf die Drehtellerauflage aufzusetzen.*
- C. Grillrost.**  
*Zum Kochen und Backen.*
- D. Backblech (nur bei bestimmten Modellen).**  
*Niemals im Kombinationsbetrieb mit Mikrowelle verwenden.*
- E. Crisp-Platte (nur bei bestimmten Modellen).**  
*Den Glasdrehsteller als Untersatz verwenden.*
- F. Crisp-Griff (nur bei bestimmten Modellen).**  
*Zum Entnehmen der heißen Crisp-Platte.*

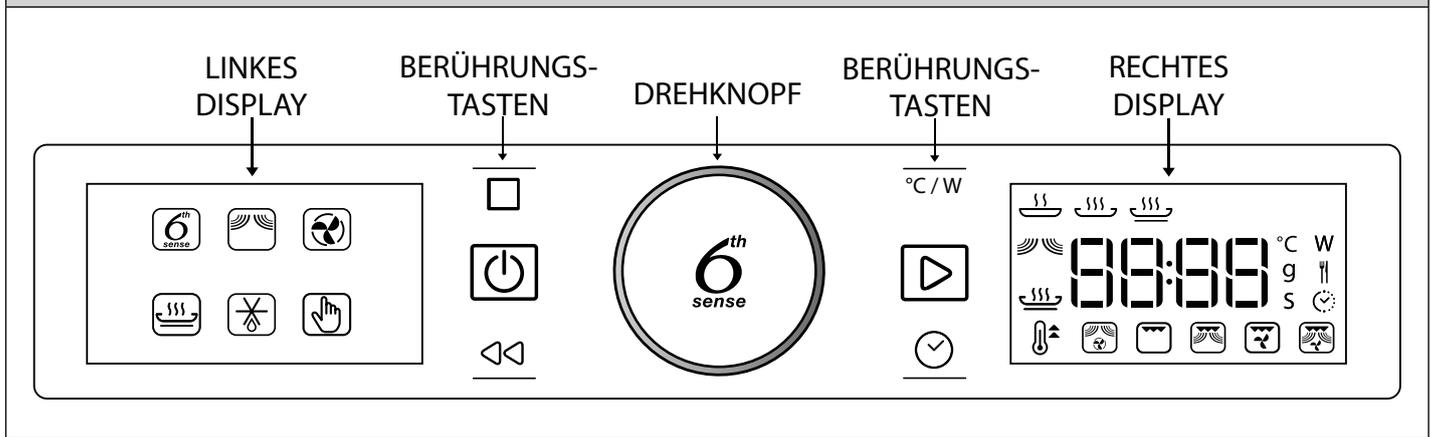
**Die Anzahl und Art des Zubehörs kann je nach gekauftem Modell unterschiedlich sein.**

**NICHT MITGELIEFERTES ZUBEHÖR**

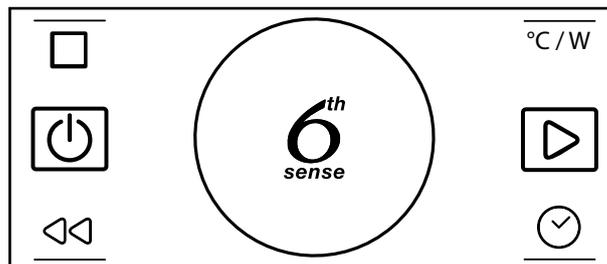
Weiteres Zubehör ist separat über den Kundenservice erhältlich.

**HINWEIS:** Das gesamte Zubehör ist spülmaschinenfest.

## BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS



## DREHKNOFF UND BERÜHRUNGSTASTEN



### DREHKNOFF

Drehen Sie diesen Knopf zum Durchlaufen der Funktionen und für die Einstellung aller Garparameter.



### 6<sup>TH</sup> SENSE-DRUCKKNOFF

Drücken Sie diesen Knopf für Auswahl, Einstellung, Zugriff auf oder Bestätigung von Funktionen oder Parametern und dann zum Starten des Garprogramms.



PAUSE – Zum Unterbrechen eines Garzyklus.



LEISTUNGSSTUFE – Zum Einstellen von Temperatur, Grillstufe oder Mikrowellenleistung.



EIN/AUS – Zum EIN- ODER AUSSCHALTEN des Geräts, wann Sie möchten.



START – Zum Starten der Garfunktionen.

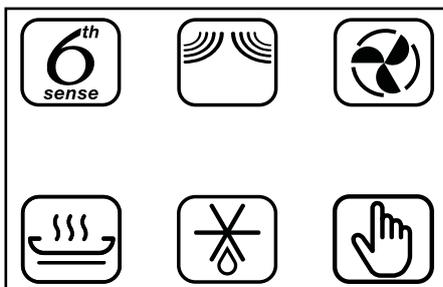


ZURÜCK – Für die Rückkehr zur vorherigen Displayansicht.



ZEIT – Zum Einstellen der Uhr und der Dauer eines Garzyklus.

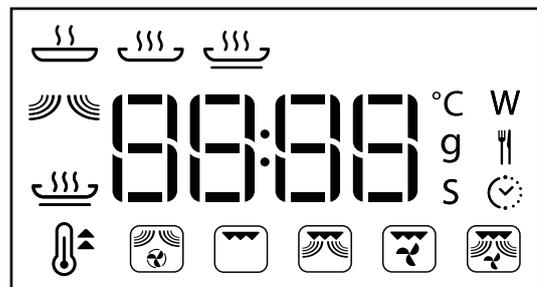
## LINKES DISPLAY



Dieses Display zeigt die wichtigsten Garfunktionen an. Die zur Auswahl stehenden Funktionen werden stärker beleuchtet.

Die Symbole geben die Funktion an. Für eine vollständige Beschreibung bitte die Tabelle auf Seite 13 einsehen.

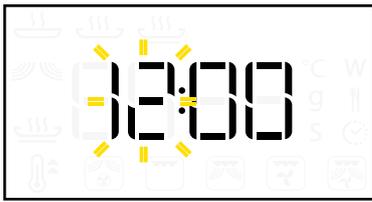
## RECHTES DISPLAY



Dieses Display zeigt die Uhr, die Symbole für die 6<sup>th</sup> Sense  und manuellen  Garfunktionen sowie die Details für alle Funktionen an. Außerdem hilft es bei der Einstellung aller Garparameter.

**1.1 UHREINSTELLUNG**

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Uhr eingestellt werden.



Drehen Sie um die Stunden einzustellen.

Zur Bestätigung drücken Sie .



Drehen Sie um die Minuten einzustellen.

Zur Bestätigung drücken Sie .

HINWEIS: Wenn Sie die Uhrzeit später bei ausgeschaltetem Gerät ändern wollen, halten Sie mindestens eine Sekunde lang gedrückt und wiederholen Sie die oben beschriebenen Schritte. Nach einem Stromausfall muss die Uhr neu eingestellt werden.

**1.2 EIN/AUS**

Bei ausgeschaltetem Gerät wird nur die Uhrzeit im 24-Stunden-Format angezeigt.



Drücken Sie zum Einschalten des Geräts (1 Sek. halten).

Wenn das Gerät eingeschaltet ist, funktionieren beide Displays. Der Drehknopf und alle Berührungstasten funktionieren.



HINWEIS: Wenn Sie drücken wird der aktive Garzyklus beendet und das Gerät ausgeschaltet.

**2 SCHNELLSTART**

Zum Überspringen des Einstellungsassistenten und zum schnellen Starten eines Garzyklus mit voller Mikrowellen-Leistungsstufe (900 W) und einer Standarddauer von 30 Sekunden.

Stellen Sie das Gargut in den Garraum des Mikrowellengeräts und schließen Sie die Tür.

Drücken Sie zum Starten.

HINWEIS: Diese Funktion ist nur verfügbar, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.

Bei jedem Drücken von , wird die Gardauer in 30-Sekunden-Schritten verlängert.

Die Standardeinstellungen können jederzeit während des Garzyklus geändert werden. Siehe Abschnitte 7.3 und 8.

**Zubehör, das für diese Funktion nicht verwendet werden darf: Grillrost, Backblech und Crisp-Platte.**

**3 GAREN UNTERBRECHEN/FORTSETZEN/NEU STARTEN**

**GAREN UNTERBRECHEN**

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

**GAREN FORTSETZEN**

Drücken Sie , um den unterbrochenen Garvorgang wieder fortzusetzen.

**GAREN BEENDEN**

Wenn die Garzeit abgelaufen ist, zeigt das rechte Display „End“ an und ein Summer ertönt.



Drücken Sie oder öffnen Sie die Tür, um das Signal abzustellen.

**GAREN NEU STARTEN**

Drücken Sie , um den Garvorgang um 30 Sekunden zu verlängern, wenn „End“ angezeigt wird. Jedes Mal, wenn die Taste gedrückt wird, werden weitere 30 Sekunden zur Garzeit hinzugefügt.

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

**4 ABKÜHLEN**

Nach Abschluss einer Funktion startet das Gerät unter Umständen einen Abkühlvorgang.

Das rechte Display zeigt „Cool On“.

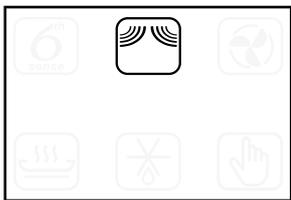


Danach schaltet sich das Gerät automatisch ab.

**HINWEIS:** Der Abkühlvorgang kann durch Öffnen der Tür unterbrochen werden und wird beim erneuten Schließen bei Bedarf wieder eingeschaltet.

**5 FUNKTIONSAUSWAHL**

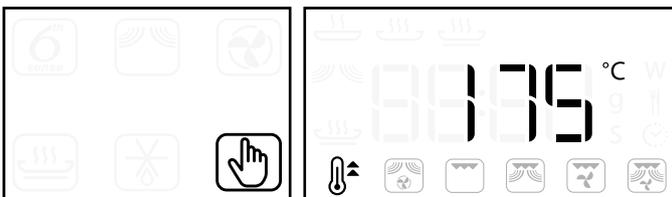
Es kann zwischen sechs verschiedenen Hauptfunktionen und weiteren Garzyklen gewählt werden. Für die Beschreibung bitte die spezielle Tabelle auf den Seiten 13 und 14 einsehen.



Drehen Sie zum Auswählen einer Hauptfunktion auf dem linken Display auszuwählen.

Drücken Sie zum Bestätigen der Auswahl.

Wählen Sie die speziellen 6<sup>th</sup> Sense-Garfunktionen oder die manuellen Garfunktionen für den Zugriff auf die zugehörigen Symbole auf dem rechten Display.



Drehen Sie um die gewünschte Funktion auf dem rechten Display auszuwählen.

Zur Bestätigung drücken Sie .

**HINWEIS:** Das Gerät speichert die zuletzt ausgewählte Funktion.

**6 LEBENSMITTELKATEGORIEN EINSTELLEN**

Wenn Sie die Funktionen Schnellauftauen und 6<sup>th</sup> Sense verwenden, muss das Gerät wissen, welche Lebensmittelkategorie es benutzen soll, um ein ideales Ergebnis zu erzielen.

Greifen Sie auf die gewünschten Funktionen zu: Nachdem Sie die entsprechende Funktion ausgewählt haben, wird das Symbol für die Lebensmittelkategorie angezeigt und die Kategorie blinkt im rechten Display.



Drehen Sie zum Auswählen der Lebensmittelkategorie (siehe nachstehende Tabellen).

Drücken Sie zum Bestätigen und stellen Sie mit dem Einstellungsassistenten das Gewicht der Speisen ein (siehe Abschnitt 6.1).

SCHNELLAUFTAUEN				
1	2	3	4	5
TIEFGEKÜHLTES FLEISCH	TIEFGEKÜHLTES GEMÜSE	TIEFGEKÜHLTES BROT	TIEFGEKÜHLTES GEFLÜGEL	TIEFGEKÜHLTER FISCH

6 <sup>th</sup> SENSE AUFWÄRMEN				
1	2	3	4	5
TELLERGE- RICHTE	GEFRORENE PORTIONEN	LASAGNE, TIEFGEKÜHLT	SUPPE	GETRÄNKE

6 <sup>th</sup> SENSE GAREN				
1	2	3	4	5
FOLIENKAR- TOFFELN	FRISCHES GEMÜSE	TIEFGEKÜHLTES GEMÜSE	GEMÜSE AUS KONSERVEN	POPCORN

6 <sup>th</sup> SENSE CRISP-FUNKTION				
1	2	3	4	5
POMMES FRITES	PIZZA, DÜNNER BODEN	PIZZA, WEICH	HÜHNERFLÜ- GEL CHICKEN NUGGETS	FISCHSTÄB- CHEN

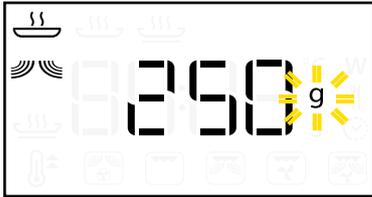
**HINWEIS:** Bei Speisen, die nicht in dieser Tabelle aufgeführt sind oder deren Gewicht von den Empfehlungen abweicht, wählen Sie bitte die Mikrowellen- oder manuelle Garfunktion.

## 6.1 GEWICHT EINSTELLEN

Zur Unterstützung des Garvorgangs muss bei den 6<sup>th</sup> Sense-Funktionen  und beim Schnellauftauen  das Nettogewicht der Speise bekannt sein.

Das Gerät berechnet automatisch die ideale Leistungsstufe und Gardauer für jede Lebensmittelkategorie.

Das Display zeigt den Standardwert und „g“ blinkt.



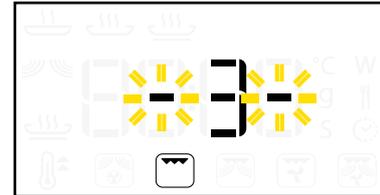
Drehen Sie , um das Gewicht aus den vorgegebenen Werten auszuwählen.

Drücken Sie  zum Bestätigen und Starten der Funktion.

## 7.1 EINSTELLUNG DER GRILLSTUFE

Zum Einstellen der Grilleleistungsstufe für die Garfunktionen Grillen , Kombinationsbetrieb mit Grill , Turbogrill  und Kombinationsbetrieb mit Turbogrill . Es gibt drei feste Temperaturstufen für das Grillen: 1 (niedrig), 2 (mittel), 3 (hoch).

Der Standardwert wird zwischen zwei blinkenden "-" Symbolen angezeigt.



Drehen Sie  zum Einstellen der gewünschten Grillstufe.

Drücken Sie  zum Bestätigen und setzen Sie mit dem Einstellungsassistenten fort oder drücken Sie  für den Schnellstart.

HINWEIS: Durch Drücken von  $\overline{^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{W}}$  während eines Garzyklus ist es möglich, die Grillstufe einzustellen.

## 6.2 SPEISE WENDEN

Wenn Sie einige der 6<sup>th</sup> Sense-Funktionen  und Schnellauftauen  nutzen, kann es vorkommen, dass das Gerät das Programm stoppt (abhängig von der gewählten Lebensmittelkategorie und dem Gewicht) und Sie auffordert, das Gargut zu wenden.



Öffnen Sie die Tür und wenden Sie die Speise. Schließen Sie die Tür.

Drücken Sie , um den Garzyklus erneut zu starten.



HINWEIS: Im Schnellauftaumodus  setzt sich das Gerät automatisch nach zwei Minuten wieder in Betrieb, wenn die Speise nicht gewendet wurde. Das Auftauen dauert in diesem Fall länger.

## 7.2 TEMPERATUREINSTELLUNG

Zum Einstellen der Temperatur für alle Garzyklen, bei denen dies möglich ist (Schnelles Vorheizen , Heißluft , Kombinationsbetrieb mit Heißluft ).

Der Standardwert wird angezeigt und das  $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$ -Symbol blinkt.



Drehen Sie , um die gewünschte Temperatur einzustellen.



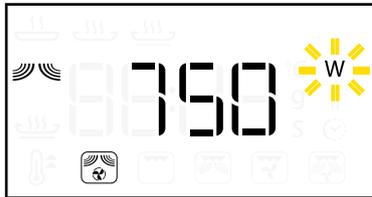
Drücken Sie  zum Bestätigen und setzen Sie mit dem Einstellungsassistenten fort oder drücken Sie  für den Schnellstart.

HINWEIS: Durch Drücken von  $\overline{^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{W}}$  während eines Garzyklus ist es möglich, die Temperatur einzustellen.

### 7.3 MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFE EINSTELLEN

Zum Einstellen der Leistungsstufe für alle Garzyklen, bei denen dies möglich ist (Mikrowelle , Kombinationsbetrieb mit Grill , Kombinationsbetrieb mit Turbogrill , Kombinationsbetrieb mit Heißluft ).

Der Standardwert wird angezeigt und das „W“ blinkt.



Drehen Sie , um die gewünschte Leistungsstufe einzustellen.



Drücken Sie  zum Bestätigen und setzen Sie mit dem Einstellungsassistenten fort oder drücken Sie  für den Schnellstart.

**HINWEIS:** Durch Drücken von  $^{\circ}\text{C}/\text{W}$  während eines Garzyklus ist es möglich, die Mikrowellen-Leistungsstufe einzustellen.

### 9 SCHNELLES VORHEIZEN

Zum schnellen Vorheizen des Mikrowellengarraums. Siehe vollständige Beschreibung auf Seite 15.

Wählen Sie das Symbol auf dem rechten Display aus.

Zur Bestätigung drücken Sie .



Drehen Sie , um die Zieltemperatur einzustellen.

Drücken Sie  oder , um das Schnelle Vorheizen zu starten.



Wenn das Gerät die Zieltemperatur erreicht hat, ertönt ein Summer.

Stellen Sie das Gargut nicht vor dem Ende der schnellen Vorheizphase in den Garraum.

### 8 DAUER EINSTELLEN

Zum Einstellen der Dauer eines Garzyklus mit Ausnahme der 6<sup>th</sup> Sense-Funktionen  und des Schnellen Vorheizens .

Der Standardwert wird angezeigt und  blinkt.



Drehen Sie , um die Dauer einzustellen.



Drücken Sie  oder  zum Bestätigen und Starten des Garzyklus.

**HINWEIS:** Durch Drehen von  während eines Garzyklus ist es möglich, die Dauer einzustellen. Bei jedem Drücken von , wird die Gardauer in 30-Sekunden-Schritten verlängert.

### 10 TASTENSPERRE

Für die Sperre der Bedienfeldtasten.

Halten Sie  mindestens 5 Sekunden lang gedrückt.



Zum Deaktivieren.

Halten Sie  mindestens 5 Sekunden lang gedrückt.



**HINWEIS:** Aus Sicherheitsgründen kann das Gerät während eines Garzyklus jederzeit durch Drücken von  ausgeschaltet werden.

**FUNKTIONSBESCHREIBUNGSTABELLE**

<b>Traditionelle Funktion</b>		<b>MIKROWELLE</b>	Die Mikrowellenfunktion gestattet das rasche Garen oder Aufwärmen von Speisen und Getränken.															
		<b>HEISSLUFT</b>	Diese Funktion ermöglicht die Verwendung von feuerfestem Geschirr. Der Garzyklus entspricht dem eines herkömmlichen Backofens. Er dient zum Garen von Baiser, Gebäck, Rührkuchen, Soufflé, Geflügel und Bratenfleisch. Stellen Sie die Speisen auf den Grillrost, damit die heiße Luft ungehindert um die Speisen zirkulieren kann. Verwenden Sie das Backblech (wenn vorhanden) für Kleinbackwaren.															
		<b>CRISP-FUNKTION</b>	Diese einzigartige Whirlpool-Funktion hilft Ihnen, Speisen eine perfekte, goldene Bräunung auf der Ober- und Unterseite zu verleihen. Bei kombinierter Verwendung von Mikrowelle und Grillfunktion erreicht die Crisp-Platte schnell die richtige Temperatur und verleiht der Speise die gewünschte knusprige Bräunung. Benutzen Sie diese Funktion zum Aufwärmen oder Backen von Pizza oder anderen Backwaren. Außerdem können mit dieser Funktion schnell und einfach Eier mit Speck, Würstchen, Kartoffeln, Pommes frites, Hamburger und sonstiges Fleisch usw. ohne Zugabe von Öl (oder mit Zugabe einer ganz geringen Ölmenge) gebraten werden. Für diese Funktion ist die mitgelieferte Crisp-Platte zu verwenden: Stellen Sie diese in die Mitte des Glasdrehellers. Verwenden Sie stets den speziellen Crisp-Griff oder Backofenhandschuhe, um die heiße Crisp-Platte aus dem Garraum zu entnehmen.															
		<b>SCHNELLAUFTAUEN</b>	Diese Funktionen gestattet Ihnen das schnelle und automatische* Auftauen von Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse und Brot. Die Funktion Schnellauftauen ist nur für Speisen mit einem Nettogewicht von 100 g bis 2,5 kg vorgesehen. Während des Auftauvorgangs hält das Gerät an und es erscheint die Meldung zum Wenden der Speise („TURN“). Stellen Sie die Speise stets auf den Glasdreheller. Eine Stehzeit führt immer zu einem besseren Ergebnis.															
<b>6<sup>th</sup> Sense-Funktionen</b>		 <b>Aufwärmen mit 6<sup>th</sup> Sense</b>	Dank der 6 <sup>th</sup> Sense-Technologie gestattet Ihnen diese Funktion das automatische* Aufwärmen von Gerichten. Verwenden Sie diese Funktion zum Aufwärmen von tiefgekühlten, gekühlten oder zimmertemperierten Fertiggerichten. Eine Stehzeit führt immer zu einem besseren Ergebnis, vor allem bei Tiefkühlkost. Decken Sie die Speisen immer ab, wenn Sie diese Funktion benutzen, ausgenommen beim Aufwärmen von Suppen. Geben Sie die Speisen in mikrowellengeeignetes und ofenfestes Geschirr.															
		 <b>6<sup>th</sup> Sense GAREN</b>	Dank der 6 <sup>th</sup> Sense-Technologie gestattet Ihnen diese Funktion das automatische* Garen von Gerichten. Geben Sie die Speisen in mikrowellengeeignetes und ofenfestes Geschirr.															
			<table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>TIEFGEKÜHLTES FLEISCH</td> <td>TIEFGEKÜHLTES GEMÜSE</td> <td>TIEFGEKÜHLTES BROT</td> <td>TIEFGEKÜHLTES GEFLÜGEL</td> <td>TIEFGEKÜHLTER FISCH</td> </tr> </table>						1	2	3	4	5	TIEFGEKÜHLTES FLEISCH	TIEFGEKÜHLTES GEMÜSE	TIEFGEKÜHLTES BROT	TIEFGEKÜHLTES GEFLÜGEL	TIEFGEKÜHLTER FISCH
																		
1	2	3	4	5														
TIEFGEKÜHLTES FLEISCH	TIEFGEKÜHLTES GEMÜSE	TIEFGEKÜHLTES BROT	TIEFGEKÜHLTES GEFLÜGEL	TIEFGEKÜHLTER FISCH														
			<table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>TELLERGERICHTE</td> <td>GEFRORENE PORTIONEN</td> <td>LASAGNE, TIEFGEKÜHLT</td> <td>SUPPE</td> <td>GETRÄNKE</td> </tr> </table>						1	2	3	4	5	TELLERGERICHTE	GEFRORENE PORTIONEN	LASAGNE, TIEFGEKÜHLT	SUPPE	GETRÄNKE
																		
1	2	3	4	5														
TELLERGERICHTE	GEFRORENE PORTIONEN	LASAGNE, TIEFGEKÜHLT	SUPPE	GETRÄNKE														
			<table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>FOLIENKARTOFFELN</td> <td>FRISCHES GEMÜSE</td> <td>TIEFGEKÜHLTES GEMÜSE</td> <td>GEMÜSE AUS KONSERVEN</td> <td>POPCORN</td> </tr> </table>						1	2	3	4	5	FOLIENKARTOFFELN	FRISCHES GEMÜSE	TIEFGEKÜHLTES GEMÜSE	GEMÜSE AUS KONSERVEN	POPCORN
																		
1	2	3	4	5														
FOLIENKARTOFFELN	FRISCHES GEMÜSE	TIEFGEKÜHLTES GEMÜSE	GEMÜSE AUS KONSERVEN	POPCORN														

6 <sup>th</sup> Sense-Funktionen		 <p><b>6<sup>th</sup> Sense-CRISP-FUNKTION</b></p>	<p>Dank der 6<sup>th</sup> Sense-Technologie gestattet Ihnen diese Funktion, Speisen automatisch* eine perfekte, goldene Bräunung auf der Ober- und Unterseite zu verleihen. Legen Sie die Speise auf die Crisp-Platte.</p> <table border="1" data-bbox="592 241 1487 499"> <tr> <td data-bbox="592 241 770 331">  </td> <td data-bbox="770 241 949 331">  </td> <td data-bbox="949 241 1128 331">  </td> <td data-bbox="1128 241 1307 331">  </td> <td data-bbox="1307 241 1487 331">  </td> </tr> <tr> <td data-bbox="592 331 770 421">1</td> <td data-bbox="770 331 949 421">2</td> <td data-bbox="949 331 1128 421">3</td> <td data-bbox="1128 331 1307 421">4</td> <td data-bbox="1307 331 1487 421">5</td> </tr> <tr> <td data-bbox="592 421 770 499">POMMES FRITES</td> <td data-bbox="770 421 949 499">PIZZA, DÜNNER BODEN</td> <td data-bbox="949 421 1128 499">PIZZA, WEICH</td> <td data-bbox="1128 421 1307 499">HÜHNERFLÜGEL CHICKEN NUGGETS</td> <td data-bbox="1307 421 1487 499">FISCHSTÄBCHEN</td> </tr> </table>						1	2	3	4	5	POMMES FRITES	PIZZA, DÜNNER BODEN	PIZZA, WEICH	HÜHNERFLÜGEL CHICKEN NUGGETS	FISCHSTÄBCHEN
																		
1	2	3	4	5														
POMMES FRITES	PIZZA, DÜNNER BODEN	PIZZA, WEICH	HÜHNERFLÜGEL CHICKEN NUGGETS	FISCHSTÄBCHEN														
Manuelle Funktionen		 <p><b>SCHNELLES VORHEIZEN</b></p>	<p>Benutzen Sie diese Funktion zum schnellen Vorheizen des leeren Mikrowellengeräts.</p> <p>Warten Sie das Ende der Vorheizphase ab, bevor Sie das Gargut in den Ofen stellen.</p> <p>Am Ende der Vorheizphase ertönt ein Summer. Erfolgen keine weiteren Interaktionen hält das Gerät die Temperatur 20 Minuten lang konstant und schaltet sich dann aus.</p>															
		 <p><b>KOMBINATIONSBE- TRIEB MIT HEISSLUFT</b></p>	<p>Bei dieser Funktion werden Mikrowellen- und Heißluft-Funktion miteinander kombiniert. Dies bedeutet, dass Sie schnell im Ofen gebackene Gerichte garen können. Diese Funktion dient zur Zubereitung von Bratenfleisch, Geflügel und Ofenkartoffeln, tiefgefrorenen Fertiggerichten, Rührkuchen, Gebäck, Fisch und Desserts.</p> <p>Stellen Sie die Speisen immer auf den Grillrost, damit die heiße Luft ungehindert um die Speisen zirkulieren kann.</p>															
		 <p><b>GRILL</b></p>	<p>Diese Funktion gestattet Ihnen das Bräunen von Speisen zum Erzielen eines Grill- oder Gratin-Effekts.</p> <p>Sie dient zum Bräunen von Speisen wie Käse auf Toasts, heißen Sandwiches, Kartoffelkroketten, Würstchen und Gemüse. Legen Sie das Gargut auf den Grillrost. Wenden Sie die Speisen während dieses Garzyklus.</p> <p>Nur hitzebeständiges und ofenfestes Kochgeschirr zum Grillen verwenden. Wir empfehlen, den Grill 3 - 5 Minuten auf der Grill-Leistungsstufe -3- vorzuheizen.</p>															
		 <p><b>KOMBINATIONSBE- TRIEB MIT GRILL</b></p>	<p>Bei dieser Funktion werden Mikrowellen- und Grill-Funktion miteinander kombiniert und Sie können schnell Garen und Grillen. Sie dient zum Garen von Speisen wie Lasagne, Fisch und Kartoffelgratins. Legen Sie die Speise auf den Grillrost oder auf den Drehteller.</p> <p>Für den Kombinationsbetrieb mit der Grillfunktion wurde die maximale Mikrowellenleistung werkseitig begrenzt.</p>															
		 <p><b>TURBOGRILL</b></p>	<p>Diese Funktion verteilt während des Grillens Heißluft im Mikrowellengerät. Dies bringt gute Ergebnisse beim Braten von Geflügel oder großen Fleischstücken (Keulen, Roastbeef, Hähnchen).</p> <p>Legen Sie das Gargut auf den Grillrost. Wenden Sie die Speisen während des Garvorgangs. Nur hitzebeständiges und ofenfestes Kochgeschirr zum Grillen verwenden. Ein Vorheizen des Mikrowellengeräts ist nicht notwendig.</p>															
		 <p><b>KOMBINATIONSBE- TRIEB MIT TURBOGRILL</b></p>	<p>Bei dieser Funktion werden Mikrowellen-, Grill- und Heißluft-Funktion miteinander kombiniert. Sie dient zum schnellen Garen und Braten von Speisen wie Geflügel, gefülltes Gemüse und Ofenkartoffeln.</p> <p>Legen Sie die Speise auf den Grillrost oder auf den Drehteller.</p>															

\* Zum Schnellauftauen  und für alle 6<sup>th</sup> Sense-Funktionen  berechnet das Gerät automatisch aufgrund des Gewichts und der angeführten Lebensmittelkategorie die Garparameter, damit das bestmögliche Ergebnis erzielt wird.

GARTABELLE										
LEBENSMITTEL	BETRIEBSART	KATEGORIE	VORGANG	TEMP.	VORHEIZEN	ZEIT	LEISTUNG	GRILL	ZUBEHÖR (falls verfügbar)	EMPFEHLUN- GEN
Backäpfel			GAREN				160-350	2		
Getränke (100-500 g)		5	AUFWÄR- MEN							Nicht abdecken
Brot (Leib, süße Teilchen oder Brötchen) 100 g-1 kg		5	AUF- TAU- EN							Eine Stehzeit führt zu einem besseren Ergebnis
Brotlaib			BACKEN	180-200	j	30-35			Backform auf Grillrost	
Hühnerflügel (200-500 g)		4	CRISP- FUNKTION						Crisp-Platte	
Butter			SCHMEL- ZEN				350			
			WEICH				160			
Kuchen			BACKEN	175		28-30	90			
Auflauf zubereiten			GAREN				500			Abdeckhaube
Käse			GAREN				500			
			WEICH				160			
Hähnchenhälften			GAREN				500-650	2		
Hähnchenschenkel			GAREN				350-500	1		
Chicken Nuggets (200-500 g)		4	CRISP- FUNKTION						Crisp-Platte	Fetten Sie die Crisp-Platte ein
Ganzes Hähnchen			GAREN	210-220	n	50-60			Geschirr auf Grillrost	
Schokolade			SCHMEL- ZEN				350			
Kekse			BACKEN	170-180	j	10-12			Backblech	
Fertiggericht (250-500 g)		1	AUFWÄR- MEN							Abdeckhaube
Eiergerichte			GAREN				500			
Fisch (Steak oder Filet)			GAREN				650			
		3	AUF- TAU- EN							Eine Stehzeit führt zu einem besseren Ergebnis
			GRILL					1		
Fisch (gebacken)			GAREN				160-350	1		
Fischstäbchen (200-500 g)		5	CRISP- FUNKTION						Crisp-Platte	Wenden, wenn gefordert
Fischgratin			GAREN				350-500	1		

LEBENSMITTEL	BETRIEBSART	KATEGORIE	VORGANG	TEMP.	VORHEIZEN	ZEIT	LEISTUNG	GRILL	ZUBEHÖR (falls verfügbar)	EMPFEHLUN- GEN
Tiefgefr. Gratin			GAREN				160-350	1		
Tiefgekühlte Lasagne (250-500 g)		3	AUFWÄRMEN							Abdeckhaube
Tiefkühlkost (250-500 g)		2	AUFWÄRMEN							
Tiefgekühltes Gemüse (200-800 g)		3	GAREN							Abdeckhaube. Umrühren, wenn gefordert
Obstkuchen mit Streusel			GAREN				160-350	2		
Grillspieße			GRILL					2		
Hamburger			GRILL					1		
Eiskrem			WEICH				90			
Lasagne			GAREN				350-500	2		
Fleisch (Hackfleisch, Koteletts, Steaks oder Braten)			GAREN				750			
		1	AUFTAUEN							Eine Stehzeit führt zu einem besseren Ergebnis
Baiser			BACKEN	100-120	j	40-50			Backblech	
Pizza, weich (200-500 g)		3	CRISP-FUNKTION						Crisp-Platte	
Pizza, dünner Boden (200-500 g)		2	CRISP-FUNKTION						Crisp-Platte	
Popcorn (100 g)		5	GAREN							Jeweils nur eine Tüte.
Kartoffeln (Pommes frites) (200-500 g)		1	CRISP-FUNKTION						Crisp-Platte	Verteilen Sie die Pommes frites gleichmäßig auf der Crisp-Platte
Kartoffeln (200-800 g)		2	GAREN							In gleich große Stücke schneiden. 2-4 Esslöffel Wasser hinzugeben. Abdeckhaube. Umrühren, wenn gefordert
Ofenkartoffeln			GAREN				500-650	2		
Ofenkartoffeln (200-1000 g)		1	GAREN							Wenden, wenn gefordert.

LEBENSMITTEL	BETRIEBSART	KATEGORIE	VORGANG	TEMP.	VORHEIZEN	ZEIT	LEISTUNG	GRILL	ZUBEHÖR (falls verfügbar)	EMPFEHLUNGEN
Geflügel (ganz, Stücke oder Filets)		2	AUFTAU- EN							Eine Stehzeit führt zu einem besseren Ergebnis
Rinderbraten, medium (1,3-1,5 kg)			GAREN	170-180	n	40-60			Geschirr auf Grillrost	
			GAREN	150-160	j	40-60			Geschirr auf Grillrost	Bei halber Garzeit wenden
Schweinebraten (1,3-1,5 kg)			GAREN	160-170	n	70-80			Geschirr auf Grillrost	
			GAREN	150-160	j	70-80			Geschirr auf Grillrost	Bei halber Garzeit wenden
Brötchen			GAREN	210-220	j	10-12			Backblech	
Bratwurst			GRILL					2		
Suppe (200-800 g)		4	AUFWÄR- MEN							Nicht abdecken
Biskuitkuchen			BACKEN	170-180	n	30-40			Kuchenform auf Grillrost	
Eintopf			KÖCHELN				350			
Gemüse			GAREN				750			
		4	AUFTAU- EN							Eine Stehzeit führt zu einem besseren Ergebnis
Gemüse (Konserven) (200-600 g)		4	GAREN							Die meiste Flüssigkeit abgießen. Abdeckhaube
Gemüse (frisch)		2	GAREN							In gleich große Stücke schneiden. 2-4 Esslöffel Wasser hinzugeben. Abdeckhaube. Umrühren, wenn gefordert
Gemüse (gefüllt)			GAREN				350-500	2		

\* Bei den empfohlenen Garparametern handelt es sich um Orientierungswerte. In der Garzeitabelle werden die idealen Funktionen und Parameter für ein optimales Ergebnis bei verschiedenen Rezepten angegeben. Speisen können je nach persönlichen Vorlieben auf unterschiedliche Weise zubereitet werden.

### ERPROBTE REZEPTE

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

TEST	LEBENSMITTEL	BETRIEBSART	GEWICHT	TEMP.	VOR-HEIZEN	ZEIT	LEISTUNG	ZUBEHÖR (falls verfügbar)
<b>In Übereinstimmung mit IEC 60705</b>								
12.3.1	Eierstich		1000 g			12-13	650	Mikrowelleneigneter Behälter (Pyrex 3.227)
12.3.2	Biskuitkuchen		475 g			5.30	650	Mikrowelleneigneter Behälter (Pyrex 3.827)
12.3.3	Hackbraten		900 g			13-14	750	Mikrowelleneigneter Behälter (Pyrex 3.838)
12.3.4	Kartoffelgratin		1100 g	190		28-30	350	Mikrowelleneigneter Behälter (Pyrex 3.827)
12.3.5	Kuchen		700 g	175		28-30	90	Mikrowelleneigneter Behälter (Pyrex 3.827)
12.3.6	Hähnchen		1000 g	210		30-32	350	Mikrowelleneigneter Behälter (Pyrex 3.827)
13.3	Auftauen von Fleisch		500 g			10	160	
<b>In Übereinstimmung mit IEC 60350</b>								
8.4.1	Mürbeteigkekse				n	30-35		Backblech*
8.4.2	Kleingebäck				j	18-20		Backblech*
8.5.1	Fettfreier Biskuitkuchen				n	33-35		Grillrost
8.5.2	Apfelkuchen				j	65-70		Grillrost

\* Nicht im Lieferumfang enthaltenes Zubehör kann beim Kundenservice erworben werden.

## HINWEISE ZUM GEBRAUCH UND EMPFEHLUNGEN

### So lesen Sie die Garzeittabelle

Die Tabelle gibt die beste Garfunktion für ein bestimmtes Lebensmittel an. Die Garzeiten gelten, wenn angegeben, ab dem Moment, in dem Sie das Gargut in den Mikrowellengarraum geben, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu.

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

Für ein optimales Ergebnis befolgen Sie bitte sorgfältig die Hinweise in der Tabelle für die Auswahl der einzusetzenden Zubehöerteile (wenn mitgeliefert).

### Frischhaltefolie und Beutel

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

Frischhaltefolie vor dem Garen mit einer Gabel oder einem Zahnstocher einstechen, damit der sich aufbauende Druck entweichen kann und die Folie durch den entstehenden Dampf nicht platzt.

### Flüssigkeiten

Flüssigkeiten können ihren Siedepunkt überschreiten, ohne sichtbare Blasen zu bilden. Dies könnte zum plötzlichen Überkochen der heißen Flüssigkeiten führen.

Um dies zu vermeiden:

1. Verwenden Sie möglichst keine hohen, schmalen Gefäße mit engem Hals.
2. Rühren Sie die Flüssigkeit um, bevor Sie das Gefäß in den Mikrowellengarraum stellen, und lassen Sie einen Teelöffel im Gefäß.
3. Rühren Sie nach dem Erhitzen die Flüssigkeit nochmals um und entnehmen Sie das Gefäß vorsichtig.

### Lebensmittel Garen

Da Mikrowellen nur bis zu einer gewissen Tiefe in die Speisen eindringen, sollten Sie, falls mehrere Stücke gleichzeitig zu garen sind, die Stücke kreisförmig anordnen, damit mehrere Außenstücke entstehen.

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 kochen weiter, wenn der Mikrowellengarvorgang 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 Fleischstücke wie Hackbraten und Würstchen sollten eng aneinander angeordnet werden.

### Babynahrung

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

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

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

### Tiefkühlkost

Für ein optimales Ergebnis empfehlen wir, direkt auf dem Glasdreheller aufzutauen. Falls nötig, kann ein leichter, mikrowellengeeigneter Kunststoffbehälter verwendet werden.

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

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

## REINIGUNG UND WARTUNG



*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.*

### Empfehlungen

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 beschädigen können.

Benutzen Sie zum Reinigen einen Schwamm und ein mildes Reinigungsmittel oder ein Papiertuch mit Glasreinigerspray.

Sprühen Sie den Glasreiniger auf das Papiertuch.

Sprühen Sie auf keinen Fall direkt auf das Gerät.

In regelmäßigen Abständen den Boden des Garraums reinigen, insbesondere wenn Speisen übergelaufen sind. Zum Reinigen auch den Drehteller und die Drehtellerauflage entfernen und den Boden des Geräts sauber wischen.

*HINWEIS: Dieses Gerät wurde für die Verwendung mit eingesetztem Drehteller entwickelt. Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn der Drehteller für die Reinigung entfernt wurde.*

### Grillelement

Das Grillelement braucht nicht gereinigt zu werden, da durch die starke Hitze eventuell vorhandene Fettspritzer verbrennen. Die obere Wand des Garraums muss jedoch regelmäßig gereinigt werden.

Verwenden Sie dazu warmes Wasser, ein Reinigungsmittel und einen Schwamm. Wird die Grill-Funktion nicht regelmäßig benutzt, sollte sie zumindest 10 Minuten pro Monat eingeschaltet werden.

### Mikrowellengarraum

Verwenden Sie nur milde Reinigungsmittel, Wasser und ein weiches Tuch 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 Mikrowellengarraum kochen. Der Dampf weicht den Schmutz auf.

Unangenehmer Geruch im Mikrowellengarraum lässt sich beseitigen, wenn ein Glas Wasser mit Zitronensaft auf den Drehteller gestellt und zum Kochen gebracht wird.

Verwenden Sie keine Dampfreiniger.

### Zubehörteile

Weichen Sie die Zubehörteile nach jedem Gebrauch in Geschirrspülmittellaugung ein. Verwenden Sie Backofenhandschuhe, solange das Zubehör noch heiß ist.

Speiserückstände können Sie dann leicht mit einer geeigneten Bürste oder einem Schwamm entfernen.

Das gesamte Zubehör ist spülmaschinenfest.

## ANLEITUNG ZUR FEHLERSUCHE

### Das Gerät funktioniert nicht

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

### Die Elektronikuhr funktioniert nicht

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.

## KUNDENSERVICE

### Bevor Sie den Kundenservice rufen:

1. Versuchen Sie zuerst, die Störung anhand der unter „Anleitung zur Fehlersuche“ beschriebenen Anweisungen 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).

**SERVICE** 0000 000 00000



Die Servicenummer finden Sie auch im Garantieheft.

- Ihre vollständige Anschrift,
- Ihre Telefonnummer.

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

## ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN

- Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Entsorgen Sie das Gerät entsprechend örtlicher Bestimmungen zu Abfallentsorgung. Schneiden Sie vor der Entsorgung das Netzkabel durch, damit das Gerät nicht an das Stromnetz angeschlossen werden kann.
- Genauere Informationen zu Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten erhalten Sie bei Ihrer zuständigen örtlichen Behörde, der Müllabfuhr oder dem Händler, bei dem das Gerät gekauft wurde.