

Bauknecht

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



Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Manual de utilização
Instrucciones para el uso

EMCHT 9145



Οδηγίες Χρήσης
Instrukcje użytkowania
Használati utasítás
Инструкция за употреба



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



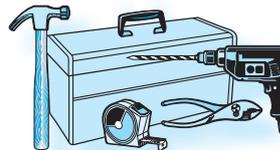
INSTALLATION



MONTAGE DES GERÄTS



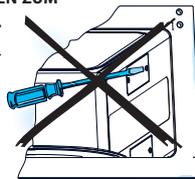
LESEN SIE DIE MITGELIEFERTE separate Montageanleitung zum Aufbau des Geräts.



VOR DEM ANSCHLIESSEN

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

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



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

VERGEWISSEN SIE SICH, DASS DAS GERÄT NICHT BESCHÄDIGT IST. Überprüfen Sie, ob die Tür fest mit dem Rahmen abschließt und die Türdichtung innen nicht beschädigt ist. Entfernen Sie alle Gegenstände aus dem Gerät und reinigen Sie die Innenflächen mit einem weichen, feuchten Tuch.

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

VERWENDEN SIE KEINE VERLÄNGERUNGSKABEL!



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

NACH DEM ANSCHLIESSEN

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

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

BEIM ERSTEN EINSCHALTEN DES MIKROWELLENGERÄTES werden Sie gebeten, die Sprache und die aktuelle Zeit einzustellen. Befolgen Sie die Anweisungen im Kapitel „Einstellungen ändern“ dieser Gebrauchsanweisung. Das Mikrowellengerät kann benutzt werden, nachdem diese beiden Einstellungen vorgenommen wurden.

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



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



SORGFÄLTIG DURCHLESEN UND ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN

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

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

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

SPEISEN NICHT LÄNGER ALS NÖTIG GAREN. Es besteht Brandgefahr.

DAS GERÄT NICHT UNBEAUFICHTIGT LASSEN, INSBESONDERE DANN, wenn beim Garen Papier, Kunststoff oder andere brennbare Materialien verwendet werden. Papier kann verkohlen oder Feuer fangen. Einige Kunststoffe können schmelzen, wenn sie zusammen mit den Speisen erhitzt werden.

KEINE ÄTZENDEN Chemikalien oder Dämpfe in diesem Gerät verwenden. Dieser Gerätetyp wurde speziell zum Aufwärmen oder Garen von Lebensmitteln entwickelt. Er eignet sich nicht für industrielle Zwecke oder Laborzwecke.

EIER

DAS MIKROWELLENGERÄT NICHT ZUM Garen oder Aufwärmen ganzer Eier mit oder ohne Schale verwenden, da diese auch nach Beenden des Gar- oder Aufwärmvorgangs explodieren können.



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

KINDER DÜRFEN nicht mit dem Gerät spielen.

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

VORSICHT!

DAS GERÄT UND ZUGÄNGLICHE TEILE können sich beim Gebrauch erhitzen.

DAS BERÜHREN heißer Teile ist unbedingt zu vermeiden.

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

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



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

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

REPARATUREN AM GERÄT DÜRFEN NUR VON QUALIFIZIERTEM KUNDENDIENSTPERSONAL VORGENOMMEN WERDEN. Laien bringen sich durch Reparaturversuche in Gefahr, bei denen die zum Schutz vor Mikrowellenstrahlung am Gerät angebrachten Abdeckungen oder Gehäuseteile entfernt werden müssen.

KEINE GEHÄUSETEILE ENTFERNEN.

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





WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN



ALLGEMEINES

DAS GERÄT IST AUSSCHLIESSLICH FÜR DIE VERWENDUNG IM HAUSHALT BESTIMMT!

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

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

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

UM SICH MIT DEN GERÄTEFUNKTIONEN VERTRAUT ZU MACHEN, stellen Sie eine Tasse Wasser in den Garraum. Das Wasser absorbiert die Energie der Mikrowellen, so dass das Gerät nicht beschädigt wird.

BENUTZEN SIE DEN GARRAUM nicht als Ablage.

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



FRITTIEREN

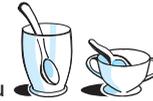
BENUTZEN SIE DAS MIKROWELLENGERÄT NICHT ZUM Frittieren, da die Temperatur des Frittieröls nicht kontrolliert werden kann.



BENUTZEN SIE STETS TOPFLAPPEN ODER HANDSCHUHE, wenn Sie nach dem Garen Behälter, Geräteteile und Geschirr berühren, um Verbrennungen zu vermeiden.

FLÜSSIGKEITEN

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



Um dies zu vermeiden, ergreifen Sie folgende Vorsichtsmaßnahmen:

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

ACHTUNG

GENAUERE INFORMATIONEN dazu finden Sie im Mikrowellenkochbuch. Dies gilt besonders für das Garen oder Erhitzen von alkoholhaltigen Getränken.

RÜHREN SIE BABYNAHRUNG IN GLÄSERN oder Flüssigkeiten in Babyflaschen nach dem Erwärmen immer um und überprüfen Sie sie auf die richtige Temperatur. Dadurch wird eine gleichmäßige Wärmeverteilung sichergestellt und das Risiko des Verbrühens oder Verbrennens vermieden.



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



ZUBEHÖR



ALLGEMEINES

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

DIE VERWENDETEN UTENSILIEN müssen mikrowellengeeignet sein und zunächst ohne Speisen in der Mikrowelle verwendet werden.



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

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

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

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

DREHTELLERAUFLAGE

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



☞ Setzen Sie die Drehtellerauflage in das Gerät ein.

GLASDREHTELLER

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



☞ Stellen Sie den Glasdrehteller auf die Drehtellerauflage.

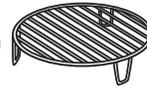
BACKBLECH

BENUTZEN SIE DAS BACKBLECH nur bei Heißluftbetrieb. Benutzen Sie es niemals im Kombinationsbetrieb mit Mikrowelle.



GRILLROST

BENUTZEN SIE DEN GRILLROST, wenn Sie mit den Grillfunktionen grillen.

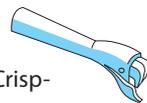


LEGEN SIE DIE SPEISE IMMER AUF DEN GRILLROST, damit die Luft ungehindert um die Speise zirkulieren kann, wenn Sie die Heißluftfunktionen benutzen.



CRISP-GRIFF

BENUTZEN SIE DEN EXTRA MITGELIEFERTEN CRISP-GRIFF, um die heiße Crisp-Platte aus dem Gerät zu entnehmen.



CRISP-PLATTE

LEGEN SIE DIE SPEISEN DIREKT AUF DIE CRISP-PLATTE.

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



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

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

DAMPFGARER
BENUTZEN SIE DEN DAMPFGARER MIT SIEB für Nahrungsmittel wie Fisch, Gemüse und Kartoffeln.

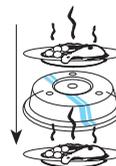


BENUTZEN SIE DEN DAMPFGARER OHNE SIEB für Nahrungsmittel wie Reis, Teigwaren und weiße Bohnen.

PLATZIEREN SIE DEN DAMPFGARER IMMER auf dem Glasdrehteller.

ABDECKHAUBE

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



BENUTZEN SIE den Deckel für das 2-Stufen-Aufwärmen.



LEERLAUFSCHUTZ



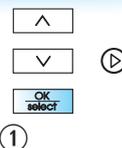
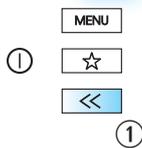
WENN DAS GERÄT IN DEN „BEREITSCHAFTSMODUS“ ZURÜCKGEKEHRT IST, DAUERT ES EINE MINUTE, bis der Leerlaufschutz aktiviert ist.



DIE SICHERHEITVERRIEGELUNG WIRD ERST DANN FREIGEgeben, WENN DIE TÜR GEÖFFNET UND GESCHLOSSEN WIRD, z. B. wenn Speisen in die Mikrowelle gestellt werden.



KINDERSICHERUNG



BENUTZEN SIE DIESE FUNKTION, um zu verhindern, dass Kinder das Gerät unbeaufsichtigt benutzen. **IST DIE KINDERSICHERUNG AKTIV**, sind alle Tasten deaktiviert.

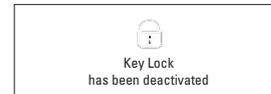
- 1** DRÜCKEN SIE GECHZEITIG DIE ZURÜCK- UND OK-TASTE und halten Sie diese solange gedrückt, bis Sie 2 Pieptöne hören (3 Sekunden).

BITTE BEACHTEN SIE HIERBEI: Diese Tasten funktionieren nur, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.



EIN BESTÄTIGUNGSTEXT wird 3 Sekunden lang angezeigt, bevor die vorherige Anzeige wieder erscheint.

DIE KINDERSICHERUNG WIRD AUF DIESELBE WEISE DEAKTIVIERT, wie sie aktiviert wird.



1





GARSTUFE (NUR AUTOMATIKFUNKTIONEN)

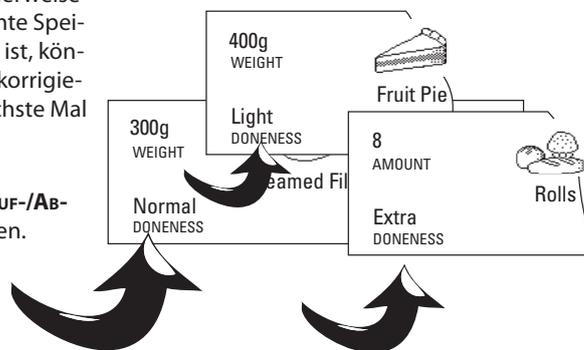


DIE GARSTUFE IST für die meisten Automatikfunktionen verfügbar. Sie können das Endergebnis persönlich über den Modus „Adjust doneness“ (Garstufe einstellen) regulieren. Im Unterschied zu den standardmäßigen Voreinstellungen lässt sich damit eine höhere oder niedrigere Endtemperatur festlegen.

BEI DER VERWENDUNG einer dieser Funktionen verwendet das Gerät die Standardeinstellung. Diese Einstellung liefert normalerweise das beste Ergebnis. Wenn die erwärmte Speise für den Verzehr zu heiß geworden ist, können Sie die Einstellung ganz einfach korrigieren, bevor Sie diese Funktion das nächste Mal verwenden.

WÄHLEN SIE DAZU DIE GARSTUFE MIT DER AUF-/ABTASTE, bevor Sie die Start-Taste drücken.

GARSTUFE	
STUFE	WIRKUNG
HOCH	ERZIELT DIE HÖCHSTE ENDTEMPERATUR.
NORMAL	STANDARD-VOREINSTELLUNG
NIEDRIG	ERZIELT DIE NIEDRIGSTE ENDTEMPERATUR.



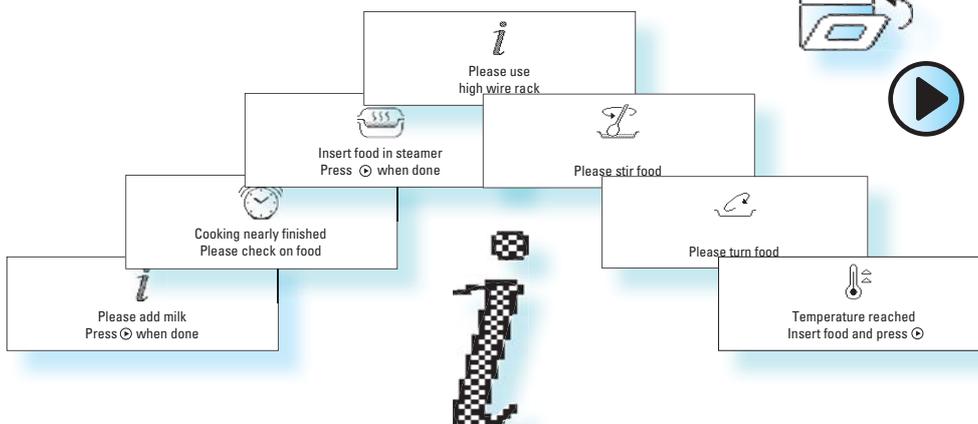
MELDUNGEN



BEI DER NUTZUNG EINIGER FUNKTIONEN hält das Gerät evtl. an und fordert Sie auf, eine bestimmte Handlung durchzuführen, oder gibt einen Hinweis zur Benutzung eines Zubehörs.

WENN EINE MELDUNG ANGEZEIGT WIRD:

- 🔔 Öffnen Sie die Tür (wenn notwendig).
- 🔔 Führen Sie die Handlung aus (wenn notwendig).
- 🔔 Schließen Sie die Tür und nehmen Sie das Gerät durch Drücken der Start-Taste wieder in Betrieb.





ABKÜHLEN



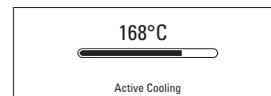
NACH ABSCHLUSS EINER FUNKTION kann das Gerät einen Abkühlvorgang starten. Das ist normal. Nach diesem Vorgang schaltet sich das Gerät automatisch ab.

IST DIE TEMPERATUR HÖHER ALS 100 °C, wird die aktuelle Innenraumtemperatur angezeigt. Achten Sie darauf, dass Sie nicht die Geräteinnenwand berühren, wenn Sie Speisen aus dem Gerät entnehmen. Benutzen Sie Ofenhandschuhe.

IST DIE TEMPERATUR NIEDRIGER ALS 50 °C, erscheint die 24-Stunden-Anzeige.

DRÜCKEN SIE DIE ZURÜCK-TASTE, um während des Abkühlvorgangs vorübergehend die 24-Stunden-Anzeige zu sehen.

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



SCHNELLAUSWAHL

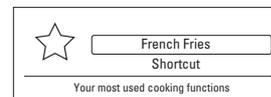
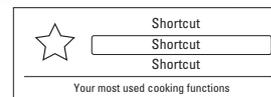


UM DIE BENUTZUNG ZU VEREINFACHEN, speichert das Mikrowellengerät für Sie automatisch eine Liste Ihrer bevorzugt verwendeten Optionen.

AM ANFANG DER BENUTZUNG IHRES GERÄTES besteht die Liste aus 10 freien Positionen, die mit „Shortcut“ (Schnellauswahl) bezeichnet sind. Mit der Zeit wird das Gerät die Liste automatisch mit den von Ihnen am häufigsten genutzten Funktionen füllen.

WENN SIE IN DAS SCHNELLAUSWAHL-MENÜ (SHORTCUT) WECHSELN, wird die Funktion, die Sie am häufigsten genutzt haben, vorausgewählt und als Shortcut Nr. 1 an erste Stelle gestellt.

HINWEIS: Die Reihenfolge der im Schnellauswahl-Menü (Shortcut) angezeigten Funktionen ändert sich automatisch entsprechend Ihrer Benutzungsgewohnheiten.



- 1 DRÜCKEN SIE DIE SCHNELLAUSWAHL-TASTE (SHORTCUT).
- 2 BENUTZEN SIE DIE AUF-/AB-TASTE, um Ihre bevorzugte Schnellauswahl zu treffen. Die am häufigsten genutzte Funktion wird vorausgewählt.
- 3 DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- 4 BENUTZEN SIE DIE AUF-/AB-/OK-TASTE, um die gewünschten Anpassungen vorzunehmen.
- 5 DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE.

AN/AUS

SCHALTEN SIE DAS GERÄT MIT DER AN/AUS-TASTE an und aus.



BEI EINGESCHALTETEM GERÄT funktionieren alle Tasten normal und die 24-Stunden-Anzeige erscheint nicht im Display.

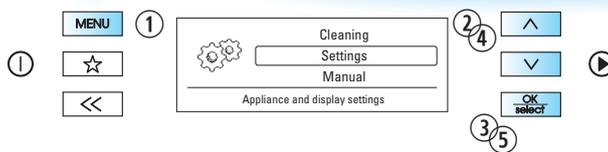
BEI AUSGESCHALTETEM GERÄT reagieren nur zwei Tasten: die Start-Taste (siehe Schnellstart) und die OK-Taste (siehe Zeitschaltuhr). Die 24-Stunden-Anzeige erscheint im Display.

HINWEIS: Das Verhalten des Mikrowellengerätes kann von der vorstehenden Beschreibung abweichen, je nachdem, ob die ÖKO-Funktion ein- oder ausgeschaltet ist (für weitere Informationen siehe Kapitel zur ÖKO-Funktion).

DIE BESCHREIBUNGEN IN DIESER GEBRAUCHSANWEISUNG gehen davon aus, dass das Mikrowellengerät eingeschaltet ist.



EINSTELLUNGEN ÄNDERN



- 1 DRÜCKEN SIE DIE MENÜ-TASTE.
- 2 DRÜCKEN SIE DIE AUF-/AB-TASTE, bis die Einstellungen angezeigt werden.
- 3 DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE.
- 4 DRÜCKEN SIE DIE AUF-/AB-TASTE, um eine der Einstellungen anzupassen.
- 5 DRÜCKEN SIE DIE ZURÜCK-TASTE, um die Einstellungsfunktion zu verlassen, wenn Sie fertig sind.

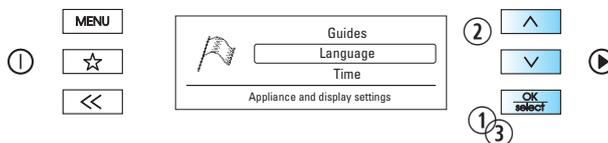
BEIM ERSTEN EINSCHALTEN DES MIKROWELLENGERÄTES werden Sie gebeten, die Sprache und die aktuelle Zeit einzustellen.

NACH EINEM STROMAUSFALL blinkt die Uhr und muss neu gestellt werden.

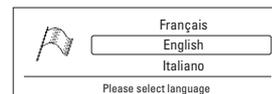
IHR GERÄT BESITZT eine Reihe von Funktionen, die Sie beliebig einstellen können.



SPRACHE



- 1 DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE.
- 2 DRÜCKEN SIE DIE AUF-/AB-TASTE, um eine der verfügbaren Sprachen auszuwählen.
- 3 DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE ERNEUT, um Ihre Auswahl zu bestätigen.

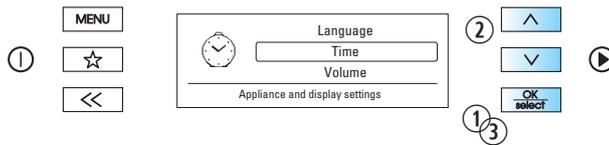




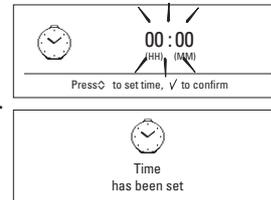
EINSTELLUNGEN ÄNDERN



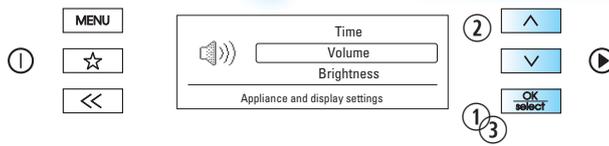
UHR EINSTELLEN



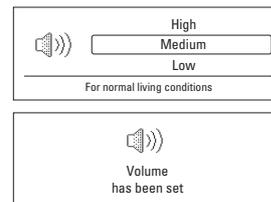
- 1 **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE.** Die beiden linken Ziffern (Stundenanzeige) blinken.
 - 2 **BENUTZEN SIE DIE AUF-/AB-TASTE,** um die 24-Stunden-Uhr zu stellen.
 - 3 **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE ERNEUT,** um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- DIE UHR IST NUN EINGESTELLT UND IN BETRIEB.**



LAUTSTÄRKE EINSTELLEN



- 1 **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE.**
- 2 **BENUTZEN SIE DIE AUF-/AB-TASTE,** um die Lautstärke auf hoch, mittel, niedrig oder stumm zu stellen.
- 3 **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE ERNEUT,** um Ihre Auswahl zu bestätigen.





EINSTELLUNGEN ÄNDERN



HELLIGKEIT

① MENU

① ☆

① <<

Volume

Brightness

Contrast

Appliance and display settings

② ^

② v

② OK select

①/③

High

Medium

Low

For normal living conditions

Brightness has been set

- DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE.**
- BENUTZEN SIE DIE AUF-/AB-TASTE,** um die Helligkeit entsprechend Ihrer Bedürfnisse einzustellen.
- DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE ERNEUT,** um Ihre Auswahl zu bestätigen.

ÖKO

① MENU

① ☆

① <<

Contrast

Eco Mode

Guides

Appliance and display settings

② ^

② v

② OK select

①/③

Off

On

Minimal power consumption

Eco Mode has been set

- DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE.**
- BENUTZEN SIE DIE AUF-/AB-TASTE,** um die Einstellung „Eco Mode“ (Energiesparmodus) ein- oder auszuschalten.
- DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE ERNEUT,** um Ihre Auswahl zu bestätigen.

WENN DIE ÖKO-FUNKTION EINGESCHALTET IST, wird die Anzeige nach einer gewissen Zeit automatisch dunkel gestellt, um Energie zu sparen. Sie leuchtet automatisch wieder auf, sobald eine Taste gedrückt oder die Tür geöffnet wird.

BEI DER EINSTELLUNG OFF (Aus) schaltet sich die Anzeige nicht aus, und die 24-Stunden-Uhr ist immer sichtbar.



EINSTELLUNGEN ÄNDERN



WÄHREND DES GARENS

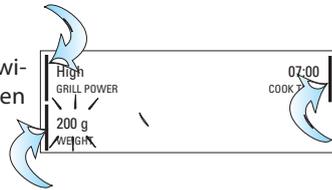


WÄHREND DES GARVORGANGS:

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



DURCH DRÜCKEN DER AUF-/AB-TASTE, können Sie zwischen den Parametern wechseln, um denjenigen auszuwählen, den Sie ändern möchten.



DURCH DRÜCKEN DER OK-TASTE wählen Sie einen Parameter aus und ermöglichen dessen Einstellung (er blinkt auf). Benutzen Sie die Auf-/Ab-Taste, um Ihre Einstellungen zu ändern.

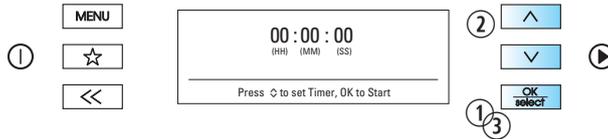
DRÜCKEN SIE ERNEUT DIE OK-TASTE, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Das Mikrowellengerät setzt den Betrieb automatisch mit der neuen Einstellung fort.



DURCH DRÜCKEN DER ZURÜCK-TASTE, können Sie direkt zum zuletzt geänderten Parameter zurückkehren.



ZEITSCHALTUHR



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

DIESE FUNKTION IST NUR VERFÜGBAR, wenn das Mikrowellengerät ausgeschaltet oder im Bereitschaftsmodus ist.

- 1 **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE.**
- 2 **BENUTZEN SIE DIE AUF-/AB-TASTE**, um die gewünschte Garzeit einzustellen.
- 3 **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**, um den Countdown der Zeitschaltuhr zu starten.



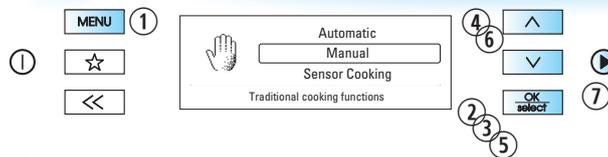
NACH ABLAUF DER EINGESTELLTEN ZEIT ertönt ein Signalon.



DURCH DRÜCKEN DER START-TASTE vor Ablauf der Zeitschaltuhr wird diese ausgeschaltet.

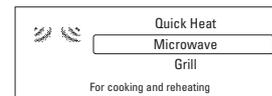


GAREN UND AUFWÄRMEN MIT MIKROWELLEN



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

- 1 **DRÜCKEN SIE DIE MENÜ-TASTE.**
- 2 **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**, wenn „Manual“ (Manuell) angezeigt wird.
- 3 **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**, wenn „Microwave“ (Mikrowelle) angezeigt wird.
- 4 **BENUTZEN SIE DIE AUF-/AB-TASTE**, um die Garzeit einzustellen.
- 5 **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**, um Ihre Einstellung zu bestätigen.
- 6 **BENUTZEN SIE DIE AUF-/AB-TASTE**, um die Mikrowellenleistung einzustellen.
- 7 **DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE.**



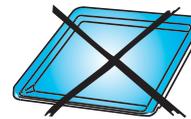
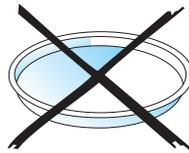
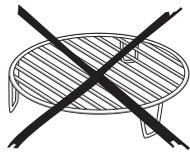


GAREN UND AUFWÄRMEN MIT MIKROWELLEN



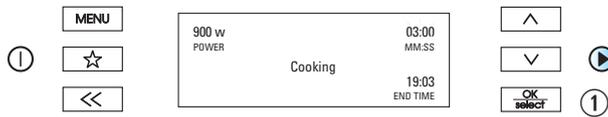
LEISTUNGSSTUFE

NUR MIKROWELLE	
LEISTUNG	GEBRAUCHSEMPFEHLUNG:
900 W	ZUM AUFWÄRMEN von Getränken, Wasser, klaren Suppen, Kaffee, Tee oder anderen Speisen mit hohem Wassergehalt. Wählen Sie eine niedrigere Leistungsstufe, falls die Speise Ei oder Sahne enthält.
750 W	GAREN VON GEMÜSE , Fleisch etc.
650 W	ZUBEREITUNG VON FISCHE
500 W	SCHONENDERE ZUBEREITUNG , z. B. für Saucen mit hohem Eiweißgehalt, Käse und Eierspeisen, sowie zum Fertigmachen von Eintopfgerichten
350 W	KÖCHELN VON EINTOPFEN , Schmelzen von Butter und Schokolade
160 W	AUFTAUEN ; Weichermachen von Butter und Käse
90 W	WEICHERMACHEN von Eiskrem
0 W	WENN NUR DIE ZEITSCHALTUHR VERWENDET WIRD.





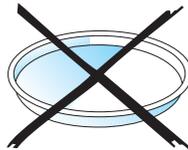
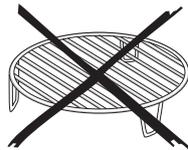
SCHNELLSTARTFUNKTION

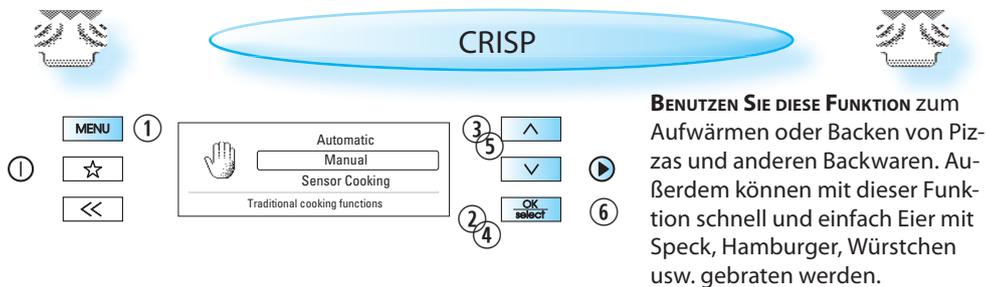


DIESE FUNKTION dient zum schnellen Aufwärmen von Speisen mit hohem Wassergehalt, wie klare Suppen, Kaffee oder Tee.

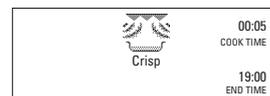
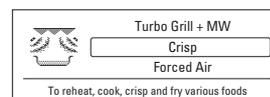
DIESE FUNKTION IST NUR VERFÜGBAR, wenn das Mikrowellengerät ausgeschaltet oder im Bereitschaftsmodus ist.

- 1** **DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE**, um automatisch mit der höchsten Mikrowellenleistungsstufe und einer Garzeit von 30 Sekunden zu starten. Mit jedem weiteren Tastendruck wird die Zeit um 30 Sekunden verlängert.





- 1 **DRÜCKEN SIE DIE MENÜ-TASTE.**
- 2 **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE,** wenn „Manual“ (Manuell) angezeigt wird.
- 3 **DRÜCKEN SIE DIE AUF-/AB-TASTE,** bis „Crisp“ angezeigt wird.
- 4 **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE,** um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- 5 **DRÜCKEN SIE DIE AUF-/AB-TASTE,** um die Garzeit einzustellen.
- 6 **DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE.**



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

DIE CRISP-PLATTE MUSS SICH genau in der Mitte des Glasdreh Tellers befinden.

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

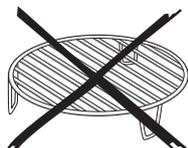
STELLEN SIE DIE HEISSE CRISP-PLATTE NIEMALS auf hitzeempfindlichen Flächen ab.

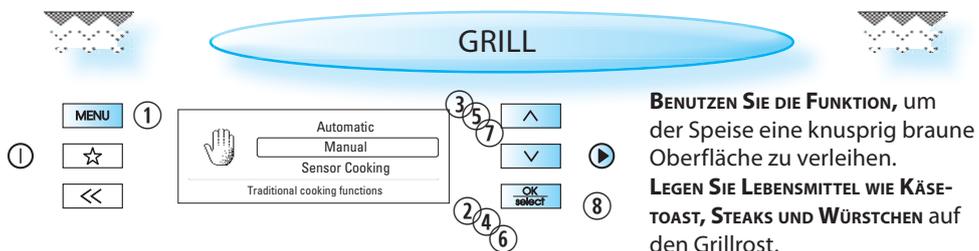
VORSICHT! BERÜHREN SIE NICHT den Grillstab.

BENUTZEN SIE STETS TOPFLAPPEN

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

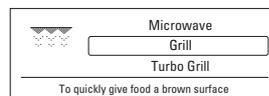
BENUTZEN SIE FÜR DIESE FUNKTION NUR DIE mitgelieferte Crisp-Platte. Andere auf dem Markt erhältliche Crisp-Platten führen nicht zu einem zufriedenstellenden Ergebnis.





BENUTZEN SIE DIE FUNKTION, UM der Speise eine knusprig braune Oberfläche zu verleihen.
LEGEN SIE LEBENSMITTEL WIE KÄSE-TOAST, STEAKS UND WÜRSTCHEN auf den Grillrost.

- 1 DRÜCKEN SIE DIE MENÜ-TASTE.
- 2 DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE, wenn „Manual“ (Manuell) angezeigt wird.
- 3 DRÜCKEN SIE DIE AUF-/AB-TASTE, bis „Grill“ angezeigt wird.
- 4 DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- 5 DRÜCKEN SIE DIE AUF-/AB-TASTE, um die Garzeit einzustellen.
- 6 DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE, um Ihre Einstellung zu bestätigen.
- 7 BENUTZEN SIE DIE AUF-/AB-TASTE, um die Grill-Leistungsstufe einzustellen.
- 8 DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE.



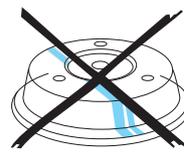
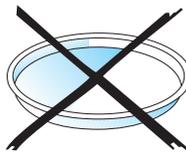
STELLEN SIE SICHER, DASS DAS VERWENDETE KOCHGESCHIRR hitzebeständig und herdfest ist, bevor Sie Speisen in ihm grillen.

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

WAHL DER LEISTUNGSSTUFE

HEIZEN SIE DEN GRILL 3–5 Minuten auf der Grill-Leistungsstufe „High“ (hoch) vor.

GRILL	
GEBRAUCHSEMPFEHLUNG:	LEISTUNG
KÄSETOAST, Fischsteaks & Hamburger	HOCH
WÜRSTCHEN & Grillspieße	MITTEL
LEICHTES ANBRÄUNEN von Speisen	NIEDRIG



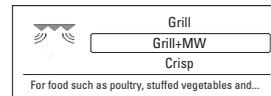


KOMBINATIONSBETRIEB MIT GRILL



BENUTZEN SIE DIESE FUNKTION, um Speisen wie Lasagne, Fisch und Kartoffelgratins zu garen.

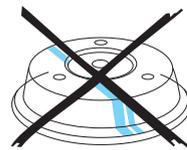
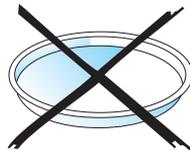
- 1 DRÜCKEN SIE DIE MENÜ-TASTE.
- 2 DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE, wenn „Manual“ (Manuell) angezeigt wird.
- 3 DRÜCKEN SIE DIE AUF-/AB-TASTE, bis „Grill + MW“ angezeigt wird.
- 4 DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- 5 DRÜCKEN SIE DIE AUF-/AB-TASTE, um die Garzeit einzustellen.
- 6 DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE, um Ihre Einstellung zu bestätigen.
- 7 BENUTZEN SIE DIE AUF-/AB-TASTE, um die Grill-Leistungsstufe einzustellen.
- 8 DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- 9 DRÜCKEN SIE DIE AUF-/AB-TASTE, um die Mikrowellen-Leistungsstufe einzustellen.
- 10 DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE.

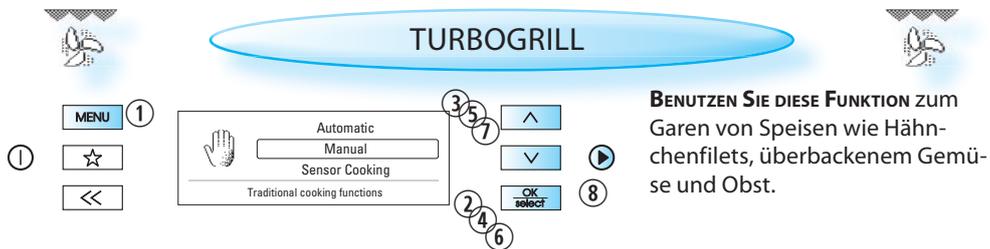


WAHL DER LEISTUNGSSTUFE

FÜR DEN KOMBINATIONSBETRIEB MIT DER GRILLFUNKTION WURDE DIE MAXIMALE MIKROWELLENLEISTUNG werkseitig begrenzt.
STELLEN SIE DIE SPEISE auf den Grillrost oder auf den Drehteller.

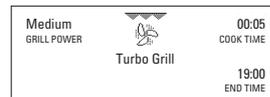
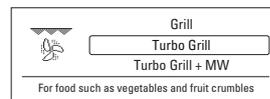
KOMBINATIONSBETRIEB MIT GRILL		
GEBRAUCHSEMPFEHLUNG:	GRILL-LEISTUNGSSTUFE	MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFE
LASAGNE	MITTEL	350–500 W
KARTOFFELGRATIN	MITTEL	500–650 W
FISCHGRATIN	HOCH	350–500 W
BRATAPFEL	MITTEL	160–350 W
GRATIN, TIEFGEKÜHLT	HOCH	160–350 W





BENUTZEN SIE DIESE FUNKTION ZUM Garen von Speisen wie Hähnchenfilets, überbackenem Gemüse und Obst.

- 1 DRÜCKEN SIE DIE MENÜ-TASTE.
- 2 DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE, wenn „Manual“ (Manuell) angezeigt wird.
- 3 DRÜCKEN SIE DIE AUF-/AB-TASTE, bis „Turbo Grill“ (Turbogrill) angezeigt wird.
- 4 DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- 5 DRÜCKEN SIE DIE AUF-/AB-TASTE, um die Garzeit einzustellen.
- 6 DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE, um Ihre Einstellung zu bestätigen.
- 7 BENUTZEN SIE DIE AUF-/AB-TASTE, um die Grill-Leistungsstufe einzustellen.
- 8 DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE.

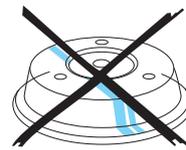
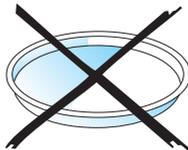


STELLEN SIE DIE SPEISE auf den Grillrost.
STELLEN SIE SICHER, DASS DAS VERWENDETE KOCHGESCHIRR hitzebeständig und herdfest ist, bevor Sie Speisen in ihm grillen.
BENUTZEN SIE ZUM GRILLEN keine Utensilien aus Kunststoff. Sie würden schmelzen. Auch Papier oder Gegenstände aus Holz sind dafür nicht geeignet.

net.

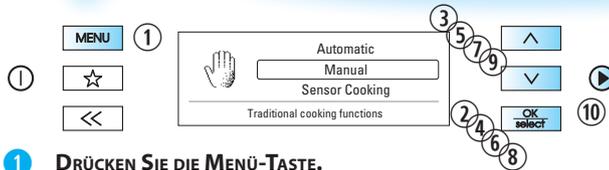
WAHL DER LEISTUNGSSTUFE

TURBOGRILL	
GEBRAUCHSEMPFEHLUNG:	LEISTUNG
HÄHNCHENFILETS, Gratinieren von Kartoffelbrei	HOCH
GRATINIEREN von Tomaten	MITTEL
OBSTGRATIN, Anbräunen der Oberfläche	NIEDRIG



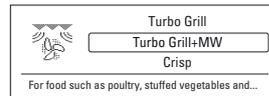


KOMBINATIONSBETRIEB MIT TURBOGRILL



BENUTZEN SIE DIESE FUNKTION ZUM GAREN VON GEFÜLTEM GEMÜSE & HÄHNCHENSTÜCKEN.

- 1 DRÜCKEN SIE DIE MENÜ-TASTE.
- 2 DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE, wenn „Manual“ (Manuell) angezeigt wird.
- 3 DRÜCKEN SIE DIE AUF-/AB-TASTE, bis „Turbo Grill + MW“ (Turbogrill + MW) angezeigt wird.
- 4 DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- 5 DRÜCKEN SIE DIE AUF-/AB-TASTE, um die Garzeit einzustellen.
- 6 DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE, um Ihre Einstellung zu bestätigen.
- 7 BENUTZEN SIE DIE AUF-/AB-TASTE, um die Grill-Leistungsstufe einzustellen.
- 8 DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- 9 DRÜCKEN SIE DIE AUF-/AB-TASTE, um die Mikrowellen-Leistungsstufe einzustellen.
- 10 DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE.

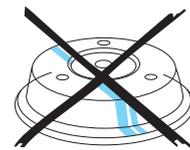
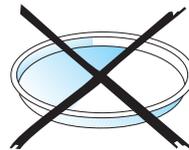


FÜR DEN KOMBINATIONSBETRIEB MIT DER TURBOGRILLFUNKTION WURDE DIE MAXIMALE Mikrowellenleistung werkseitig begrenzt.

WAHL DER LEISTUNGSSTUFE

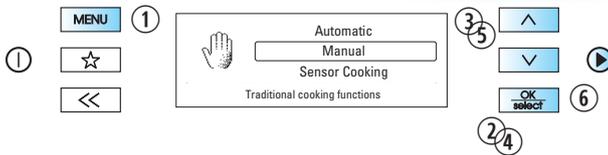
STELLEN SIE DIE SPEISE auf den Grillrost oder auf den Drehteller.

KOMBINATIONSBETRIEB MIT TURBOGRILL		
GEBRAUCHSEMPFEHLUNG:	GRILL-LEISTUNGSSTUFE	MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFE
HÄHNCHENHÄLFTEN	MITTEL	350–500 W
GEFÜLLTES GEMÜSE	MITTEL	500–650 W
HÄHNCHENSCHENKEL	HOCH	350–500 W
BRATAPFEL	MITTEL	160–350 W
BACKFISCH	HOCH	160–350 W



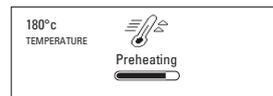
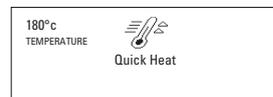
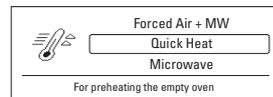


SCHNELLAUFHEIZEN

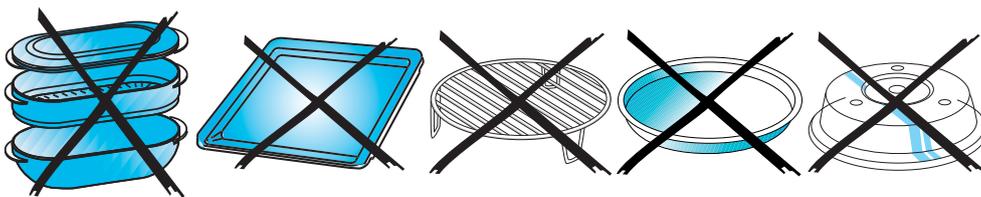


BENUTZEN SIE DIESE FUNKTION ZUM VORHEIZEN des leeren Garraums. **BEIM VORHEIZEN** muss der Garraum ebenso wie bei konventionellen Backöfen vor dem Kochen oder Backen leer sein.

- 1 DRÜCKEN SIE DIE MENÜ-TASTE.
- 2 DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE, wenn „Manual“ (Manuell) angezeigt wird.
- 3 DRÜCKEN SIE DIE AUF-/AB-TASTE, bis „Quick Heat“ (Schnellaufheizen) angezeigt wird.
- 4 DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- 5 DRÜCKEN SIE DIE AUF-/AB-TASTE, um die Temperatur einzustellen.
- 6 DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE.

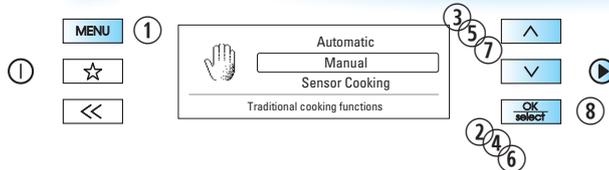


LEGEN SIE VOR ODER WÄHREND DES VORHEIZENS keine Speisen in den Garraum. Sie können durch die starke Hitzeentwicklung verbrannt werden. Nach dem Beginn des Aufheizvorgangs kann die Temperatur ganz einfach durch Drücken der Auf-/Ab-Taste angepasst werden. **WENN DIE GEWÜNSCHTE TEMPERATUR ERREICHT IST**, wird die eingestellte Temperatur 10 Minuten lang beibehalten, bevor das Gerät abgeschaltet wird. In dieser Zeit muss die Speise hineingegeben und eine Heißluftfunktion ausgewählt werden, damit der Garvorgang beginnt.





HEISLUFTBETRIEB



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

- 1 DRÜCKEN SIE DIE MENÜ-TASTE.
- 2 DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE, wenn „Manual“ (Manuell) angezeigt wird.
- 3 DRÜCKEN SIE DIE AUF-/AB-TASTE, bis „Forced Air“ (Heißluft) angezeigt wird.
- 4 DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- 5 DRÜCKEN SIE DIE AUF-/AB-TASTE, um die Garzeit einzustellen.
- 6 DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE, um Ihre Einstellung zu bestätigen.
- 7 DRÜCKEN SIE DIE AUF-/AB-TASTE, um die Temperatur einzustellen.
- 8 DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE.

Crisp		
Forced Air		
Forced Air + MW		
To cook pastry, cakes, poultry and roast meats		
180°C TEMPERATURE		00:05 COOK TIME
Forced Air		
19:00 END TIME		
180°C TEMPERATURE		00:05 COOK TIME
Forced Air		
19:00 END TIME		
180°C TEMPERATURE		39:59 COOK TIME
Cooking		
20:00 END TIME		



HEISSLUFTBETRIEB



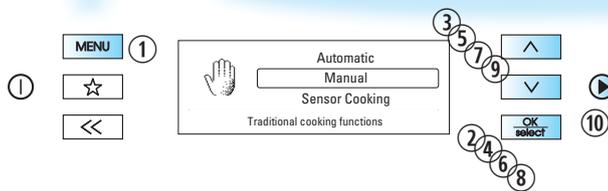
LEGEN SIE DIE SPEISE IMMER AUF DEN GRILLROST, damit die Luft ungehindert um die Speise zirkulieren kann.
BENUTZEN SIE ZUM BACKEN VON KLEINBACKWAREN, z. B. Plätzchen oder Brötchen das Backblech.



LEBENSMITTEL	ZUBEHÖR	OFENTEMPERATUR IN °C	GARZEIT
RINDERBRATEN, MEDIUM (1,3–1,5 kg)	GESCHIRR auf Grillrost	170–180 °C	40–60 MIN
SCHWEINEBRATEN (1,3–1,5 kg)	GESCHIRR auf Grillrost	160–170 °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
PLÄTZCHEN	BACKBLECH	170–180 °C, BEI VORGEHEIZTEM GERÄT	10–12 MIN
BROT LAIB	BACKFORM auf Grillrost	180–200 °C, BEI VORGEHEIZTEM GERÄT	30–35 MIN
BRÖTCHEN	BACKBLECH	210–220 °C, BEI VORGEHEIZTEM GERÄT	10–12 MIN
SCHAUMGEBÄCK	BACKBLECH	100–120 °C, BEI VORGEHEIZTEM GERÄT	40–50 MIN

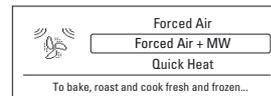


KOMBINATIONSBETRIEB MIT HEISSLUFT



BENUTZEN SIE DIESE FUNKTION zur Zubereitung von Bratenfleisch, Geflügel und Ofenkartoffeln, tiefgefrorenen Fertiggerichten, Rührkuchen, Pasteten, Fisch und Desserts.

- 1 **DRÜCKEN SIE DIE MENÜ-TASTE.**
- 2 **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE,** wenn „Manual“ (Manuell) angezeigt wird.
- 3 **DRÜCKEN SIE DIE AUF-/AB-TASTE,** bis „Forced Air + MW“ (Heißluft + MW) angezeigt wird.
- 4 **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE,** um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- 5 **DRÜCKEN SIE DIE AUF-/AB-TASTE,** um die Garzeit einzustellen.
- 6 **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE,** um Ihre Einstellung zu bestätigen.
- 7 **DRÜCKEN SIE DIE AUF-/AB-TASTE,** um die Temperatur einzustellen.
- 8 **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE,** um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- 9 **DRÜCKEN SIE DIE AUF-/AB-TASTEN,** um die Mikrowellen-Leistungsstufe einzustellen.
- 10 **DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE.**

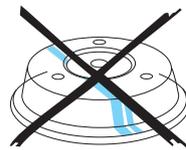
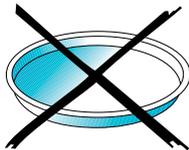


LEGEN SIE DIE SPEISE IMMER AUF DEN GRILLROST, damit die Luft ungehindert um die Speise zirkulieren kann.

FÜR DEN KOMBINATIONSBETRIEB MIT DER HEISSLUFTFUNKTION WURDE DIE maximale Mikrowellenleistung werkseitig begrenzt.

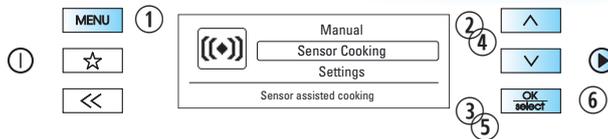


KOMBINATIONSBETRIEB MIT HEISSLUFT	
LEISTUNG	GEBRAUCHSEMPFEHLUNG:
350 W	GAREN von Geflügel, Fisch und Gratins
160 W	GAREN von Braten
90 W	BACKEN von Brot und Kuchen
0 W	ANBRÄUNEN nur während des Garvorgangs





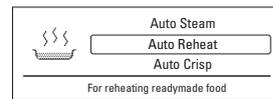
AUTOMATISCHES AUFWÄRMEN



- 1 DRÜCKEN SIE DIE MENÜ-TASTE.
- 2 DRÜCKEN SIE DIE AUF-/AB-TASTE, bis „Auto“ (Automatik) angezeigt wird.
- 3 DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- 4 DRÜCKEN SIE DIE AUF-/AB-TASTE, bis „Auto Reheat“ (Automatisches Aufwärmen) angezeigt wird.
- 5 DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- 6 DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE.

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

LEGEN SIE DIE SPEISE auf einen mikrowellengeeigneten und hitzebeständigen Speiseteller oder in ein entsprechendes Kochgeschirr.



DAS PROGRAMM SOLLTE nicht unterbrochen werden.

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

VOR DER VERWENDUNG DIESER FUNKTION MUSS sich das Gerät auf Zimmertemperatur abgekühlt haben, um optimale Ergebnisse zu gewährleisten.

WENN SIE EINE SPEISE IM KÜHLSCHRANK AUFBEWAHRT oder zum Aufwärmen auf einen Teller gegeben haben, arrangieren Sie die dickeren,

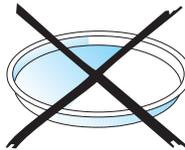
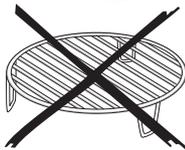
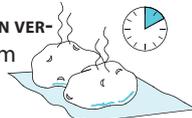


dichteren Teile an der Außenseite und die dünneren, weniger dichten Teile in der Mitte des Tellers.

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

DICKERE FLEISCHSTÜCKE wie Hackbraten und Würstchen müssen eng aneinander angeordnet werden.

EINE STEHZEIT VON 1–2 MINUTEN VERBESSERT DAS ERGEBNIS, vor allem bei Tiefkühlkost.

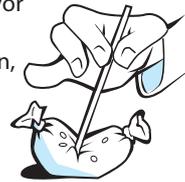


DECKEN SIE DIE SPEISEN IMMER AB, wenn Sie diese Funktion benutzen.

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



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





MANUELLES AUFTAUEN



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

ÜBERPRÜFEN SIE DEN AUFTAUERAD DER SPEISEN IN REGELMÄSSIGEN ABSTÄNDEN. Mit der Zeit wissen Sie aus Erfahrung, welche Einstellungen die unterschiedlichen Mengen benötigen.

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

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

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

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

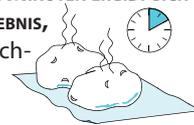


WENDEN SIE GROSSE SPEISESTÜCKE nach halber Auftauzeit.

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

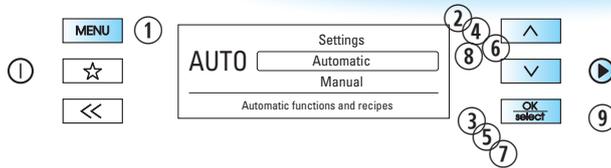
DIE AUFTAUZEIT sollte lieber etwas geringer bemessen und der Auftauprozess während der Stehzeit abgeschlossen werden.

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





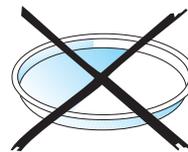
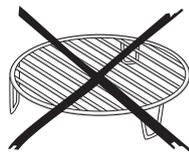
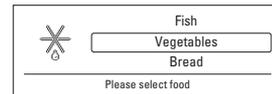
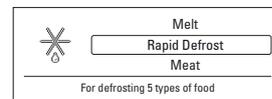
SCHNELLAUFTAUEN



BENUTZEN SIE DIESE FUNKTION ZUM Auftauen von Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse und Brot. Die Schnellauftaufunktion sollte nur für Speisen mit einem Nettogewicht von 100 g bis 3 kg verwendet werden.

LEGEN SIE DIE SPEISE stets auf den Glasdreheller.

- 1 DRÜCKEN SIE DIE MENÜ-TASTE.
- 2 DRÜCKEN SIE DIE AUF-/AB-TASTE, bis „Automatic“ (Automatik) angezeigt wird.
- 3 DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- 4 DRÜCKEN SIE DIE AUF-/AB-TASTE, bis „Rapid Defrost“ (Schnellauftauen) angezeigt wird.
- 5 DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- 6 BENUTZEN SIE DIE AUF-/AB-TASTE, um die Speise auszuwählen.
- 7 DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- 8 DRÜCKEN SIE DIE AUF-/AB-TASTE, um das Gewicht einzustellen.
- 9 DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE.





SCHNELLAUFTAUEN



GEWICHT:

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

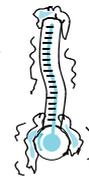


WENN DAS GEWICHT NICHT DEM EMPFOHLENE WERT ENTSPRICHT: Gehen Sie beim Auftauen entsprechend dem Abschnitt „Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle“ vor und wählen Sie 160 W.

TIEFGEKÜHLTE SPEISEN:

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

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

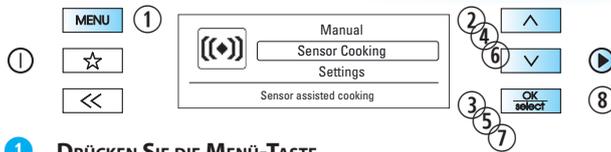


LEBENSMITTEL		TIPPS
*** 	FLEISCH (100 g–2 kg)	HACKFLEISCH , Koteletts, Steaks oder Braten.
*** 	GEFLÜGEL (100 g–3 kg)	GANZE HÄHNCHEN , Hähnchenstücke oder Hähnchenfilets.
*** 	FISCH (100 g–2 kg)	GANZE FISCHE , FISHSTEAKS oder -filets.
*** 	GEMÜSE (100 g–2 kg)	MISCHGEMÜSE , Erbsen, Brokkoli usw.
*** 	BROT (100 g–2 kg)	BROTLAIBE , süße oder herzhaft Brötchen.

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



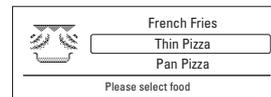
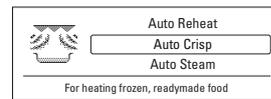
AUTOMATISCHE CRISP-FUNKTION



- 1 DRÜCKEN SIE DIE MENÜ-TASTE.
- 2 DRÜCKEN SIE DIE AUF-/AB-TASTE, bis „Auto“ (Automatik) angezeigt wird.
- 3 DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- 4 DRÜCKEN SIE DIE AUF-/AB-TASTE, bis „Auto Crisp“ (Automatische Crisp-Funktion) angezeigt wird.
- 5 DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- 6 BENUTZEN SIE DIE AUF-/AB-TASTE, um die Speise auszuwählen.
- 7 DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- 8 DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE.

BENUTZEN SIE DIESE FUNKTION, um tiefgefrorene Speisen schnell auf Serviertemperatur zu bringen.

DIE AUTOMATISCHE CRISP-FUNKTION WIRD NUR für tiefgefrorene Fertiggerichte verwendet.



Benutzen Sie für diese Funktion nur die mitgelieferte Crisp-Platte. Andere auf dem Markt erhältliche Crisp-Platten führen nicht zu einem zufriedenstellenden Ergebnis.

Stellen Sie keine Behälter oder Verpackungen auf der Crisp-Platte ab!

Legen Sie nur die Speise auf die Crisp-Platte.

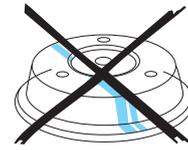
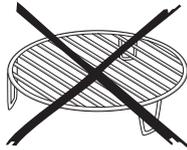


AUTOMATISCHE CRISP-FUNKTION



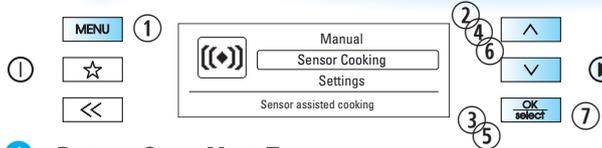
LEBENSMITTEL		TIPPS
	POMMES FRITES (300–600 g)	VERTEILEN SIE DIE POMMES FRITES gleichmäßig auf der Crisp-Platte. Bestreuen Sie sie mit Salz, falls gewünscht.
	PIZZA , dünner Boden (250–500 g)	FÜR PIZZAS mit dünnem Boden.
	PFANNENPIZZA (300–800 g)	FÜR PIZZAS mit dickem Boden.
	HÄHNCHENFLÜGEL (300–600 g)	FÜR HÄHNCHENSTÜCKE fetten Sie die Crisp-Platte ein und garen Sie sie auf niedriger Garstufe.

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





DAMPF-AUTOMATIK



- 1 DRÜCKEN SIE DIE MENÜ-TASTE.
- 2 DRÜCKEN SIE DIE AUF-/AB-TASTE, bis „Auto“ (Automatik) angezeigt wird.
- 3 DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- 4 DRÜCKEN SIE DIE AUF-/AB-TASTE, bis „Auto Steam“ (Dampfautomatik) angezeigt wird.
- 5 DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- 6 BENUTZEN SIE DIE AUF-/AB-TASTE, um die Garzeit einzustellen.
- 7 DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE.

DER DAMPFGARER DARF NUR BEI MIKROWELLENBETRIEB verwendet werden!

BENUTZEN SIE IHN NIEMALS ZUSAMMEN MIT ANDEREN FUNKTIONEN.

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

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

STELLEN SIE DEN Dampfgarer immer auf den Glasdrehteller.

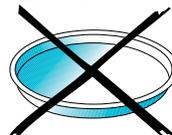
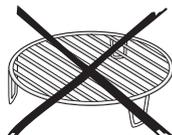
DECKEL

DECKEN SIE DIE SPEISEN IMMER MIT EINEM DECKEL AB. Prüfen Sie vorher, ob Gefäß und Deckel mikrowelleneeignet sind. Falls für das Gefäß kein passender Deckel zur Verfügung steht, kann stattdessen ein Teller verwendet werden. Setzen Sie den Teller mit der Unterseite nach oben auf das Gefäß.

BENUTZEN SIE ZUR ABDECKUNG DER SPEISEN keine Plastik- oder Aluminiumverpackungen.

BEHÄLTER

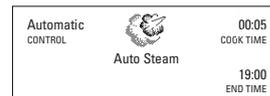
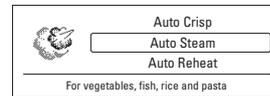
BEFÜLLEN SIE BEHÄLTER MAXIMAL BIS zur Hälfte. Benutzen Sie zum Garen von großen Mengen ein größeres Gefäß, damit es höchstens bis zur Hälfte gefüllt ist. So kocht die Speise nicht über.



BENUTZEN SIE DIESE FUNKTION für Lebensmittel wie Gemüse, Fisch, Reis und Teigwaren.

DIESE FUNKTION ARBEITET IN ZWEI SCHRITTEN.

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



GEMÜSE GAREN

GEBEN SIE DAS GEMÜSE in das Sieb des Dampfgarers.

Geben Sie 100 ml Wasser in den Dampfgaruntersatz.

Setzen Sie den Deckel darauf und stellen Sie die Zeit ein.

WEICHES GEMÜSE wie Brokkoli und Porree benötigt eine Garzeit von 2–3 Minuten.

FESTERES GEMÜSE wie Möhren und Kartoffeln benötigt eine Garzeit von 4–5 Minuten.

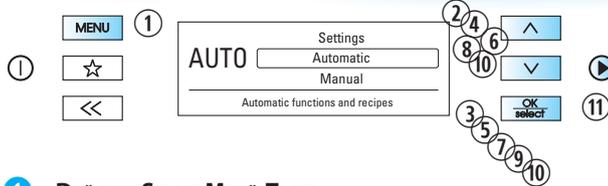
REIS KOCHEN

BEACHTEN SIE DIE EMPFEHLUNGEN zur Garzeit sowie zur Wasser- und Reismenge auf der Verpackung.

GEBEN SIE DIE ZUTATEN IN DEN DAMPFGARUNTERSATZ, setzen Sie den Deckel darauf und stellen Sie die Zeit ein.

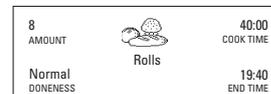
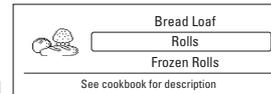
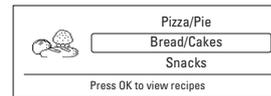
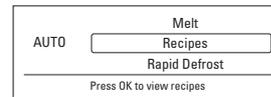


REZEPTE



BENUTZEN SIE DIESE FUNKTION ZUM schnellen Aufrufen Ihres Lieblingsrezeptes.

- 1 DRÜCKEN SIE DIE MENÜ-TASTE.
- 2 DRÜCKEN SIE DIE AUF-/AB-TASTE, bis „Automatic“ (Automatik) angezeigt wird.
- 3 DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- 4 DRÜCKEN SIE DIE AUF-/AB-TASTE, bis „Recipes“ (Rezepte) angezeigt wird.
- 5 DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- 6 BENUTZEN SIE DIE AUF-/AB-TASTE, um eines der Rezepte auszuwählen.
- 7 DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- 8 DRÜCKEN SIE DIE AUF-/AB-TASTE, um eine der Speisen auszuwählen.
- 9 DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- 10 BENUTZEN SIE DIE AUF-/AB-TASTE, um zwischen den Einstellungen zu wechseln und diese vorzunehmen.
- 11 DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE.





REZEPTE



LEBENSMITTEL		MENGE	ZUBEHÖR	TIPPS
 KARTOFFELN	GEKOCHT	300 G–1 KG	DAMPFGARUNTERSATZ UND DECKEL	LEGEN SIE DIE KARTOFFELN in den Dampfgaruntersatz und geben Sie 100 ml Wasser dazu. Decken Sie diesen mit dem Deckel ab.
	GEBACKEN	200 G–1 KG	HITZEBESTÄNDIGES MIKROWELLENESCHIRR AUF DEM DREHTELLER.	WASCHEN SIE DIE KARTOFFELN und stechen Sie sie mit einer Gabel ein. Rühren Sie die Speise um, wenn Sie das Gerät dazu auffordert.
	GRATINIEREN	4–10 PORTIONEN	HITZEBESTÄNDIGES MIKROWELLENESCHIRR AUF DEM NIEDRIGEN GRILLROST	SCHNEIDEN SIE die rohen Kartoffeln in Scheiben und mischen Sie sie mit Zwiebeln. Würzen Sie die Kartoffeln mit Salz, Pfeffer und Knoblauch und gießen Sie Sahne darüber. Streuen Sie Käse darüber.
	(TIEFGEKÜHLT) POMMES FRITES	300–600 G		BESTREUEN SIE SIE mit Salz.
	KARTOFFELSPALTEN	300–800 G	CRISP-PLATTE	SCHÄLEN SIE DIE KARTOFFELN und schneiden Sie sie in Spalten. Würzen Sie die Kartoffelspalten, fetten Sie die Crisp-Platte leicht ein und träufeln Sie etwas Öl über die Kartoffelspalten. Rühren Sie die Speise um, wenn Sie das Gerät dazu auffordert.

BEI SPEISEN, DIE NICHT IN DIESER TABELLE aufgeführt sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, gehen Sie entsprechend dem Kapitel Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle vor.



REZEPTE



LEBENSMITTEL		MENGE	ZUBEHÖR	TIPPS	
 FLEISCH	BRATEN	RINDFLEISCH	800 G–1,5 KG	HITZEBESTÄNDIGES MIKROWELLENSCHIRR AUF DEM NIEDRIGEN GRILLROST	WÜRZEN SIE den Braten und schieben Sie ihn in das vorgeheizte Gerät.
		SCHWEINEFLEISCH	800 G–1,5 KG		WÜRZEN SIE den Braten und schieben Sie ihn in das kalte Gerät.
		LAMM	1 KG–1,5 KG		WÜRZEN SIE den Braten und schieben Sie ihn in das vorgeheizte Gerät.
		KALB	800 G–1,5 KG		
	RIPPCHEN		700 G–1,2 KG	CRISP-PLATTE	WÜRZEN SIE DAS FLEISCH und legen Sie es auf die Crisp-Platte.
	RIPPENSTÜCK (ENTRECÔTE)		2–6 STÜCK	GRILLROST AUF DREHTELLER	GEBEN SIE DAS FLEISCH AUF DEN GRILLROST , wenn der Grill vorgeheizt ist. Rühren Sie die Speise um, wenn Sie das Gerät dazu auffordert. Würzen Sie.
	LAMMKOTELETT		2–8 STÜCK		
	BRATWURST		200–800 G	CRISP-PLATTE	FETTEN SIE die Crisp-Platte leicht ein. Geben Sie das Gargut hinein und wenden Sie es, wenn Sie das Gerät dazu auffordert.
	(GEKOCHT)	HOTDOG	4–8 STÜCK	DAMPFGARUNTERSATZ OHNE DECKEL	LEGEN SIE DAS GARGUT in den Dampfgaruntersatz und bedecken Sie es mit Wasser.
	(TIEFGEKÜHLT)	HAMBURGER	100–500 G	CRISP-PLATTE	FETTEN SIE die Crisp-Platte leicht ein. Geben Sie das Fleisch auf die Crisp-Platte, sobald diese vorgeheizt ist. Wenden Sie es, wenn Sie das Gerät dazu auffordert.
SCHINKENSPECK		50–150 G	GEBEN SIE DEN SCHINKENSPECK AUF DIE VORGEHEIZTE CRISP-PLATTE und wenden Sie diesen, wenn Sie das Gerät dazu auffordert.		
HACKBRATEN		4–8 PORTIONEN	HITZEBESTÄNDIGES MIKROWELLENSCHIRR AUF DEM DREHTELLER	BEREITEN SIE Ihre Lieblings-Hackbratenmischung zu und formen Sie einen Laib daraus.	

BEI SPEISEN, DIE NICHT IN DIESER TABELLE aufgeführt sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, gehen Sie entsprechend dem Kapitel Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle vor.



REZEPTE



LEBENSMITTEL		MENGE	ZUBEHÖR	TIPPS
 GEFLÜGEL HÄHNCHEN	BRATEN	800 G–1,5 KG	HITZEBESTÄNDIGES MIKROWELLEN- GESCHIRR AUF DEM NIEDRIGEN GRILL- ROST	WÜRZEN SIE DAS FLEISCH und legen Sie es in das kalte Gerät.
	FILETS (GEDÜNSTET)	300–800 G	DAMPFGARER	WÜRZEN SIE DIE FILETS und geben Sie diese in den Dampfeinsatz. Geben Sie 100 ml Wasser in den Dampfuntersatz und bedecken Sie ihn mit dem Deckel.
	FILETS (GEBRATEN)	300 G–1 KG	CRISP-PLATTE	FETTEN SIE die Crisp-Platte leicht ein. Würzen Sie die Filets und geben Sie sie auf die Crisp-Platte, sobald diese vorgeheizt ist. Wenden Sie die Filets, wenn Sie das Gerät dazu auffordert.
	GEFLÜGEL- STÜCKE	500 G–1,2 KG		WÜRZEN SIE die Geflügelstücke und legen Sie sie mit der Haut nach oben auf die Crisp-Platte.
<p>BEI SPEISEN, DIE NICHT IN DIESER TABELLE aufgeführt sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, gehen Sie entsprechend dem Kapitel Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle vor.</p>				



REZEPTE



LEBENSMITTEL		MENGE	ZUBEHÖR	TIPPS	
 FISCH	GANZER FISCH	GEBACKEN	600 G–1,2 KG	HITZEBESTÄNDIGES MIKROWELLENGESCHIRR AUF DEM NIEDRIGEN GRILLROST	WÜRZEN SIE DEN FISCH und geben Sie eine Butterflocke darauf.
		GEKOCHT	600 G–1,2 KG	MIKROWELLENGESCHIRR MIT DECKEL ODER ABGEDECKT MIT HAUSHALTSFOLIE	WÜRZEN SIE DEN FISCH und geben Sie 100 ml Fischfond dazu. Garen Sie die Speise mit Deckel.
	FILETS (GEDÜNSTET)		300–800 G	DAMPFGARER	WÜRZEN SIE DIE FILETS und geben Sie diese in den Dampfeinsatz. Geben Sie 100 ml Wasser in den Dampfuntersatz und bedecken Sie ihn mit dem Deckel.
	FISCHSTEAKS	GEBRATEN	300–800 G	CRISP-PLATTE	FETTEN SIE die Crisp-Platte leicht ein. Würzen Sie die Fischsteaks und geben Sie diese auf die Crisp-Platte, sobald diese vorgeheizt ist. Wenden Sie die Fischsteaks, wenn Sie das Gerät dazu auffordert.
		DÜNSTEN	300–800 G	DAMPFGARER	WÜRZEN SIE DIE FILETS und geben Sie diese in den Dampfeinsatz. Geben Sie 100 ml Wasser in den Dampfuntersatz und bedecken Sie ihn mit dem Deckel.
	(TIEFGEKÜHLT)	GRATINIEREN	600 G–1,2 KG	HITZEBESTÄNDIGES MIKROWELLENGESCHIRR AUF DEM DREHTELLER	
PANIERTE FILETS		200–600 G	CRISP-PLATTE	FETTEN SIE die Crisp-Platte leicht ein. Geben Sie die Filets auf die Crisp-Platte, sobald diese vorgeheizt ist. Wenden Sie die Filets, wenn Sie das Gerät dazu auffordert.	

BEI SPEISEN, DIE NICHT IN DIESER TABELLE aufgeführt sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, gehen Sie entsprechend dem Kapitel Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle vor.



REZEPTE



LEBENSMITTEL		MENGE	ZUBEHÖR	TIPPS		
 GEMÜSE	(TIEFGEKÜHLT)	GEMÜSE	300–800 G	DAMPFGARER	GEBEN SIE DAS GEMÜSE IN DEN DAMPFEINSATZ. Geben Sie 100 ml Wasser in den Dampfuntersatz und bedecken Sie ihn mit dem Deckel.	
		MÖHREN	200–500 G			
	(FRISCH)	GRÜNE BOHNEN	200–500 G	DAMPFGARUNTERSATZ UND DECKEL	LEGEN SIE DAS GEMÜSE in den Dampfgaruntersatz und geben Sie 100 ml Wasser dazu. Decken Sie diesen mit dem Deckel ab.	
		BROKKOLI	200–500 G	DAMPFGARER	GEBEN SIE DAS GEMÜSE IN DEN DAMPFEINSATZ. Geben Sie 100 ml Wasser in den Dampfuntersatz und bedecken Sie ihn mit dem Deckel.	
		BLUMENKOHL	200–500 G			
	(TIEFGEKÜHLT)	GRATINIERTEN	400–800 G	HITZEBESTÄNDIGES MIKROWELLENGESCHIRR AUF DEM DREHTELLER		
	PAPRIKA		DÜNSTEN	200–500 G	DAMPFGARER	GEBEN SIE DAS GEMÜSE IN DEN DAMPFEINSATZ. Geben Sie 100 ml Wasser in den Dampfuntersatz und bedecken Sie ihn mit dem Deckel.
			GEBRATEN	200–500 G	CRISP-PLATTE	FETTEN SIE DIE CRISP-PLATTE leicht ein. Geben Sie die in Stücke geschnittenen Paprika auf die vorgeheizte Crisp-Platte. Würzen Sie sie und beträufeln Sie sie mit Öl. Rühren Sie die Speise um, wenn Sie das Gerät dazu auffordert.
			AUBERGINEN	300–800 G		HALBIEREN SIE DIE AUBERGINEN und bestreuen Sie sie mit Salz. Lassen Sie sie eine Weile stehen. Fetten Sie die Crisp-Platte leicht ein und heizen Sie sie vor. Legen Sie dann die Auberginen darauf. Rühren Sie die Speise um, wenn Sie das Gerät dazu auffordert.
	KÜRBIS	DÜNSTEN	200–500 G	DAMPFGARER	GEBEN SIE DAS GEMÜSE IN DEN DAMPFEINSATZ. Geben Sie 100 ml Wasser in den Dampfuntersatz und bedecken Sie ihn mit dem Deckel.	
		MAISKOLBEN	300 G–1 KG			
		TOMATEN	300–800 G	HITZEBESTÄNDIGES MIKROWELLENGESCHIRR AUF DEM NIEDRIGEN GRILLROST	HALBIEREN, würzen und bestreuen Sie sie mit Käse.	

BEI SPEISEN, DIE NICHT IN DIESER TABELLE aufgeführt sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, gehen Sie entsprechend dem Kapitel Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle vor.



REZEPTE



LEBENSMITTEL		MENGE	ZUBEHÖR	TIPPS	
 NUDELGERICHTE	NUDELGERICHTE		1-4 PORTIONEN	DAMPFGARUNTERSATZ UND DECKEL	STELLEN SIE DIE EMPFOHLENE Kochzeit für die Nudeln ein. Gießen Sie Wasser in den Dampfgaruntersatz. Decken Sie diesen mit dem Deckel ab. Geben Sie die Nudeln hinein, wenn Sie das Gerät dazu auffordert, und garen Sie mit Deckel.
	LASAGNE	SELBST GEMACHT	4-10 PORTIONEN	HITZEBESTÄNDIGES MIKROWELLENGESCHIRR AUF DEM NIEDRIGEN GRILLROST	BEREITEN SIE Ihre Lieblingslasagne zu oder benutzen Sie das Rezept auf der Lasagnepackung.
		TIEFGEKÜHLT	500 G-1,2 KG	HITZEBESTÄNDIGES MIKROWELLENGESCHIRR AUF DEM DREHTELLER	
 REIS	GEKOCHT	REIS	100-400 ML	DAMPFGARUNTERSATZ UND DECKEL	STELLEN SIE DIE EMPFOHLENE Kochzeit für den Reis ein. Geben Sie Wasser und Reis in den Dampfgaruntersatz und decken Sie diesen mit dem Deckel ab.
	BREI	MILCHREIS	2-4 PORTIONEN		GEBEN SIE REIS UND WASSER in den Dampfgaruntersatz. Decken Sie diesen mit dem Deckel ab. Geben Sie Milch dazu, wenn Sie das Gerät dazu auffordert, und kochen Sie den Reis weiter.
		HAFERBREI	1-2 PORTIONEN		MIKROWELLENGEEIGNETER TELLER OHNE ABDECKUNG
BEI SPEISEN, DIE NICHT IN DIESER TABELLE aufgeführt sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, gehen Sie entsprechend dem Kapitel Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle vor.					



REZEPTE



LEBENSMITTEL		MENGE	ZUBEHÖR	TIPPS	
 PIZZA/ QUICHE	PIZZA	SELBST GEMACHT	2-6 PORTI- ONEN	BACKBLECH	BEREITEN SIE IHRE LIEBLINGSPIZZA zu und und legen Sie sie auf das Backblech. Schieben Sie das Backblech nach dem Vorheizvorgang in das Gerät.
		DÜNNER BODEN (TIEFGEKÜHLT)	250-500 G	CRISP- PLATTE	ENTFERNEN SIE die Verpackung.
		DICKER BODEN (TIEFGEKÜHLT)	300-800 G		
	GEKÜHLT	200-500 G	GEBEN SIE DIE PIZZA auf die vorgeheizte Crisp-Platte.		
	QUICHE	LORRAINE	1 BLECH		BEREITEN SIE DEN TEIG zu (250 g Mehl, 150 g Butter + 2½ TL Wasser) und legen Sie die Crisp-Platte mit dem Teig aus. Stechen Sie ihn mit einer Gabel ein. Backen Sie den Teig vor. Wenn Sie das Gerät dazu auffordert, geben Sie die Füllung auf den Teig, darauf 200 g Schinken, 175 g Käse. Verquirlen Sie 3 Eier und 300 ml Sahne und gießen Sie diese Mischung darüber. Schieben Sie das Blech wieder in das Gerät und setzen Sie den Garvorgang fort.
(TIEFGEKÜHLT)		200-800 G	ENTFERNEN SIE die Verpackung.		
BEI SPEISEN, DIE NICHT IN DIESER TABELLE aufgeführt sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, gehen Sie entsprechend dem Kapitel Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle vor.					



REZEPTE



LEBENSMITTEL		MENGE	ZUBEHÖR	TIPPS	
 BROT/ KUCHEN	BROTLAIB		1-2 STÜCK	BACKBLECH	BEREITEN SIE EINEN Teig für ein leichtes Brot entsprechend Ihrem Lieblingsrezept zu. Legen Sie ihn zum Aufgehen auf das Backblech. Geben Sie die Brötchen in das vorgeheizte Gerät.
	BRÖTCHEN	TIEFGEKÜHLT	1 BLECH		LEGEN SIE die Brötchen in das vorgeheizte Gerät.
		VORGEBACKEN			FÜR VAKUUMVERPACKTE BRÖTCHEN. Legen Sie die Brötchen in das vorgeheizte Gerät.
		AUS DER DOSE			ENTFERNEN SIE die Verpackung. Legen Sie die Brötchen in das vorgeheizte Gerät.
	TEEGBÄCK				CRISP-PLATTE
	BISKUITKUCHEN			MIKROWELLENFESTE KUCHENFORM AUF DEM NIEDRIGEN GRILLROST.	BEREITEN SIE EINE MISCHUNG mit einem Gesamtgewicht von 700-800 g zu. Stellen Sie den Kuchen in das vorgeheizte Gerät.
	MUFFINS				BEREITEN SIE EINEN TEIG für 16-18 Stück zu und füllen Sie ihn in Papierförmchen. Geben Sie die Speise in das vorgeheizte Gerät.
	PLÄTZCHEN				LEGEN SIE DIE PLÄTZCHEN AUF BACKPAPIER und schieben Sie sie in das vorgeheizte Gerät.
SCHAUMGEBÄCK			BACKBLECH	BEREITEN SIE EINE MISCHUNG aus 2 Eiweiß, 80 g Zucker und 100 g Kokosraspeln zu. Verfeinern Sie mit Vanille und Mandelaroma. Formen Sie 20-24 Stück auf dem eingefetteten Backblech oder Backpapier. Geben Sie die Speise in das vorgeheizte Gerät.	

BEI SPEISEN, DIE NICHT IN DIESER TABELLE aufgeführt sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, gehen Sie entsprechend dem Kapitel Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle vor.



REZEPTE



LEBENSMITTEL		MENGE	ZUBEHÖR	TIPPS	
	POPCORN	90–100 g		LEGEN SIE DIE TÜTE auf den Drehteller. Garen Sie immer nur eine Tüte.	
	GERÖSTETE NÜSSE	50 g–200 g	CRISP-PLATTE	GEBEN SIE DIE NÜSSE IN DAS GERÄT , sobald die Crisp-Platte vorgeheizt ist. Rühren Sie die Speise um, wenn Sie das Gerät dazu auffordert.	
	HÄHNCHEN	HÄHNCHENFLÜGEL		300–600 g	
		NUGGETS (TIEFGEKÜHLT)		250–600 g	GEBEN SIE DIE NUGGETS IN DAS GERÄT , sobald die Crisp-Platte vorgeheizt ist. Rühren Sie das Gargut um, wenn Sie das Gerät dazu auffordert.
OBSTKUCHEN	SELBST GEMACHT	1 BLECH			BEREITEN SIE EINEN TEIG aus 180 g Mehl, 125 g Butter und 1 Ei zu (oder benutzen Sie eine Fertigmischung). Legen Sie die Crisp-Platte mit dem Teig aus und belegen Sie ihn mit 700–800 g Apfelspalten, vermischt mit Zucker und Zimt.
	TIEFGEKÜHLT	300–800 g		ENTFERNEN SIE die Verpackung.	
	BRATAPFEL	4–8 STÜCK	HITZEBESTÄNDIGES MIKROWELLENSCHIRR AUF DEM DREHTELLER	ENTFERNEN SIE DIE KERNGEHÄUSE und füllen Sie die Äpfel mit Marzipan oder Zimt, Zucker und Butter.	
	OBSTKOMPOTT	300–800 ML	DAMPFGÄRER	GEBEN SIE DAS OBST IN DEN DAMPFEINSAZ . Geben Sie 100 ml Wasser in den Dampfuntersatz und bedecken Sie ihn mit dem Deckel.	
	SOUFFLÉ	2–6 PORTIONEN	MIKROWELLENFESTER BEHÄLTER AUF DEM NIEDRIGEN GRILLROST	BEREITEN SIE EINE SOUFFLÉ-MISCHUNG mit Zitrone, Schokolade oder Obst zu und gießen Sie sie in eine mikrowellenfeste Form mit hohem Rand. Stellen Sie die Form in das Gerät, sobald es Sie dazu auffordert.	

BEI SPEISEN, DIE NICHT IN DIESER TABELLE aufgeführt sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, gehen Sie entsprechend dem Kapitel Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle vor.

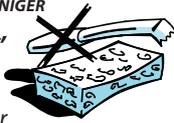
WARTUNG UND PFLEGE

IM NORMALFALL MÜSSEN SIE das Gerät nur reinigen.

WIRD DAS GERÄT nicht sauber gehalten, kann dies zu Abnutzung der Oberfläche führen, was die Lebensdauer des Geräts verringern und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führen kann.



BENUTZEN SIE KEINE TOPFREINIGER AUS METALL, SCHEUERMITTEL, Topfkratzer aus Stahlwolle und keine groben Reinigungstücher usw., da diese das Bedienfeld sowie die Innen- und Außenflächen des Gerätes beschädigen können. Benutzen Sie zum Reinigen einen Schwamm und ein mildes Reinigungsmittel oder ein Papiertuch mit Glasreiniger-Spray. Sprühen Sie den Glasreiniger auf ein Papiertuch. SPRÜHEN SIE NIEMALS direkt in das Gerät.



ENTFERNEN SIE IN REGELMÄSSIGEN ABSTÄNDEN, besonders wenn etwas übergelaufen ist, den Drehteller und die Drehteller Auflage und reinigen Sie den Boden des Gerätes.



BENUTZEN SIE DAS MIKROWELLENGERÄT NUR mit korrekt eingesetztem Drehteller.



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

BENUTZEN SIE NUR MILDE REINIGUNGSMITTEL, Wasser und ein weiches Wischtuch zum Reinigen der Innenraumflächen sowie der Innen- und Außenseite der Gerätetür und der Türöffnung.



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

BEI HARTNÄCKIGER VERSCHMUTZUNG erhitzen Sie eine Tasse Wasser 2–3 Minuten lang im Garraum. Der Dampf weicht den Schmutz auf.



BENUTZEN SIE ZUR REINIGUNG IHRES MIKROWELLENGERÄTES keine Dampfreiniger.

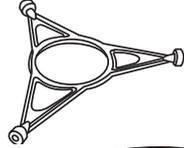
STELLEN SIE ZUR BESEITIGUNG VON UNANGENEHMEN GERÜCHEN IM GARRAUM EINE TASSE WASSER MIT ETWAS ZITRONENSAFT auf den Drehteller und kochen Sie das Wasser einige Minuten lang.

DER GRILLSTAB braucht nicht gereinigt werden, da durch die starke Hitze eventuell vorhandene Spritzer verbrennen. Die obere Wand des Garraums über dem Grillstab muss jedoch regelmäßig gereinigt werden. Benutzen 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.

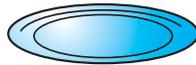
WARTUNG UND PFLEGE

SPÜLMASCHINENFESTES ZUBEHÖR:

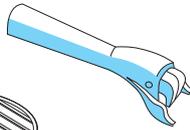
DREHTELLERAUFLAGE.



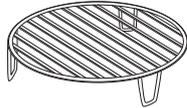
GLASDREHTELLER.



CRISP-GRIFF.



GRILLROST.



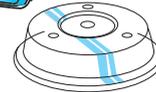
DAMPFGARER



BACKBLECH

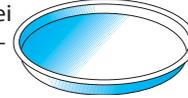


DECKEL



SORGFÄLTIGE REINIGUNG:

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



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



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



BENUTZEN SIE KEINE TOPFKRATZER AUS STAHLWOLLE. Sie zerkratzen damit die Oberfläche.

ERST EINMAL SELBST PRÜFEN

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

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

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

Wenn Sie den Kundendienst anrufen, geben Sie bitte die Seriennummer und Typenbezeichnung des Gerätes an (siehe Kundendienst-Auf-

kleber). Weitere Hinweise finden Sie im Garantieheft.



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



REPARATUREN AM GERÄT DÜRFEN NUR VON EINEM QUALIFIZIERTEN KUNDENDIENSTTECHNIKER VORGENOMMEN WERDEN.

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

ENTFERNEN SIE KEINE GEHÄUSETEILE.



DATEN ZUR PRÜFUNG DER HEIZLEISTUNG

IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT IEC 60705.

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

Test	Menge	Ungefähre Dauer	Leistungsstufe	Behälter/Gefäß
12.3.1	1 kg	12–13 min	650 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5,5 min	650 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	13–14 min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	28–30 min	Heißluft 190 °C + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	28–30 min	Heißluft 175 °C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1 kg	30–32 min	Heißluft 210 °C + 350 W	Pyrex 3.827
13.3	500 g	10 min	160 W	

IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT IEC 60350.

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

Test	Ungefähre Dauer	Temperatur	Vorgeheiztes Gerät	Zubehör
8.4.1	30–35 min	150 °C	Nein	Backblech
8.4.2	18–20 min	170 °C	Ja	Backblech
8.5.1	33–35 min	160 °C	Nein	Grillrost
8.5.2	65–70 min	160–170 °C	Ja	Grillrost

TECHNISCHE DATEN

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

Three horizontal light blue lines for writing.



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

Three horizontal light blue lines for writing.



Twenty horizontal light blue lines for writing, stacked vertically.

Three horizontal light blue lines for writing.



Twenty horizontal light blue lines for writing, stacked vertically.

HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

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



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

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



DIE ENTSORGUNG muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen.

UM WEITERE INFORMATIONEN ÜBER DIE BEHANDLUNG, VERWERTUNG UND WIEDERVERWENDUNG DIESES PRODUKTS ZU ERHALTEN, WENDEN SIE SICH BITTE an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeinde, an den örtlichen Recyclinghof für Hausmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben.

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



5 0 1 9 - 4 2 1 - 0 1 1 9 7

Rev./B

