

Gebrauchsanweisung



FOR THE WAY IT'S MADE.®

Aufstellung	4
Wichtige Sicherheitshinweise	4
Umweltschutz	5
Wichtige Vorsichtsmaßnahmen	5
Kundendienst	6
Zubehör	7
Startschutz	8
Tastensperre	8
Garzustand (nur automatische Funktionen)	9
Meldungen	9
Abkühlen	10
Abkürzungen	10
Ein/Aus	11
Einstellungen ändern	11
Kurzzeitmesser	15
Garen und Aufwärmen mit Mikrowellen	15
Schnellstartfunktion	16
Crisp	17
Grill	18
Kombinationsbetrieb mit Grill	19
Turbogrill	20
Kombinationsbetrieb mit Turbogrill	21
Schnelles Vorheizen	22
Heißluft	23
Kombinationsbetrieb mit Heißluft	24
Sensor Aufwärmen	25
Manuelles Auftauen	26
Jet Defrost	26
Crispsensor	28
Dampfsensor	30
Aufweichen	31
Schmelzen	32
Rezepte	33
Reinigung und Pflege	39
Erst einmal selbst prüfen	40
Daten zur Prüfung der Heizleistung	40
Technische Daten	41

Aufstellung

MONTAGE DES GERÄTS

Die mitgelieferte separate Einbauanleitung zum Aufbau des Geräts befolgen.

VOR DEM ANSCHLIESSEN

Die Spannung auf dem Typenschild muss der Spannungsversorgung in Ihrem Haus entsprechen.

Entfernen Sie keinesfalls die Einlass-Schutzplatten an Ihrem Mikrowellengerät, die sich an der inneren Seitenwand befinden.

Sie verhindert das Eindringen von Fett und Speiseresten in die Einlasskanäle der Mikrowelle.

Vor der Montage **MUSS** der Garraum des Geräts leer sein.

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Die Tür muss dicht mit dem Rahmen abschließen und die innen liegende Türdichtung darf nicht beschädigt sein. Entfernen Sie alle Gegenstände aus dem Gerät und reinigen Sie die Innenflächen mit einem weichen, feuchten Tuch.

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Kabel oder Stecker beschädigt sind, oder wenn es nicht einwandfrei funktioniert, heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Tauchen Sie das Netzkabel oder den Stecker nicht in Wasser. Halten Sie das Kabel von heißen Flächen fern. Andernfalls könnten

Stromschlag, Brand oder sonstige Gefährdungen 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 des Geräts 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.

Wenn das Gerät zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen wird, werden Sie aufgefordert, die Sprache und die aktuelle Uhrzeit einzustellen. Lesen und beachten Sie bitte dazu die Anweisungen zur Bedienung des Geräts unter der Rubrik "Einstellungen ändern".

Das Gerät kann benutzt werden, nachdem diese beiden Einstellungen vorgenommen wurden.

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

Wichtige Sicherheitshinweise

LESEN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE SIE ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF

Erhitzen oder verwenden Sie keine brennbaren

Materialien in diesem Gerät oder in seiner Nähe.

Rauchentwicklung kann zu Brand oder Explosion führen.

Benutzen Sie Ihre Mikrowelle nicht zum Trocknen von Textilien, Papier, Gewürzen, Kräutern, Holz, Blumen, Früchten oder anderen brennbaren Stoffen. Es besteht Brandgefahr.

Wenn Material innerhalb oder außerhalb des Garraums zu Brennen anfängt oder Rauchbildung zu beobachten ist, halten Sie die Gerätetür geschlossen und schalten Sie das Gerät aus. Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung im Schaltkasten aus.

Garen Sie die Speisen nicht länger als nötig. Es besteht Brandgefahr.

Das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen, insbesondere dann, wenn beim Garen Papier, Kunststoff oder andere brennbare Materialien verwendet werden. Papier kann verkohlen oder Feuer fangen. Einige Kunststoffe können schmelzen, wenn sie zusammen mit den Speisen erhitzt werden.

Verwenden Sie keine ätzenden Chemikalien oder Dämpfe in diesem Gerät. Dieser Gerätetyp wurde speziell zum Aufwärmen oder Garen von Lebensmitteln entwickelt. Es eignet sich nicht für industrielle Zwecke oder Laborzwecke.

Erlauben Sie es Kindern nur, das Gerät unter Aufsicht von

Erwachsenen zu benutzen, und nur dann, wenn sie ausreichend eingewiesen wurden, das Gerät sachgemäß bedienen können und sich der Gefahren eines unsachgemäßen Gebrauchs bewusst sind.

Dieses Gerät darf von Personen (einschließlich Kindern) mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzt werden.

VORSICHT!

Bei der Benutzung des Geräts können zugängliche Teile sehr heiß werden. Halten Sie daher kleine Kinder fern.


Benutzen Sie Ihre Mikrowelle nicht zum Erwärmen oder Erhitzen von Lebensmitteln in luftdicht verschlossenen Packungen. Der Druck im Behälter nimmt zu. Das kann beim Öffnen des Behälters zu Verletzungen oder zu einer Explosion führen.

Überprüfen Sie die Türdichtung und die umliegenden Bereiche regelmäßig auf Beschädigungen. Nehmen Sie bei einer Beschädigung das Gerät erst wieder in Betrieb, nachdem es von einem qualifizierten Kundendiensttechniker repariert wurde.

Benutzen Sie ihre Mikrowelle nicht zum Garen oder Aufwärmen ganzer Eier mit oder ohne Schale, da diese auch nach Beenden des Gar- oder Aufwärmvorgangs in der Mikrowelle explodieren können.

Umweltschutz

Entsorgen des Verpackungsmaterials

- Die Verpackung besteht aus 100 % recyclingfähigem Material und ist durch das Recycling-Symbol gekennzeichnet .
- Entsorgen Sie die verschiedenen Verpackungsmaterialien des Geräts ordnungsgemäß und umweltgerecht.



Entsorgung von Altgeräten


- Die Geräte bestehen aus recyclingfähigem oder wiederverwertbarem Material. Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Schneiden Sie vor der Entsorgung des Geräts das Netzkabel ab, um das Gerät funktionsuntüchtig zu machen.

Produkt

- 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 Altgerät 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.

Wichtige Vorsichtsmaßnahmen

ALLGEMEINES

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt bestimmt!

Das Gerät darf nur eingeschaltet werden, wenn sich Speisen im Garraum befinden. Andernfalls kann es zu Schäden am Gerät kommen.

Um sich mit den Gerätefunktionen vertraut zu machen, stellen Sie ein Glas Wasser in den Garraum. Das Wasser absorbiert die Energie der Mikrowellen, so dass das Mikrowellengerät nicht beschädigt wird.

Verwenden 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 Ihr Mikrowellengerät nicht zum Frittieren, da die Öltemperatur nicht kontrolliert werden kann.

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

SORGFALT

Bitte lesen Sie genauere Informationen stets in einem Mikrowellenkochbuch nach. Dies gilt besonders für das Garen oder Erhitzen von alkoholhaltigen Speisen.

Nach dem Erwärmen müssen Babynahrung in Gläsern oder Getränke in Babyflaschen immer umgerührt und auf die richtige Temperatur überprüft werden. Dadurch wird eine gleichmäßige Wärmeverteilung sichergestellt und das Risiko des Verbrühens oder Verbrennens vermieden.

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

Kundendienst

Bevor Sie den Kundendienst kontaktieren:

1. Versuchen Sie bitte zunächst, das Problem selbst anhand der Beschreibungen in Abschnitt "Erst einmal selbst prüfen" zu lösen.
2. Schalten Sie das Gerät aus und danach wieder ein, um zu prüfen, ob der Fehler weiterhin erscheint.

Sollte der Fehler nach Durchführung der oben genannten Prüfungen weiterhin bestehen, kontaktieren Sie bitte den Kundendienst.

Bitte geben Sie Folgendes an:

- eine kurze Beschreibung des Fehlers;
- das exakte Gerätemodells;
- die Servicenummer. Die Servicenummer finden Sie auch im Garantie-Handbuch,
- Ihre vollständige Anschrift,
- Ihre Telefonnummer.

Lassen Sie Reparaturen nur **von unserem Kundendienst ausführen** (die Verwendung von Original-Ersatzteilen sowie die korrekte Reparatur ist dadurch garantiert).

Die Nichtbeachtung dieser Vorschriften kann die Sicherheit und Qualität des Produktes beeinträchtigen.

SERVICE 0000 000 00000



Konformitätserklärung **CE**

- Dieses Gerät ist für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet und entspricht den EG-Richtlinien Nr. 1935/2004.
- Dieses Gerät wurde ausschließlich zum Zweck der Benutzung als Kochgerät konzipiert. Jeder andere Gebrauch (z.B. das Heizen von Räumen) ist als bestimmungsfremd und somit als gefährlich anzusehen.
- Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung mit folgenden Anforderungen konzipiert, hergestellt und auf den Markt gebracht:
 - Sicherheitsanforderungen der Niederspannungs-Richtlinie 2006/95/CE (welche die Bestimmungen 73/23/CEE und folgende Zusätze ersetzt).
 - Sicherheitsvorschriften der EG-Richtlinie 2004/108/EEC.
 - Sicherheitsvorschriften der Richtlinie 93/68/EEC.

Zubehör

ALLGEMEINES

Eine Reihe von Zubehörteilen kann käuflich erworben werden. Prüfen Sie vor dem Kauf, ob sie für das Mikrowellengerät geeignet sind.

Nur hitzebeständiges und mikrowellengeeignetes Kochgeschirr verwenden.

Stellen Sie Speisen und Zubehör nur dann in das Mikrowellengerät, wenn diese nicht mit dessen Innenwänden in Berührung kommen. **Das gilt besonders dann, wenn die Zubehörteile aus Metall oder Metallteilen bestehen.**

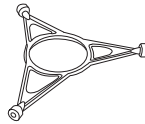
Wenn solche Zubehörteile, die Metall enthalten, mit den Innenwänden des Garraums in Berührung kommen, während die Mikrowelle in Betrieb ist, können Funken entstehen und das Gerät beschädigt werden.

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

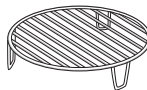
Benutzen Sie das Backblech beim Garen mit Heißluft. Verwenden Sie es niemals im Kombinationsbetrieb mit Mikrowelle.



GRILLROST

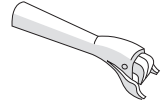
Verwenden Sie den Grillrost beim Grillen mit den Grillfunktionen.

Legen Sie immer dann Speisen auf den niedrigen Grillrost, wenn Sie Heißluftfunktionen benutzen, damit die Luft gut um die Speise zirkulieren kann.



CRISP-GRIFF

Benutzen Sie den extra mitgelieferten Crisp-Griff, um die heiße Crisp-Platte aus dem Garraum 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. **Verwenden Sie die Crisp-Platte nicht als Unterlage** für andere Utensilien, da sie sehr schnell heiß wird und die Utensilien beschädigen könnte.

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



DAMPFEINSATZ

Verwenden Sie den Dampfeinsatz zum Garen von Speisen wie Fisch, Gemüse und Kartoffeln.

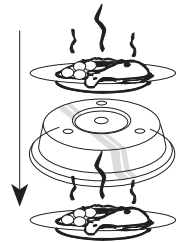
Verwenden Sie den Dampfeinsatz ohne Siebeinsatz zum Garen von Speisen wie Reis, Pasta und weißen Bohnen. **Immer** den Dampfeinsatz auf dem Glasdrehteller platzieren.



ABDECKUNG

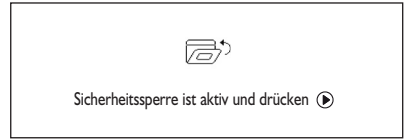
Die Abdeckung dient zum Abdecken der Speisen beim Garen und Erwärmen ausschließlich mit der Mikrowellenfunktion und trägt dazu bei, Spritzer im Gerät zu vermeiden, die Feuchtigkeit in den Speisen zu erhalten und die benötigte Garzeit zu verkürzen.

Die Abdeckung beim Aufwärmen in zwei Stufen verwenden.



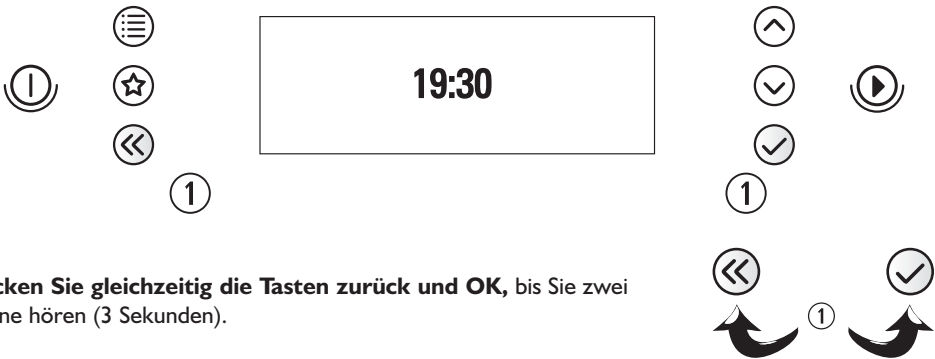
Startschutz

Die Startschutz-Funktion wird eine Minute nach Rücksetzung des Gerätes in den "Stand-By-Modus" aktiviert. Die Sicherheitsverriegelung wird erst dann freigegeben, wenn die Tür geöffnet und geschlossen wird, z. B. wenn Speisen in die Mikrowelle gestellt werden.



Tastensperre

Benutzen Sie diese Funktion, damit Kinder das Gerät nicht unbeaufsichtigt benutzen können. Wenn die Tastensperre aktiviert ist, sind alle Tasten gesperrt.



1. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten zurück und OK, bis Sie zwei Signaltöne hören (3 Sekunden).

Bitte beachten Sie: Diese Tasten funktionieren nur, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.



Ein Bestätigungstext wird 3 Sekunden lang angezeigt, bevor die vorherige Anzeige wieder erscheint.

Die Tastensperre wird auf dieselbe Weise deaktiviert, wie sie aktiviert wird.



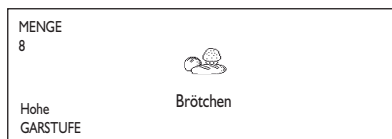
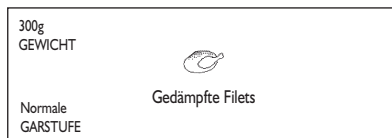
Garzustand (nur automatische Funktionen)

Die **Garstufe** ist für die meisten automatischen Funktionen verfügbar. Sie können das Endergebnis persönlich über den Modus "Garstufe einstellen" regulieren. Verglichen mit 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 sofortigen Verzehr zu heiß geworden ist, können Sie die Einstellung ganz einfach korrigieren, bevor Sie diese Funktion das nächste Mal verwenden.

GARSTUFE	
Stufe	Wirkung
Hoch	Erzielt die höchste Endtemperatur
Normal	Standard-Voreinstellung
Leicht	Erzielt die niedrigste Endtemperatur

Dies geschieht durch Auswahl der Garstufe mit den Auf-/Ab-Tasten vor dem Drücken der Start-Taste.

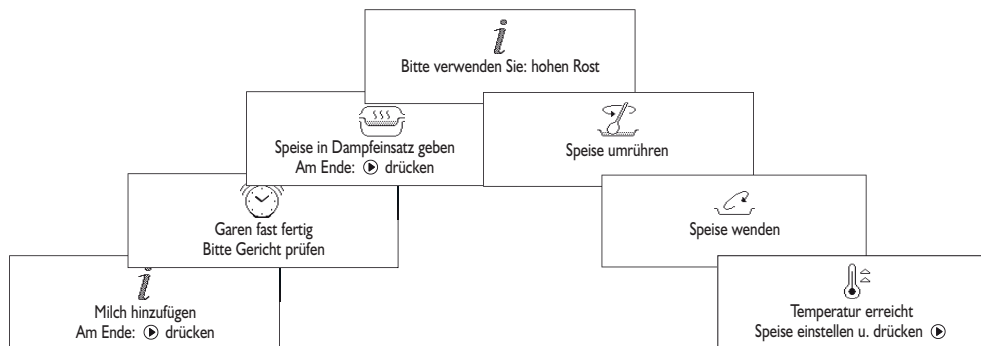


Meldungen

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 den Vorgang aus (wenn notwendig).
- Schließen Sie die Tür und nehmen Sie das Gerät durch Drücken der Start-Taste wieder in Betrieb. ▶



Abkühlen

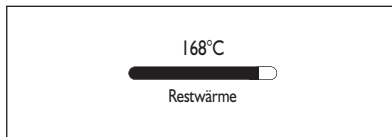
Nach Abschluss einer Funktion kann das Gerät einen Abkühlvorgang starten. Das ist normal. Danach schaltet sich das Gerät automatisch ab.

Ist die Temperatur höher als 100 °C, wird die aktuelle Garraumtemperatur angezeigt. Achten Sie darauf, dass Sie nicht die Geräteinnenwand berühren, wenn Sie Speisen aus dem Gerät entnehmen. Verwenden Sie Ofenhandschuhe.

Ist die Temperatur niedriger als 50 °C, wird die 24-Stunden-Uhr angezeigt.

Drücken Sie die Zurück-Taste, ⏪ um die 24-Stunden-Anzeige während des Abkühlvorgangs zu sehen.

Der Abkühlvorgang kann ohne Schaden für das Gerät unterbrochen werden. Dazu die Tür öffnen.



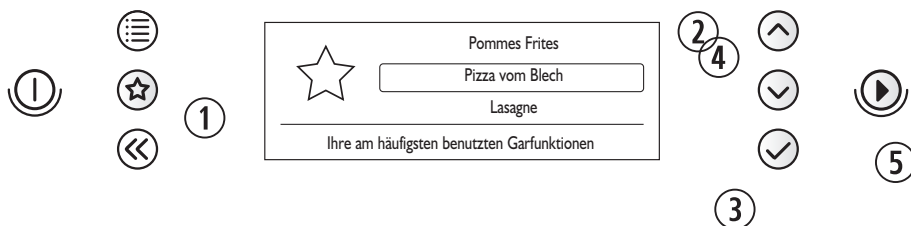
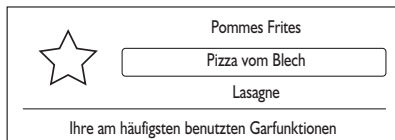
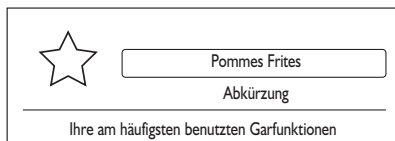
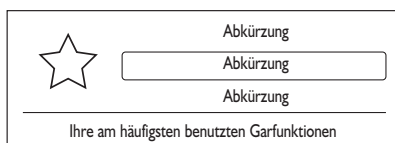
Abkürzungen

Für eine einfachere Bedienung stellt das Gerät automatisch eine Abkürzungs-Schnellauswahlliste mit Ihren Lieblingsthemen zusammen.

Bei der ersten Gerätebenutzung besteht die Liste zunächst aus 10 leeren Positionen mit der Bezeichnung "Abkürzung". Mit der Zeit wird das Gerät die Liste automatisch mit den von Ihnen am häufigsten genutzten Funktionen füllen.

When you enter the shortcut menu, wird die Funktion, die Sie am häufigsten genutzt haben, vorausgewählt und als Abkürzung #1 an die erste Stelle gesetzt.

Hinweis: Die Reihenfolge der im Menü Abkürzungen angezeigten Funktionen ändert sich automatisch entsprechend Ihrer Benutzungsgewohnheiten.



1. Drücken Sie die Taste für die Abkürzung
2. Benutzen Sie die Auf-/Ab-Tasten, 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. Verwenden Sie die Auf-/Ab-Tasten und die OK/Auswahl-Taste, um die gewünschten Anpassungen vorzunehmen.
5. Drücken Sie die Start-Taste.

Ein/Aus

Das Gerät wird mit den mit den Tasten Ein-/Aus ein- und ausgeschaltet. ①.

Wenn das Gerät eingeschaltet wird, funktionieren alle Tasten normal und die 24-Stunden-Anzeige wird nicht angezeigt.

Wenn das Gerät ausgeschaltet wird, reagiert nur noch eine Taste. D.h. die Start-Taste (siehe Schnellstart) und die OK-Taste (siehe Zeitschaltuhr). Auf dem Display wird die 24-Stunden-Anzeige dargestellt.

Hinweis: Das Verhalten des Geräts kann von der vorstehenden Beschreibung abweichen, je nachdem, ob die ECO-Funktion (Stand-By-Modus) ein- oder ausgeschaltet ist (weitere Informationen finden Sie im Kapitel zur ECO-Funktion (Stand-By-Modus).

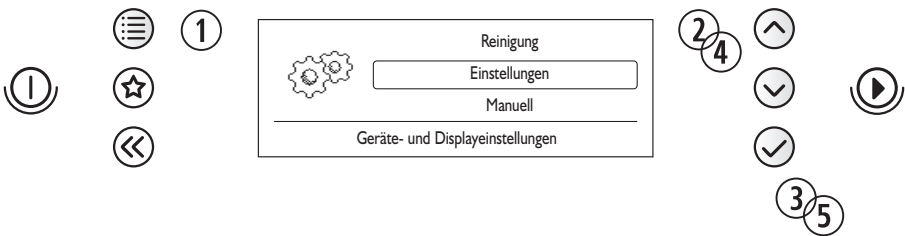
Die hier genannten Beschreibungen gehen davon aus, dass das Gerät EINGESCHALTET ist.

Einstellungen ändern

Wenn das Gerät zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen wird, werden Sie aufgefordert, die Sprache und die 24-Stunden-Anzeige (Uhr) einzustellen.

Nach einem Stromausfall blinkt die Uhr und muss neu gestellt werden.

Ihr Gerät besitzt eine Reihe von Funktionen, die Sie beliebig einstellen können.



1. Drücken Sie die Menü-Taste.

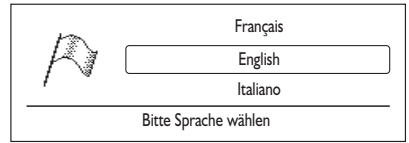
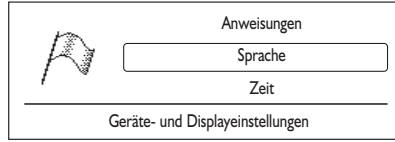
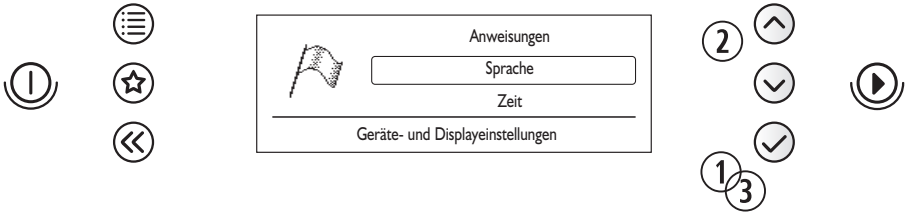
2. Benutzen Sie die Auf-/Ab-Tasten, bis Einstellungen ("Settings") angezeigt wird.

3. Drücken Sie die OK-Taste.

4. Benutzen Sie die Auf-/Ab-Tasten, um eine der zu ändernden Einstellungen auszuwählen.

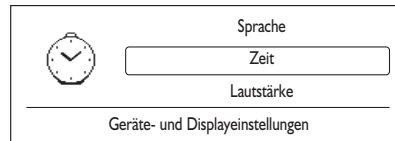
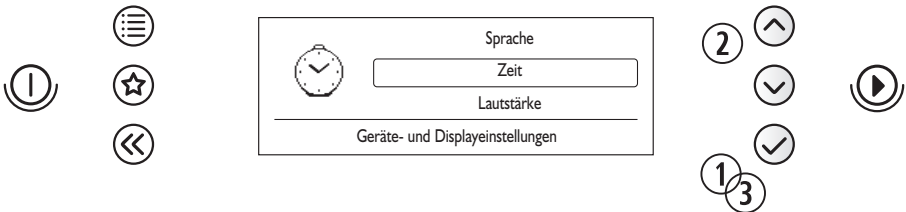
5. Drücken Sie die zurück-Taste, um die Funktion Einstellungen wieder zu verlassen (←).

Sprache



1. **Drücken Sie die OK-Taste.**
2. **Benutzen Sie die Auf-/Ab-Tasten**, um eine der verfügbaren Sprachen auszuwählen.
3. **Drücken Sie die OK-Taste** erneut, um die Änderung zu bestätigen.

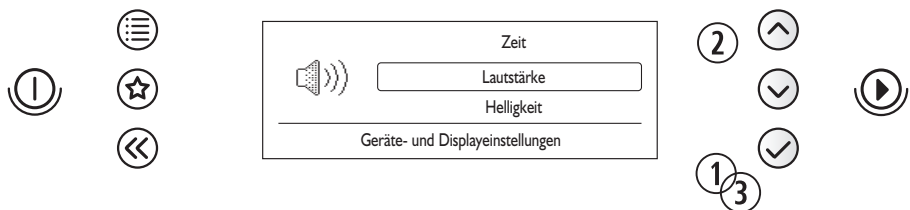
Uhr einstellen



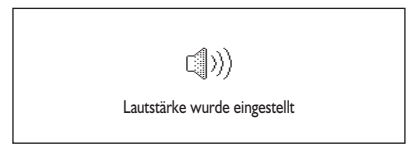
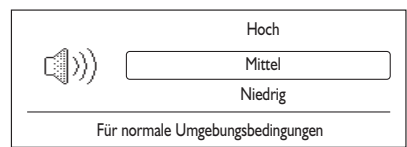
1. **Drücken Sie die OK-Taste.** (Die linken Ziffern (Stundenangabe) blinken.).
2. **Benutzen Sie die Auf-/Ab-Tasten**, um die 24-Stunden-Anzeige einzustellen.
3. **Drücken Sie die OK-Taste** erneut, um die Änderung zu bestätigen.

Die Uhr ist korrekt eingestellt und läuft.

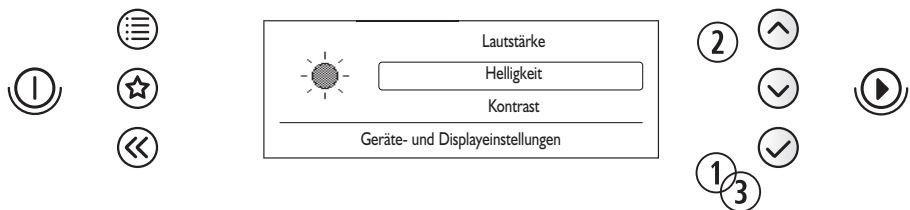
Lautstärke einstellen



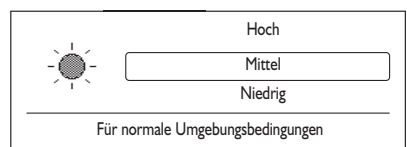
1. Drücken Sie die OK-Taste.
2. Benutzen Sie die Auf-/Ab-Tasten, um die gewünschte Lautstärke auf stumm, schwach, mittel oder laut einzustellen.
3. Drücken Sie die OK-Taste erneut, um die Änderung zu bestätigen.



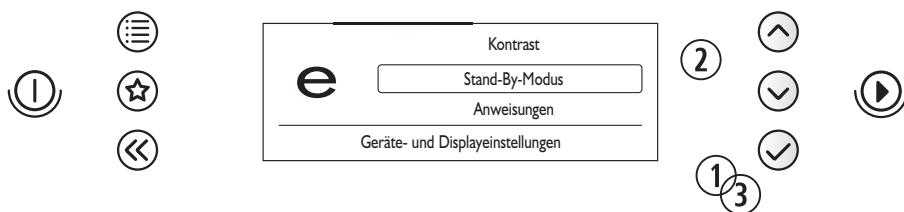
Helligkeit



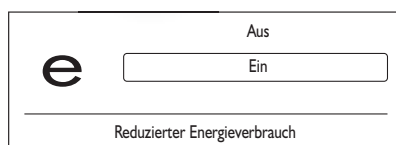
1. Drücken Sie die OK-Taste.
2. Benutzen Sie die Auf-/Ab-Tasten, um die gewünschte Helligkeit einzustellen.
3. Drücken Sie die OK-/Auswahl-Taste erneut, um Ihre Auswahl zu bestätigen.



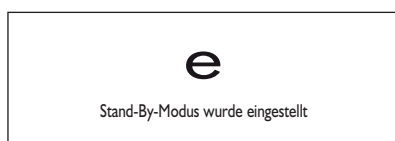
Stand-By



1. **Drücken Sie die OK-Taste.**
2. **Benutzen Sie die Auf-/Ab-Tasten**, um die Einstellung STAND-BY (ECO) EIN oder AUS zu schalten.
3. **Drücken Sie die OK-Taste** erneut, um die Änderung zu bestätigen.






Wenn Stand-By (ECO) eingeschaltet ist, schaltet die Anzeige nach einer Weile automatisch ab, um Energie zu sparen. Sie schaltet sich automatisch wieder ein, sobald eine Taste gedrückt oder die Tür geöffnet wird.

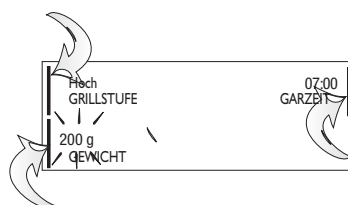



Wenn off (Aus) eingestellt ist, schaltet sich die Anzeige nicht aus und die 24-Stunden-Uhr ist immer sichtbar.


Während des Garens

 **Nach dem Beginn des Garvorgangs:**
Die Garzeit kann problemlos durch Drücken der Start-Taste in 30-Sekunden-Schritten verlängert werden. *Durch jedes Drücken dieser Taste 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.



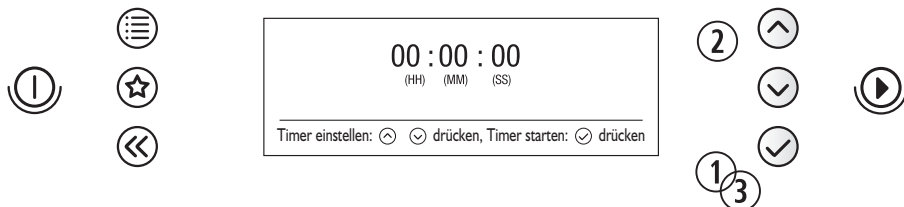
 **Durch Drücken der OK-Taste** wählen Sie einen Parameter aus und können diesen einstellen (er blinkt). Benutzen Sie die Auf-/Ab-Tasten, um die Einstellungen zu ändern.
Drücken Sie erneut die OK-Taste, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Das Gerät setzt den Betrieb automatisch mit der neuen Einstellung fort.

 **Durch Drücken der zurück-Taste** können Sie direkt zum zuletzt geänderten Parameter zurückkehren.

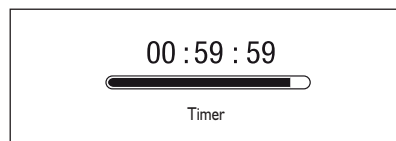
Kurzzeitmesser

Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie einen Kurzzeitmesser zur genauen Messung der Zeit für verschiedene Vorgänge benötigen, z. B. zum Kochen von Eiern oder zum Gehenlassen von Teig vor dem Backen usw.

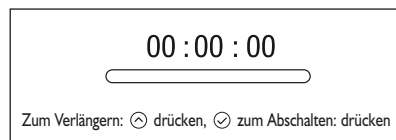
Diese Funktion ist nur verfügbar, wenn das Gerät ausgeschaltet oder im Standby-Modus ist.



1. Drücken Sie die **OK-Taste**.
2. Benutzen Sie die **Auf-/Ab-Tasten**, um die gewünschte Zeitdauer mit dem Kurzzeitmesser einzustellen.
3. Drücken Sie die **OK-Taste**, um die Rückwärtszählung des Timers zu starten.

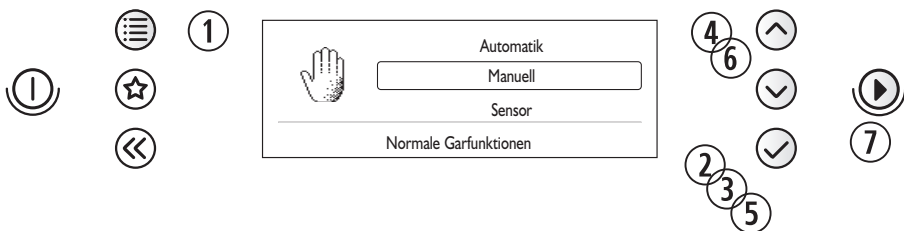


Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton. Durch Drücken der **Stopp-Taste** vor Ablauf des Kurzzeitmessers wird dieser ausgeschaltet.

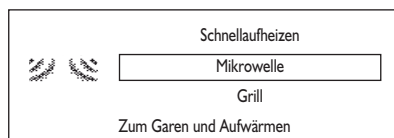


Garen und Aufwärmen mit Mikrowellen

Diese Funktion dient zum normalen Garen und Aufwärmen von Gemüse, Fisch, Kartoffeln und Fleisch.

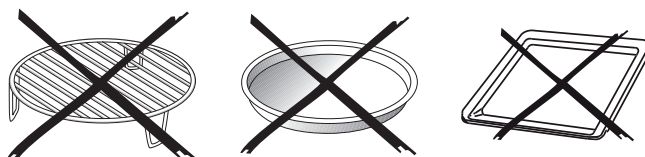


1. Drücken Sie die **Menü-Taste**.
2. Drücken Sie die **OK-Taste**, wenn Manuell angezeigt wird.
3. Drücken Sie die **OK-Taste**, wenn Mikrowelle angezeigt wird.
4. Benutzen Sie die **Auf-/Ab-Tasten**, um die Garzeit einzustellen.
5. Drücken Sie die **OK-Taste**, um Ihre Einstellung zu bestätigen.
6. Benutzen Sie die **Auf-/Ab-Tasten**, um die Mikrowellen-Garstufe einzustellen.
7. Drücken Sie die **Start-Taste**.



Leistungsstufe

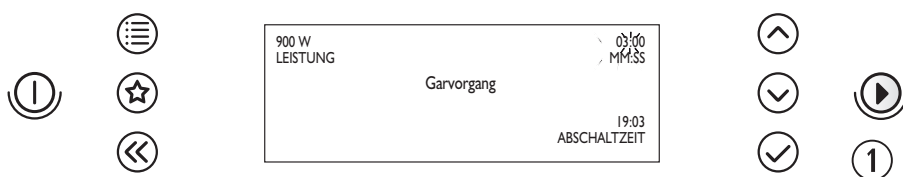
NUR MIKROWELLE	
Leistungsstufe	Gebrauchsempfehlung:
900 W	Zum Aufwärmen von Getränken , Wasser, klaren Suppen, Kaffee, Tee oder anderen Nahrungsmitteln mit hohem Wassergehalt. Wählen Sie eine niedrigere Leistungsstufe, falls die Speise Ei oder Sahne enthält.
750 W	Garen von Gemüse , Fleisch etc.
650 W	Garen von Fisch .
500 W	Schonendere Zubereitung , z. B. bei Saucen mit hohem Eiweißgehalt, Käse und Eierspeisen, sowie zum Fertigmachen von Eintopfgerichten.
350 W	Köcheln von Eintöpfen , Schmelzen von Butter und Schokolade.
160 W	Auftauen . Zum Aufweichen von Butter und Käse.
90 W	Zum Aufweichen von Eiscreme
0 W	Bei ausschließlicher Verwendung der Zeitschaltuhr.



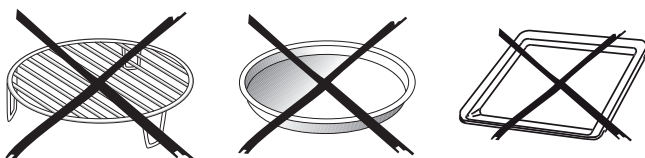
Schnellstartfunktion

Diese Funktion dient zum schnellen Aufwärmen von Speisen mit hohem Wassergehalt wie: klaren Suppen, Kaffee oder Tee.

Diese Funktion ist nur verfügbar, wenn das Gerät ausgeschaltet ist oder sich im Standby-Modus befindet.

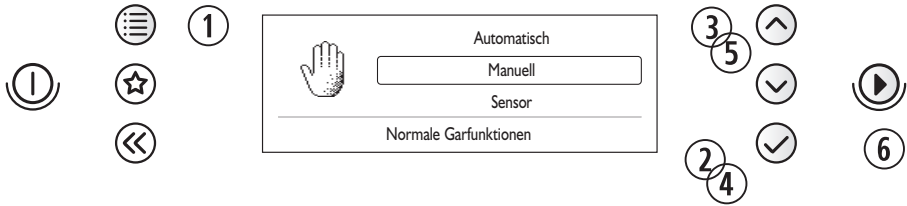


I. Drücken Sie Start-Taste, um die volle Mikrowellen-Leistungsstufe und die Garzeit von 30 Sekunden automatisch einzustellen. Mit jedem weiteren Tastendruck wird die Zeit um 30 Sekunden verlängert.

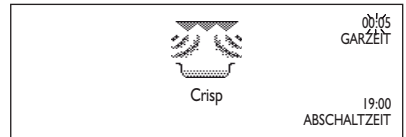
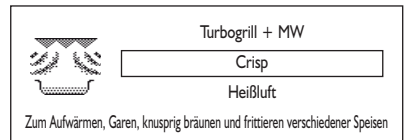


Crisp

Diese Funktion dient zum Aufwärmen oder Backen von Pizzen und anderen Backwaren. Außerdem können mit dieser Funktion schnell und einfach Eier mit Speck, Hamburger, Würstchen usw. gebraten werden.



1. **Drücken Sie die Menü-Taste.**
2. **Drücken Sie die OK-Taste**, wenn Manuell angezeigt wird.
3. **Benutzen Sie die Auf-/Ab-Tasten**, bis Crisp angezeigt wird.
4. **Drücken Sie die OK-Taste**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
5. **Benutzen Sie die Auf-/Ab-Tasten**, 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.

Achten Sie darauf, dass die Crisp-Platte korrekt in der Mitte des Glasdrehtisches steht.

Der Garraum und die Crisp-Platte werden bei der Benutzung dieser Funktion sehr heiß.

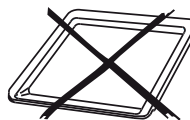
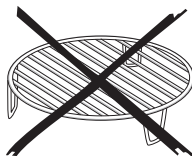
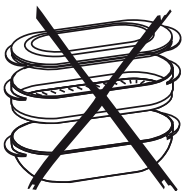
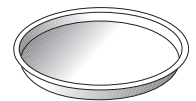
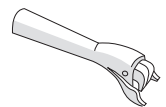
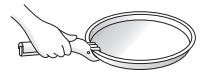
Die heiße Crisp-Platte nicht auf hitzeempfindlichen Flächen abstellen.

Achten Sie darauf, den Grillstab nicht zu berühren.

Verwenden Sie stets Topflappen oder den speziellen Crisp-Griff, um die heiße Crisp-Platte aus dem Garraum zu entnehmen.

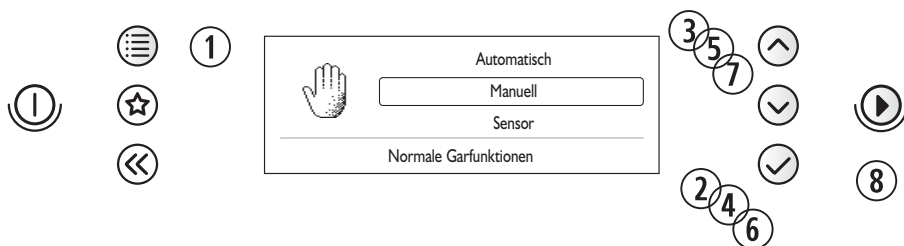
Verwenden Sie für diese Funktion nur die mitgelieferte Crisp-Platte.

Andere auf dem Markt erhältliche Crisp-Platten führen nicht zu einem zufriedenstellenden Ergebnis.

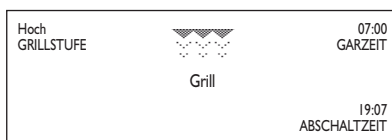
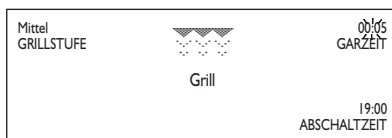
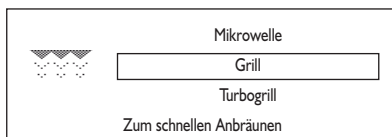


Grill

Diese Funktion dient dazu, den Speisen rasch eine schöne gebräunte Oberfläche zu verleihen. Für Speisen wie Toast, Steaks und Würstchen, setzen Sie die Speisen auf den hohen Rost.



1. Drücken Sie die Menü-Taste.
2. Drücken Sie die OK-Taste, wenn Manuell angezeigt wird.
3. Benutzen Sie die Auf-/Ab-Tasten, bis Grill angezeigt wird.
4. Drücken Sie die OK-Taste, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
5. Benutzen Sie die Auf-/Ab-Tasten, um die Garzeit einzustellen.
6. Drücken Sie die OK-Taste, um Ihre Einstellung zu bestätigen.
7. Benutzen Sie die Auf-/Ab-Tasten, um die Grillstufe einzustellen.
8. Drücken Sie die Start-Taste.



Stellen Sie die Speise auf den Grillrost.

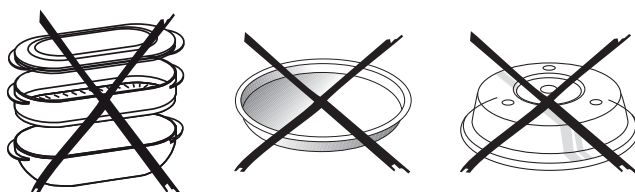
Nur hitzebeständiges und grillfestes Kochgeschirr verwenden.

Verwenden Sie zum Grillen keine Utensilien aus Kunststoff. Sie würden schmelzen. Auch Papier oder Gegenstände aus Holz sind dafür nicht geeignet.

WAHL DER LEISTUNGSSTUFE

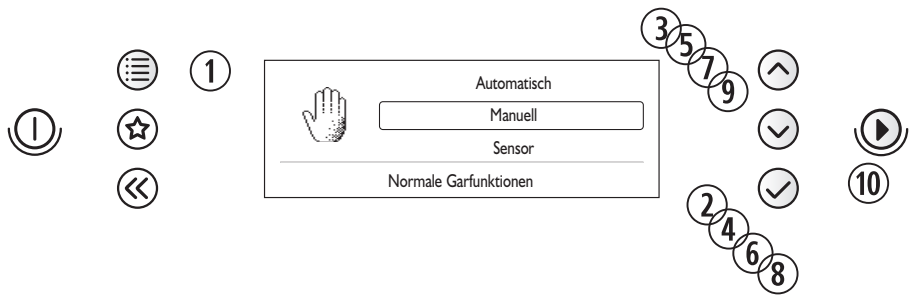
Den Grill für 3-5 Minuten auf hoher Grillstufe vorheizen.

GRILL	
Gebrauchsempfehlung:	Leistungsstufe
Käsetoast, Fischsteaks & Hamburger	Hoch
Würstchen & Grillspieße	Mittel
Leichte Bräunung der Speiseoberflächen	Niedrig

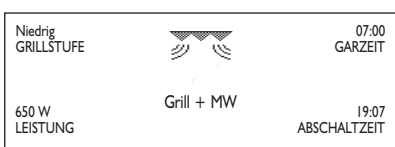
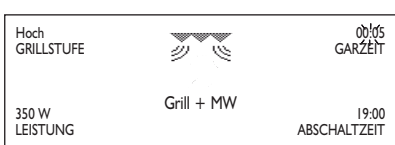
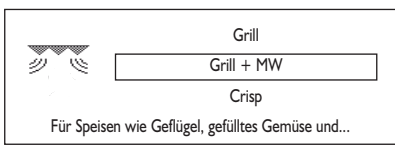


Kombinationsbetrieb mit Grill

Verwenden Sie diese Funktion zum Garen von Speisen wie Lasagne, Fisch und Kartoffelgratins.



1. Drücken Sie die Menü-Taste.
2. Drücken Sie die OK-Taste, wenn Manuell angezeigt wird.
3. Benutzen Sie die Auf-/Ab-Tasten, bis Grill + MW angezeigt wird.
4. Drücken Sie die OK-Taste, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
5. Benutzen Sie die Auf-/Ab-Tasten, um die Garzeit einzustellen.
6. Drücken Sie die OK-Taste, um Ihre Einstellung zu bestätigen.
7. Benutzen Sie die Auf-/Ab-Tasten, um die Grillstufe einzustellen.
8. Drücken Sie die OK-Taste, um Ihre Einstellung zu bestätigen.
9. Benutzen Sie die Auf-/Ab-Tasten, um die Mikrowellen-Leistungsstufe einzustellen.
10. Drücken Sie die Start-Taste.

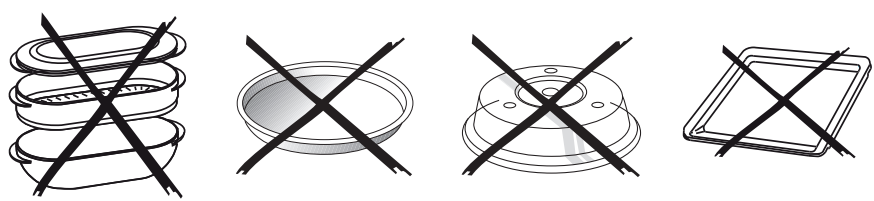


WAHL DER LEISTUNGSSTUFE

Für den max. möglichen Kombinationsbetrieb mit der Grillfunktion wurde die maximale Mikrowellenleistung werkseitig begrenzt.

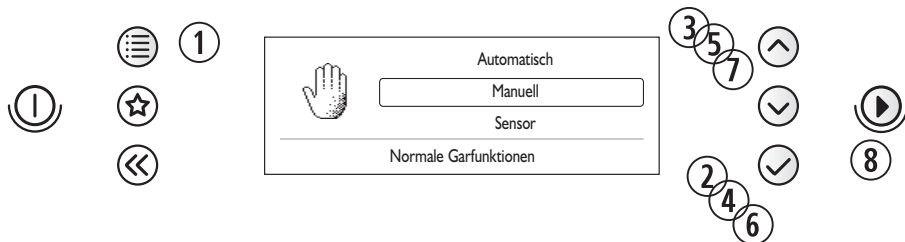
Die Speise stets auf Rost oder auf den Glasdreheller stellen.

KOMBINATIONSBETRIEB MIT GRILL		
Gebrauchsempfehlung:	Grillstufe	Mikrowellen-Leistungsstufe
Lasagne	Mittel	350 - 500 W
Kartoffelgratin	Mittel	500 - 650 W
Fischgratin	Hoch	350 - 500 W
Backäpfel	Mittel	160 - 350 W
Tiefgefr. Gratin	Hoch	160 - 350 W

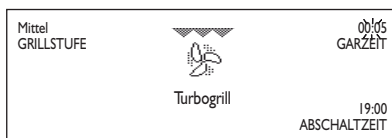
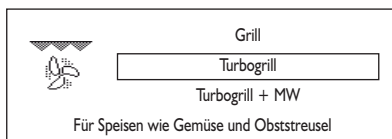


Turbogrill

Verwenden Sie diese Funktion zum Garen von Speisen wie Hähnchenfilets, gratiniertem Gemüse und Obst.



1. Drücken Sie die Menü-Taste.
2. Drücken Sie die OK-Taste, wenn Manuell angezeigt wird.
3. Benutzen Sie die Auf-/Ab-Tasten, bis Turbogrill angezeigt wird.
4. Drücken Sie die OK-Taste, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
5. Benutzen Sie die Auf-/Ab-Tasten, um die Garzeit einzustellen.
6. Drücken Sie die OK-Taste, um Ihre Einstellung zu bestätigen.
7. Benutzen Sie die Auf-/Ab-Tasten, um die Grillstufe einzustellen.
8. Drücken Sie die Start-Taste.



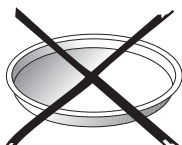
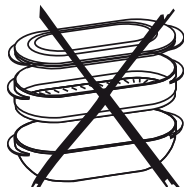
Stellen Sie die Speise auf den Grillrost.

Nur hitzebeständiges und grillfestes Kochgeschirr zum Grillen verwenden.

Verwenden Sie zum Grillen keine Utensilien aus Kunststoff. Sie würden schmelzen. Auch Papier oder Gegenstände aus Holz sind dafür nicht geeignet.

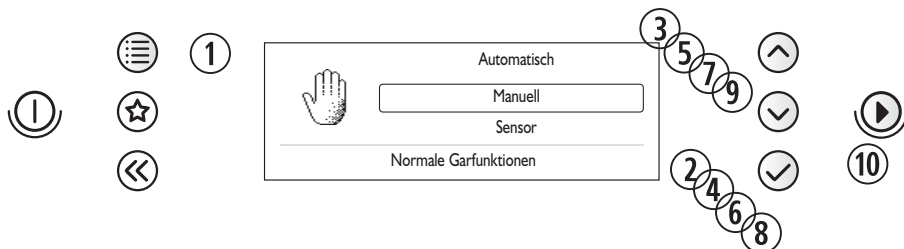
WAHL DER LEISTUNGSSTUFE

TURBOGRILL	
Gebrauchsempfehlung:	Leistungsstufe
Hähnchenfilets, Gratiniere von Kartoffelbrei.	Hoch
Gratiniere von Tomaten	Mittel
Obstgratin, Bräunung der Speiseoberflächen	Niedrig

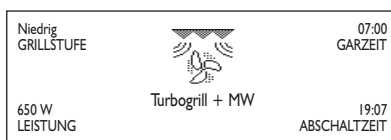
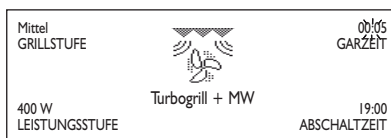
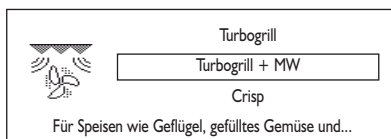


Kombinationsbetrieb mit Turbogrill

Verwenden Sie diese Funktion zum Garen von Speisen wie gefülltes Gemüse und Hühnchenfrikassee.



1. Drücken Sie die Menü-Taste.
2. Drücken Sie die OK-Taste, wenn Manuell angezeigt wird.
3. Benutzen Sie die Auf-/Ab-Tasten, bis Turbogrill + MW angezeigt wird.
4. Drücken Sie die OK-Taste, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
5. Benutzen Sie die Auf-/Ab-Tasten, um die Garzeit einzustellen.
6. Drücken Sie die OK-Taste, um Ihre Einstellung zu bestätigen.
7. Benutzen Sie die Auf-/Ab-Tasten, um die Grillstufe einzustellen.
8. Drücken Sie die OK-Taste, um Ihre Einstellung zu bestätigen.
9. Benutzen Sie die Auf-/Ab-Tasten, um die Mikrowellen-Leistungsstufe einzustellen.
10. Drücken Sie die Start-Taste.

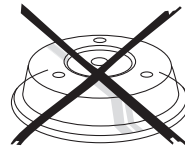
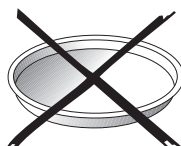
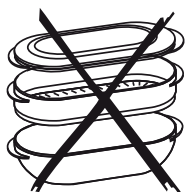


Die max. mögliche Mikrowellen-Leistungsstufe bei Kombinationsbetrieb mit der Turbogrillfunktion wurde werkseitig begrenzt.

WAHL DER LEISTUNGSSTUFE

Die Speise stets auf den Rost oder auf den Glasdrehsteller stellen.

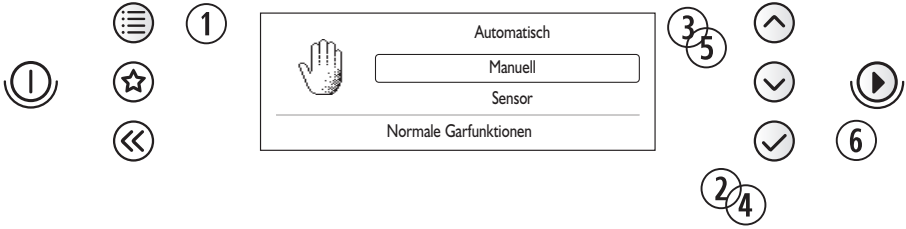
KOMBINATIONSBETRIEB MIT TURBOGRILL		
Gebrauchsempfehlung:	Grillstufe	Mikrowellen-Leistungsstufe
Hähnchenhälften	Mittel	350 - 500 W
Gefülltes Gemüse	Mittel	500 - 650 W
Hähnchenschenkel	Hoch	350 - 500 W
Backäpfel	Mittel	160 - 350 W
Gebackener Fisch	Hoch	160 - 350 W



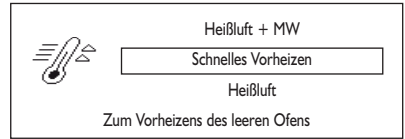
Schnelles Vorheizen

Diese Funktion eignet sich zum Vorheizen des leeren Garraums.

Das Vorheizen erfolgt stets bei leerem Garraum, in der gleichen Weise, wie ein herkömmlicher Backofen vor dem Garen oder Backen vorgeheizt wird.

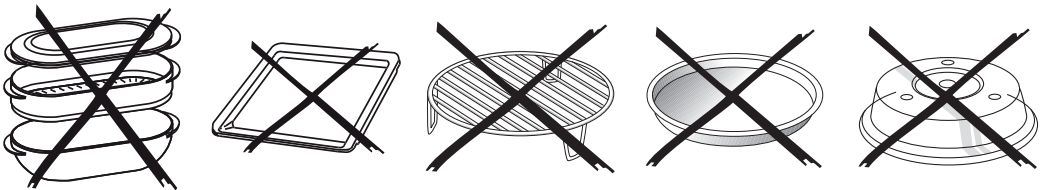


1. Drücken Sie die Menü-Taste.
2. Drücken Sie die OK-Taste, wenn Manuell angezeigt wird.
3. Benutzen Sie die Auf-/Ab-Tasten, bis Schnelles Vorheizen angezeigt wird.
4. Drücken Sie die OK-Taste, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
5. Benutzen Sie die Auf-/Ab-Tasten, um die Temperatur einzustellen.
6. Drücken Sie die Start-Taste.



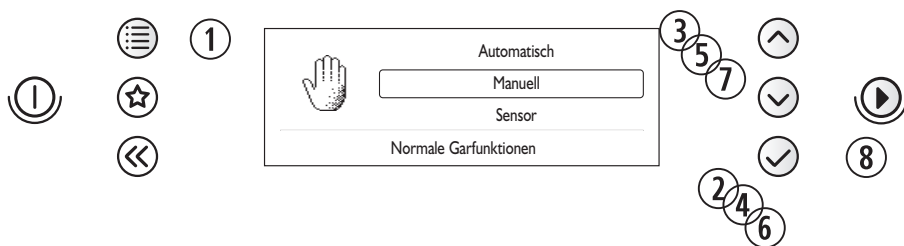
Stellen Sie keine Speisen vor oder während des Vorheizens in den Garraum. Sie können durch die starke Hitzeentwicklung anbrennen. Nach dem Beginn des Aufheizvorgangs kann die Temperatur ganz einfach durch Drücken der Auf-/Ab-Tasten angepasst werden.

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.

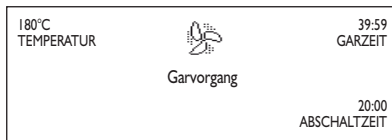
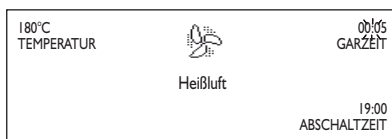
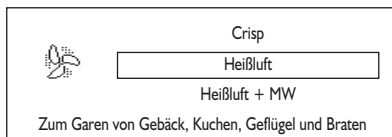


Heißluft

Benutzen Sie diese Funktion zur Zubereitung von Meringuen, Gebäck, Biskuitkuchen, Aufläufen, Geflügel und Braten.



1. Drücken Sie die Menü-Taste.
2. Drücken Sie die OK-Taste, wenn Manuell angezeigt wird.
3. Benutzen Sie die Auf-/Ab-Tasten, bis Heißluft angezeigt wird.
4. Drücken Sie die OK-Taste, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
5. Benutzen Sie die Auf-/Ab-Tasten, um die Garzeit einzustellen.
6. Drücken Sie die OK-Taste, um Ihre Einstellung zu bestätigen.
7. Benutzen Sie die Auf-/Ab-Tasten, um die Temperatur einzustellen.
8. Drücken Sie die Start-Taste.



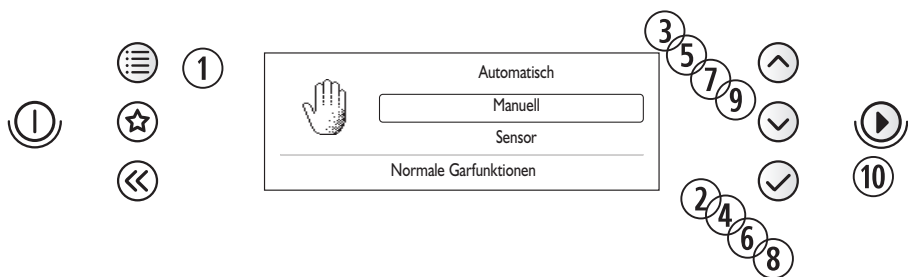
Legen Sie das Gargut immer auf den Grillrost, damit die Luft ungehindert um die Speise zirkulieren kann.

Verwenden Sie das Backblech beim Backen von Kleinteilen wie Keksen oder Brötchen.

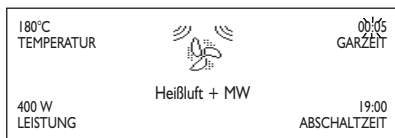
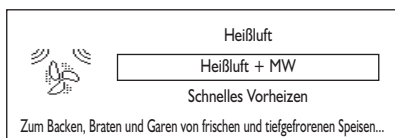
SPEISE	ZUBEHÖR	OFENTEMPERATUR IN °C	GARZEIT
Roastbeef, medium (1,3 - 1,5Kg)	Bratform auf Rost	170 - 180 °C	40 - 60 Min
Schweinebraten (1,3 - 1,5Kg)	Bratform auf Rost	160 - 170 °C	70 - 80 Min
Ganzes Hähnchen (1,0 - 1,2Kg)	Geschirr auf Rost	210 - 220 °C	50 - 60 Min
Biskuitkuchen (schwer)	Kuchenform auf Rost	160 - 170 °C	50 - 60 Min
Biskuitkuchen (leicht)	Kuchenform auf Rost	170 - 180 °C	30 - 40 Min
Kekse	Backblech	170 - 180 °C, vorgeheizter Garraum	10 - 12 Min
Brotlaib	Backform auf Rost	180 - 200 °C, vorgeheizter Garraum	30 - 35 Min
Brötchen	Backblech	210 - 220 °C, vorgeheizter Garraum	10 - 12 Min
Meringuen	Backblech	100 - 120 °C, vorgeheizter Garraum	40 - 50 Min

Kombinationsbetrieb mit Heißluft

Diese Funktion eignet sich zum Garen von Bratenfleisch, Geflügel, gebackenen Kartoffeln, Tiefkühlgerichten, Biskuitkuchen, Gebäck, Fisch und Pudding.



1. Drücken Sie die Menü-Taste.
2. Drücken Sie die OK-Taste, wenn Manuell angezeigt wird.
3. Benutzen Sie die Auf-/Ab-Tasten, bis Heißluft + MW angezeigt wird.
4. Drücken Sie die OK-Taste, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
5. Benutzen Sie die Auf-/Ab-Tasten, um die Garzeit einzustellen.
6. Drücken Sie die OK-Taste, um Ihre Einstellung zu bestätigen.
7. Benutzen Sie die Auf-/Ab-Tasten, um die Temperatur einzustellen.
8. Drücken Sie die OK-Taste, um Ihre Einstellung zu bestätigen.
9. Benutzen Sie die Auf-/Ab-Tasten, um die Mikrowellen-Leistungsstufe einzustellen.
10. Drücken Sie die Start-Taste.

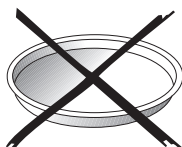
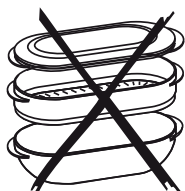


Legen Sie die Speiseimмер auf den niedrigen Rost, damit die Luft ungehindert um die Speise zirkulieren kann.

Die max. mögliche Mikrowellen-Leistungsstufe bei Kombinationsbetrieb mit Heißluft wurde werkseitig begrenzt.



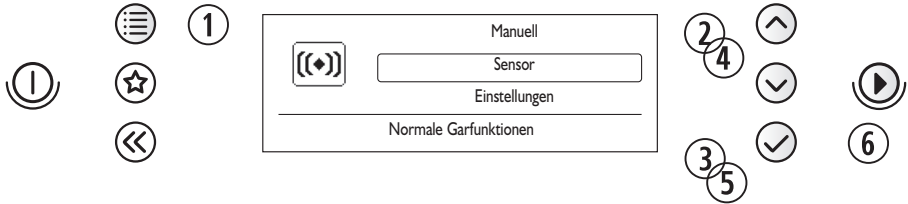
KOMBINATIONSBETRIEB MIT HEISLUFT	
Leistungsstufe	Gebrauchsempfehlung:
350 W	Garen von Geflügel, Fisch und Gratins
160 W	Garen von Braten
90 W	Backen von Brot und Kuchen
0 W	Anbräunen nur während des Garvorgangs



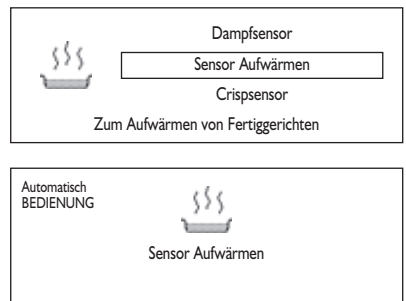
Sensor Aufwärmen

Diese Funktion dient zum Aufwärmen von tiefgekühlten, gekühlten oder zimmertemperierten Fertiggerichten.

Die Speise auf einen mikrowelleneigneten und hitzebeständigen Essteller oder in ein entsprechendes Kochgeschirr geben.



1. **Drücken Sie die Menü-Taste.**
2. **Benutzen Sie die Auf-/Ab-Tasten** bis der Sensor angezeigt wird.
3. **Drücken Sie die OK-Taste**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
4. **Benutzen Sie die Auf-/Ab-Tasten**, bis der Sensor Aufwärmen angezeigt wird.
5. **Drücken Sie die OK-Taste**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
6. **Drücken Sie die Start-Taste.**



Das Programm sollte nicht unterbrochen werden.

Das Nettogewicht muss bei dieser Funktion zwischen 250 und 600 g liegen. Andernfalls kann mit der manuellen Funktion möglicherweise ein besseres Ergebnis erzielt werden.

Stellen Sie sicher, dass sich das Gerät bei Raumtemperatur befindet, bevor Sie diese Funktion benutzen, um das beste Ergebnis zu erzielen.

Wenn Sie ein Gericht im Kühlschrank aufbewahren oder zum Aufwärmen auf einen Teller geben, arrangieren Sie die dickeren, dichteren Teile auf der Außenseite und die dünneren, weniger dichten Teil in der Mitte des Tellers.

Dünnere Fleischscheiben übereinander legen oder in Schichten anordnen.

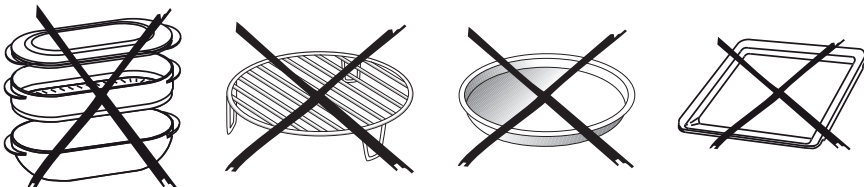
Dickere Fleischstücke wie Hackbraten und Würstchen sollten eng aneinander angeordnet werden.

Eine Stehzeit von 1 bis 2 Minuten verbessert das Ergebnis, vor allem bei Tiefkühlkost.

Verwenden Sie immer die mitgelieferte Abdeckhaube bei dieser Funktion.

Sind die Speisen so verpackt, dass sie bereits eine Abdeckung haben, stechen Sie die Verpackung 2-3 Mal an, damit der beim Aufwärmen entstehende Druck entweichen kann.

Stechen Sie Kunststoffolie 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

Beim manuellen Auftauen entsprechend dem Kapitel "Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle" vorgehen und die Leistung auf 160 W einstellen.

Überprüfen Sie die 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.

Die Speisestücke trennen, sobald sie antauen.

Einzelne Scheiben tauen schneller auf.

Decken Sie bestimmte Speisebereiche (z. B. Hähnchenschenkel und -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.

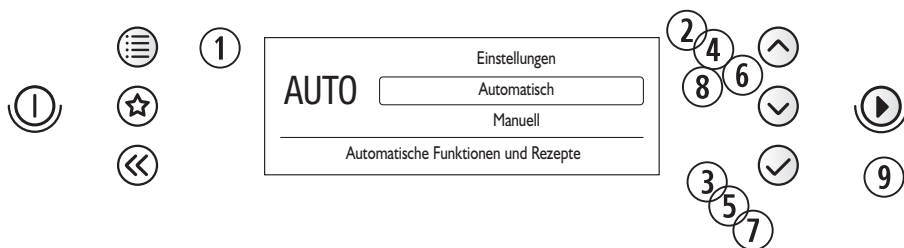
Mit einer Stehzeit von einigen Minuten ergibt sich immer ein besseres Auftauergebnis, da sich die Temperatur gleichmäßiger in der Speise verteilen kann.

Jet Defrost

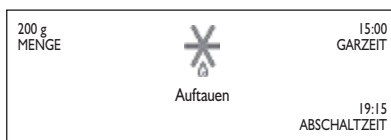
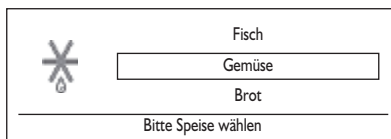
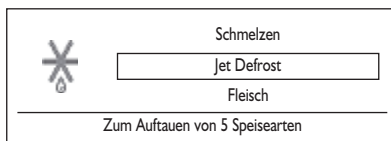
Diese Funktion dient zum Auftauen von Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse und Brot.

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

Die Speise stets auf den Glasdrehteller stellen.



1. Drücken Sie die Menü-Taste.
2. Benutzen Sie die Auf-/Ab-Tasten, bis Automatik angezeigt wird.
3. Drücken Sie die OK-Taste, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
4. Benutzen Sie die Auf-/Ab-Tasten, bis Jet Defrost angezeigt wird.
5. Drücken Sie die OK-Taste, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
6. Benutzen Sie die Auf-/Ab-Tasten, um die Speise auszuwählen.
7. Drücken Sie die OK-Taste, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
8. Benutzen Sie die Auf-/Ab-Tasten, um das Gewicht einzustellen.
9. Drücken der Starttaste.



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 empfohlenen Wert entspricht: entsprechend dem Kapitel "Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle" vorgehen und die Leistung auf 160 W einstellen.

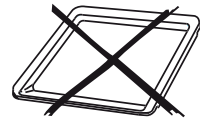
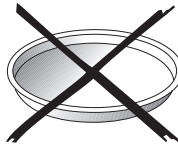
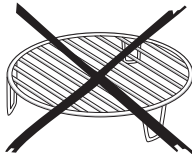
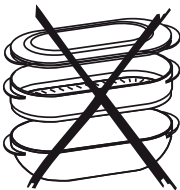
TIEFGEKÜHLTE SPEISEN:

Falls die Speisen wärmer sind als die Tiefkühltemperatur (-18 °C), wählen Sie ein niedrigeres Gewicht.

Wenn die Speisen kälter sind als die Tiefkühltemperatur (-18 °C), ein höheres Gewicht wählen.

SPEISE		HINWEISE
*** 	Fleisch (100 g - 2 kg)	Hackfleisch , Koteletts, Steaks oder Braten. Speise wenden , wenn Sie das Gerät dazu auffordert.
*** 	Geflügel (100 g - 3 kg)	Ganzes Hähnchen , Hähnchenstücke oder Hähnchenfilets. Speise wenden , wenn Sie das Gerät dazu auffordert.
*** 	Fisch (100g - 2 kg)	Ganz , Steaks oder Filets. Speise wenden , wenn Sie das Gerät dazu auffordert.
*** 	Gemüse (100 g - 2 kg)	Mischgemüse , Erbsen, Broccoli etc. Speise wenden , wenn Sie das Gerät dazu auffordert.
*** 	Brot (100 g - 2 kg)	Brotlaib , süße Teilchen oder Brötchen. Speise wenden , wenn Sie das Gerät dazu auffordert.

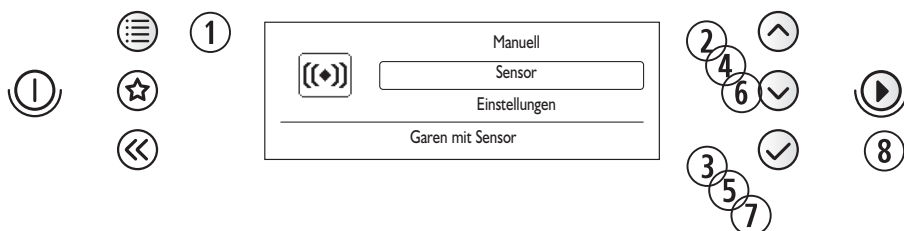
Bei Lebensmitteln, die nicht in dieser Tabell enthalten sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, verfahren Sie entsprechend dem Kapitel „Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle“, und wählen Sie zum Auftauen 160 W.



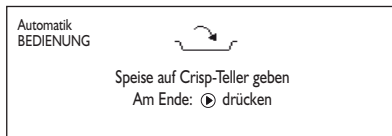
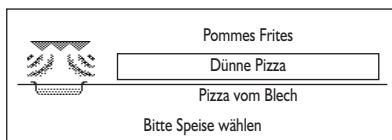
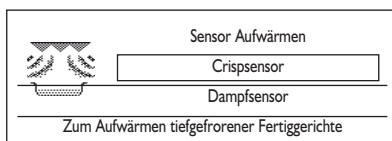
Crispsensor

Diese Funktion dient dazu, Speisen vom tiefgefrorenen Zustand schnell auf Serviertemperatur zu bringen.

Die Crisp-Automatik wird nur für tiefgefrorene Fertiggerichte verwendet.



1. Drücken Sie die Menü-Taste.
2. Benutzen Sie die Auf-/Ab-Tasten, bis der Sensor angezeigt wird.
3. Drücken Sie die OK-Taste, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
4. Benutzen Sie die Auf-/Ab-Tasten, bis Crispsensor angezeigt wird.
5. Drücken Sie die OK-Taste, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
6. Benutzen Sie die Auf-/Ab-Tasten, um die Speise auszuwählen.
7. Drücken Sie die OK-Taste, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
8. Drücken Sie die Start-Taste.







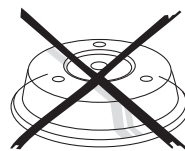
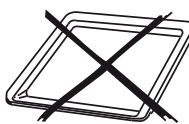
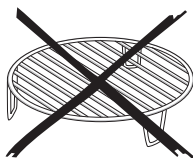
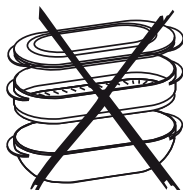
Verwenden Sie für diese Funktion nur die mitgelieferte Crisp-Platte.

Andere auf dem Markt erhältliche Crisp-Platten führen nicht zu einem zufrieden stellenden Ergebnis.

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

Es darf nur die Speise auf die Crisp-Platte.

SPEISE		HINWEISE
*** 	Pommes Frites (300 g - 600 g)	Verteilen Sie die Pommes Frites in einer gleichmäßigen Schicht auf der Crisp-Platte. Bestreuen Sie sie mit Salz, falls gewünscht.
*** 	Pizza dünner Boden (250 g - 500 g)	Für Pizza mit dünnem Boden.
*** 	Pizza vom Blech (300 g - 800 g)	Für Pizza mit dickem Boden.
*** 	Hühnerflügel (300 g - 600 g)	Für Chicken Nuggets fetten Sie die Crisp-Platte mit Öl ein und stellen Sie die Einstellung auf Leicht.
Bei Speisen, die nicht in dieser Tabelle enthalten sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, verfahren Sie entsprechend der Anweisung für die manuelle Crisp-Funktion.		



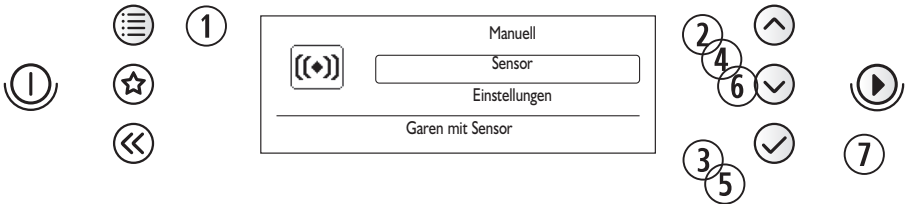
Dampfsensor

Diese Funktion eignet sich für Gemüse, Fisch, Reis und Nudeln.

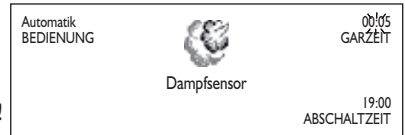
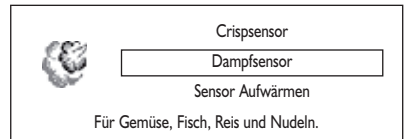
Diese Funktion arbeitet in 2 Schritten.

Im ersten Schritt wird die Speise schnell auf Siedetemperatur gebracht.

Im zweiten Schritt wird automatisch auf eine niedrigere Temperatur heruntergeschaltet, damit die Speise nur noch köchelt und nicht überkocht.



1. Drücken Sie die Menü-Taste.
2. Benutzen Sie die Auf-/Ab-Tasten, bis der Sensor angezeigt wird.
3. Drücken Sie die OK-Taste, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
4. Benutzen Sie die Auf-/Ab-Tasten, bis der Dampfsensor angezeigt wird.
5. Drücken Sie die OK-Taste, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
6. Benutzen Sie die Auf-/Ab-Tasten, um die Garzeit auszuwählen.
7. Drücken Sie die Start-Taste.



Der Dampfeinsatz darf nur bei Mikrowellenbetrieb verwendet werden!

Verwenden Sie ihn niemals zusammen mit anderen Funktionen.

Die Verwendung des Dampfeinsatzes mit anderen Funktion kann Schäden verursachen.

Stellen Sie immer sicher, dass sich der Drehteller frei drehen lässt, bevor Sie das Gerät starten.

Immer den Dampfeinsatz auf dem Glassdrehteller platzieren.

ABDECKUNG

Die Speise stets mit einer Abdeckung abdecken. Prüfen Sie vorher, ob Gefäß und Deckel mikrowelleneeignet sind. Wenn Sie für das ausgewählte Gefäß keinen passenden Deckel haben, sollten Sie stattdessen einen Teller verwenden. Setzen Sie den Teller mit der Unterseite nach unten auf das Gefäß.

Benutzen Sie keine Kunststoff- oder Aluminiumfolie zum Abdecken der Speise.

GEFÄSSE

Gefäße dürfen nicht mehr als zur Hälfte befüllt werden. Wenn Sie vorhaben, größere Mengen zu garen, sollten Sie ein größeres Gefäß verwenden, um sicherzugehen, dass es nur bis zur Hälfte befüllt wird. So kocht die Speise nicht über.

GEMÜSE GAREN

Setzen Sie das Gemüse in den Siebeinsatz.

100 ml Wasser in den unteren Teil geben.

Abdecken und die Zeit einstellen.

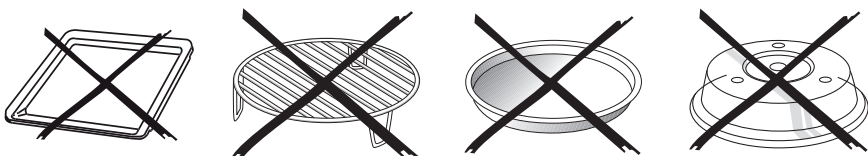
Weiches Gemüse wie Brokkoli und Porree benötigt eine Garzeit von 2 bis 3 Minuten.

Festeres Gemüse wie Möhren und Kartoffeln benötigt eine Garzeit von 4 bis 5 Minuten.

REIS GAREN

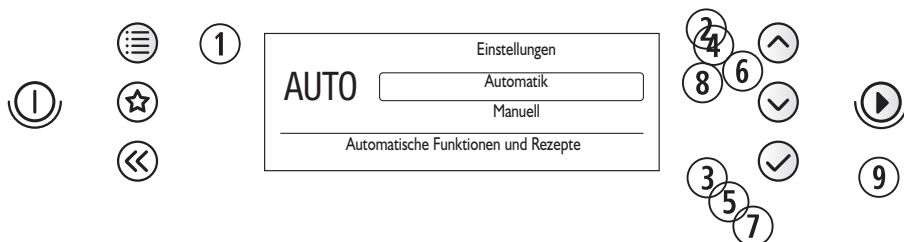
Beachten Sie die Empfehlungen auf der Verpackung bezüglich Garzeit, Wasser- und Reismenge.

Die Zutaten in den unteren Teil geben, abdecken und die Zeit einstellen.

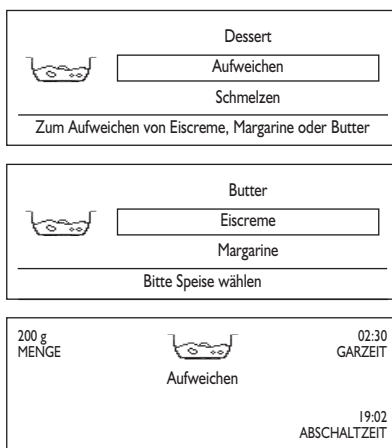





Aufweichen

Verwenden Sie diese Funktion, zum Aufweichen von Lebensmitteln zur einfacheren Verarbeitung. Die automatische Aufweich-Funktion wird für Speisen verwendet, die in nachfolgender Tabelle aufgeführt sind.

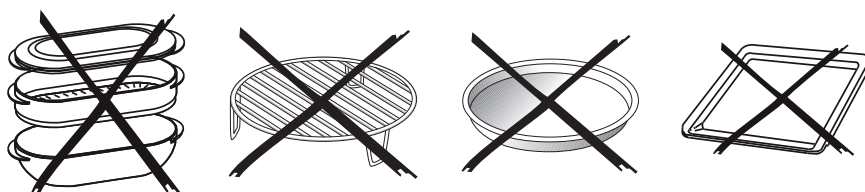


1. Drücken Sie die Menü-Taste.
2. Benutzen Sie die Auf-/Ab-Tasten, bis Automatik angezeigt wird.
3. Drücken Sie die OK-Taste, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
4. Benutzen Sie die Auf-/Ab-Tasten, bis Aufweichen angezeigt wird.
5. Drücken Sie die OK-Taste, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
6. Benutzen Sie die Auf-/Ab-Tasten, um die Speise auszuwählen.
7. Drücken Sie die OK-Taste, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
8. Benutzen Sie die Auf-/Ab-Tasten, um Gewicht/Menge einzustellen.
9. Drücken Sie die Start-Taste.



SPEISE	HINWEISE
 Butter (50 g - 250 g)	Speise wenden , wenn Sie das Gerät dazu auffordert. Rühren Sie auch nach dem Aufweichen um.
 Margarine (50 g - 250 g)	Speise wenden , wenn Sie das Gerät dazu auffordert. Rühren Sie auch nach dem Aufweichen um.
 Eiscreme (0,5 l - 2,0 l)	Speise wenden , wenn Sie das Gerät dazu auffordert. Servieren Sie die Eiscreme schnell, bevor sie weiter schmilzt.

Bei Speisen, die nicht in nachstehender Tabelle enthalten sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, entsprechend dem Kapitel "Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle" vorgehen.



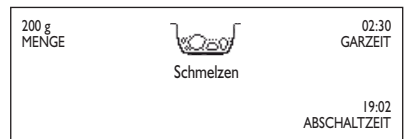
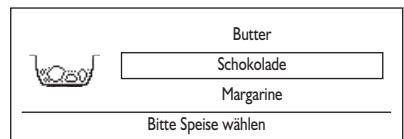
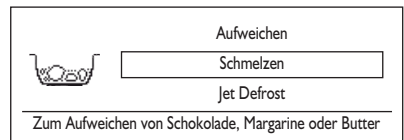
Schmelzen



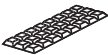
Benutzen Sie diese Funktion zum spritzfreien Schmelzen von Lebensmitteln.

Die Schmelzfunktion wird für Speisen verwendet, die in nachfolgender Tabelle aufgeführt sind.

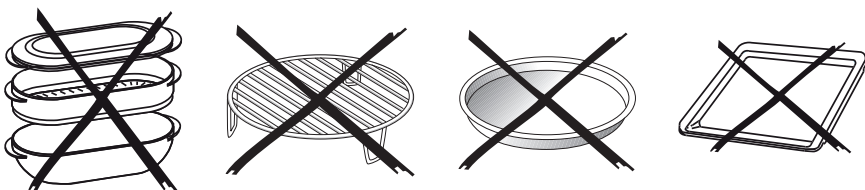


1. Drücken Sie die Menü-Taste.
2. Benutzen Sie die Auf-/Ab-Tasten, bis Automatik angezeigt wird.
3. Drücken Sie die OK-Taste, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
4. Benutzen Sie die Auf-/Ab-Tasten, bis Schmelzen angezeigt wird.
5. Drücken Sie die OK-Taste, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
6. Benutzen Sie die Auf-/Ab-Tasten, um die Speise auszuwählen.
7. Drücken Sie die OK-Taste, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
8. Benutzen Sie die Auf-/Ab-Tasten, um Gewicht/Menge einzustellen.
9. Drücken Sie die Start-Taste.



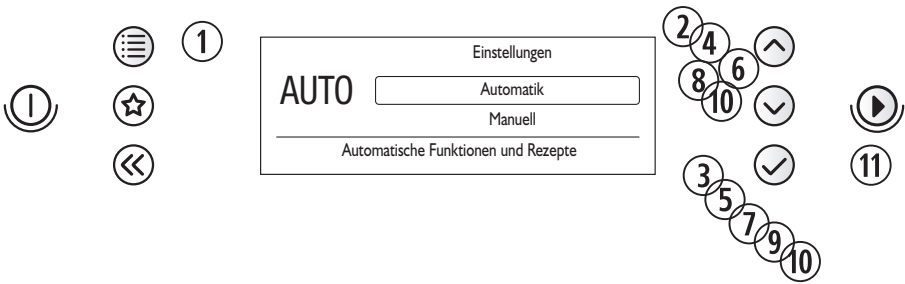
SPEISE		HINWEISE
	Butter (50 g - 250 g)	Speise wenden , wenn Sie das Gerät dazu auffordert. Rühren Sie auch nach dem Schmelzen um.
	Margarine (50 g - 250 g)	Speise wenden , wenn Sie das Gerät dazu auffordert. Rühren Sie auch nach dem Schmelzen um.
	Schokolade (50 g - 250 g)	Zerbrechen Sie sie in kleinere Stücke. Speise umrühren , wenn Sie das Gerät dazu auffordert. Rühren Sie auch nach dem Schmelzen um. Bitte beachten Sie: Schokolade mit hohem Kakaogehalt erfordert evtl. eine hohe Garstufe.

Bei Speisen, die nicht in nachstehender Tabelle enthalten sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, entsprechend dem Kapitel "Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle" vorgehen

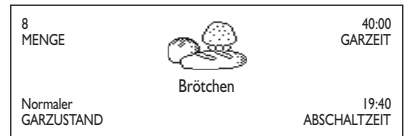
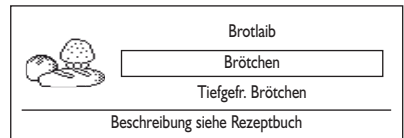
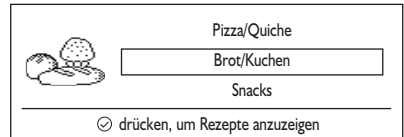
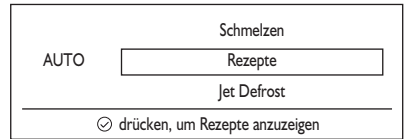



Rezepte


Diese Funktion dient dazu, rasch Ihr Lieblingsrezept aufzurufen.





1. Drücken Sie die Menü-Taste.
2. Benutzen Sie die Auf-/Ab-Tasten, bis Automatik angezeigt wird.
3. Drücken Sie die OK-Taste, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
4. Benutzen Sie die Auf-/Ab-Tasten, bis Rezepte angezeigt wird.
5. Drücken Sie die OK-Taste, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
6. Benutzen Sie die Auf-/Ab-Tasten, um eines der Rezepte auszuwählen.
7. Drücken Sie die OK-Taste, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
8. Benutzen Sie die Auf-/Ab-Tasten, um eine der Speisen auszuwählen.
9. Drücken Sie die OK-Taste, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
10. Benutzen Sie die Auf-/Ab-Tasten, um die erforderlichen Einstellungen zu finden und durchzuführen.
11. Drücken Sie die Start-Taste.




SPEISE		MENGE	ZUBEHÖR	HINWEISE
 KARTOFFELN	Gekocht	300 g - 1 kg	Dampfeinsatz und Deckel	In den Dampfeinsatz geben und 100 ml Wasser zugeben. Mit dem Deckel abdecken.
	Gebacken	200 g - 1 kg	Hitzebeständiges Mikrowellengeschirr auf dem Drehteller	Waschen und einstecken. Wenden, wenn Sie das Gerät dazu auffordert.
	Gratiniert	4-10 Portionen	Hitzebeständiges Mikrowellengeschirr auf dem niedrigen Rost.	Rohe Kartoffeln in Scheiben schneiden und mit Zwiebeln mischen. Würzen Sie die Kartoffeln mit Salz, Pfeffer und Knoblauch und gießen Sie Sahne darüber. Käse darüber streuen.
	Tiefgef. Pom. frites	300 g - 600 g	Crisp-Platte	Mit Salz bestreuen.
	Ecken	300 g - 800 g		Schälen und in Ecken schneiden. Würzen Sie die Kartoffelecken, fetten Sie die Crisp-Platte leicht ein und träufeln Sie etwas Öl über die Kartoffelecken. Bei Aufforderung umrühren
Bei Speisen, die nicht in nachstehender Tabelle enthalten sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, entsprechend dem Kapitel "Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle" vorgehen				

SPEISE		MENGE	ZUBEHÖR	HINWEISE	
 FLEISCH	Roast	Beef	800 g - 1,5 kg	Hitzebeständiges Mikrowellengeschirr auf dem niedrigen Rost.	Braten würzen und in den vorgeheizten Garraum stellen
		Schwein	800 g - 1,5 kg		Braten würzen und in den kalten Garraum stellen
		Lamm	1 kg, 1,5 kg		Braten würzen und in den vorgeheizten Garraum stellen
		Kalb	800 g - 1,5 kg		
	Rippchen		700 g - 1,2 kg	Crisp-Platte	Würzen und auf die Crisp-Platte stellen.
	Entrecote		2 - 6 pcs	Hoher Rost auf Drehteller	Fleisch hinzugeben wenn der Grill vorgeheizt ist. Wenden, wenn Sie das Gerät dazu auffordert. Würzen Sie das Gargut.
	Lammkotelett		2 - 8 pcs		
	Bratwurst		200 g - 800 g	Crisp-Platte	Fetten Sie die Crisp-Platte leicht ein. Gargut hineingeben und wenden, wenn das Gerät dazu auffordert.
	(Gekocht)	Hotdog	4 bis 8 Stück	Dampfgaruntersatz ohne Deckel	In den Dampfgaruntersatz geben und mit Wasser bedecken.
	(Tiefgefz.)	Hamburger	100 g - 500 g	Crisp-Platte	Fetten Sie die Crisp-Platte leicht ein. Fleisch auf die vorgeheizte Crisp-Platte geben. Speise wenden, wenn Sie das Gerät dazu auffordert.
Schweinespeck		50 g - 150 g	Speise auf die vorgeheizte Crisp-Platte geben und bei Aufforderung des Gerätes wenden.		
Hackbraten		4 - 8 Portionen	Hitzebeständiges Mikrowellengeschirr auf dem Drehteller	Bereiten Sie Ihren Lieblingshackbraten zu und formen Sie ihn.	
Bei Speisen, die nicht in nachstehender Tabelle enthalten sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, entsprechend dem Kapitel "Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle" vorgehen					



SPEISE		MENGE	ZUBEHÖR	HINWEISE	
 GEFLÜGEL	Hähnchen	Braten	800 g - 1,5 kg	Hitzebeständiges Mikrowellengeschirr auf dem niedrigen Rost Würzen und in den kalten Garraum stellen.	
		Gedämpfte Filets	300 g - 800 g	Dampfeinsatz Würzen und in den Dampfeinsatz geben. 100 ml Wasser zugeben und mit Deckel abdecken.	
		Filets (frittiert)	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. Speise wenden, wenn Sie das Gerät dazu auffordert.
		Stücke	500 g - 1,2 kg		Die Stücke würzen und mit der Haut nach unten auf die Crisp-Platte legen.
Bei Speisen, die nicht in nachstehender Tabelle enthalten sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, entsprechend dem Kapitel "Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle" vorgehen					

SPEISE		MENGE	ZUBEHÖR	HINWEISE	
 FISCH	Fisch ganz	Gebacken	600 g - 1,2 kg	Hitzebeständiges Mikrowellengeschirr auf dem niedrigen Rost	Würzen und die Oberseite leicht mit Butter einpinseln.
		Gekocht	600 g - 1,2 kg	Mikrowellengeschirr mit Deckel oder abgedeckt mit Haushaltsfolie	Würzen und 100 ml Fischbrühe zugeben. Garen Sie die Speise unter der Abdeckhaube.
	Gedämpfte Filets		300 g - 800 g	Dampfeinsatz	Würzen und in den Dampfeinsatz geben. 100 ml Wasser zugeben und mit Deckel abdecken.
	Koteletts	Gebraten	300 g - 800 g	Crisp-Platte	Fetten Sie die Crisp-Platte leicht ein. Würzen auf die Crisp-Platte geben, sobald diese vorgeheizt ist. Speise wenden, wenn Sie das Gerät dazu auffordert.
		Dämpfen	300 g - 800 g	Dampfeinsatz	Würzen und in den Dampfeinsatz geben. 100 ml Wasser zugeben und mit Deckel abdecken.
	(Tiefgefr.)	Gratin	600 g - 1,2 kg	Hitzebeständiges Mikrowellengeschirr auf dem Drehteller	
		Pan. Filets	200 g - 600 g	Crisp-Platte	Fetten Sie die Crisp-Platte leicht ein. Speise auf die vorgeheizte Crisp-Platte geben. Wenden, wenn Sie das Gerät dazu auffordert.


Bei Speisen, die nicht in nachstehender Tabelle enthalten sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, entsprechend dem Kapitel "Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle" vorgehen

SPEISE		MENGE	ZUBEHÖR	HINWEISE		
 GEMÜSE	(Tiefgefr.)	Gemüse	300 g - 800 g	Dampfeinsatz	In den Dampfgareinsatz geben. 100 ml Wasser zugeben und mit Deckel abdecken.	
	Möhren		200 g - 500 g			
	(Grüne)	Bohnen	200 g - 500 g	Dampfgaruntersatz und Deckel		In den Dampfeinsatz geben und 100 ml Wasser zugeben. Mit dem Deckel abdecken.
	Brokkoli		200 g - 500 g	Dampfeinsatz	In den Dampfgareinsatz geben. 100 ml Wasser zugeben und mit Deckel abdecken.	
	Blumenkohl		200 g - 500 g			
	(Tiefgefr.)	Gratin	400 g - 800 g	Hitzebeständiges Mikrowellengeschirr auf dem Drehteller		
	Paprika	Dämpfen	200 g - 500 g	Dampfeinsatz	In den Dampfgareinsatz geben. 100 ml Wasser zugeben und mit Deckel abdecken.	
		Gebraten	200 g - 500 g	Crisp-Platte	Fetten Sie die Crisp-Platte leicht ein. Kleingeschnittene Speise auf die Crisp-Platte geben, sobald diese vorgeheizt ist. Würzen und mit Öl beträufeln. Speise umrühren, wenn Sie das Gerät dazu auffordert.	
					In Hälften schneiden, salzen und etwas stehen lassen. Fetten Sie die Crisp-Platte leicht ein und heizen Sie sie vor. Legen Sie dann die Auberginen darauf. Wenden, wenn Sie das Gerät dazu auffordert.	
	Auberginen		300 g - 800 g			
	Kürbis	Dämpfen	200 g - 500 g	Dampfeinsatz	In den Dampfgareinsatz geben. 100 ml Wasser zugeben und mit Deckel abdecken.	
	Maiskolben		300 g - 1 kg			
Tomaten		300 g - 800 g	Hitzebeständiges Mikrowellengeschirr auf dem niedrigen Rost	In Hälften schneiden, salzen und Käse darüber streuen.		


Bei Speisen, die nicht in nachstehender Tabelle enthalten sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, entsprechend dem Kapitel "Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle" vorgehen



SPEISE		MENGE	ZUBEHÖR	HINWEISE	
 NUDELN	Nudeln	1 - 4 Portionen	Dampfgaruntersatz und Deckel	Empfohlene Zeit für die Nudeln einstellen. Wasser in den Dampfgaruntersatz gießen. Mit dem Deckel abdecken. Nudeln hineingeben, wenn Sie das Gerät dazu auffordert, und garen Sie mit Deckel.	
	Lasagne	Haugemacht	4-10 Portionen	Hitzebeständiges Mikrowellengeschirr auf dem niedrigen Rost	Bereiten Sie Ihr Lieblingsrezept zu oder befolgen Sie das Rezept auf der Lasagne-Verpackung.
		Tiefgefz.	500 g - 1,2 kg	Hitzebeständiges Mikrowellengeschirr auf dem Drehteller	
 REIS	Gekocht	Reis	100 ml - 400 ml	Dampfgaruntersatz und Deckel	Empfohlene Zeit für den Reis einstellen. Geben Sie Wasser und Reis in den Dampfgaruntersatz und setzen Sie den Deckel darauf.
	Brei	Reis	2 - 4 Portionen		
		Haferbrei	1 - 2 Portionen	Mikrowelleneigneter Teller ohne Abdeckung	Haferflocken, Salz und Wasser mischen.

Bei Speisen, die nicht in nachstehender Tabelle enthalten sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, entsprechend dem Kapitel "Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle" vorgehen

SPEISE		MENGE	ZUBEHÖR	HINWEISE	
 PIZZA/QUICHE	Pizza	Haugemacht	2 - 6 Portionen	Backblech	Bereiten Sie Ihr Lieblingsrezept zu und setzen Sie es auf das Backblech. Schieben Sie es nach dem Vorheizvorgang in das Gerät.
		Dünnere Boden (tiefgefz.)	250 g - 500 g		Crisp-Platte
		Vom Blech (tiefgefz.)	300 g - 800 g	Pizza auf die vorgeheizte Crisp-Platte geben.	
		Gekühlt	200 g - 500 g	Teig zubereiten (250 g Mehl, 150 g Butter + 2 1/2 TL Wasser) und Teig auf Crisp-Platte ausbreiten. Mit einer Gabel einstechen. Backen Sie den Teig vor. Bei Aufforderung des Geräts, die Füllung hinzuzufügen, 200 g Schinken und 175 g Käse zugeben und darüber eine Mischung aus 3 Eiern und 300 ml Sahne geben. Geben Sie wieder in das Gerät und setzen Sie den Garvorgang fort.	
	Quiche	Lorraine	1 Beschickung		Entfernen Sie die Verpackung.
	(Tiefgefz.)	200 g - 800 g			

Bei Speisen, die nicht in nachstehender Tabelle enthalten sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, entsprechend dem Kapitel "Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle" vorgehen

SPEISE		MENGE	ZUBEHÖR	HINWEISE	
 BREAD/CAKES	Brotlaib	I bis 2 Stück	Backblech	Teig gemäß Ihrem Lieblingsrezept für leichtes Brot bereiten. Legen Sie den Teig zum Aufgehen auf das Backblech. In das vorgeheizte Gerät geben.	
	Brötchen	Brötchen		I Beschickung	Hinzufügen , wenn das Gerät vorgeheizt ist.
		Tiefgefr.			Für vakuumverpackte Brötchen. In das vorgeheizte Gerät geben.
		Vorgebacken			Aus der Verpackung nehmen. In das vorgeheizte Gerät geben.
		Aus der Dose	Zu Brötchen formen oder in kleinere Stücke und auf die gefettete Crisp-Platte geben.		
	Milchbrötchen	Crisp-Platte	Ein Rezept mit einem Gesamtgewicht von 700 - 80g mischen. Stellen Sie den Kuchen in das vorgeheizte Gerät.		
	Biskuitkuchen	Hitzebeständiges Mikrowellengeschirr auf dem niedrigen Rost	Die Papierförmchen in die Form für 16 - 18 Stück setzen. Speise In das vorgeheizte Gerät geben.		
	Muffins	Backblech	Auf Backpapier setzen und in den vorgeheizten Ofen setzen.		
	Kekse		Eine Mischung aus 2 Eiweiß, 80 g Zucker und 100 g Kokosflocken zubereiten. Den Teig mit Vanille und Mandelaroma verfeinern. 20 - 24 Stück formen, auf das gefettete Backblech oder Backpapier legen. Speise n das vorgeheizte Gerät geben.		
	Meringuen				
Bei Speisen, die nicht in nachstehender Tabelle enthalten sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, entsprechend dem Kapitel "Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle" vorgehen					

SPEISE		MENGE	ZUBEHÖR	HINWEISE		
 SNACKS	Popcorn	90 g - 100 g	Tüte auf den Drehteller setzen. Immer nur eine Tüte garen.			
	Geröstete Nüsse	50 g - 200 g		Crisp-Platte	Nüsse auf die vorgeheizte Crisp-Platte geben. Bei Aufforderung rühren.	
	Hähnchen	Hühnerflügel			300 g - 600 g	
		Nuggets (tiefgef.)			250 g - 600 g	Nuggets auf die vorgeheizte Crisp-Platte geben. Wenden, wenn Sie das Gerät dazu auffordert.
 DESSERT	Obsttorte	Haugemacht	1 Beschickung		Teig zubereiten (180 g Mehl, 125 g Butter + 1 Ei). (oder bei Fertigteig) Den Teig auf die Crisp-Platte geben und mit 700 - 800 g kleingeschnittenen Äpfel füllen, die mit Zucker und Zimt gewürzt sind.	
		Tiefgef.		300 g - 800 g	Entfernen Sie die Verpackung.	
	Backäpfel	4 bis 8 Stück	Hitzebeständiges Mikrowellengeschirr auf dem Drehteller	Kerngehäuse entfernen und mit Marzipan oder Zimt, Zucker und Butter füllen.		
	Obstkompott	300 g - 800 ml	Dampfeinsatz	In den Dampfgareinsatz geben. 100 ml Wasser zugeben und mit Deckel abdecken.		
Soufflé	2 - 6 Portionen	Mikrowellenfester Behälter auf dem niedrigen Rost	Eine Soufflé-Mischung mit Zitrone, Schokolade oder Obst bereiten und in eine ofenfeste Form mit hohem Rand stellen. Speise hineingeben, wenn Sie das Gerät dazu auffordert.			
Bei Speisen, die nicht in nachstehender Tabelle enthalten sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, entsprechend dem Kapitel "Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle" vorgehen						

Reinigung und Pflege

Im Normalfall müssen Sie das Gerät nur reinigen.

Wird das Gerät nicht laufend sauber gehalten, kann dies zur Abnutzung der Oberfläche führen, was die Lebensdauer des Gerätes verringern und evtl. zu gefährlichen Situationen führen kann.

Verwenden Sie keine Topfkratzer 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 den Drehtellerhalter und reinigen Sie den Boden des Geräts.

Die Mikrowellenfunktion nur mit eingesetztem Drehteller verwenden.

Die Mikrowelle erst wieder in Betrieb nehmen, wenn der Drehteller nach der Reinigung wieder eingesetzt ist.

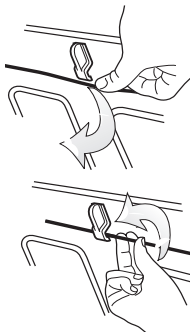
Verwenden Sie nur milde Reinigungsmittel, Wasser und ein weiches Wischtuch zum Reinigen der Innenraumflächen sowie der Innen- und Außenseite der Gerätetür und der Türöffnung.

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

Bei hartnäckiger Verschmutzung erhitzen Sie eine Tasse Wasser 2 bis 3 Minuten lang im Garraum. Der Dampf weicht den Schmutz auf.

Verwenden Sie zur Reinigung Ihres Mikrowellengerätes keine Dampfreiniger.

Unangenehmer Geruch im Garraum lässt sich beseitigen, wenn ein Glas Wasser mit Zitronensaft auf den Drehteller gestellt wird und das Wasser einige Minuten lang kocht.



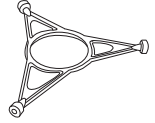
Das Grillelement braucht nicht gereinigt zu werden, da durch die starke Hitze eventuell vorhandene Fettspritzer verbrennen. Die obere Wand des Garraums muss jedoch regelmäßig gereinigt werden. Verwenden Sie dazu warmes Wasser, ein Reinigungsmittel und einen Schwamm. Wenn der Grill nicht regelmäßig verwendet wird, sollte er einmal im Monat für

10 Minuten eingeschaltet werden, um Spritzer verdampfen zu lassen. Drücken Sie das Halterungsseil vorsichtig zur Hinterseite der Decke und dann nach unten, um das Grillelement zu lösen.

Bringen Sie das Halterungsseil nach der Reinigung wieder in die Ausgangsposition zurück.

SPÜLMASCHINENFESTES ZUBEHÖR:

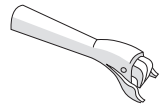
Drehtellerauflage



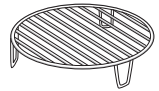
Glasdrehteller



Crisp-Griff



Rost



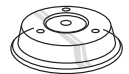
Dampfeinsatz



Backblech



Abdeckung



VORSICHTIGE REINIGUNG:

Die Crisp-Platte darf nur mit einem milden Spülmittel und Wasser gereinigt werden.



Bei starker Verschmutzung können ein Scheuerschwamm und ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden.

Die Crisp-Platte vor dem Reinigen immer erst abkühlen lassen.

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.

Verwenden Sie keine Topfkratzer aus Stahlwolle. Sie zerkratzen damit die Oberfläche.

Erst einmal selbst prüfen

Wenn das Gerät nicht einwandfrei funktioniert, überprüfen Sie zunächst folgende Punkte, bevor Sie den Kundendiensttechniker rufen:

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

Auf diese Weise lassen sich unnötige Anfahrten des Kundendiensttechnikers und damit verbundene Kosten vermeiden. Wenn Sie den Kundendienst

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

Das Netzkabel darf nur gegen ein Originalkabel ausgetauscht werden, das über unseren Kundendienst bezogen werden kann. 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 International Elektrotechnische Kommission hat eine Richtlinie für Vergleichstests der Heizleistung verschiedener Mikrowellengeräte entwickelt. Für dieses Gerät empfehlen wir Folgendes:

Test	Menge	Ungef. Zeit	Leistungsstufe	Behälter/Gefäß
12.3.1	1000 g	12 - 13 Min	650 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 ½ Min	650 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	13 - 14 Min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	28 - 30 Min	Heißluft 190 °C + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	28 - 30 Min	Heißluft 175 °C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1000 g	30 - 32 Min	Heißluft 210 °C + 350 W	Pyrex 3.827
13.3	500 g	10 Min	160 W	

IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT IEC 60350.

Die International Elektrotechnische Kommission hat eine Richtlinie für Vergleichstests der Heizleistung verschiedener Mikrowellengeräte entwickelt. Für dieses Gerät empfehlen wir Folgendes:

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

Technische Daten

Netzspannung	230 V / 50 Hz
Eingangsnennleistung	2.800 W
Sicherung	16 A
Ausgangsleistung MW	900 W
Grill	1.600 W
Heißluft	1.200 W
Außenabmessungen (H x B x T)	455x595x560
Innenabmessungen (H x B x T)	210x450x420

Printed in Italy
/// 03/11

5019 721 02042/A

