

1 MICROWAVE (MIKROWELLE)

- Die Mikrowellenfunktion ermöglicht schnelles Garen oder Wiedererwärmen von Lebensmitteln und Getränken.
- Drücken Sie die Taste Microwave (Mikrowelle), wählen Sie dann mit dem Drehknopf die Leistungsstufe entsprechend der Tabelle und drücken Sie die Taste Confirmation (Bestätigung).

Leistung	Empfohlener Einsatz:
JET	Erhitzen von Getränken, Wasser, klaren Suppen, Kaffee, Tee oder Speisen mit hohem Wassergehalt. Wählen Sie eine niedrigere Leistungsstufe, wenn die Lebensmittel Eier oder Sahne enthalten.
750 W	Garen von Fisch, Fleisch, Gemüse usw.
650 W	Garen von Gerichten, Umrühren nicht möglich.
500 W	Vorsichtiges Garen von zum Beispiel Soßen mit hohem Proteingehalt, Käse und Eiergerichten. Abschließende Funktion beim Garen von Aufläufen.
350 W	Köcheln von Einläufen, Schmelzen von Butter.
160 W	Auftauen.
90 W	Weichmachen von Eiscreme, Butter und Käse.

2 GRILL

- Diese Funktion nutzt ein leistungsstarkes Metallrohr zum Grillen und Bräunen von Lebensmitteln. Drücken Sie die Taste Grill (Grill), wählen Sie mit dem Drehknopf die Leistungsstufe entsprechend der nachstehenden Tabelle, drücken Sie zum Bestätigen die Taste Confirmation (Bestätigung) und stellen Sie mit dem Knopf die Garzeit ein. Drücken Sie zum Starten des Garprogrammes die Taste Jet Start (Jetstart).

	LEISTUNGSSTUFE
1	Niedrig
2	Mittel
3	Hoch

3 FORCED AIR (HEISSLUFT)

- Diese Funktion eignet sich für Ofengerichte. Verwenden Sie diese Funktion für Baisers, Gebäck, Kuchen, Soufflés, Geflügel und Fleisch.
- Die Gebläsefunktion dient dem Garen von Lebensmitteln mit Vorheizen. Mit Gebläse und Grill wird das Gerät vor dem Garen schnell vorgeheizt, wodurch Sie bestmögliche Ergebnisse erzielen.
- Drücken Sie die Taste Forced Air (Gebläse) und Sie gelangen in die Vorheizphase. Passen Sie die Temperatur über den Drehknopf an. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, wird ein Signalton ausgegeben und Sie werden zum Hinzugeben der Lebensmittel aufgefordert. Stellen Sie nach Hinzugeben der Lebensmittel über den Drehknopf die Garzeit ein. Bestätigen Sie die Zeit und starten Sie das Garprogramm.

©2017 KitchenAid. All rights reserved. Specifications subject to change without notice.

432E15A005404
01/04

4 DUAL CRISP (DUALCRISP)

- Mit dieser exklusiven Whirlpool-Funktion erzielen Sie eine perfekte Bräunung der Ober- und Unterseite von Lebensmitteln. Durch gleichzeitige Verwendung von Mikrowelle und Grill erreicht die Crisp-Platte schnell die richtige Temperatur und beginnt mit dem Bräunen der Lebensmittel.

Manuelle Dual-Crisp-Funktion:

- Drücken Sie die Taste Dual Crisp (Dual-Crisp) und bestätigen Sie die Auswahl. Stellen Sie über den Drehknopf die Garzeit ein und drücken Sie zum Starten des Garprogrammes die Taste Jet Start (Jetstart).

Dual-Crisp-Brot-Auftauen:

- Drücken Sie die Taste Dual Crisp (Dual-Crisp) und wählen Sie mit dem Drehknopf die Dual-Crisp-Brot-Auftauen-Funktion P2. Drücken Sie zum Bestätigen die Taste Confirmation (Bestätigung). Passen Sie mit dem Drehknopf das Gewicht an und drücken Sie zum Starten des Garprogrammes die Taste Jet Start (Jetstart).

Dual-Crisp-Frittieren-Funktion:

- Drücken Sie die Taste Dual Crisp (Dual-Crisp) und wählen Sie mit dem Knopf eines der Dual-Crisp-Frittieren-Rezepte von P3 bis P9. Drücken Sie zum Bestätigen die Taste Confirmation (Bestätigung). Passen Sie mit dem Drehknopf das Gewicht an und drücken Sie zum Starten des Garprogrammes die Taste Jet Start (Jetstart).

Folgendes Zubehör muss mit der Crisp-Funktion verwendet werden:

Zubehör:

(Verfügbar beim Garen mit Dual-Crisp-Frittieren-Rezept)

- Crisp-Platte - Crisp-Griff - Hohes Gestell

	Methode	Lebensmittelkategorie
P1	Dual-Crisp	Manuelles Dual-Crisp
P2	Dual-Crisp	Dual-Crisp-Brot-Auftauen
P3	Dual-Crisp-Frittieren	Pommes Frites
P4	Dual-Crisp-Frittieren	Chicken-Nuggets
P5	Dual-Crisp-Frittieren	Paniierter Fisch
P6	Dual-Crisp-Frittieren	Hähnchenflügel
P7	Dual-Crisp-Frittieren	Kartoffelcken
P8	Dual-Crisp-Frittieren	Falafel
P9	Dual-Crisp-Frittieren	Gewürztes paniertes Kabeljau

5 CHEF MENU (CHEFMENÜ)

- Das Chefmenü ist eine einfache und intuitive Anleitung mit automatischen Rezepten, die jedes Mal perfekte Ergebnisse erzielen.
- Mit diesem Menü können Sie die auf der letzten Seite dieser Kurzanleitung aufgelisteten Gerichte zubereiten. Drücken Sie die Taste Chef Menu (Chefmenü), wählen Sie dann ein Rezept und befolgen Sie die Anweisungen am Display. Das Menü passt die Garparameter automatisch optimal an. Eine vollständige Beschreibung aller Rezepte finden Sie in der Bedienungsanleitung.

6 TASTE BESTÄTIGUNG

7 AUTO CLEAN (AUTOMATISCH REINIGEN)

- Dieses automatische Reinigungsprogramm hilft bei der Reinigung des Garraums und der Beseitigung unangenehmer Gerüche.
- In den Bedienungsanweisungen erfahren Sie mehr über Nutzungsart und Tipps zur Benutzung.

8 START

- Diese Funktion dient dem schnellen Wiedererwärmen von Lebensmitteln mit hohem Wassergehalt, wie Suppen, Kaffee oder Tee.
- Drücken Sie die Taste Jet Start (Jetstart) und die Mikrowellenfunktion startet 30 Sekunden lang bei maximaler Leistung. Mit jeder weiteren Betätigung erhöht sich die Garzeit um 30 Sekunden. Sie können die Zeit auch mit dem Drehknopf anpassen, nachdem die Funktion gestartet wurde.

9 ETWIEDERERWÄRMEN

- Diese Funktion eignet sich zum automatischen Wiedererwärmen Ihrer Gerichte. Die Mikrowelle berechnet die erforderliche Mikrowellenleistung und Garzeit automatisch zur schnellstmöglichen Erzielung optimaler Ergebnisse. Mit dieser Funktion können Sie bereits zubereitete Lebensmittel, die gefroren sind oder Zimmertemperatur haben, erneut erwärmen.

10 DEFROST (JET AUFTAUEN)

- Mit der Jet-Auftauen-Funktion können Sie gefrorene Lebensmittel schnell auftauen. Drücken Sie die Taste Defrost (Auftauen), wählen Sie dann mit dem Drehknopf die gewünschte Option aus der obigen Tabelle und drücken Sie Confirmation (Bestätigung).

	Lebensmittelkategorie
P1	Fleisch
P2	Hähnchen
P3	Fisch
P4	Gemüse
P5	Brot

- Zur Erzielung optimaler Ergebnisse fordert Sie das Produkt zu Folgendem auf:
 - Gewicht der Lebensmittel anpassen
 - Lebensmittel bei Bedarf wenden/umrühren

11 KOMBI (MIKROWELLE + GRILL)/KOMBI (MIKROWELLE + GEBLÄS)

- Die Funktion kombiniert Mikrowelle und Grill, ermöglicht Ihnen schnelleres Garen und Überbacken. Drücken Sie die Taste Combi (Kombination). Das Display zeigt die Ziffer „1“ entsprechend der Funktion Combi (Microwave + Grill) (Kombi (Mikrowelle + Grill)). Drücken Sie die Taste Confirmation (Bestätigung), wählen Sie dann die Leistungsstufe entsprechend der nachstehenden Tabelle.

LEISTUNGSSTUFE	Empfohlener Einsatz:
650 W	Gemüse
500 W	Lasagne
350 W	Geflügel und Fisch
160 W	Fleisch
90 W	Überbackenes Obst

- Diese Funktion kombiniert Mikrowellenfunktion und Gebläse, ermöglicht dadurch die schnellere Zubereitung von Ofengerichten. Drücken Sie die Taste Combi (Kombination), wählen Sie mit dem Drehknopf die Ziffer „2“ für die Funktion Combi Microwave + Forced Air (Kombi (Mikrowelle + Gebläse)) und drücken Sie die Taste Confirmation (Bestätigung). Wählen Sie eine geeignete Temperatur und drücken Sie zum Bestätigen die Taste Confirmation (Bestätigung). Wählen Sie dann die Leistungsstufe entsprechend der Tabelle.

LEISTUNGSSTUFE	Empfohlener Einsatz:
350 W	Geflügel, Folienkartoffeln, Lasagne und Fisch
160 W	Braten & Obstkuchen
90 W	Kuchen und Gebäck

©2017 KitchenAid. All rights reserved. Specifications subject to change without notice.

432E15A005404
02/04

12

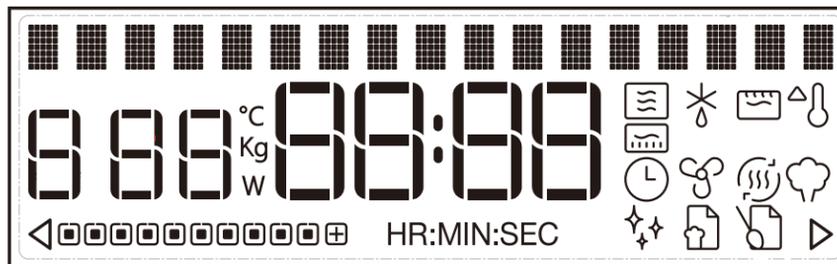
DUAL STEAM (DUALDAMPFGAREN)

- Mit dieser Funktion erhalten Sie durch Dampfgaren gesunde und natürlich schmeckende Speisen.
- Dampfgaren Sie mit dieser Funktion Speisen wie Gemüse und Fisch.
- Diese Funktion arbeitet in 2 Phasen.
- Die erste Phase bringt das Wasser schnell auf Siedetemperatur. Die Garzeit wird vom Sensor berechnet.
- Die zweite Phase passt die Temperatur automatisch so an, dass das Wasser nicht überkocht.
- Die Garzeit sollte manuell eingestellt werden. Der Mikrowellensensor passt die Mikrowellenleistung automatisch an.
- Die für den dualen Dampfgarer empfohlenen Rezepte finden Sie in den Bedienungsanweisungen.

16

DIGITALES DISPLAY

• Das Display zeigt die Betriebsinformationen.



13

SPECIAL MENU (SPEZIALMENÜ)

- Über die Taste Special Menu (Spezialmenü) können Sie auf verschiedene Funktionen zugreifen, die den Garvorgang unterstützen. Hiermit können Sie Teig aufgehen lassen, Lebensmittel warmhalten, Butter, Schokolade und Käse weichmachen und schmelzen usw.

14

STOP TURNTABLE (DREHTELLER STOPPEN)

- Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie große Behälter benutzen müssen, die sich nicht ungehindert in der Mikrowelle drehen können.
- Diese Funktion ist nur bei den folgenden Garfunktionen verfügbar:
 - Forced Air (Gebläse)
 - Combi (Microwave + Forced Air) (Kombi (Mikrowelle + Gebläse))
- Diese Funktion ermöglicht Ihnen das Aufrufen des Zeiteinstellungsmodus. Halten Sie die Taste dazu 3 Sekunden gedrückt.

15

STOPP

- Stoppt Gerätefunktionen oder setzt diese zurück.

	METHODE	LEBENSMITTELKATEGORIE
P1	Teig aufgehen	Teig aufgehen
P2	Warmhalten	Warmhalten
P3	Weichmachen	Butter
P4	Weichmachen	Eiscreme
P5	Weichmachen	Frischkäse
P6	Weichmachen	Gefrorener Saft
P7	Schmelzen	Butter
P8	Schmelzen	Schokoladenstreusel
P9	Schmelzen	Käse
P10	Schmelzen	Marshmallows

CHEFMENÜ – AUTOMATISCHE REZEPTE

		1-VEGETABLES
P1		Kartoffeln
P2		Tomaten
P3		Möhren
P4		Brokkoli
P5		Kartoffeln
P6		Gefrorenes Gemüse

		2-CHICKEN
P1		Hähnchenfilets
P2		Hähnchenkeulen
P3		Hühnerfilets

		3-MEAT
P1		Rindfleisch
P2		Lammfleisch
P3		Entrecôte
P4		Speck

		4-FISH/SEA FOOD
P1		Fischfilets
P2		Gefrorene Folienkartoffeln
P3		Garnelen
P4		Panierte Garnelen
P5		Fischkoteletts
P6		Muscheln

		5-PIZZA / QUICHE
P1		Selbstgemachte Pizza
P2		Quiche Lorraine
P3		Pfannepizza
P4		Dünne Pizza
P5		Frische Pizza

		6-PASTA / LASAGNA
P1		Frische Lasagne
P2		Gefrorene Lasagne
P3		Nudeln

		7-RICE / CEREALS
P1		Reis
P2		Dinkel
P3		Quinoa

		8-DESSERTS / PASTRIES
P1		Selbstgemachte Obsttorte
P2		Teegebäck
P3		Kuchen
P4		Geröstete Nüsse
P5		Obst
P6		Biskuittorte
P7		Muffins
P8		Biskuits
P9		Baisers
P10		Joghurt

ZUBEHÖR

- Mikrowellen- und ofengeeignetes Geschirr
- Crisp-Griff und Crisp-Platte
- Dampfgarer (einschichtiger Dampfgarer)
- Dampfgarer (Boden und Deckel)
- Flaches Gestell
- Hohes Gestell

i Eine vollständige Beschreibung aller Chefmenü-Rezepte finden Sie in der Bedienungsanleitung.