

Bedienungsanleitung

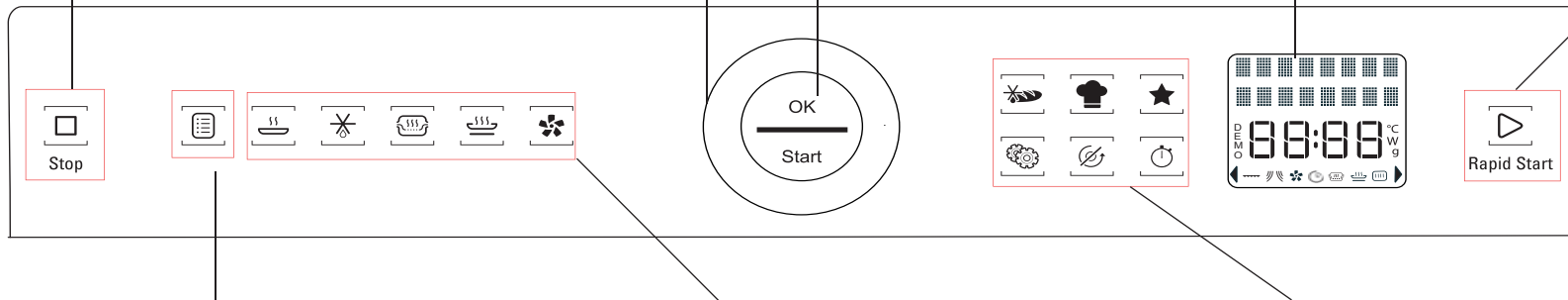
MW 179

Stopp

Stoppt Gerätefunktionen oder setzt diese zurück, wobei die Mikrowelle in den Bereitschaftsmodus geschaltet wird.

Drehknopf**Bestätigungstaste****Textanzeige****Rapidstart**

Drücken Sie die Rapidstart-Taste, um die Mikrowelle 30 Sekunden lang mit maximaler Leistung zu starten. Haben Sie bereits eine Garfunktion ausgewählt (z. B.: Grill), wird die ausgewählte Funktion durch Drücken von Rapidstart gestartet. Bei jedem weiteren Tastendruck verlängert sich die Garzeit um 30 Sekunden.

**MANUELLE FUNKTIONEN**

Tippen Sie das Symbol an, um Zugriff auf die manuellen Funktionen zu erhalten. Wählen Sie die gewünschte Funktion mit dem Drehknopf und der Bestätigungstaste.

Symbol	Funktion	Empfohlenes Zubehör
	Mikrowelle	Abdeckhaube (wird separat verkauft)
	Grill	Hoher Grillrost
	Grill + Mikrowelle	Hoher Grillrost
	Heißluft + Mikrowelle	Niedriger Grillrost
	Schnell aufheizen	Niedriger Grillrost Backblech (wird separat verkauft)

Sehen Sie sich das gesamte Whirlpool-Originalzubehör an! Besuchen Sie Ihre lokale Whirlpool-Seite im Internet.



W 1 0 6 9 9 0 3 1

HILFSFUNKTIONEN

Tippen Sie das Symbol auf dem Bedienfeld an, um die Funktion auszuwählen. Stellen Sie die Garparameter mit dem Drehknopf und der Bestätigungstaste ein.

Symbol	Funktion	Empfohlenes Zubehör / Speisekategorien
	Automatik Aufwärmen	Abdeckhaube (wird separat verkauft)
	1: Auftauen manuell 2---6: Automatik Auftauen	
	Automatik Dampfgaren	Dampfgarbehälter
	Crisp	Crisp-Platte Crisp-Griff
	Heißluft: 1---Mit Vorheizen 2---Ohne Vorheizen	Niedriger Grillrost Backblech (wird separat verkauft)

SONDERFUNKTIONEN & EINSTELLUNGEN

Wählen Sie eine Funktion durch Antippen des Symbols auf dem Bedienfeld aus und folgen Sie dann den Anweisungen auf dem Display.


Symbol	Funktion	Hinweise
	Automatik Brot auftauen	Zubehör: Crisp-Platte Crisp-Griff
	Automatik Chefmenü	Eine einfache, intuitive Anleitung mit automatischen Rezepten, die jedesmal perfekte Ergebnisse gewährleistet. Eine umfassende Liste mit abrufbaren Rezepten finden Sie auf der letzten Seite dieser Kurzanleitung.
	Favoriten	Mit der Favoriten-Funktion können Sie jetzt Ihr persönliches Rezept erstellen.
	Einstellungen	Hier können Sie die Geräteeinstellungen ändern (Sprache, Ton usw...)
	Drehtellerstopp	Diese Funktion ermöglicht Ihnen die Verwendung von großen, quadratischen Gefäßen, die sich im Gerät nicht frei drehen können. Sie ist nur für einige Garfunktionen verfügbar.
	Timer	Ein Küchenzeitmesser für unterschiedliche Zwecke, z. B. den Teig vor dem Backen gehen lassen usw.

Mit Hilfe der Automatik-Technologie stellt die Mikrowelle die Garzeit und Leistungsstufen für den Speisetyp, den Sie zubereiten möchten, automatisch ein. Das Automatik-Logo in der Mitte des Drehknopfes leuchtet, wenn Sie eine Automatik-gesteuerte Funktion verwenden.



MIKROWELLE

Mit der Mikrowellenfunktion können Speisen und Getränke schnell gekocht bzw. aufgewärmt werden.


Tippen Sie das Symbol für die manuellen Funktionen  an und drücken Sie dann die Bestätigungstaste, um die Funktion Mikrowelle auszuwählen. Wählen Sie die Leistungsstufe gemäß der Tabelle.

LEISTUNG	EMPFEHLUNG FÜR:
950 W	Erhitzen von Getränken, Wasser, klaren Suppen, Kaffee, Tee oder Speisen mit hohem Wassergehalt. Wählen Sie eine niedrigere Leistungsstufe, wenn die Speise Eier oder Sahne enthält.
750 W	Garen von Fisch, Fleisch, Gemüse usw.
650 W	Garen von Gerichten, die man nicht umrühren kann.
500 W	Sorgfältigeres Garen von z. B. stark proteinhaltigen Soßen, Käse- und Eigerichten und zum abschließenden Garen von Schmortöpfen.
350 W	Köcheln von Eintöpfen, Schmelzen von Butter.
160 W	Auftauen.
90 W	Aufweichen von Butter, Käse, Eiskrem und Schokolade.



GRILL

Diese Funktion bräunt die Speisen mit Hilfe eines leistungsstarken Quarzgrills, der einen Grill- oder Gratinierereffekt erzeugt.


Tippen Sie das Symbol für die manuellen Funktionen  an und wählen Sie dann mit dem Drehknopf und der Bestätigungstaste die Funktion Grill. Wählen Sie die Leistungsstufe gemäß der Tabelle.

	LEISTUNGSSTUFE
1	Niedrig
2	Mitte
3	Hoch



GRILL + MIKROWELLE KOMBINIERT

Diese Funktion kombiniert das Aufheizen mit Mikrowellen und Grill, sodass Sie Speisen in kürzerer Zeit überbacken können.


Tippen Sie das Symbol für die manuellen Funktionen  an und wählen Sie dann mit dem Drehknopf und der Bestätigungstaste die Funktion Grill + Mikrowelle kombiniert. Wählen Sie die Leistungsstufe gemäß der Tabelle.

LEISTUNGSSTUFE	EMPFEHLUNG FÜR:
650 W	Gemüse
500 W	Geflügel & Lasagne
350 W	Fisch
160 W	Fleisch
90 W	Überbackenes Obst



HEISSLUFT + MIKROWELLE KOMBINIERT

Diese Funktion kombiniert das Garen mit Mikrowelle und Heißluft, sodass Sie in kürzerer Zeit Gerichte wie aus dem Ofen zubereiten können.


Tippen Sie das Symbol für die manuellen Funktionen  an und wählen Sie dann mit dem Drehknopf und der Bestätigungstaste die Funktion Heißluft + Mikrowelle kombiniert. Wählen Sie eine geeignete Temperatur im Bereich 50°C bis 200°C und dann die Leistungsstufe gemäß der Tabelle.

LEISTUNGSSTUFE	EMPFEHLUNG FÜR:
350 W	Geflügel, Pellkartoffeln, Lasagne & Fisch
160 W	Braten & Obstkuchen
90 W	Kuchen & Backwaren



SCHNELL AUFHEIZEN

Mit dieser Funktion wird die leere Mikrowelle in kurzer Zeit vorgeheizt. Sie können die gewünschte Temperatur einstellen und die Mikrowelle informiert Sie, sobald diese Temperatur erreicht ist.

Tippen Sie das Symbol für die manuellen Funktionen  an und wählen Sie dann mit dem Drehknopf und der Bestätigungstaste die Funktion Schnell aufheizen.

Stellen Sie keine Speisen in die Mikrowelle, während diese Funktion in Betrieb ist, denn sie könnte aufgrund der intensiven Hitze anbrennen.




AUTOMATIK AUFWÄRMEN

Mit dieser Funktion können Sie Ihre Gerichte automatisch aufwärmen. Die Mikrowelle berechnet automatisch die Leistungsstufe und Zeit, die sie für das optimale Ergebnis innerhalb kürzester Zeit benötigt. Diese Funktion dient zum Aufwärmen von Fertiggerichten, die entweder gefroren oder gekühlt sind oder Zimmertemperatur haben.

Bei Verwendung dieser Funktion sollte das Nettogewicht 250 g - 600 g betragen.



AUFTAUEN

Mit dieser Funktion können Sie Speisen rasch manuell oder automatisch auftauen. Tippen Sie das Symbol Auftauen  an und wählen Sie dann mit dem Drehknopf und der Bestätigungstaste wunschgemäß aus den in der Tabelle aufgelisteten Optionen aus.

	AUFTAUART	SPEISEKATEGORIE
1	Manuell	-
2	Automatik	Fleisch
3	Automatik	Geflügel
4	Automatik	Fisch
5	Automatik	Gemüse
6	Automatik	Brot

Bei Wahl einer Automatik Auftauoption fordert Sie das Gerät für optimale Ergebnisse auf, Folgendes zu tun:

- das Gewicht der Speise einzugeben
- die Speise zu wenden/umzurühren, sofern dies erforderlich ist



AUTOMATIK DAMPFGAREN

Mit dieser Funktion erhalten Sie durch Dampf-garen gesunde und natürlich schmeckende Speisen. Dampfgaren Sie mit dieser Funktion Speisen wie Gemüse und Fisch im Dampfgarbehälter. Oder kochen Sie Pasta oder Reis mit demselben Zubehör (ohne mittleren Rost).



CRISP

Mit dieser exklusiven Whirlpool-Funktion erhalten Sie eine perfekte goldfarbene Bräunung auf der Ober- und Unterseite von Speisen. Beim Garen mit Mikrowelle und Grill erreicht die Crisp-Platte schnell die richtige Temperatur und beginnt damit, die Speise zu bräunen und knusprig zu machen.

Folgendes Zubehör muss mit der Crisp-Funktion verwendet werden:

- die Crisp-Platte
- der Crisp-Griff zur Handhabung der heißen Crisp-Platte

Erwärmen und garen Sie mit dieser Funktion Pizzen und andere Speisen auf Teigbasis. Sie eignet sich auch zum Braten von Speck und Eiern, Würstchen, Kartoffeln, Pommes frites, Hamburgern und anderen Fleischgerichten usw. ohne Hinzugabe von Öl (bzw. durch Hinzugabe einer nur sehr geringen Menge an Öl).

Vor dem Garen von Speisen, die keine lange Garzeit brauchen (Pizza, Kuchen...), empfehlen wir, die Crisp-Platte 2-3 Minuten im Voraus vorzuheizen.



HEISSLUFT

Mit dieser Funktion erhalten Sie Gerichte wie aus dem Ofen. Mit einem leistungsstarken Heizelement und einem Gebläse entspricht der Backvorgang dem eines traditionellen Backofens.

■ 1: MIT VORHEIZEN

Es gibt eine Vorheizstufe vor dem Garstart. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, fordert Sie eine Meldung auf, Speisen hinzuzugeben.

■ 2: OHNE VORHEIZEN

Es wird sofort mit der Heißluftfunktion begonnen.



BROT AUFTAUEN

Mit dieser exklusiven Whirlpool-Funktion können Sie gefrorenes Brot auftauen. Durch Kombination der Auftau- und Crisp-Technologien erhalten Sie ein Brot, das den Geschmack und die Textur von frisch gebackenem Brot hat.

Mit dieser Funktion können Sie gefrorene Brötchen, Baguettes & Croissants rasch auftauen und aufwärmen.


Brot auftauen kann bei einem Nettogewicht von 50 g - 400 g verwendet werden.

Folgendes Zubehör muss mit dieser Funktion verwendet werden:

- die Crisp-Platte
- der Crisp-Griff zur Handhabung der heißen Crisp-Platte



CHEFMENÜ

Das Chefmenü ist eine einfache, intuitive Anleitung mit automatischen Rezepten, die jedesmal perfekte Ergebnisse gewährleistet. Bereiten Sie mit Hilfe dieses Menüs die Gerichte zu, die auf der letzten Seite dieser Kurzanleitung aufgelistet sind. Tippen Sie das Symbol Chefmenü  an, wählen Sie ein Rezept und halten Sie sich einfach an die Anweisungen auf dem Display: Das Chefmenü stellt die Garparameter für optimale Ergebnisse automatisch ein. Eine vollständige Beschreibung aller Chefmenürezepte finden Sie in der Bedienungsanleitung.



FAVORIT

Mit der Favoriten-Funktion können Sie bis zu 10 angepasste Rezepte rasch speichern und abrufen.

Jeder Favorit kann Folgendes enthalten:

- nur einen Vorgang
- eine Reihenfolge von Vorgängen

Lesen Sie in der Bedienungsanleitung nach, wie ein Favorit abgespeichert und abgerufen wird.



EINSTELLUNGEN

Hier können Sie die wichtigsten Geräteeinstellungen anzeigen und ändern (Ton, Sprache, Werkseinstellungen, Demo-Modus). Das Menü "Settings" (Einst.) ist nur aufrufbar, wenn sich das Gerät im Bereitschaftsmodus befindet.



DREHTELLERSTOPP

Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie sehr große Gefäße einsetzen müssen, die sich in der Mikrowelle nicht frei drehen können.

Der "Drehtellerstopp" funktioniert nur mit den folgenden Garfunktionen:

- Heißluft
- Grill + Mikrowelle kombiniert
- Heißluft + Mikrowelle kombiniert



TIMER

Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie einen Zeitmesser in der Küche benötigen, um die genaue Zeitspanne für unterschiedliche Vorgänge zu messen, z. B. den Teig vor dem Backen gehen lassen usw.

Beachten Sie, dass dieser Küchenzeitmesser KEINEN Garvorgang aktiviert.



















RAPIDSTART

Mit dieser Funktion werden Speisen mit hohem Wassergehalt oder Getränke schnell aufgewärmt, z. B. klare Suppen, Kaffee oder Tee.

Durch Drücken der Rapidstart-Taste startet die Mikrowellenfunktion 30 Sekunden lang mit maximaler Leistung (950 W). Bei jedem weiteren Tastendruck verlängert sich die Garzeit um 30 Sekunden. Nach dem Funktionsstart können Sie die Garzeit auch durch Drehen des Drehknopfes verlängern oder verkürzen.




















1. VEGETABLES (GEMÜSE)

-  1. Ofenkartoffel [Gebacken]
-   2. Kartoffelgratin [Gebacken]
-  3. Kartoffeln [Dampfgegart]
-  4. Kartoffelecken [Crisp]
-  5. Gemüse gefrorenes [Dampfgegart] *
-  6. Gemüsegratin gefrorenes [Gebacken] *
-   7. Tomaten [Gebacken]
-  8. Paprika [Crisp]
-  9. Aubergine [Crisp]
-  10. Karotten [Dampfgegart]
-  11. Grüne Bohnen [Dampfgegart]
-  12. Brokkoli [Dampfgegart]
-  13. Blumenkohl [Dampfgegart]
-  14. Paprika [Dampfgegart]
-  15. Kürbis [Dampfgegart]
-  16. Mais am Kolben [Dampfgegart]


2. CHICKEN (HUHN)

-   1. Geröstet
-  2. Stücke [Crisp]
-  3. Keule [Crisp]
-  4. Flügel [Crisp]
-  5. Filet [Crisp]
-  6. Filet [Dampfgegart]
-  7. Filet mit Speck [Crisp]
-  8. Kebab [Gegrillt]







3. MEAT (FLEISCH)

-   1. Rind [Geröstet]
-   2. Schwein [Geröstet]
-   3. Lamm [Geröstet]
-  4. Lammkotelett [Gegrillt]
-   5. Kalb [Geröstet]
-  6. Rippchen [Crisp]
-   7. Traditioneller Hackbraten [Gebacken]
-   8. Fleischklöße [Gebacken]
-  9. Entrecote [Gegrillt]
-  10. Hamburger gefrorene [Crisp] *
-  11. Bratwurst [Crisp]
-  12. Hotdogs [Dampfgegart]
-  13. Speck [Crisp]









4. FISH & SEAFOOD (FISCH & MEERESFRÜCHTE)

-  1. Fischfilet [Dampfgegart]
-   2. Ganzer Fisch [Gebacken]
-  3. Ganzer Fisch [Gekocht]
-  4. Kotelett [Dampfgegart]
-  5. Kotelett [Crisp]
-   6. Gefrorenes Gratin [Gebacken] *
-   7. Paniertes Filet gefrorenes [Crisp] *
-  8. Muscheln [Dampfgegart]
-  9. Vorgekochte Muscheln [Crisp]
-  10. Garnelen [Dampfgegart]
-  11. Garnelen [Crisp]


5. HEALTH FRY (GESUND KOCHEN)

-  1. Pommes Frites [Crisp] *
-  2. Fischstäbchen gefrorene [Crisp] *
-  3. Chorizo in Scheiben [Gegrillt]
-  4. Buffalo Wings gefrorene [Crisp] *
-  5. Hähnchen-Nuggets gefrorene [Crisp] *


6. PIZZA & QUICHE (PIZZA & QUICHE)

-  1. Pan-Pizza gefrorene [Crisp] *
-  2. Dünne Pizza gefrorene [Crisp] *
-  3. Hausgemachte Pizza [Crisp]
-  4. Gekühlte Pizza [Crisp]
-  5. Dünne Pizza gefrorene [Crisp]
-  6. Quiche Lorraine [Crisp]
-  7. Vorgebackene gefrorene Quiche [Crisp] *






7. RICE & CEREALS (REIS & GETREIDE)

-  1. Reis [Dampfgegart]
-  2. Reisbrei [Dampfgegart]
-   3. Haferbrei















8. PASTA & LASAGNA (PASTA & LASAGNE)

-  1. Pasta [Dampfgegart]
-   2. Vegetarische Lasagne
-   3. Lasagne
-   4. Gefrorene Lasagne *


9. BREAD (BROT)

-  1. Brötchen
-  2. Brotlaib
-  3. Vorgebackene Brötchen
-  4. Brötchen gefrorene *


10. CAKES & PASTRIES (KUCHEN & BACKWAREN)

-   1. Biskuitkuchen
-  2. Schokoladenkuchen [Crisp]
-  3. Karottenkuchen [Crisp]
-  4. Teegebäck [Crisp]
-  5. Muffins
-  6. Kekse
-   7. Brownies
-  8. Biskuitrolle
-  9. Schaumgebäck
-  10. Hausgemachter Obstkuchen
-  11. Vorgebackener gefrorener Obstkuchen [Crisp] *


11. DESSERT & SNACKS (NACHSPEISEN & SNACKS)

-  1. Backäpfel
-  2. Obstkompott [Dampfgegart]
-   3. Crème brûlée
-   4. Soufflé
-   5. Heiße Karamellsauce
- 6. Popcorn
-  7. Nüsse, geröstet [Crisp]
-  8. Kürbiskerne geröstet [Crisp]

ZUBEHÖR

 Mikrowellenfestes
Geschirr

 Mikrowellen- und
ofenfestes Geschirr


Crisp-Platte


 Dampfgarbe-
hälter

 Dampfgarbehälter
(Unterseite und Deckel)

 Niedriger
Grillrost


Hoher Grillrost



Backblech



Ohne Deckel


 Geschirr mit
hohem Rand

 Eine vollständige Beschrei-
bung aller CHEFMENÜ-Re-
zepte finden Sie in der Bedie-
nungsanleitung.

INDEX

AUFSTELLEN DER MIKROWELLE

- 3 Aufstellen der Mikrowelle

SICHERHEIT

- 4 Wichtige Sicherheitshinweise
- 5 Anleitung zur Fehlerbehebung
- 6 Vorsichtsmaßnahmen

ZUBEHÖR UND WARTUNG

- 7 Zubehör
- 8 Wartung & Reinigung

BEDIENFELD

- 9 Bedienfeld

ALLGEMEINE VERWENDUNG

- 10 Wahl der Sprache bei erstmaliger Inbetriebnahme
- 10 Bereitschaftsmodus
- 10 Startschutz / Kindersicherung
- 10 Demo-Modus
- 10 Garvorgang unterbrechen oder stoppen
- 11 Speise hinzugeben/umrühren/wenden
- 11 Drehteller anhalten
- 11 Timer
- 12 Einstellungen

GARFUNKTIONEN

- 13 Rapid start
- 14 Mikrowelle
- 15 Grill
- 16 Grill + Mikrowelle kombiniert
- 17 Heißluft + Mikrowelle kombiniert
- 18 Schnell aufheizen
- 19 Auftauen (Manuell und Automatik Auftauen)
- 20 Crisp
- 21 Automatik Brot auftauen
- 22 Heißluft
- 23 Automatik Dampfgaren
- 24 Automatik Aufwärmen
- 25 Favoriten
- 26 Automatik Chefmenü

UMWELTBEZOGENE HINWEISE

- 36 Umweltbezogene Hinweise
- 36 Technische Daten

AUFSTELLEN DER MIKROWELLE

-Vor dem Anschluss

Stellen Sie das Mikrowellengerät in einem Abstand zu anderen Wärmequellen auf. Für eine ausreichende Belüftung muss ein Freiraum von mindestens 30 cm oberhalb des Geräts vorhanden sein.

Die Mikrowelle darf nicht in einen Schrank gestellt werden. Dieses Mikrowellengerät ist nicht für eine Aufstellung oder Verwendung auf einer Arbeitsfläche vorgesehen, deren Höhe unter 850 mm zum Fußboden liegt.

Vergewissern Sie sich, dass die Stromspannung auf dem Leistungsschild mit der Stromspannung in Ihrer Wohnung übereinstimmt.

Entfernen Sie nicht die Schutzbleche am Mikrowelleneingang, die seitlich an der Garraumwand angebracht sind. Sie verhindern, dass Fett- und Lebensmittelpartikel in die Kanäle des Mikrowelleneingangs eindringen. Stellen Sie die Mikrowelle auf eine stabile, flache Oberfläche, die das Gewicht des Geräts und die darin hineingegebenen Gegenstände und Speisen tragen kann. Vorsicht bei der Handhabung.

Achten Sie darauf, dass der Raum unter, über und um die Mikrowelle frei bleibt, sodass die Luft gut zirkulieren kann.

Achten Sie darauf, dass das Elektrogerät nicht beschädigt ist. Vergewissern Sie sich, dass die geschlossene Gerätetür fest am Türrahmen anliegt und die innere Türdichtung nicht beschädigt ist. Nehmen Sie alle Gegenstände aus der Mikrowelle heraus und reinigen Sie ihren Innenraum mit einem weichen, feuchten Tuch.

Nehmen Sie dieses Elektrogerät nicht in Betrieb, wenn seine Netzleitung oder sein Netzstecker beschädigt ist, es nicht einwandfrei funktioniert oder es beschädigt oder heruntergefallen ist. Tauchen Sie die Netzleitung oder den Netzstecker nicht in Wasser ein. Halten Sie die Netzleitung fern von heißen Oberflächen. Sie könnten einen Stromschlag erhalten, einen Brand entfachen oder andere Gefahren heraufbeschwören.

Verwenden Sie keine Verlängerungskabel:

Ist die Netzleitung zu kurz, beauftragen Sie einen qualifizierten Elektriker oder Kundendiensttechniker mit der Installation einer Steckdose in der Nähe des Elektrogeräts.

WARNUNG: Bei unsachgemäßer Verwendung des Steckers mit Schutzkontakt setzen Sie sich der Gefahr eines Stromschlags aus. Wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker oder Kundendiensttechniker, wenn Sie die Anleitungen zur Erdung nicht umfassend verstehen oder Sie Zweifel haben, ob das Mikrowellengerät sachgemäß geerdet ist.

- NACH DEM ANSCHLUSS

Die Mikrowelle lässt sich nur in Betrieb setzen, wenn ihre Tür fest verschlossen ist.

Wird die Mikrowelle in der Nähe eines Fernsehgeräts, eines Radios oder einer Antenne aufgestellt, könnten Störungen beim Fernseh- oder Radioempfang auftreten.

Die Erdung dieses Elektrogeräts ist zwingend erforderlich. Der Hersteller haftet nicht für Körperverletzungen, Verletzungen von Tieren oder Sachschäden, die sich aus der Nichtbeachtung dieser Auflage ergeben.

Der Hersteller haftet nicht für Probleme, die der Benutzer aufgrund von Nichtbeachtung dieser Anweisungen zu verantworten hat.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR SPÄTERE BEZUGNAHME AUFBEWAHREN

Sollte sich Material innen im / außen am Mikrowellengerät entzünden oder es steigt Rauch auf, öffnen Sie nicht die Gerätetür und schalten Sie das Gerät aus. Ziehen Sie die Netzleitung ab oder schalten Sie die Stromversorgung am Sicherungskasten oder über die Trennschaltvorrichtung aus.

Lassen Sie die Mikrowelle nicht unbeaufsichtigt stehen, insbesondere dann nicht, wenn während des Garens Papier, Kunststoff oder andere brennbare Materialien eingesetzt werden. Beim Aufwärmen von Speisen kann Papier verkohlen oder sich entzünden und einige Kunststoffe können schmelzen.

WARNUNG: Während des Betriebs erhitzen sich das Gerät und seine zugänglichen Teile. Achten Sie darauf, nicht mit den Heizelementen im Innern der Mikrowelle in Berührung zu kommen.

Kinder jünger als 8 Jahre dürfen nicht in die Nähe des Geräts kommen, außer sie werden ständig beaufsichtigt.

Das Mikrowellengerät ist zum Erhitzen von Lebensmitteln und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Erwärmen von Wärmeauflagen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern und ähnlichen Gegenständen birgt die Gefahr von Verletzung, Entzündung oder Brand.

Dieses Elektrogerät kann von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren und älter sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis bedient werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in den sicheren Gebrauch dieses Elektrogeräts eingewiesen wurden und die davon ausgehenden Gefahren verstehen. Die Reinigung und Benutzerwartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, außer wenn sie 8 Jahre alt und älter sind und beaufsichtigt werden.

Kindern sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Elektrogerät spielen. Bewahren Sie das Elektrogerät und seine Netzleitung außerhalb der Reichweite von Kindern auf, die jünger als 8 Jahre sind.

WARNUNG: Erhitzen Sie mit Ihrem Mikrowellengerät nichts, das sich in luftdicht abgeschlossenen Behältern befindet. Denn dabei erhöht sich der Druck im Innern des Behälters, was beim Öffnen zu Verletzungen führen oder sogar eine Explosion verursachen kann.

WARNUNG: Die Türdichtungen und die Dichtungsbereiche der Gerätetür müssen regelmäßig auf Beschädigungen überprüft werden. Wenn diese Bereiche beschädigt sind, sollte das Elektrogerät solange nicht mehr in Betrieb gesetzt werden, bis es von einem geschulten Kundendiensttechniker repariert wurde.

Sie dürfen mit Ihrer Mikrowelle keine ganzen Eier mit oder ohne Schale kochen oder aufwärmen, denn sie könnten auch noch nach Abschluss der Erhitzung mit Mikrowellenenergie explodieren.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Elektrogeräte dürfen nicht mit Hilfe eines externen Zeitschalters oder separaten Fernbedienungssystems in Betrieb gesetzt werden.

Lassen Sie die Mikrowelle nicht unbeaufsichtigt stehen, wenn Sie mit sehr viel Fett oder Öl kochen, da sich dieses überhitzen und einen Brand entfachen kann!

Sie dürfen im Gerät oder in der Nähe des Geräts keine entzündbaren Materialien erhitzen oder verwenden. Der entstehende Rauch könnte sich entzünden oder explodieren.


Verwenden Sie Ihre Mikrowelle nicht zum Trocknen von Textilien, Papier, Gewürzen, Kräutern, Holz, Blumen oder anderen brennbaren Materialien. Es könnte ein Brand entstehen.

Verwenden Sie in diesem Elektrogerät keine ätzenden Chemikalien oder Dämpfe. Dieser Mikrowellentyp ist speziell zum Aufwärmen oder Garen von Lebensmitteln vorgesehen. Er ist nicht für den Einsatz in der Industrie und in Laboren ausgelegt.

Hängen oder legen Sie keine schweren Gegenstände an die Gerätetür, denn dadurch können die Öffnungen und Scharniere des Geräts beschädigt werden. Der Türgriff dient nicht zum Aufhängen von Gegenständen.

ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG

Sollte die Mikrowelle nicht funktionieren, rufen Sie erst dann den Kundendienst an, nachdem Sie die folgenden Punkte überprüft haben:

- Der Glasdrehteller und die Drehtellerauflage sind an ihrem Platz.
- Der Netzstecker ist sachgemäß an die Steckdose angeschlossen.
- Die Gerätetür ist fest verschlossen.
- Prüfen Sie die Sicherungen in Ihrer Wohnung und vergewissern Sie sich, dass Strom vorhanden ist.
- Vergewissern Sie sich, dass die Mikrowelle ausreichend belüftet wird.
- Warten Sie 10 Minuten und versuchen Sie dann erneut, die Mikrowelle einzuschalten.
- Öffnen und schließen Sie die Gerätetür vor einer erneuten Inbetriebnahme.
- Der Demo-Modus ist deaktiviert (siehe Kapitel "Einstellungen").
- Während des Betriebs einiger Funktionen könnte ein Symbol "  " angezeigt werden. Dies ist normal und bedeutet, dass die Mikrowelle einige Berechnungen für ein gutes Endergebnis vornehmen muss.

Auf diese Weise vermeiden Sie unnötige, gebührenpflichtige Besuche vom Kundendienst.

Wenn Sie Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die Serien- und Typennummer des Mikrowellengeräts an (siehe Kundendienst-Aufkleber). Weitere Hinweise sind in der Garantiebroschüre angegeben.

Wenn ein Austausch der Netzleitung erforderlich ist, sollte sie durch die originale Netzleitung ersetzt werden, die über unseren Kundendienstverband erhältlich ist. Die Netzleitung darf nur von einem geschulten Kundendiensttechniker ausgetauscht werden.

WARNUNG: Kundendienstleistungen dürfen nur von einem geschulten Kundendiensttechniker erbracht werden. Kundendienst- oder Reparaturleistungen dürfen nur von geschultem Personal erbracht werden, denn die dafür erforderliche Abnahme einer Abdeckung ist für Laien gefährlich, da sie vor energiereichen Mikrowellenstrahlen schützt.

Entfernen Sie keine Abdeckung des Geräts.

VORSICHTSMASSNAHMEN

- ALLGEMEINES

Dieses Elektrogerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt vorgesehen!

Das Elektrogerät darf keine Mikrowellenenergie erzeugen, wenn sich keine Speise im Gerät befindet. Bei einer derartigen Betriebsweise wird das Gerät höchstwahrscheinlich beschädigt werden.

Die Belüftungsöffnungen des Mikrowellengeräts dürfen nicht abgedeckt werden. Sind die Öffnungen für Luftzufuhr und Abluft blockiert, kann die Mikrowelle beschädigt werden und es kommt zu schlechten Kochergebnissen.

Wenn Sie die Bedienung der Mikrowelle üben möchten, stellen Sie ein Glas Wasser in das Gerät. Das Wasser absorbiert die Mikrowellenenergie und das Gerät nimmt keinen Schaden.

Sie dürfen dieses Elektrogerät nicht im Freien aufbewahren oder verwenden.

Verwenden Sie dieses Gerät nicht neben einer Küchenspüle, in einem feuchten Keller oder neben einem Schwimmbecken oder in ähnlichen Umgebungen.

Missbrauchen Sie den Garraum nicht zur Aufbewahrung von Gegenständen.

Entfernen Sie das Draht, mit dem Papier- oder Plastikbeutel zugebunden sind, bevor Sie die Beutel in den Garraum des Geräts legen.

Verwenden Sie Ihre Mikrowelle nicht zum Frittieren, denn die Temperatur des Frittieröls lässt sich nicht kontrollieren.

Verwenden Sie Topflappen oder Topfhandschuhe, um sich nicht zu verbrennen, wenn Sie den Behälter, Geräte-
teile und die Pfanne nach dem Kochvorgang berühren.

- FLÜSSIGKEITEN

Z. B. Getränke oder Wasser. Flüssigkeiten können sich auch ohne Blasenbildung über den Siedepunkt hinaus erhitzen. Dabei kann heiße Flüssigkeit plötzlich überkochen.

Damit dieser Fall nicht eintritt, sollten Sie folgende Maßnahmen ergreifen:

1. Verwenden Sie keine zylindrischen Behälter mit engem Hals.
2. Rühren Sie die Flüssigkeit um, bevor Sie den Behälter in den Garraum des Geräts stellen, und lassen Sie den Teelöffel im Behälter.
3. Lassen Sie die Flüssigkeit nach dem Aufwärmvorgang kurze Zeit ruhen und rühren Sie sie dann nochmals um, bevor Sie den Behälter vorsichtig aus dem Gerät nehmen.

- VORSICHT

Nach dem Aufwärmen von Babynahrung oder Flüssigkeiten in einer Babyflasche oder in einem Gläschen für Babynahrung müssen Sie diese stets umrühren und die Temperatur vor dem Servieren überprüfen. Das sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung und Verbrühungen bzw. Verbrennungen werden vermieden.

Details hierzu finden Sie in einem Kochbuch für die Mikrowelle. Dies betrifft insbesondere das Garen oder Aufwärmen von alkoholhaltigen Speisen.

Achten Sie vor dem Erhitzen darauf, dass der Deckel und der Sauger abgenommen wurde!

ZUBEHÖR

ALLGEMEINES

Es gibt eine Vielzahl von Zubehör auf dem Markt. Vergewissern Sie sich vor dem Kauf, dass diese mikrowellentauglich sind.

Vergewissern Sie sich vor dem Kochen, dass die von Ihnen verwendeten Küchenwerkzeuge hitzebeständig sind und die Mikrowellen nicht abschirmen.

Wenn Sie die Speise und das Zubehör in die Mikrowelle stellen, müssen Sie darauf achten, dass sie nicht mit den Innenwänden des Geräts in Kontakt stehen.

Dies betrifft insbesondere Zubehör, das aus Metall besteht oder Metallteile enthält.

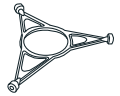
Wenn metallhaltiges Zubehör mit dem Innenraum des eingeschalteten Geräts in Kontakt kommt, können sich Funken bilden und das Gerät kann Schaden nehmen.

Überprüfen Sie stets, ob sich der Drehteller ungehindert dreht, bevor Sie die Mikrowelle einschalten. Sollte sich der Drehteller nicht ungehindert drehen können, verwenden Sie ein kleineres Gefäß oder aktivieren Sie die Funktion Drehtellerstopp (siehe größere Gefäße).

Drehtellerauflage

Bringen Sie die Drehtellerauflage unter dem Glasdrehteller an. Legen Sie keine anderen Gegenstände auf die Drehtellerauflage.

- Setzen Sie die Drehtellerauflage im Gerät ein.



Glasdrehteller

Verwenden Sie den Glasdrehteller bei sämtlichen Garmethoden. Er fängt herabtropfende Säfte und Speiseteilchen auf, die sonst Flecken und Schmutz im Innern des Geräts zurücklassen würden.

- Stellen Sie den Glasdrehteller auf die Drehtellerauflage.



DAMPFGARBEHÄLTER

Verwenden Sie zum Dampfgaren von Speisen die dazugehörige Funktion (DAMPFGAREN). Beim Garen von Fisch und Gemüse legen Sie die Speise auf den mittleren Rost. Verwenden Sie den mittleren Rost nicht zum Kochen von Pasta, Reis oder Bohnen. Stellen Sie den Dampfgarbehälter immer auf den Glasdrehteller.



GRILLROST

Verwenden Sie den hohen Grillrost für die Garmethode "Grill" oder "Grill + Mikrowelle kombiniert".

Verwenden Sie den niedrigen Grillrost für die Garmethode "Heißluft" oder "Heißluft + Mikrowelle kombiniert".



CRISP-PLATTE

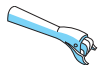
Legen Sie die Speise direkt auf die Crisp-Platte. Die Crisp-Platte kann vor dem Einsatz (max. 3 Minuten lang) vorgewärmt werden. Verwenden Sie stets den Glasdrehteller als Auflage für die Crisp-Platte.

Legen Sie keine Gegenstände auf die Crisp-Platte, denn sie wird schnell sehr heiß und wird die Gegenstände dann höchstwahrscheinlich beschädigen.



CRISP-GRIFF

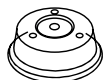
Nehmen Sie die heiße Crisp-Platte am Crisp-Griff aus dem Gerät heraus.



ABDECKHAUBE (Zubehör wird separat verkauft)

Die Abdeckhaube dient zum Abdecken von Speisen nur während des Garens und Aufwärmens mit Mikrowelle und reduziert Spritzer, hält die Feuchtigkeit in den Speisen und verkürzt die Garzeit.

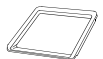
Verwenden Sie die Abdeckhaube beim Aufwärmen auf zwei Ebenen.



BACKBLECH (Zubehör wird separat verkauft)

Verwenden Sie das Backblech nur beim Garen mit Heißluft. Verwenden Sie es nie beim Garen in Kombination mit Mikrowelle.

- Legen Sie das Backblech auf die Backblechschiene im Garraum.



WARTUNG & REINIGUNG

Befindet sich das Mikrowellengerät nicht stets in einem sauberen Zustand, könnte seine Oberfläche in Mitleidenschaft gezogen werden, wodurch sich die Lebenszeit des Geräts verkürzen und möglicherweise eine Gefahrensituation heraufbegeführt werden könnte.

Verwenden Sie keine Topfreiniger aus Metall, Scheuermittel, Stahlwollschwämme, grobkörnige Waschhandschuhe usw., die das Bedienfeld sowie die Innen- und Außenflächen der Mikrowelle beschädigen können. Verwenden Sie ein Tuch mit einem milden Reinigungsmittel oder ein Papiertuch mit Glasreiniger als Spray. Sprühen Sie den Glasreiniger auf ein Papiertuch.

Nehmen Sie den Drehteller und die Drehtellerauflage in regelmäßigen Abständen heraus und reinigen Sie den Boden des Garraums, insbesondere dann, wenn etwas übergelaufen ist.

Reinigen Sie die Innenflächen, die Vorder- und Rückseite der Gerätetür sowie die Türöffnung mit einem weichen Tuch, das mit einem milden Reinigungsmittel angefeuchtet ist.

Reinigen Sie Ihr Mikrowellengerät nicht mit Dampfreinigungsgeräten.

Die Mikrowelle sollte regelmäßig gereinigt und Speisereste sollten entfernt werden.

Die Reinigung ist die einzige Pflege, die im Normalfall erforderlich ist. Für die Reinigung muss die Mikrowelle vom Netzstrom genommen werden.

Sprühen Sie kein Reinigungsmittel direkt auf das Gerät.

Dieses Gerät ist für den Betrieb mit eingesetztem Drehteller vorgesehen.

Nehmen Sie die Mikrowelle nicht in Betrieb, wenn das Drehteller zur Reinigung herausgenommen wurde.

Achten Sie darauf, dass sich keine Fett- oder Speisereste rings um die Gerätetür ansammeln. Bei hartnäckigen Flecken bringen Sie eine Tasse mit Wasser 2 oder 3 Minuten lang in der Mikrowelle zum Kochen. Der Dampf weicht die Schmutzflecken auf.

Geben Sie etwas Zitronensaft in eine Tasse mit Wasser, stellen Sie diese auf den Drehteller und bringen Sie es ein paar Minuten lang zum Kochen, um auf diese Weise schlechte Gerüche im Garraum zu beseitigen.

Der Grillstab braucht nicht gereinigt zu werden, denn die intensive Hitze verbrennt jeden Spritzer, aber die darüberliegende Garraumwand muss regelmäßig gereinigt werden. Verwenden Sie dazu ein weiches Tuch, das mit einem milden Reinigungsmittel befeuchtet ist.

Wird der Grill nicht regelmäßig verwendet, sollte er einmal im Monat 10 Minuten lang eingeschaltet werden, um Spritzer abzubrennen und somit eine Brandgefahr zu mindern.

SORGFÄLTIGE REINIGUNG:

Die Crisp-Platte sollte in einer milden Seifenlauge gereinigt werden. Stark verschmutzte Bereiche können mit einem Scheuerschwamm und einem milden Reinigungsmittel gereinigt werden.

Die Crisp-Platte muss sich stets abgekühlt haben, bevor sie gereinigt wird.

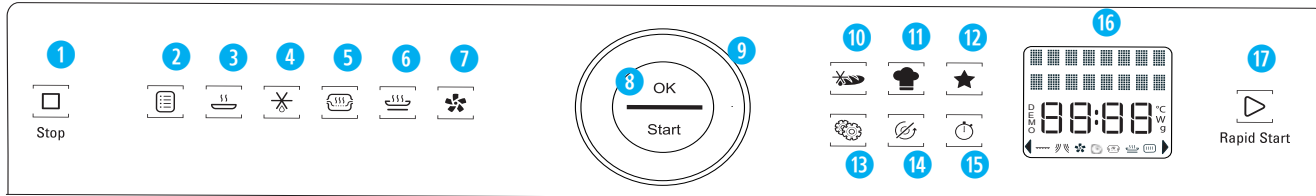
Sie dürfen eine heiße Crisp-Platte nicht in Wasser eintauchen oder abspülen. Durch das schnelle Abkühlen könnte sie Schaden nehmen.

Verwenden Sie keine Stahlwollschwämme. Denn diese verkratzen die Oberfläche.

Spülmaschinenfest:

- | | | |
|---------------------|--------------------|---|
| • Drehtellerauflage | • Grillrost | • Crisp-Griff |
| • Glasdrehteller | • Dampfgarbehälter | • Backblech (Zubehör wird separat verkauft) |

BEDIENFELD



1 STOPPTASTE

Durch Drücken dieser Taste werden Gerätefunktionen angehalten oder zurückgesetzt.

2 MANUELLE FUNKTIONEN

Hiermit wird Folgendes ausgewählt:

- Mikrowellenfunktion
- Grillfunktion
- Grill- + Mikrowellenfunktion kombiniert
- Heißluft- + Mikrowellenfunktion kombiniert
- Schnelle Aufheizfunktion

3 AUTOMATIK AUFWÄRM-TASTE

Hiermit wird die Funktion Automatik Aufwärmen ausgewählt.

4 AUFTAUTASTE

Hiermit werden die Funktionen für manuelles Auftauen / Automatik Auftauen ausgewählt.

5 AUTOMATIK DAMPF-GARTASTE

Hiermit wird die Funktion Automatik Dampf-garen ausgewählt.

6 CRISP-TASTE

Hiermit wird die Crisp-Funktion ausgewählt.

7 HEIßLUFTTASTE

Hiermit werden die Heißluftfunktionen (mit oder ohne Vorheizen) ausgewählt.

8 BESTÄTIGUNGSTASTE

Gerät eingeschaltet: Verifizieren Sie die Garparameter und beginnen Sie mit dem Garvorgang. Gerät ausgeschaltet: Aktivieren Sie die Rapid start-Funktion.

9 DREHKNOPF

Durch Drehen dieses Knopfes wird entsprechend den unterschiedlichen Funktionen Folgendes ausgewählt:

- Leistungsstufe der Mikrowelle
- Grillstufe
- Garzeit
- Gewicht
- Temperatur
- Speisetyp/Kategorie
- Garstufe

10 AUTOMATIK BROT AUFTAUEN-TASTE

Hiermit wird die Funktion Automatik Brot auftauen ausgewählt.

11 AUTOMATIK CHEFMENÜ-TASTE

Hiermit werden die Automatischen Rezepte abgerufen.

12 FAVORITEN-TASTE

Hiermit speichern Sie Ihre Lieblingsrezepte und rufen sie ab.

13 EINSTELLTASTE

Hiermit ändern Sie Einstellungen wie Sprache, Signaltöne usw.

14 DREHTELLERSTOPPTASTE

Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie sehr große Gefäße einsetzen müssen, die sich in der Mikrowelle nicht frei drehen können. Dies funktioniert nur mit den folgenden Garfunktionen:

- Heißluft

- Grill + Mikrowelle kombiniert

- Heißluft + Mikrowelle kombiniert

15 TIMER-TASTE

Hiermit wird der Zeitmesser für Arbeiten in der Küche eingestellt.

16 TEXTANZEIGE

Auf dem Display werden Meldungen und Symbole angezeigt.

17 RAPID START-TASTE

Gerät eingeschaltet: Verifizieren Sie die Garparameter und beginnen Sie mit dem Garvorgang. Gerät ausgeschaltet: Aktivieren Sie die Rapid start-Funktion.



WAHL DER SPRACHE BEI ERSTMALIGER INBETRIEBNAHME

Beim erstmaligen Anschluss des Mikrowellengeräts fordert Sie das Display auf, die Sprache einzustellen (die angezeigte Standardeinstellung ist Englisch). Ändern Sie die Sprache durch Drehen des Drehknopfes und wählen Sie Ihre gewünschte Sprache durch Drücken der Bestätigungstaste aus.

Hinweis: Die Sprache kann jederzeit durch Aufruf des Menüs "Settings (Einst.)" geändert werden (siehe Kapitel "Einstellungen").



BEREITSCHAFTSMODUS

Nach dem Drücken der Stoptaste oder, wenn der Benutzer mit dem Gerät nicht innerhalb einer bestimmten Zeit interagiert, schaltet die Mikrowelle in den Standby-Modus und das Display schaltet sich aus. Durch Drehen des Drehknopfes oder Drücken einer beliebigen Taste wird der Bereitschaftsmodus beendet.



STARTSCHUTZ / KINDERSICHERUNG

Diese automatische Sicherheitsfunktion aktiviert sich eine Minute, nachdem die Mikrowelle wieder in den "Bereitschaftsmodus" zurückgekehrt ist. (Die Mikrowelle befindet sich im "Bereitschaftsmodus", wenn auf dem Display nichts angezeigt wird).

Ist die Sicherheitsfunktion aktiviert, muss die Gerätetür geöffnet und geschlossen werden, um den Garvorgang zu starten, denn sonst wird Folgendes auf dem Display angezeigt:

OPEN THE
DOOR



DEMO-MODUS

Mit dem Demo-Modus kann die Betriebsweise des Geräts im Ladengeschäft demonstriert werden. Bei aktiviertem Demo-Modus wird die Meldung "DEMO" auf dem Display angezeigt.

Im aktiviertem Demo-Modus wird weder Mikrowellenenergie noch Hitze erzeugt.

Damit die Mikrowelle richtig funktioniert, muss der Demo-Modus deaktiviert werden (siehe Kapitel "EINSTELLUNGEN").



UNTERBRECHUNG ODER STOPP DES GARVORGANGS

Den Garvorgang unterbrechen:

Der Garvorgang kann durch das Öffnen der Gerätetür unterbrochen werden, um die Speise zu überprüfen, zu wenden oder umzurühren. Diese Einstellung wird 10 Minuten beibehalten.

Den Garvorgang fortsetzen:

Schließen Sie die Gerätetür und drücken Sie EINMAL die Rapid start- oder Bestätigungstaste. Der Garvorgang wird an der Stelle weitergeführt, an der er unterbrochen wurde.

Wenn Sie den Garvorgang nicht fortsetzen möchten, können Sie Folgendes tun:

Nehmen Sie die Speise heraus, schließen Sie die Gerätetür und drücken Sie die STOPP-Taste.

Nach dem Abschluss des Garvorgangs:

Ist der Garvorgang beendet, wird 10 Minuten lang einmal pro Minute ein Signalton ausgegeben. Drücken Sie die STOPP-Taste oder öffnen Sie die Gerätetür, um die Signaltongabe abzubrechen.

Hinweis: Die Mikrowelle wird die Einstellungen nur 60 Sekunden lang beibehalten, wenn die Gerätetür nach Abschluss des Garvorgangs geöffnet und dann wieder geschlossen wird.



SPEISE HINZUGEBEN/ UMRÜHREN/ WENDEN

Je nach ausgewählter Funktion muss die Speise während des Garens hinzugegeben / umgerührt / gewendet werden. In diesen Fällen wird die Mikrowelle den Garvorgang unterbrechen und Sie auffordern, die gewünschte Handlung vorzunehmen.

Sie sollten dann Folgendes tun:

- 1 Öffnen Sie die Gerätetür.
- 2 Geben Sie die Speise hinzu, rühren Sie sie um oder wenden Sie sie (je nachdem, was für eine Handlung erforderlich ist).
- 3 Schließen Sie die Gerätetür und starten Sie das Gerät neu, indem Sie die Bestätigungstaste / Rapid start-Taste drücken.

Hinweise:

- Wird die Gerätetür ab der Aufforderung zur Hinzugabe von Speisen nicht innerhalb von 2 Minuten geöffnet, schaltet die Mikrowelle in den Bereitschaftsmodus.
- Wird die Gerätetür ab der Aufforderung zum Umrühren oder Wenden der Speise nicht innerhalb von 2 Minuten geöffnet, setzt die Mikrowelle den Garvorgang fort (in diesem Fall erhalten Sie eventuell nicht die optimalen Ergebnisse).



DREHELLER ANHALTEN

Um möglichst optimale Ergebnisse zu erzielen, muss sich der Glasdrehteller während des Garvorgangs drehen. Sollten allerdings sehr große Gefäße eingesetzt werden müssen, die sich in der Mikrowelle nicht frei drehen können, kann das Drehen des Glasdrehteller mit der Funktion Drehtellerstopp angehalten werden.

Dies funktioniert nur mit den folgenden Garfunktionen:

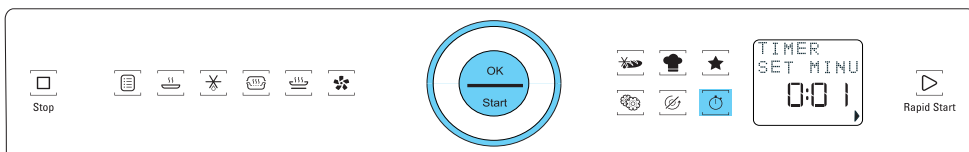
- Heißluft
- Grill + Mikrowelle kombiniert
- Heißluft + Mikrowelle kombiniert



TIMER

Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie einen Zeitmesser in der Küche benötigen, um die genaue Zeitspanne für unterschiedliche Vorgänge zu messen, z. B. den Teig vor dem Backen gehen lassen usw.

Beachten Sie, dass dieser Küchenzeitmesser KEINEN Garvorgang aktiviert.



- 1 Befindet sich das Gerät im Bereitschaftsmodus (siehe Kapitel "Bereitschaftsmodus"), drücken Sie die Timer-Taste.
- 2 Stellen Sie die zu messende Zeitspanne in Minuten mit dem Drehknopf ein.
- 3 Drücken Sie die Bestätigungstaste / Rapid start-Taste. Die Funktion startet jetzt.

Hat der Zeitmesser den Countdown beendet, wird dies mit einem hörbaren Signalton angezeigt.

Hinweis:Nach dem Start des Zeitmessers kann eine Garfunktion gestartet werden. In diesem Fall wird die Restzeit der Timer-Funktion durch Drücken der Timer-Taste ein paar Sekunden lang auf dem Display angezeigt.



EINSTELLUNGEN

Hier können Sie die Geräteeinstellungen bequem anzeigen und ändern (Ton, Sprache, Werkseinstellungen). Schalten Sie das Gerät in den Bereitschaftsmodus (siehe Kapitel "Bereitschaftsmodus") und drücken Sie die Einstelltaste, um das Menü "Settings (Einst.)" aufzurufen, und ändern Sie dann die folgenden Einstellungen mit dem Drehknopf und der Bestätigungstaste:

• TON EINSTELLEN

- 1 Wählen Sie durch Drehen des Drehknopfes die Einstellungen "Enable/Disable" (Aktivieren/Deaktivieren).
- 2 Drücken Sie die Bestätigungstaste.

• SPRACHE

- 1 Drehen Sie den Drehknopf, um aus den verfügbaren Sprachen (siehe Tabelle) auszuwählen.
- 2 Drücken Sie die Bestätigungstaste.

ELEMENTE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Sprachen	Englisch	Französisch	Italienisch	Deutsch	Schwedisch	Spanisch	Holländisch	Ungarisch	Slowakisch	Polnisch	Tschechisch

• AUF WERKSEINSTELLUNG ZURÜCKSETZEN

- 1 Wählen Sie durch Drehen des Drehknopfes die Einstellungen "Yes/No (Ja/Nein)". (Bei Wahl von "Yes (Ja)" werden die ursprünglichen Geräteeinstellungen wiederhergestellt).
- 2 Drücken Sie die Bestätigungstaste.

• DEMO-MODUS

- 1 Aktivieren/deaktivieren Sie den Demo-Modus durch Drehen des Drehknopfes. Wählen Sie "ENABLED (Aktiviert)", um den Demo-Modus zu aktivieren, oder "DISABLED (Deaktiviert)", um ihn zu deaktivieren. (Zusätzliche Informationen sind im Kapitel "DEMO-MODUS" angegeben.)
- 2 Drücken Sie die Bestätigungstaste.

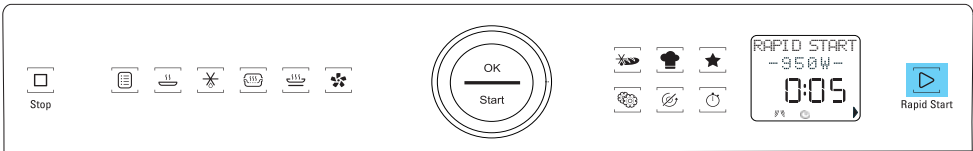
• BEENDEN

- 1 Drehen Sie den Drehknopf, um "Exit (Beenden)" zu wählen.
- 2 Drücken Sie die Bestätigungstaste, um das Menü zu beenden.



RAPID START

Mit dieser Funktion werden Speisen mit hohem Wassergehalt oder Getränke schnell aufgewärmt, z. B. klare Suppen, Kaffee oder Tee.



- 1 Drücken Sie die Rapid start-Taste.

Durch Drücken der Rapid start-Taste  startet die Mikrowellenfunktion 30 Sekunden lang mit maximaler Leistung, wobei sich die Garzeit bei jedem zusätzlichen Drücken der Rapid start-Taste Button um jeweils 30 Sekunden verlängert.

Nach dem Start dieser Funktion können Sie die Garzeit auch mit dem Drehknopf verlängern oder verkürzen.

Tipps und Empfehlungen:

- Mit der Mikrowelle im Bereitschaftsmodus kann die Rapid start-Funktion auch durch Einstellen der Rapid start-Dauer mit dem Drehknopf und durch Drücken der Bestätigungstaste gestartet werden.



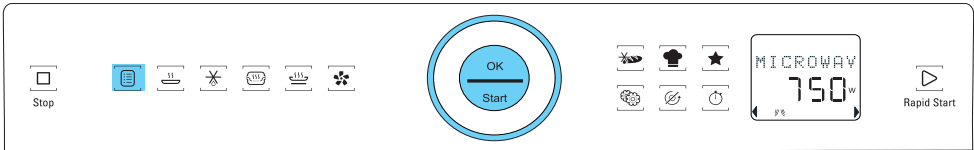
MIKROWELLE


Mit der Mikrowellenfunktion können Speisen und Getränke schnell gekocht bzw. aufgewärmt werden.

Empfohlenes
Zubehör:



Abdeckhaube
(wird separat verkauft)



- 1 Drücken Sie die Manuelle Funktionen-Taste .
- 2 Auf dem Display wird Folgendes angezeigt: "MICROWAVE (MIKROWELLE)", drücken Sie zur Bestätigung die Bestätigungstaste.
- 3 Drehen Sie den Drehknopf, um die Mikrowellenleistung einzustellen (siehe nachstehende Tabelle).
- 4 Drücken Sie die Bestätigungstaste.
- 5 Drehen Sie den Drehknopf, um die Zeitspanne einzustellen.
- 6 Drücken Sie die Bestätigungstaste / Rapid start-Taste. Die Funktion startet jetzt.

SOBALD DER GARVORGANG GESTARTET WURDE, KÖNNEN SIE FOLGENDES TUN:

Leistungsstufe einstellen: Drücken Sie die Manuelle Funktionen-Taste  und drehen Sie den Drehknopf, um den gewünschten Wert einzustellen.

Zeitspanne verlängern/verkürzen: Drehen Sie den Drehknopf oder drücken Sie die Rapid start-Taste / Bestätigungstaste, um die Garzeit um 30 Sekunden zu verlängern.

LEISTUNG	EMPFEHLUNG FÜR:
JET	Erhitzen von Getränken, Wasser, klaren Suppen, Kaffee, Tee oder Speisen mit hohem Wassergehalt. Wählen Sie eine niedrigere Leistungsstufe, wenn die Speise Eier oder Sahne enthält.
750 W	Garen von Fisch, Fleisch, Gemüse usw.
650 W	Garen von Gerichten, die man nicht umrühren kann.
500 W	Sorgfältigeres Garen von z. B. stark proteinhaltigen Soßen, Käse- und Eigerichten und zum abschließenden Garen vonSchmortöpfen.
350 W	Köcheln von Eintöpfen, Schmelzen von Butter.
160 W	Auftauen.
90 W	Aufweichen von Butter, Käse und Eiskrem.



GRILL

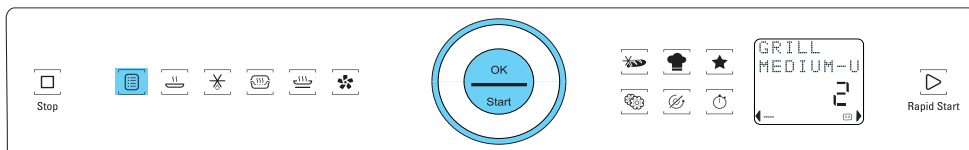
Diese Funktion bräunt die Speisen mit Hilfe eines leistungsstarken Quarzgrills, der einen Grill- oder Gratinierereffekt erzeugt.

Die Grillfunktion dient zum Bräunen von Speisen wie Käsetoast, heiße Sandwiches, Kroketten, Würstchen, Gemüse.

Passendes
Zubehör:



Hoher Grillrost



- 1 Drücken Sie die Manuelle Funktionen-Taste
- 2 Drehen Sie den Drehknopf, um "GRILL(GRILL)" anzuzeigen, und drücken Sie zur Bestätigung die Bestätigungstaste.
- 3 Drehen Sie den Drehknopf, um die Grillstufe (siehe nachstehende Tabelle) einzustellen, und bestätigen Sie Ihre Einstellung durch Drücken der Bestätigungstaste.
- 4 Drehen Sie den Drehknopf, um die Zeitspanne einzustellen.
- 5 Drücken Sie die Bestätigungstaste / Rapid start-Taste. Die Funktion startet jetzt.

	LEISTUNGSSTUFE
1	Niedrig
2	Mitte
3	Hoch

Tipps und Empfehlungen:

- Legen Sie Speisen wie Käse, Toast, Steaks und Würstchen auf den hohen Grillrost.
- Achten Sie darauf, dass die bei dieser Funktion eingesetzten Küchenwerkzeuge hitzebeständig sind.
- Verwenden Sie beim Grillen keine Küchenwerkzeuge aus Plastik. Sie werden schmelzen. Werkzeuge aus Holz und Papier sind auch ungeeignet.
- Achten Sie darauf, nicht die Garraumwand oberhalb des Grillstabs zu berühren.



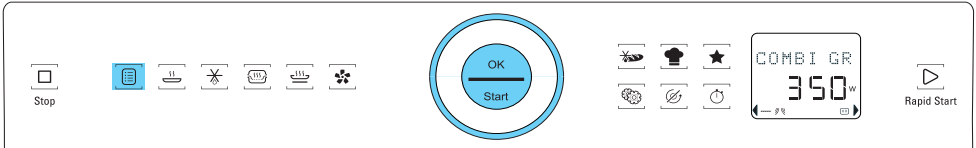
GRILL + MIKROWELLE KOMBINIERT

Diese Funktion kombiniert das Aufheizen mit Mikrowellen und Grill, sodass Sie Speisen in kürzerer Zeit überbacken können.

Passendes
Zubehör:



Hoher Grillrost



- 1 Drücken Sie die Manuelle Funktionen-Taste
- 2 Drehen Sie den Drehknopf, um "COMBI GRILL + MICROWAVE (GRILL + MIKROWELLE KOMBINIERT)" anzuzeigen, und drücken Sie zur Bestätigung die Bestätigungstaste.
- 3 Drehen Sie den Drehknopf, um die Mikrowellenleistung (siehe nachstehende Tabelle) einzustellen, und bestätigen Sie Ihre Einstellung durch Drücken der Bestätigungstaste.
- 4 Drehen Sie den Drehknopf, um die Zeitspanne einzustellen.
- 5 Drücken Sie die Bestätigungstaste / Rapid start-Taste. Die Funktion startet jetzt.

SOBALD DER GARVORGANG GESTARTET WURDE, KÖNNEN SIE FOLGENDES TUN:

Leistungsstufe einstellen: Drücken Sie die Manuelle Funktionen-Taste und drehen Sie den Drehknopf, um den gewünschten Wert einzustellen.

Zeitspanne verlängern/verkürzen: Drehen Sie den Drehknopf oder drücken Sie die Rapid start-Taste / Bestätigungstaste, um die Garzeit um 30 Sekunden zu verlängern.

LEISTUNGSSTUFE	EMPFEHLUNG FÜR:
650 W	Gemüse
500 W	Geflügel & Lasagne
350 W	Fisch
160 W	Fleisch
90 W	Überbackenes Obst

Tipps und Empfehlungen:

- Ist der Grill in Betrieb, darf die Gerätetür nicht längere Zeit geöffnet sein, da sonst die Temperatur abfällt.
- Während der Zubereitung von großen Gratingerichten, bei denen sich der Drehteller nicht drehen darf, müssen Sie das Gericht nach etwa der Hälfte der Überbackungszeit wenden. Auf diese Weise bekommt die gesamte Oberfläche eine gute Farbe.
- Achten Sie darauf, dass die bei dieser Funktion eingesetzten Küchenwerkzeuge für die Mikrowelle geeignet und hitzebeständig sind.
- Verwenden Sie beim Grillen keine Küchenwerkzeuge aus Plastik. Sie werden schmelzen. Werkzeuge aus Holz und Papier sind auch ungeeignet.
- Achten Sie darauf, nicht die Garraumwand oberhalb des Grillstabs zu berühren.



HEISSLUFT + MIKROWELLE KOMBINIERT

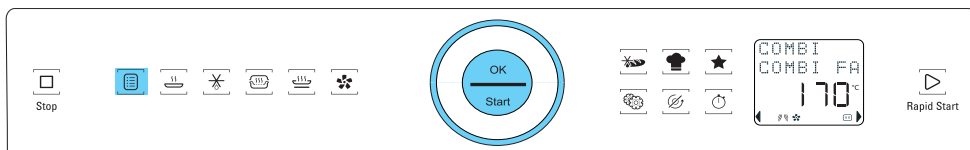
Diese Funktion kombiniert das Garen mit Mikrowelle und Heißluft, sodass Sie in kürzerer Zeit Gerichte wie aus dem Ofen zubereiten können.


Mit Heißluft + Mikrowelle kombiniert können Sie Speisen wie Braten, Geflügel, Pellkartoffeln, vorgekochte Tiefkühlgerichte, Fisch, Kuchen und Backwaren aufheizen.

passendes
Zubehör:




Niedriger Grillrost




- 1 Drücken Sie die Manuelle Funktionen-Taste .
- 2 Drehen Sie den Drehknopf, um "COMBI FORCED AIR + MICROWAVE-USE LOW RACK (HEISSLUFT + MIKROWELLE KOMBINIERT, NIEDRIGEN GRILLROST NUTZEN)", und bestätigen Sie diese Einstellung durch Drücken der Bestätigungstaste.
- 3 Drehen Sie den Drehknopf, um die Temperatur einzustellen (wählen Sie eine geeignete Temperatur im Bereich von 50°C bis 200°C aus), und bestätigen Sie diese Einstellung mit der Bestätigungstaste.
- 4 Drehen Sie den Drehknopf, um die Mikrowellenleistung (siehe nachstehende Tabelle) einzustellen, und bestätigen Sie Ihre Einstellung durch Drücken der Bestätigungstaste.
- 5 Drehen Sie den Drehknopf, um die Zeitspanne einzustellen.
- 6 Drücken Sie die Bestätigungstaste / Rapid start-Taste. Die Funktion startet jetzt.

SOBALD DER GARVORGANG GESTARTET WURDE, KÖNNEN SIE FOLGENDES TUN:

Leistungsstufe einstellen: Drücken Sie die Manuelle Funktionen-Taste  und drehen Sie den Drehknopf, um den gewünschten Wert einzustellen.

Zeitspanne verlängern/verkürzen: Drehen Sie den Drehknopf oder drücken Sie die Rapid start-Taste / Bestätigungstaste, um die Garzeit um 30 Sekunden zu verlängern.

Temperatur einstellen: Drücken Sie die Heißlufttaste  und drehen Sie den Drehknopf, um den gewünschten Wert einzustellen.

LEISTUNGSSTUFE	EMPFEHLUNG FÜR:
350 W	Geflügel, Pellkartoffeln, Lasagne & Fisch
160 W	Braten & Obstkuchen
90 W	Kuchen & Backwaren

Tipps und Empfehlungen:

- Legen Sie die Speise auf den niedrigen Grillrost, damit die Luft gut um die Speise zirkulieren kann.
- Achten Sie darauf, dass die bei dieser Funktion eingesetzten Küchenwerkzeuge für die Mikrowelle geeignet und hitzebeständig sind.



SCHNELL AUFHEIZEN

Mit dieser Funktion wird die leere Mikrowelle in kurzer Zeit vorgeheizt. Sie können die gewünschte Temperatur einstellen und die Mikrowelle informiert Sie, sobald diese Temperatur erreicht ist.

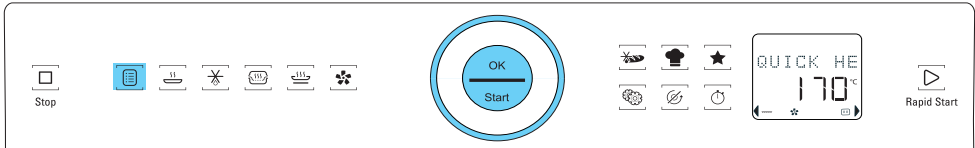
Passendes
Zubehör:



Niedriger Grillrost



Abdeckhaube
(wird separat verkauft)



- 1 Drücken Sie die Manuelle Funktionen-Taste
- 2 Drehen Sie den Drehknopf, um "QUICK HEAT (SCHNELL AUFHEIZEN)" anzuzeigen, und bestätigen Sie dies durch Drücken der Bestätigungstaste.
- 3 Drehen Sie den Drehknopf, um die Temperatur einzustellen.
- 4 Drücken Sie die Bestätigungstaste / Rapid start-Taste. Die Funktion startet jetzt.

Sobald der Aufheizvorgang gestartet ist, kann die Temperatur bequem durch Drehen des Drehknopfes eingestellt werden.

Während des Aufheizens wird "PREHEATING (VORHEIZEN)" zusammen mit einem Verlaufs balken solange angezeigt, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Ist die Temperatur erreicht, wird "END (ENDE)" angezeigt. In diesem Betriebsmodus können keine Garparameter eingestellt werden.



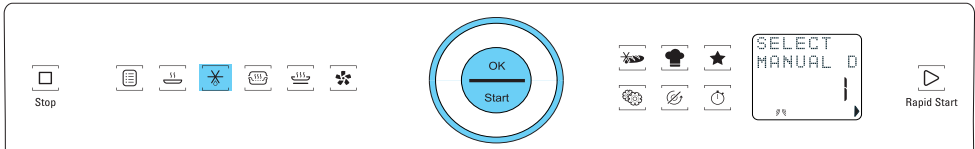
Tipps und Empfehlungen:

- Legen Sie vor dem oder beim Aufheizen keine Speise in die Mikrowelle. Die intensive Hitze könnte die Speise anbrennen.




AUFTAUEN (MANUELLES UND AUTOMATIK AUFTAUEN)


Mit dieser Funktion können Sie Speisen rasch manuell oder Automatik auftauen. Verwenden Sie diese Funktion zum Auftauen von Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse oder Brot.



■ 1: MANUELLES AUFTAUEN

- 1 Drücken Sie die Auftautaste .
- 2 Drehen Sie den Drehknopf, um "MANUAL,DEFROST (AUFTAUEN MANUELL)" anzuzeigen, und bestätigen Sie dies durch Drücken der Bestätigungstaste.
- 3 Drehen Sie den Drehknopf, um die Zeitspanne einzustellen.
- 4 Drücken Sie die Bestätigungstaste / Rapid start-Taste. Die Funktion startet jetzt.

■ 2-6: AUTOMATIK AUFTAUEN

- 1 Drücken Sie die Auftautaste .
- 2 Drehen Sie den Drehknopf, um die Speiseart (siehe nachstehende Tabelle) auszuwählen, und bestätigen Sie Ihre Wahl durch Drücken der Bestätigungstaste.
- 3 Drehen Sie den Drehknopf, um das Gewicht einzustellen, und bestätigen Sie Ihre Einstellung durch Drücken der Bestätigungstaste.
- 4 Drücken Sie die Bestätigungstaste / Rapid start-Taste. Die Funktion startet jetzt.

AUFTAUART	SPEISEKATEGORIE	GEWICHT
1	Manuell	-
2	Automatik	Fleisch
3	Automatik	Geflügel
4	Automatik	Fisch
5	Automatik	Gemüse
6	Automatik	Brot

Tipps und Empfehlungen:

- Für ein optimales Ergebnis empfehlen wir das Auftauen direkt auf dem Glasdrehteller. Bei Bedarf kann ein für die Mikrowelle geeigneter Behälter aus leichtem Kunststoff verwendet werden.
- Für Speisen, die nicht in dieser Tabelle aufgelistet sind, und für Gewichte, die unter oder über dem empfohlenen Gewicht liegen, sollten Sie die manuelle Funktion wählen.
- Ist die Speise wärmer als die Tiefkühltemperatur (-18°C), wählen Sie ein geringeres Gewicht für die Speise.
- Ist die Speise kälter als die Tiefkühltemperatur (-18°C), wählen Sie ein höheres Gewicht für die Speise.
- Gekochte Speisen, Eintöpfe und Fleischsoßen lassen sich besser auftauen, wenn sie während des Auftauens umgerührt werden.
- Trennen Sie einzelne Stücke, während sie beginnen, sich aufzutauen. Einzelne Scheiben lassen sich besser auftauen.
- Details, die beim Hinzugeben/Umrühren/Wenden von Speisen beachtet werden müssen, sind in der Tabelle auf Seite 11 aufgeführt.



CRISP

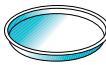
Mit dieser exklusiven Whirlpool-Funktion erhalten Sie eine perfekte goldfarbene Bräunung auf der Ober- und Unterseite von Speisen. Beim Garen mit Mikrowelle und Grill erreicht die Crisp-Platte schnell die richtige Temperatur und beginnt damit, die Speise zu bräunen und knusprig zu machen.

Folgendes Zubehör muss mit der Crisp-Funktion verwendet werden:

- die Crisp-Platte
- der Crisp-Griff zur Handhabung der heißen Crisp-Platte.

Erwärmen und garen Sie mit dieser Funktion Pizzen, Quiches und andere Speisen auf Teigbasis. Sie eignet sich auch zum Braten von Speck und Eiern, Würstchen, Kartoffeln, Pommes frites, Hamburgern und anderen Fleischgerichten usw. ohne Hinzugabe von Öl (bzw. durch Hinzugabe einer nur sehr geringen Menge an Öl).

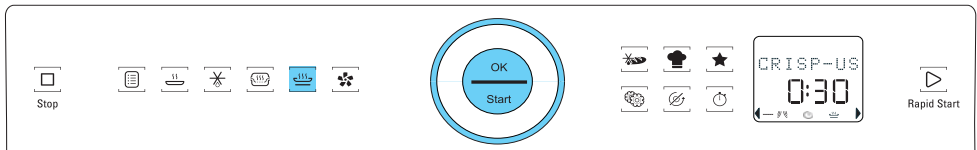
Passendes
Zubehör:




Crisp-Platte



Crisp-Griff



- 1 Drücken Sie die Crisp-Taste .
- 2 Drehen Sie den Drehknopf, um die Garzeit einzustellen.
- 3 Drücken Sie die Bestätigungstaste / Rapid start-Taste. Die Funktion startet jetzt.

Verwenden Sie mit dieser Funktion nur die Crisp-Platte. Andere handelsübliche Crisp-Platten erbringen bei Verwendung dieser Funktion nicht das richtige Ergebnis.

Tipps und Empfehlungen:

- Achten Sie darauf, dass die Crisp-Platte genau in die Mitte des Glasdreh Tellers gestellt wird.
- Die Mikrowelle und die Crisp-Platte werden bei Verwendung dieser Funktion sehr heiß.
- Stellen Sie die heiße Crisp-Platte nicht auf eine hitzeempfindliche Oberfläche.
- Achten Sie darauf, nicht die Garraumwand oberhalb des Grillstabs zu berühren.
- Nehmen Sie die heiße Crisp-Platte mit Topfhandschuhen oder am Crisp-Griff heraus.
- Vor dem Garen von Speisen, die keine lange Garzeit brauchen (Pizza, Kuchen...), empfehlen wir, die Crisp-Platte 2-3 Minuten im Voraus vorzuheizen.



AUTOMATIK BROT AUFTAUEN

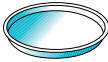
Mit dieser exklusiven Whirlpool-Funktion können Sie gefrorenes Brot auftauen. Durch Kombination der Auftau- und Crisp-Technologien erhalten Sie ein Brot, das den Geschmack und die Textur von frisch gebackenem Brot hat.

Mit dieser Funktion können Sie gefrorene Brötchen, Baguettes & Croissants rasch auftauen und aufwärmen. Automatik Brot auftauen kann bei einem Nettogewicht von 50 g - 400 g verwendet werden.

Folgendes Zubehör muss mit dieser Funktion verwendet werden:

- die Crisp-Platte
- der Crisp-Griff zur Handhabung der heißen Crisp-Platte

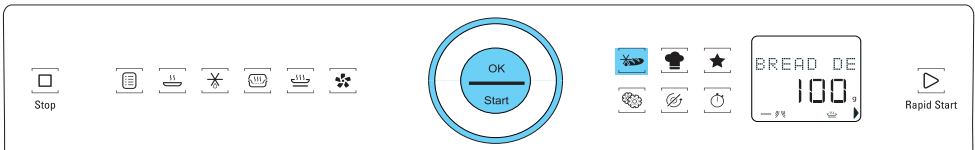
Passendes
Zubehör:




Crisp-Platte



Crisp-Griff



Stellen Sie die leere Crisp-Platte auf den Glasdrehteller in der Mikrowelle.

- 1 Drücken Sie die Automatik Brot auftauen-Taste .
- 2 Drehen Sie den Drehknopf, um das Gewicht auszuwählen.
- 3 Drücken Sie die Bestätigungstaste. Es gibt eine Vorheizstufe vor dem Garstart. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, fordert Sie eine Meldung auf, Speisen (Brot) hinzuzugeben. Während des Aufheizens wird "PREHEATING" (Vorheizen) angezeigt.
- 4 Drücken Sie die Bestätigungstaste / Rapid start-Taste. Die Funktion startet jetzt.

Das Gerät bedient sich zum Vorheizen der Crisp-Platte Automatik der Mikrowellen- und Grillenergie. Auf diese Weise erreicht die Crisp-Platte schnell ihre Betriebstemperatur. Nach dem Vorheizen fordert Sie die Mikrowelle auf, Speisen hinzuzugeben.

Tipps und Empfehlungen:

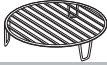
- Achten Sie darauf, dass die Crisp-Platte genau in die Mitte des Glasdrehtellers gestellt wird.
- Die Mikrowelle und die Crisp-Platte werden bei Verwendung dieser Funktion sehr heiß.
- Stellen Sie die heiße Crisp-Platte nicht auf eine hitzeempfindliche Oberfläche.
- Nehmen Sie die heiße Crisp-Platte mit Topfhandschuhen oder am Crisp-Griff heraus.
- Verwenden Sie mit dieser Funktion nur die mitgelieferte Crisp-Platte. Andere handelsübliche Crisp-Platten erbringen bei Verwendung dieser Funktion nicht das richtige Ergebnis.
- Details, die beim Hinzugeben/Umrühren/Wenden von Speisen beachtet werden müssen, sind in der Tabelle auf Seite 11 aufgeführt.



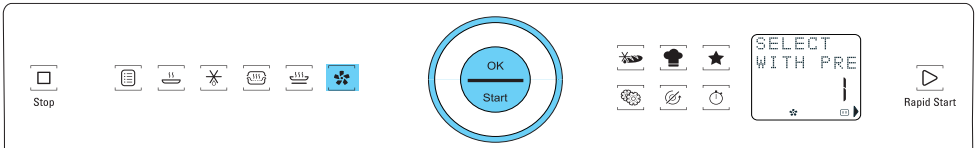
Mit dieser Funktion erhalten Sie Gerichte wie aus dem Ofen. Mit einem leistungsstarken Heizelement und einem Gebläse entspricht der Backvorgang dem eines traditionellen Backofens. Verwenden Sie diese Funktion für Schaumgebäck, Backwaren, Kuchen, Soufflés, Geflügel und Braten.

Die Heißluftfunktion kann mit oder ohne Vorheizphase verwendet werden. In der Vorheizphase kommen das Gebläse und der Grill zum Einsatz, damit Sie den Backofen vor dem Backen für optimale Ergebnisse schnell vorheizen können.


Passendes
Zubehör:



Niedriger Grillrost




■ 1: MIT VORHEIZEN

- 1 Drücken Sie die Heißlufttaste .
- 2 Auf dem Display wird folgende Option angezeigt: "WITH PREHEAT FORCED AIR-USE LOW RACK (MIT VORHEIZEN, HEISSLUFT-NIEDRIGEN GRILLROST NUTZEN)", drücken Sie zur Bestätigung die Bestätigungstaste.
- 3 Drehen Sie den Drehknopf, um die Temperatur einzustellen, und bestätigen Sie Ihre Einstellung durch Drücken der Bestätigungstaste.
- 4 Drehen Sie den Drehknopf, um die Zeitspanne einzustellen.
- 5 Drücken Sie die Bestätigungstaste / Rapid start-Taste. Die Funktion startet jetzt.

Hinweis: Es gibt eine Vorheizstufe vor dem Garstart. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, fordert Sie eine Meldung auf, Speisen hinzuzugeben.

■ 2: OHNE VORHEIZEN

- 1 Drücken Sie die Heißlufttaste .
- 2 Drehen Sie den Drehknopf, um "WITHOUT PREHEAT FORCED AIR-USE LOW RACK (OHNE VORHEIZEN, HEISSLUFT-NIEDRIGEN GRILLROST NUTZEN)", und drücken Sie zur Bestätigung die Bestätigungstaste.
- 3 Drehen Sie den Drehknopf, um die Temperatur einzustellen, und bestätigen Sie Ihre Einstellung durch Drücken der Bestätigungstaste.
- 4 Drehen Sie den Drehknopf, um die Zeitspanne einzustellen.
- 5 Drücken Sie die Bestätigungstaste / Rapid start-Taste. Die Funktion startet jetzt.

SOBALD DER GARVORGANG GESTARTET WURDE, KÖNNEN SIE FOLGENDES TUN:

Temperatur einstellen: Drücken Sie die Heißlufttaste und drehen Sie den Drehknopf, um den gewünschten Wert einzustellen.

Zeitspanne verlängern/verkürzen: Drehen Sie den Drehknopf oder drücken Sie die Rapid start-Taste / Bestätigungstaste, um die Garzeit um 30 Sekunden zu verlängern.

Tipps und Empfehlungen:

- Legen Sie die Speise auf den niedrigen Grillrost, damit die Luft gut um die Speise zirkulieren kann.
- Achten Sie darauf, dass die bei dieser Funktion eingesetzten Küchenwerkzeuge ofenfest sind.
- Verwenden Sie die Crisp-Platte als Backblech, wenn Sie Kleingebäck wie Kekse oder Muffins backen. Stellen Sie die Platte auf den niedrigen Grillrost.



AUTOMATIK DAMPFGAREN

Mit dieser Funktion erhalten Sie durch Dampfgaren gesunde und natürlich schmeckende Speisen. Dampfgaren Sie mit dieser Funktion Speisen wie Gemüse und Fisch.

Zusammen mit dieser Funktion muss stets der als Zubehör mitgelieferte Dampfgarbehälter verwendet werden.

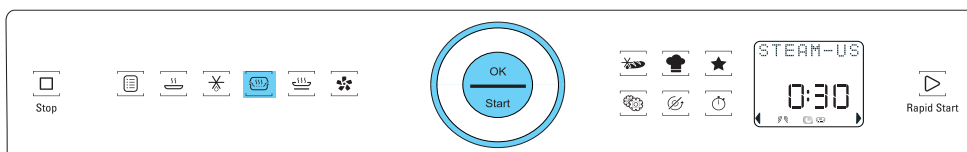
Diese Funktion besteht aus 2 Phasen.


- In der ersten Phase wird Wasser rasch auf Siedetemperatur erhitzt.
- Die zweite Phase setzt sich Automatik auf Köcheltemperatur zurück, damit nichts überkocht. Auf dem Display sehen Sie jetzt die Dampfgarzeit und den Countdown.

Passendes
Zubehör:



Dampfgarbehälter



- 1 Drücken Sie die Automatik Dampfgartaste .
- 2 Drehen Sie den Drehknopf, um die Garzeit einzustellen. (Wird keine Zeit eingestellt, endet diese Funktion, sobald das Wasser den Siedepunkt erreicht hat.)
- 3 Drücken Sie die Bestätigungstaste / Rapid start-Taste. Die Funktion startet jetzt.

■ Gemüse garen:

Legen Sie das Gemüse auf den mittleren Rost. Gießen Sie 50-100 ml Wasser in das Unterteil. Setzen Sie den Deckel auf und stellen Sie die Zeitspanne ein.

Weiche Gemüsesorten wie Brokkoli und Porree benötigen eine Garzeit von 2-3 Minuten.

Härtere Gemüsesorten wie Karotten und Kartoffeln benötigen eine Garzeit von 4-5 Minuten.

■ Fisch garen:

Gießen Sie Wasser in das Unterteil des Dampfgarbehälters (etwa 100 ml), bis der Pegel "Steam" (Dampfgaren) erreicht ist.

Legen Sie den Fisch auf den mittleren Rost, setzen Sie den Deckel auf und stellen Sie die Garzeit ein.

Tipps und Empfehlungen:

- Der Dampfgarbehälter darf nur mit Mikrowellengeräten verwendet werden!
- Verwenden Sie den Dampfgarbehälter nie mit irgendeiner anderen Funktion. Bei Verwendung des Dampfgarbehälters mit einer anderen Funktion kann etwas beschädigt werden.
- Stellen Sie den Dampfgarbehälter immer auf den Glasdrehteller.

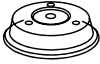


AUTOMATIK AUFWÄRMEN

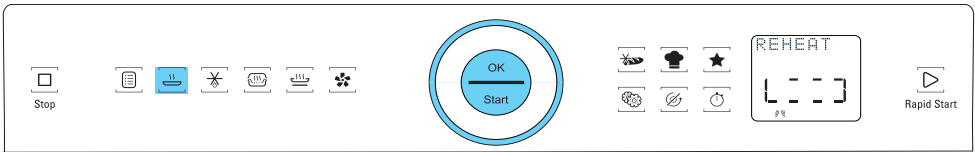
Mit dieser Funktion können Sie Ihre Gerichte Automatik aufwärmen. Die Mikrowelle berechnet Automatik die Leistungsstufe und Zeit, die sie für das optimale Ergebnis innerhalb kürzester Zeit benötigt. Diese Funktion dient zum Aufwärmen von Fertiggerichten, die entweder gefroren oder gekühlt sind oder Zimmertemperatur haben.


Legen Sie die Speise auf einen für Mikrowelle geeigneten und hitzebeständigen Teller oder entsprechendes Geschirr.

Empfohlenes
Zubehör:



Abdeckhaube
(wird separat verkauft)



- 1 Drücken Sie die Automatik Aufwärm Taste .
- 2 Drücken Sie die Bestätigungstaste / Rapid start-Taste. Die Funktion startet jetzt.

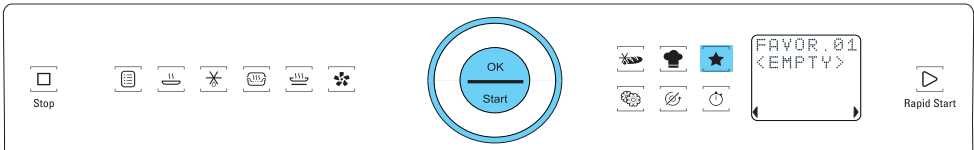
Tipps und Empfehlungen:

- Bei Verwendung dieser Funktion sollte das Nettogewicht 250 g - 600 g betragen.
- Achten Sie für optimale Ergebnisse darauf, dass die Mikrowelle sich vor Verwendung dieser Funktion auf Zimmertemperatur befindet.
- Legen Sie dickere, kompaktere Speisen mehr zum Außenrand des Tellers und die dünneren, weniger kompakten Speisen in seine Mitte.
- Legen Sie dünne Fleischscheiben übereinander oder so, dass sie sich überlappen.
- Dickere Scheiben, z. B. Hackbraten und Würstchen, müssen dicht nebeneinander gelegt werden.
- Wenn Sie 1-2 Minuten vor dem Servieren der aufgewärmten Speise warten, sind die Ergebnisse besser, was insbesondere gefrorene Speisen betrifft.
- Plastikfolien sollten mit einer Gabel angeritzt oder angestochen werden, um den beim Garen entstehenden Dampfdruck abzulassen und ein Zerplatzen der Folie zu verhindern.



FAVORITEN

Mit der Favoriten-Funktion können Sie bis zu 10 angepasste Rezepte rasch speichern und abrufen. Jeder Favorit kann aus einem einzigen Vorgang oder einer Reihenfolge von Vorgängen (bis zu 6) bestehen. Ein Vorgang besteht aus einer Garfunktion und den dazugehörigen Parametern, z. B. Leistung und Zeitspanne...



KOMPATIBLE GARFUNKTIONEN:

Es möglich, die folgenden Funktionen abzuspeichern:

Mikrowelle / Grill / Heißluft / Auftauen manuell / Schnell aufheizen / Crisp / Grill + Mikrowelle kombiniert / Heißluft + Mikrowelle kombiniert

Hinweis: Ein Favorit kann nicht gespeichert werden, wenn:

- eine Automatik Funktion verwendet wurde
- die Funktion Drehtellerstopp verwendet wurde
- Zyklusparameter (z. B. Zeitspanne, Leistung) nach dem Start des Vorgangs geändert wurden
- sich das Gerät in den Bereitschaftsmodus geschaltet hat (Automatik oder nach dem Drücken der STOPP-Taste)

■ SPEICHERN EINES EINZELNEN VORGANGS:

- 1 Starten Sie einen der Vorgänge, die mit der Favoriten-Funktion kompatibel sind (siehe oben).
- 2 Warten Sie das Ende des Vorgangs ab und halten Sie dann die Favoriten-Taste ★ einige wenige Sekunden lang gedrückt.
- 3 Auf dem Display erscheint die erste Leerstelle - sofern vorhanden, wo Sie Ihren neuen Favoriten speichern können. Drücken Sie die Bestätigungstaste, um den Favoriten an der vorgeschlagenen Stelle zu speichern, oder wählen Sie durch Drehen des Drehknopfes eine andere Stelle und drücken Sie dann die Bestätigungstaste.

Hinweis: Es ist möglich, einen vorhandenen Favoriten durch einen neuen zu ersetzen: Sie werden aufgefordert, diese Handlung durch erneutes Drücken der Bestätigungstaste zu bestätigen.

■ SPEICHERN EINER REIHENFOLGE VON VORGÄNGEN:

- 1 Starten Sie einen der Vorgänge, die mit der Favoriten-Funktion kompatibel sind.
- 2 Warten Sie das Ende des Vorgangs ab und wählen Sie dann den nächsten Vorgang, den Sie in der Reihenfolge abspeichern möchten.
- 3 Wiederholen Sie Schritt 2, wenn Sie der Reihenfolge einen weiteren Vorgang hinzufügen möchten, und fahren Sie dann mit Schritt Nr. 4 fort.
- 4 Halten Sie die Favoriten-Taste ★ einige wenige Sekunden lang gedrückt
- 5 Drehen Sie den Drehknopf, um "SAVE CYCLE SEQUENCE (ZYKLUSSEQUENZ SPEICHERN)" zu wählen, und drücken Sie die Bestätigungstaste.
- 6 Auf dem Display erscheint die erste Leerstelle - sofern vorhanden, wo Sie Ihren neuen Favoriten speichern können. Drücken Sie die Bestätigungstaste, um den Favoriten an der vorgeschlagenen Stelle zu speichern, oder wählen Sie durch Drehen des Drehknopfes eine andere Stelle und drücken Sie dann die Bestätigungstaste.

Hinweis: Es ist möglich, einen vorhandenen Favoriten durch einen neuen zu ersetzen: Sie werden aufgefordert, diese Handlung durch erneutes Drücken der Bestätigungstaste zu bestätigen.

■ ABRUFEN EINES FAVORITEN:

- 1 Drücken Sie die Favoriten-Taste ★.
- 2 Drehen Sie den Drehknopf und drücken Sie die Bestätigungstaste, um den gewünschten Favoriten aus der Liste auszuwählen und zu starten.


Hinweis: Besteht der Favorit aus einer Reihenfolge von Vorgängen, starten Sie jede einzelne Phase in der Sequenz durch Drücken der Rapid start-Taste. Wird nach dem Ende jeder einzelnen Phase nichts unternommen, beginnt die nächste Phase Automatik nach 2 Minuten.



AUTOMATIK CHEFMENÜ

Das Automatik Chefmenü ist eine einfache, intuitive Anleitung mit automatischen Rezepten, die jedesmal perfekte Ergebnisse gewährleistet.

Bereiten Sie mit diesem Menü Gerichte zu, die in den folgenden Tabellen aufgelistet sind. Sie brauchen nur ein Rezept zu wählen und den Anleitungen auf dem Display zu folgen: Das Automatik Chefmenü stellt die Garparameter für optimale Ergebnisse Automatik ein.

- 1 Drücken Sie die Automatik Chefmenütaste .
- 2 Wählen Sie durch Drehen des Drehknopfes die Speisekategorie..
- 3 Bestätigen Sie Ihre Wahl durch Drücken der Bestätigungstaste.
- 4 Drehen Sie den Drehknopf, um das Rezept auszuwählen.
- 5 Bestätigen Sie Ihre Wahl durch Drücken der Bestätigungstaste.
- 6 Je nach ausgewähltem Rezept werden Sie auf dem Display eventuell aufgefordert, die Zeit / die Menge / das Gewicht / die Garstufe einzustellen. Stellen Sie die abgefragten Werte mit dem Drehknopf und der Bestätigungstaste ein.
- 7 Drücken Sie die Bestätigungstaste / Rapid start-Taste. Die Funktion startet jetzt.


















Tipps und Empfehlungen:

- Für große Mengen/Stücke wie Braten und im Ofen gebackenen Fisch wird eine Standzeit von 8 - 10 Minuten empfohlen.
- Für Speisen wie Gemüse, Hotdogs und dampfgegartem Fisch genügt eine Standzeit von 2 - 3 Minuten.
- Details, die beim Hinzugeben/Umrühren/Wenden von Speisen beachtet werden müssen, sind in der Tabelle auf Seite 11 aufgeführt.

ZUBEHÖR				
				
Mikrowellenfestes Geschirr	Mikrowellen- und ofenfestes Geschirr	Crisp-Platte	Dampfgarbehälter	Dampfgarbehälter (Unterseite und Deckel)
				
Niedriger Grillrost	Hoher Grillrost	Backblech	Ohne Deckel	Geschirr mit hohem Rand



AUTOMATIK CHEFMENÜ

SPEISEKATEGORIE	ZUBEHÖR	REZEPT	MENGE	ZUBEREITUNG
 1. VEGETABLES (GEMÜSE)		1. Ofenkartoffel [Gebacken]	200g - 1.000g	Für Kartoffeln geeignet: Jeweils 200-300 g. Waschen Sie sie und stechen Sie sie an. Wenden Sie sie, wenn Sie die Mikrowelle dazu auffordert.
		2. Kartoffelgratin [Gebacken]	4 - 8 Portionen	Schneiden Sie rohe Kartoffeln in Scheiben und legen Sie Zwiebelscheiben dazwischen. Würzen Sie mit Salz, Pfeffer und Knoblauch und übergießen Sie alles mit Sahne. Mit Käse bestreuen.
		3. Kartoffeln [Dampfgegart]	300g - 1.000g	Legen Sie die Kartoffeln in das Unterteil des Dampfgegarthalters und geben Sie 100 ml Wasser hinzu. Setzen Sie den Deckel auf.
		4. Kartoffelecken [Crisp]	300g - 800g	Schälen und zerschneiden Sie die Kartoffeln. Würzen Sie sie, fetten Sie die Crisp-Platte leicht ein + tröpfeln Sie etwas Öl oben drauf. Rühren Sie sie um, wenn Sie die Mikrowelle dazu auffordert.
		5. Gemüse gefrorenes [Dampfgegart] *	300g - 800g	Legen Sie das Gemüse auf den Dampfgegarrost. Gießen Sie 100 ml Wasser in das Unterteil und setzen Sie den Deckel auf.
		6. Gemüsegratin gefrorenes [Gebacken] *	400g - 800g	Nehmen Sie die Alufolie ab, sofern vorhanden.
		7. Tomaten [Gebacken]	300g - 800g	Halbieren Sie die Tomaten, würzen Sie sie und bestreuen Sie sie mit Käse.
		8. Paprika [Crisp]	200g - 500g	Fetten Sie die Crisp-Platte leicht ein. Schneiden Sie die Speise in Stücke, wenn sich die Crisp-Platte aufgeheizt hat. Würzen Sie die Stücke und beträufeln Sie sie mit Öl. Rühren Sie die Speise um, wenn Sie die Mikrowelle dazu auffordert.
		9. Aubergine [Crisp]	300g - 800g	Halbieren Sie die Aubergine, bestreuen Sie sie mit etwas Salz und lassen Sie sie eine Weile stehen, damit sie Flüssigkeit verliert. Fetten Sie die Crisp-Platte leicht ein und geben Sie die Speise hinzu, wenn sich die Crisp-Platte aufgeheizt hat. Wenden Sie sie, wenn Sie die Mikrowelle dazu auffordert.
		10. Karotten [Dampfgegart]	200g - 500g	Legen Sie die Karotten auf den Dampfgegarrost. Gießen Sie 100 ml Wasser in das Unterteil und setzen Sie den Deckel auf.
		11. Grüne Bohnen [Dampfgegart]	200g - 500g	Legen Sie die Bohnen in das Unterteil des Dampfgegarhalters und geben Sie 100 ml Wasser hinzu. Setzen Sie den Deckel auf.
		12. Brokkoli [Dampfgegart]	200g - 500g	Legen Sie den Brokkoli auf den Dampfgegarrost. Gießen Sie 100 ml Wasser in das Unterteil und setzen Sie den Deckel auf.
		13. Blumenkohl [Dampfgegart]	200g - 500g	Legen Sie den Blumenkohl auf den Dampfgegarrost. Gießen Sie 100 ml Wasser in das Unterteil und setzen Sie den Deckel auf.
		14. Paprika [Dampfgegart]	200g - 500g	Legen Sie den Paprika auf den Dampfgegarrost. Gießen Sie 100 ml Wasser in das Unterteil und setzen Sie den Deckel auf.
		15. Kürbis [Dampfgegart]	200g - 500g	Legen Sie den Kürbis auf den Dampfgegarrost. Gießen Sie 100 ml Wasser in das Unterteil und setzen Sie den Deckel auf.
		16. Mais am Kolben [Dampfgegart]	300g - 800g	Legen Sie den Mais auf den Dampfgegarrost. Gießen Sie 100 ml Wasser in das Unterteil und setzen Sie den Deckel auf.



Mikrowellenfestes Geschirr



Mikrowellen- und ofenfestes Geschirr



Crisp-Platte



Dampfgegarthälter



Dampfgegarthälter (Unterseite und Deckel)



Niedriger Grillrost



Hoher Grillrost



Backblech




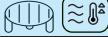








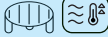

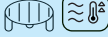

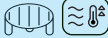
Ohne Deckel



Geschirr mit hohem Rand



AUTOMATIK CHEFMENÜ

SPEISEKATEGORIE	ZUBEHÖR	REZEPT	MENGE	ZUBEREITUNG
 2. CHICKEN (HUHN)		1. Geröstet	800g - 1.500g	Würzen Sie das Huhn und stellen Sie es mit der Brustseite nach oben in die kalte Mikrowelle.
		2. Stücke [Crisp]	400g - 1.200g	Würzen Sie die Stücke und legen Sie sie mit der Hautseite nach oben auf die Crisp-Platte.
		3. Keule [Crisp]	400g - 1.000g	Würzen Sie die Hühnerkeulen. Fetten Sie die Crisp-Platte ein. Legen Sie die Keulen in die Mikrowelle, wenn die Crisp-Platte vorgeheizt ist, und wenden Sie sie, wenn Sie die Mikrowelle dazu auffordert.
		4. Flügel [Crisp]	400g - 1.000g	Würzen Sie die Hühnerflügel. Fetten Sie die Crisp-Platte ein. Legen Sie die Flügel in die Mikrowelle, wenn die Crisp-Platte vorgeheizt ist, und wenden Sie sie, wenn Sie die Mikrowelle dazu auffordert.
		5. Filet [Crisp]	300g - 1.000g	Fetten Sie die Crisp-Platte leicht ein. Würzen Sie die Filetstücke und legen Sie sie in die Mikrowelle, wenn die Crisp-Platte vorgeheizt ist. Wenden Sie sie, wenn Sie die Mikrowelle dazu auffordert.
		6. Filet [Dampfgegart]	300g - 800g	Würzen Sie die Filetstücke und legen Sie sie auf den Dampfarrst. Gießen Sie 100 ml Wasser in das Unterteil und setzen Sie den Deckel auf.
		7. Filet mit Speck [Crisp]	200g - 500g	Schneiden Sie das frische Hühnerfilet in Streifen. Umwickeln Sie das Filet mit Speckscheiben. Legen Sie die Filetstücke in die Mikrowelle, wenn die Crisp-Platte vorgeheizt ist, und wenden Sie sie, wenn Sie die Mikrowelle dazu auffordert.
		8. Kebab [Gegrillt]	2 - 6 Portionen	Für 6 Portionen: 400 g Hühnerfilet; 2 Paprika, 2 Zwiebel und Gewürze. Schneiden Sie das Hühnerfilet in Stücke und würzen Sie es. Schneiden Sie den Paprika und die Zwiebeln in Stücke. Stecken Sie das Hühnerfilet, den Paprika und die Zwiebeln abwechselnd auf Holzspieße. Legen Sie die Spieße dann auf den hohen Grillrost in die Mikrowelle. Wenden Sie sie, wenn Sie die Mikrowelle dazu auffordert.
 3. MEAT (FLEISCH)		1. Rind [Geröstet]	800g - 1.500g	Würzen Sie den Braten und stellen Sie ihn in die vorgeheizte Mikrowelle. Wenden Sie den Braten, wenn Sie die Mikrowelle dazu auffordert. Für französischen Rinderbraten stellen Sie die Funktion Garzeit minus ein.
		2. Schwein [Geröstet]	800 g - 1.500 g	Würzen Sie den Braten und stellen Sie ihn in die kalte Mikrowelle. Wenden Sie den Braten, wenn Sie die Mikrowelle dazu auffordert.
		3. Lamm [Geröstet]	1.000g - 1.500g	Würzen Sie den Braten und stellen Sie ihn in die kalte Mikrowelle. Wenden Sie den Braten, wenn Sie die Mikrowelle dazu auffordert.
		4. Lammkotelett [Gegrillt]	2 Stck. - 6 Stck.	Bepinseln Sie die Bratenstücke mit Öl und stellen Sie sie in die kalte Mikrowelle. Wenden Sie sie, wenn Sie die Mikrowelle dazu auffordert. Würzen.
		5. Kalb [Geröstet]	800g - 1.500g	Würzen Sie den Braten und stellen Sie ihn in die vorgeheizte Mikrowelle. Wenden Sie den Braten, wenn Sie die Mikrowelle dazu auffordert.



Mikrowellenfestes Geschirr



Mikrowellen- und ofenfestes Geschirr



Crisp-Platte



Dampfgebräter



Dampfgebräter (Unterseite und Deckel)



Niedriger Grillrost



Hoher Grillrost



Backblech



















Ohne Deckel



Geschirr mit hohem Rand



AUTOMATIK CHEFMENÜ

SPEISEKATEGORIE	ZUBEHÖR	REZEPT	MENGE	ZUBEREITUNG
 3. FLEISCH		6. Rippchen [Crisp]	700g - 1.200g	Würzen Sie die Rippchen und legen Sie sie auf die Crisp-Platte.
		7. Traditioneller Hackbraten [Gebacken]	4 - 8 Portionen	Bereiten Sie den Hackbraten nach Ihrem Lieblingsrezept zu und bringen Sie ihn in eine Kastenform.
		8. Fleischklöße [Gebacken]	200g - 400g	Bereiten Sie die Fleischklöße nach Ihrem Lieblingsrezept zu und formen Sie Klöße mit einem Gewicht von je 20 g.
		9. Entrecote [Gegrillt]	2 Stck. - 4 Stck.	Bepinseln Sie die Bratenstücke mit Öl und stellen Sie sie in die kalte Mikrowelle. Wenden Sie sie, wenn Sie die Mikrowelle dazu auffordert. Würzen.
		10. Hamburger gefrorene [Crisp] *	100g - 500g	Fetten Sie die Crisp-Platte leicht ein. Legen Sie die Hamburger auf die vorgeheizte Crisp-Platte. Wenden Sie sie, wenn Sie die Mikrowelle dazu auffordert.
		11. Bratwurst [Crisp]	200g - 800g	Stechen Sie die Würste mit einer Gabel an, damit sie nicht aufplatzen. Fetten Sie die Crisp-Platte leicht ein. Legen Sie die Würste auf die vorgeheizte Crisp-Platte und wenden Sie sie, wenn Sie die Mikrowelle dazu auffordert.
		12. Hotdogs [Dampfgegart]	4 - 8 Stücke	Gießen Sie 1 Liter Wasser in das Unterteil des Dampfgarbehälters und setzen Sie den Deckel auf. Geben Sie die Würstchen hinzu, wenn Sie die Mikrowelle dazu auffordert, und setzen Sie den Deckel auf.
		13. Speck [Crisp]	50g - 150g	Legen Sie die Speckscheiben in die Mikrowelle, wenn die Crisp-Platte vorgeheizt ist, und wenden Sie sie, wenn Sie die Mikrowelle dazu auffordert.
 4. FISCH & MEERESFRÜCHTE		1. Fischfilet [Dampfgegart]	300g - 800g	Würzen Sie die Filetstücke und legen Sie sie auf den Dampfgarrost. Gießen Sie 100 ml Wasser in das Unterteil und setzen Sie den Deckel auf.
		2. Ganzer Fisch [Gebacken]	600g - 1.200g	Würzen Sie den Fisch und bestreichen Sie ihn außen mit Butter. Sie können ihn auch noch mit Brotkrümeln bestreuen.
		3. Ganzer Fisch [Gekocht]	600g - 1.200g	Würzen Sie den Fisch und geben Sie 100 ml Fischsud hinzu. Garen Sie den Fisch unter dem Deckel.
		4. Kotelett [Dampfgegart]	300g - 800g	Würzen Sie die Koteletts und legen Sie sie auf den Dampfgarrost. Gießen Sie 100 ml Wasser in das Unterteil und setzen Sie den Deckel auf.
		5. Kotelett [Crisp]	300g - 800g	Fetten Sie die Crisp-Platte leicht ein. Würzen Sie die Koteletts und legen Sie sie in die Mikrowelle, wenn die Crisp-Platte vorgeheizt ist. Wenden Sie sie, wenn Sie die Mikrowelle dazu auffordert.
		6. Gefrorenes Gratin [Gebacken] *	600g - 1.200g	Nehmen Sie die Alufolie ab, sofern vorhanden.



Mikrowellenfestes Geschirr



Mikrowellen- und ofenfestes Geschirr



Crisp-Platte



Dampfgarbehälter



Dampfgarbehälter (Unterseite und Deckel)



Niedriger Grillrost



Hoher Grillrost



Backblech




















Ohne Deckel



Geschirr mit hohem Rand



AUTOMATIK CHEFMENÜ

SPEISEKATEGORIE	ZUBEHÖR	REZEPT	MENGE	ZUBEREITUNG
 4. FISCH & MEERESFRÜCHTE		7. Paniertes Filet gefrorenes [Crisp] ✳	200g - 600g	Fetten Sie die Crisp-Platte leicht ein. Legen Sie die Speise in die Mikrowelle, wenn die Crisp-Platte vorgeheizt ist. Wenden Sie sie, wenn Sie die Mikrowelle dazu auffordert.
		8. Muscheln [Dampfgegart]	100g - 400g	Geben Sie 100-400 g Muscheln und 400 ml Wasser in das Unterteil und setzen Sie den Deckel auf.
		9. Vorgekochte Muscheln [Crisp]	100g - 400g	Fetten Sie die Crisp-Platte leicht ein. Legen Sie die Speise in die Mikrowelle, wenn die Crisp-Platte vorgeheizt ist. Wenden Sie sie, wenn Sie die Mikrowelle dazu auffordert.
		10. Garnelen [Dampfgegart]	100g - 400g	Legen Sie 100-400 g Garnelen in das Unterteil, füllen Sie es mit 400-700 ml Wasser auf und setzen Sie den Deckel auf.
		11. Garnelen [Crisp]	100g - 400g	Verwenden Sie Riesengarnelen. Fetten Sie die Crisp-Platte leicht ein. Legen Sie die Speise in die Mikrowelle, wenn die Crisp-Platte vorgeheizt ist. Wenden Sie sie, wenn Sie die Mikrowelle dazu auffordert.
 5. GESUND KOCHEN		1. Pommes Frites [Crisp] ✳	300g - 600g	Bestreuen Sie die Pommes Frites vor dem Erhitzen mit Salz.
		2. Fischstäbchen gefrorene [Crisp] ✳	200g - 500g	Legen Sie die Speise in die vorgeheizte Mikrowelle. Wenden Sie sie, wenn Sie die Mikrowelle dazu auffordert.
		3. Chorizo in Scheiben [Gegrillt]	200g - 800g	Wenden Sie sie, wenn Sie die Mikrowelle dazu auffordert.
		4. Buffalo Wings gefrorene [Crisp] ✳	300g - 600g	Entfernen Sie die Packung.
		5. Hähnchen-Nuggets gefrorene [Crisp] ✳	250g - 600g	Legen Sie die Nuggets auf die vorgeheizte Crisp-Platte. Wenden Sie sie, wenn Sie die Mikrowelle dazu auffordert.
 6. PIZZA & QUICHE		1. Pan-Pizza gefrorene [Crisp] ✳	300g - 800g	Entfernen Sie die Packung.
		2. Dünne Pizza gefrorene [Crisp] ✳	250g - 500g	Entfernen Sie die Packung.
		3. Hausgemachte Pizza [Crisp]	1 Batch	Bereiten Sie den Teig mit 150 ml Wasser, 15 g frischer Hefe, 200-225 g Mehl sowie Salz + Öl vor. Lassen Sie ihn aufgehen. Rollen Sie ihn auf der eingefetteten Crisp-Platte aus und stechen Sie ihn an. Belegen Sie ihn mit z. B. Tomaten, Mozzarella und Schinken.
		4. Gekühlte Pizza [Crisp]	200g - 500g	Legen Sie die Pizza auf die vorgeheizte Crisp-Platte.



Mikrowellenfestes Geschirr



Mikrowellen- und ofenfestes Geschirr



Crisp-Platte



Dampfgehälter



Dampfgehälter (Unterseite und Deckel)



Niedriger Grillrost



Hoher Grillrost



Backblech











Ohne Deckel



Geschirr mit hohem Rand



AUTOMATIK CHEFMENÜ

SPSEIKATEGORIE	ZUBEHÖR	REZEPT	MENGE	ZUBEREITUNG
 6. PIZZA & QUICHE		5. Frozen thin pizza [Crisp] (Dünne Pizza gefrorene [Crisp])	1 Batch	Bereiten Sie den Pizzateig mit 10 g Hefe, 100 ml Wasser, 1 Prise Salz, 145 g Weizenmehl und 1 Esslöffel Öl zu. Rollen Sie den Teig mit der Teigrolle aus, fetten Sie die Crisp-Platte leicht ein und stechen Sie den Teig mit einer Gabel an. Verteilen 100 ml Tomatenmark auf dem Teig. Legen Sie 50 g geraspelte Karotten, 50 g Paprika, 50 g Zwiebeln und 50 g Champignons auf das Tomatenmark. Belegen Sie abschließend alles mit 150 g Käse und würzen Sie mit etwas Oregano.
		6. Quiche Lorraine [Crisp] (Quiche Lorraine [Crisp])	1 Batch	Bereiten Sie den Mürbeteig vor (250 g Mehl, 150 g Butter + 2½ Esslöffel Wasser) oder verwenden Sie fertigen Mürbeteig. (400-450 g) Kleiden Sie die Crisp-Platte mit dem Mürbeteig aus. Stechen Sie ihn an. Backen Sie den Mürbeteig vor. Wenn Sie die Mikrowelle auffordert, die Füllung hinzuzugeben, geben Sie 200 g Schinken, 175 g Käse hinzu und übergießen Sie die Füllung mit einem Gemisch aus 3 Eiern und 300 ml Sahne. Stellen Sie die Speise wieder zurück in die Mikrowelle und backen Sie sie weiter.
		7. Prebaked frozen quiche [Crisp] (Vorgebackene gefrorene Quiche [Crisp]) *	200g - 800g	Entfernen Sie die Packung.
 7. REIS & GETREIDE		1. Rice [Steam] (Reis [Dampfgegart])	1 - 4 Portionen	Befüllen Sie das Unterteil des Dampfgarbehälters mit 1 bis 4 Portionen Reis, wobei für jede Portion 100 g Reis veranschlagt wird. Gießen Sie gesalzenes Wasser bis zum richtigen Pegel hinzu, der im Innern des Dampfgarbehälters unterhalb der Beschriftung "Rice + Water" (Reis + Wasser) markiert ist (1 = 1 Portion, 2 = 2 Portionen usw.). Bedecken Sie den Dampfgarbehälter mit dem Deckel. Verwenden Sie nicht den mittleren Rost des Dampfgarbehälters. Wählen Sie die Anzahl der zu kochenden Portionen so, wie Sie auf dem Display dazu aufgefordert werden (L1 = 1 Portion, L2 = 2 Portionen usw.).
		2. Rice porridge [Steam] (Reisbrei [Dampfgegart])	1 - 2 Portionen	Geben Sie Reis und Wasser in das Unterteil des Dampfgarbehälters. Setzen Sie den Deckel auf. Geben Sie Milch hinzu, wenn Sie die Mikrowelle dazu auffordert, und fahren Sie mit dem Garvorgang fort. Für 2 Portions benötigen 75 ml Reis, 200 ml Wasser und 300 ml Milch. Für 4 Portions benötigen 150 ml Reis, 300 ml Wasser und 500 ml Milch.
		3. Oat porridge (Haferbrei)	1 - 2 Portionen	Mischen Sie Haferflocken, Salz und Wasser entsprechend den Empfehlungen für die Mikrowelle auf der Packung.



Mikrowellenfestes Geschirr



Mikrowellen- und ofenfestes Geschirr



Crisp-Platte



Dampfgarbehälter



Dampfgarbehälter (Unterseite und Deckel)



Niedriger Grillrost



Hoher Grillrost



Backblech
















Ohne Deckel



Geschirr mit hohem Rand



AUTOMATIK CHEFMENÜ

SPEISEKATEGORIE	ZUBEHÖR	REZEPT	MENGE	ZUBEREITUNG
 8. PASTA & LASAGNE		1. Pasta [Dampfgegart]	1 - 3 Portionen	Befüllen Sie das Unterteil des Dampfgeräts mit 1 bis 3 Portionen Pasta, wobei für jede Portion 70 g Pasta veranschlagt wird. Gießen Sie gesalzenes Wasser bis zum richtigen Pegel hinzu, der im Innern des Dampfgeräts unterhalb der Beschriftung "Pasta + Water (Pasta + Wasser)" markiert ist (1 = 1 Portion, 2 = 2 Portionen usw.). Bedecken Sie den Dampfbehälter mit dem Deckel. Verwenden Sie nicht den mittleren Rost des Dampfgeräts. Wählen Sie die Anzahl der zu kochenden Portionen so, wie Sie auf dem Display dazu aufgefordert werden (L1 = 1 Portion, L2 = 2 Portionen usw.).
	 	2. Vegetarische Lasagne	8 Portionen	Bereiten Sie eine Gemüse Mischung mit 1 Zwiebel, 6 Zehen Knoblauch, 1 Karotte, 1 Aubergine, 400 g frischen Pilzen (gemischt), 600 g zerkleinerten Tomaten, 4 Tassen Tomatensaft, 1 Zweiglein Rosmarin, 2 Lorbeerblättern, 3 Zweiglein Thymian, 1 1/2 Esslöffeln Honig und Salz vor. Eine Käsesoße mit 6 Tassen Milch, 2 Tassen Sahne, 50 g Butter, 1/2 Tasse Mehl, 2 Tassen geriebenem Käse, Salz und gemahlenem schwarzen Pfeffer. Legen Sie die Käsesoße mit der Gemüse Mischung und den Lasagneblättern schichtweise in eine Form. Schließen Sie oben mit einer Schicht Soße und geriebenem Käse ab.
	 	3. Meat lasagna (Lasagne)	4 - 8 Portionen	Bereiten Sie Ihr Lieblingsrezept vor oder halten Sie sich an das Rezept auf der Lasagnepackung.
	 	4. Gefrorene Lasagne *	500g - 1.200g	Nehmen Sie die Alufolie ab, sofern vorhanden.
 9. BROT		1. Brötchen	1 Batch	Bereiten Sie den Teig entsprechend Ihrem Lieblingsrezept für helles Brot vor. Formen Sie den Teig zu Brötchen, legen Sie sie auf das Backblech und lassen Sie den Teig gehen. Setzen Sie das Backblech mit dem Teig in die Mikrowelle, wenn sie sich aufgeheizt hat.
		2. Brotlaib	1 Stck. - 2 Stck.	Bereiten Sie den Teig entsprechend Ihrem Lieblingsrezept für helles Brot vor. Lassen Sie den Teig auf dem Backblech gehen. Setzen Sie das Backblech mit dem Teig in die Mikrowelle, wenn sie sich aufgeheizt hat.
		3. Vorgebackene Brötchen	1 Batch	Für vakuumverpackte Brötchen. Legen Sie die Brötchen in die Mikrowelle, wenn sie sich aufgeheizt hat.
		4. Brötchen gefrorene *	1 Batch	Legen Sie die Brötchen in die Mikrowelle, wenn sie sich aufgeheizt hat.



Mikrowellenfestes Geschirr



Mikrowellen- und ofenfestes Geschirr



Crisp-Platte



Dampfgeräthälter



Dampfgeräthälter (Unterseite und Deckel)



Niedriger Grillrost



Hoher Grillrost



Backblech














Ohne Deckel



Geschirr mit hohem Rand



AUTOMATIK CHEFMENÜ

SPEISEKATEGORIE	ZUBEHÖR	REZEPT	MENGE	ZUBEREITUNG
 10. KUCHEN & BACKWAREN		1. Biskuitkuchen	1 Batch	Bereiten Sie eine Rezeptmischung mit einem Gesamtgewicht von 700 g - 800 g vor. Stellen Sie den Kuchen in die Mikrowelle, wenn sie vorgeheizt ist.
		2. Schokoladenkuchen [Crisp]	1 Batch	Schmelzen Sie 150 g Butter in der Mikrowelle. Mischen Sie 450 ml Zucker, 250 ml Weizenmehl, 3 Eier, 4,5 Esslöffel Kakaopulver, 2,5 Teelöffel Vanillezucker in die geschmolzene Butter. Verteilen Sie den Backteig gleichmäßig auf der Crisp-Platte.
		3. Karottenkuchen [Crisp]	1 Batch	Zerkleinern Sie 600 ml Karotten und geben Sie 450 ml Weizenmehl, 3 Teelöffel Backnatron, 1,5 Teelöffel Vanillezucker, 300 ml Streuzucker, 2 Teelöffel gemahlene Zimt, 0,5 Teelöffel gemahlene Ingwer, 3 Eier und 150 ml Rapsöl (oder ein anderes Speiseöl) hinzu. Geben Sie die Mischung auf die eingefettete Crisp-Platte.
		4. Teegebäck [Crisp]	1 Batch	Formen Sie ein großes Stück oder kleinere Stücke auf der eingefetteten Crisp-Platte.
		5. Muffins	1 Batch	Bereiten Sie einen Teig für 16 - 18 Stck. vor und füllen Sie ihn in Papierformen. Stellen Sie die Muffins in die Mikrowelle, wenn sie vorgeheizt ist.
		6. Kekse	1 Batch	Legen Sie die Kekse auf Backpapier und stellen Sie sie in die Mikrowelle, wenn sie vorgeheizt ist.
		7. Brownies	1 Batch	Bereiten Sie einen Backteig aus 120 g Schokolade, 120 g Butter, 3 Eiern, 200 g Zucker, 100 g Mehl, 5 g Backpulver und 50 g Walnüssen vor. Geben Sie den Backteig auf die eingefettete Crisp-Platte. Stellen Sie sie auf den niedrigen Grillrost, wenn sich die Mikrowelle aufgeheizt hat.
		8. Biskuitrolle	1 Batch	Schlagen Sie 3 Eier und 135 g Zucker mit einem elektrischen Mixer schaumig. Geben Sie 135 g Weizenmehl, 7,5 g Backpulver und 45 ml kaltes Wasser hinzu. Geben Sie die Mischung auf das eingefettete Backblech. Setzen Sie das Backblech in die Mikrowelle, wenn Sie dazu aufgefordert werden.
		9. Schaumgebäck	1 Batch	Bereiten Sie eine Mischung aus 2 Portionen Eiklar, 80 g Zucker und 100 g Kokosraspeln vor. Würzen Sie sie mit Vanille und Mandelaroma. Formen Sie daraus 20-24 Stücke auf dem eingefetteten Backblech oder auf Backpapier. Setzen Sie das Backblech in die Mikrowelle, wenn sie sich aufgeheizt hat.
		10. Hausgemachter Obstkuchen	1 Batch	Machen Sie einen Mürbeteig aus 180 g Mehl, 125 g Butter und 1 Ei. (Oder verwenden Sie fertigen Mürbeteig.) Kleiden Sie die Crisp-Platte mit dem Mürbeteig aus, stechen Sie ihn an und belegen Sie ihn mit 700 g - 800 g Apfelscheiben gemischt mit Zimt und Zucker.



Mikrowellenfestes Geschirr



Mikrowellen- und ofenfestes Geschirr



Crisp-Platte



Dampfgrabehälter



Dampfgrabehälter (Unterseite und Deckel)



Niedriger Grillrost



Hoher Grillrost



Backblech
















Ohne Deckel



Geschirr mit hohem Rand



AUTOMATIK CHEFMENÜ

SPEISEKATEGORIE	ZUBEHÖR	REZEPT	MENGE	ZUBEREITUNG
 10. KUCHEN & BACKWAREN		11. Vorgebackener gefrorener Obstkuchen [Crisp] *	400g - 800g	Entfernen Sie die Packung.
 11. NACHSPEISEN & SNACKS		1. Backäpfel	4 Stck. - 8 Stck.	Entfernen Sie die Gehäuse und füllen Sie die Äpfel mit Marzipan oder Zimt, Zucker und Butter auf.
		2. Obstkompott [Dampfgegart]	300g - 800g	Schälen Sie das Obst, entfernen Sie die Kerne und schneiden Sie es in Stücke. Legen Sie das Obst auf den Dampfgarrost. Gießen Sie 100 ml Wasser in das Unterteil und setzen Sie den Deckel auf.
	 	3. Crème brûlée	2 - 6 Portionen	Erhitzen Sie 100 ml Sahne + 200 ml Milch für 4 Portionen. Verquirlen Sie 2 Eier + Eigelb von 2 Eiern mit 3 Esslöffeln Zucker und 1 Teelöffel Vanille. Rühren Sie die heiße Flüssigkeit unter die Eier. Geben Sie diese Mischung portioniert in 4 Schalen (mikrowellen- und ofenfest) und stellen Sie die Schalen dann auf die Crisp-Platte. Bringen Sie ½ Liter zum Wasser zum Kochen und gießen Sie es neben die Schalen auf die Crisp-Platte. Erhitzen Sie die Nachspeise und warten Sie, bis sie sich abgekühlt hat. Bestreuen Sie die Nachspeise mit braunem Zucker oder verwenden Sie weißen Zucker + einen Brenner, um den Zucker zu karamellisieren.
	 	4. Soufflé	2 - 6 Portionen	Bereiten Sie eine Soufflé-Mischung aus Zitronen, Schokolade oder Obst zu und gießen Sie sie in ein ofenfestes Geschirr mit hohem Rand. Stellen Sie die Speise in die Mikrowelle, wenn Sie sie dazu auffordert.
	 	5. Heiße Karamelsauce	4 Portionen	Schmelzen Sie 50 g Butter in der Mikrowelle. Geben Sie die geschmolzene Butter in eine mikrowellentaugliche Schüssel und geben Sie weitere Zutaten (10 ml Zucker, 50 ml Sahne, 50 ml hellen Sirup, 1 Esslöffel gesiebtes Kakaopulver, 1 Teelöffel Vanillezucker) hinzu, wenn Sie die Mikrowelle dazu auffordert. Servieren Sie mit Eiskrem, frischem Obst oder Nüssen.
		6. Popcorn	100g	Legen Sie den Beutel auf den Drehteller. Jeweils immer nur einen Beutel.
		7. Nüsse, geröstet [Crisp]	50g - 200g	Legen Sie die Nüsse auf die vorgeheizte Crisp-Platte. Rühren Sie sie um, wenn Sie die Mikrowelle dazu auffordert.
		8. Kürbiskerne geröstet [Crisp]	50g - 200g	Legen Sie die Kürbiskerne auf die vorgeheizte Crisp-Platte. Rühren Sie sie um, wenn Sie die Mikrowelle dazu auffordert.



Mikrowellenfestes Geschirr



Mikrowellen- und ofenfestes Geschirr



Crisp-Platte



Dampfgegart-hälter



Dampfgegart-hälter (Unterseite und Deckel)



Niedriger Grillrost



Hoher Grillrost



Backblech



Ohne Deckel



Geschirr mit hohem Rand

Three horizontal light blue lines for writing.



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

UMWELTBEZOGENE HINWEISE

Die Verpackung kann recycelt werden, wie durch das Recyclingsymbol bestätigt wird. Beachten Sie die lokalen Entsorgungsvorschriften. Bewahren Sie potenziell gefährliche Verpackungsmaterialien (Plastikbeutel, Styropor usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Dieses Elektrogerät wurde entsprechend der EU-Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Indem Sie eine ordnungsgemäße Entsorgung dieses Geräts gewährleisten, leisten Sie einen Beitrag zur Verhinderung potenziell negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, was andernfalls bei unsachgemäßem Umgang mit dem Altgerät die Folge sein könnte.

Das Symbol am Gerät oder in den dem Gerät mitgelieferten Dokumenten weist aus, dass dieses Elektrogerät nicht wie Hausmüll behandelt werden sollte. Stattdessen sollte es an einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte zum Recyceln abgegeben werden.

Die Entsorgung muss entsprechend den lokalen Umweltvorschriften für Abfallbeseitigung erfolgen. Für detaillierte Informationen über die Aufbereitung, die Rückgewinnung und das Recyceln dieses Geräts wenden Sie sich bitte an Ihre Behörde vor Ort, Ihren Entsorgungsdienst für Hausmüll oder an das Ladengeschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben.

Vor dem Verschrotten müssen Sie die Netzleitung abschneiden, sodass das Elektrogerät nicht an den Netzstrom angeschlossen werden kann.



Gemäß IEC 60705 Ausgabe 4. April 2010

Die Internationale Elektrotechnische Kommission (IEC) entwickelte eine Norm für Vergleichstests der Heizleistung unterschiedlicher Mikrowellengeräte. Für diese Mikrowelle empfehlen wir Folgendes:

TEST	MENGE	UNGEFÄHRE ZEIT	LEISTUNGSSTUFE	BEHÄLTER
12.3.1	1.000 g	14 Min.	750 W	Pyrex 3,227
12.3.2	475 g	6,5 Min.	750 W	Pyrex 3,827
12.3.3	900 g	13 Min.	750 W	Pyrex 3,838
12.3.4	1.100 g	28 - 30 Min.	Heißluft 200°C + 350 W	Pyrex 3,827
12.3.5	700 g	25 Min.	Heißluft 200°C + 90 W	Pyrex 3,827
12.3.6	1.000 g	30 - 35 Min.	Heißluft 200°C + 350 W	Pyrex 3,827
13.3	500 g	2 Min. 12 Sek.	JET-AUFTAUEN	

TECHNISCHE DATEN

Versorgungsspannung	230 V/50 Hz
Nennleistungsaufnahme	2.200 W
MW-Ausgangsleistung	1.000 W
Grill	1.200 W
Heißluft	1.500 W
Leistung im Bereitschaftsmodus	< 2,0 W
Leistung im Ruhezustand	< 0,5 W
Außenmaße (H x B x T)	379 x 491 x 540
Innenmaße (H x B x T)	210 x 395 x 370

