

Bedienungsanleitung

KitchenAid

Sicherheitshinweise	4
Hinweise zum Umweltschutz	10
Öko-Design Erklärung	10
Montage des Geräts	10
„Garzustand“ (nur automatische Funktionen)	15
Meldungen	15
Abkühlen	16
Abkürzungen	16
EIN/AUS	17
Ändern der Einstellungen	17
Sprache	17
Uhr einstellen	18
Lautstärke einstellen	18
Helligkeit	19
Eco	19
Während des Garens	20
Kontinuierliches Garen	20
Startzeitvorwahl	21
Küchentimer	21
Leistungsstufe	22
Garen und Aufwärmen mit Mikrowellen	22
Schnellstartfunktion	23
Schnelles Vorheizen	24
Ober/Unterhitze	25
Ober/Unterhitze MW	26
Grill	27
Grill + MW	28
Turbogrill	29
Turbogrill + MW	30
Heißluft	31
Heißluft + MW	32
Sonderfunktionen (Special) - Warmhalten	33
Spezial - Gehenlassen von Teig	34
Aufwärm-Autom.	35
Rapid Defrost	37
Manuelles Auftauen	39
Profi-Backen	40
Profi-Gebäck	41
Profi-Braten	42
Reinigung und Pflege	44
Daten zur Überprüfung der Heizleistung	45
Technische Daten	45
Hinweise zum Gebrauch und Empfehlungen	46
Anleitung zur Fehlersuche	47
Kundendienst	47
Entsorgung von Altgeräten	47

Sicherheitshinweise

WICHTIG: DIESE MÜSSEN DURCHGELESEN UND BEACHTET WERDEN

Diese Sicherheitsanweisungen vor dem Gebrauch aufmerksam durchlesen.

Diese Anweisungen griffbereit zum Nachschlagen aufbewahren.

In diesen Anweisungen sowie auf dem Gerät selbst werden wichtige Sicherheitshinweise angegeben, die durchgelesen und stets beachtet werden müssen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei Nichtbeachten dieser Sicherheitshinweise, für unsachgemäße Verwendung des Gerätes oder falsche Einstellung der Kontrollen.

SICHERHEITSHINWEISE
WARNUNG: Das Gerät und

die zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß: Kinder unter 8 Jahren dürfen sich dem Gerät nur unter Aufsicht nähern. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Pflege des Geräts darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden. **WARNUNG:** Die Heizelemente oder Innenflächen nicht berühren - Verbrennungsgefahr.

WARNUNG: Wenn die Tür oder die Türdichtung beschädigt sind, darf das Gerät erst nach einer Reparatur durch geschultes Fachpersonal wieder verwendet werden.

WARNUNG: Erhitzen Sie Flüssigkeiten und Speisen niemals in geschlossenen Gefäßen, da sie explodieren können.

Die Mikrowelle ist für das Aufheizen von Speisen und Getränken bestimmt. Das Trocknen von Lebensmitteln, Kleidungsstücken oder das Aufwärmen von Heizpolstern, Sandalen, Schwämmen, feuchten Tüchern usw. kann zu Verletzungen, Entzündung oder Brand führen.

Beim Aufheizen von Speisen in Kunststoff- oder Papierbeuteln oder -behältern behalten Sie das Gerät bitte gut im Auge, um mögliche Funkenbildung

sofort zu bemerken.

Das Aufheizen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten eruptivem Sieden führen; gehen Sie daher stets vorsichtig mit dem Flüssigkeitsbehälter um.

Der Inhalt von Babyfläschchen oder Babynahrungsgläsern muss vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Garen oder Aufwärmen ganzer Eier mit oder ohne Schale, da diese auch nach Beenden des Gar- oder Aufwärmvorgangs explodieren können.

Kleidung oder andere brennbare Materialien vom Gerät fernhalten, bis alle Komponenten vollständig abgekühlt sind.

Heißes Fett und Öl sind leicht

entzündlich. Stets vorsichtig beim Garen von Speisen mit hohem Fett-, Öl- oder Alkoholgehalt (z.B. Rum, Cognac, Wein) sein - Brandgefahr.

Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren, da die Temperatur des Frittieröls nicht kontrolliert werden kann.

Eignet sich das Gerät für die Verwendung von Sonden, ausschließlich für diesen Ofen empfohlene Temperatursonden verwenden (wenn vorhanden).

Verwenden Sie Backofenhandschuhe, um Gargeschirr und Zubehörteile zu entnehmen. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren. Die Tür nach Garzeitende vorsichtig öffnen, die heiße Luft oder Dampf allmählich austreten lassen, bevor ins Geräteinnere gefasst wird.

Nur mikrowellengeeignete Utensilien verwenden.

Die Warmluftklappen an der Vorderseite des Ofens nicht abdecken.

Wenn Rauch austritt, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Stecker heraus. Halten Sie die Tür geschlossen, damit sich die Flammen nicht ausbreiten können.

ZULÄSSIGE NUTZUNG

Dieses Gerät eignet sich ausschließlich für den häuslichen Gebrauch, nicht für den professionellen Einsatz.

Das Gerät nicht im Freien verwenden.

Lagern Sie keine explosiven oder brennbaren Stoffe wie Spraydosen und stellen oder benutzen Sie kein Benzin oder andere brennbare Materialien im oder in der Nähe des Gerätes: es besteht Brandgefahr, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.

VORSICHT: Das Gerät ist nicht für den Betrieb mittels externer Zeitschaltuhr oder getrenntem Fernbedienungssystem vorgesehen.

Dieses Gerät ist für Haushaltsanwendungen und ähnliche Anwendungen konzipiert, zum Beispiel:

- Mitarbeiterküchen im Einzelhandel, in Büros oder in anderen Arbeitsbereichen;
- Gutshäuser;
- Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
- Pensionen oder Ferienwohnungen.

Jegliche andere Art der Nutzung (z.B. Aufheizen von Räumen) ist untersagt.

INSTALLATION

Einbau und Reparaturen müssen von einer Fachkraft gemäß den Herstellerangaben und gültigen örtlichen

Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden.

Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist. Kinder sollten keine Installationsarbeiten durchführen. Kinder während der Installation vom Gerät fernhalten. Das Verpackungsmaterial (Kunststoffbeutel, Styropor usw.), während und nach der Installation, nicht in der Reichweite von Kindern aufbewahren.

Das Gerät muss von zwei oder mehr Personen gehandhabt und aufgestellt werden. Schutzhandschuhe zum Auspacken und zur Installation des Geräts verwenden.

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Transportschäden. Bei Problemen wenden Sie sich

bitte an Ihren Händler oder an den nächsten Kundendienst.

Das Gerät vor Installationsarbeiten von der Stromversorgung trennen.

Achten Sie während der Installation darauf, das Netzkabel nicht mit dem Gerät selbst zu beschädigen.

Das Gerät erst starten, wenn die Installationsarbeiten abgeschlossen sind.

Das Gerät ist ein Einbaugerät. Verwenden Sie es nicht freistehend.

Den Unterbauschrank vor dem Einschleiben des Geräts auf das Einbaumaß zurechtschneiden und alle Sägespäne und Schnittreste sorgfältig entfernen.

Der Geräteboden darf nach der Installation nicht mehr zugänglich sein.

Den Mindestabstand zwischen der Arbeitsfläche und der oberen Kante des Ofens nicht abdecken.

Das Gerät erst unmittelbar vor der Installation von der Polystyrolunterlage nehmen.

Vergewissern Sie sich nach dem Auspacken, dass die Tür richtig schließt.

Bei Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder an den nächsten Kundendienst.

HINWEISE ZUR ELEKTRIK

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

Passt der mitgelieferte Stecker nicht zur Steckdose, einen qualifizierten Techniker kontaktieren.

Das Netzkabel muss lang genug sein, um das Gerät nach der Montage im Küchenmöbel an die

Hauptstromversorgung anzuschließen. Ziehen Sie nicht am Netzkabel.

Beschädigte Netzkabel nur durch identische Kabel ersetzen. Der Austausch des Netzkabels muss von einem qualifizierten Techniker gemäß den Herstellerangaben und den gültigen Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden. Einen autorisierten Kundendienst kontaktieren.

Passt der mitgelieferte Stecker nicht zur Steckdose, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.

Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, Mehrfachstecker oder Adapter.

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht einwandfrei funktioniert, wenn es heruntergefallen ist

oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen.

Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.

Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen und verwenden Sie es nicht, wenn Sie barfuß sind.

Das Typenschild befindet sich an der Vorderkante des Backofens (bei offener Tür sichtbar).

Zum Austausch des Stromkabels kontaktieren Sie bitte einen autorisierten Kundendienst.

Es muss im Einklang mit den nationalen Bestimmungen zur elektrischen Sicherheit möglich sein, den Netzstecker des Geräts zu ziehen, oder es mit einem mehrpoligen Trennschalter, welcher der Steckdose vorgeschaltet ist, auszuschalten.

REINIGUNG UND WARTUNG

Zur Reinigung und Wartung Schutzhandschuhe tragen.
Das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Stromversorgung trennen.

Verwenden Sie keine Dampfreinigungsgeräte.

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

WARNUNG: Vor dem Austausch der Lampe sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet ist, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.

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

Der Ofen muss regelmäßig gereinigt werden; alle Lebensmittelreste und Ablagerungen müssen dabei entfernt werden.

Vor der Reinigung oder Wartung sicherstellen, dass das Gerät abgekühlt ist.

Keine Scheuermittel oder Metallschaber verwenden, um die Glasoberfläche in der Tür zu reinigen. Hierbei kann die Oberfläche verkratzt werden, was zu Glasbruch führen kann.

Hinweise zum Umweltschutz

Entsorgung von Verpackungsmaterialien

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das

Recycling-Symbol .

Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften.

Entsorgung von Altgeräten

Das Gerät vor der Entsorgung durch Trennen des Netzkabels unbrauchbar machen und Türen und Ablageflächen (falls vorhanden) entfernen, so dass Kinder nicht einfach hineinklettern können und darin eingeschlossen bleiben.

Dieses Gerät wurde aus recycelbaren  oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt.

Entsorgen Sie das Gerät im Einklang mit den lokalen Vorschriften zur Abfallbeseitigung. Genauere Informationen zu Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten erhalten Sie bei Ihrer zuständigen örtlichen Behörde, der Müllabfuhr oder dem Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet.

Das  Symbol auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

ENERGIESPARTIPPS

Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es in der Gartabelle oder Ihrem Rezept so angegeben ist. Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen, da sie die Hitze besonders gut aufnehmen.

Öko-Design Erklärung

Dieses Gerät erfüllt die Anforderungen hinsichtlich Ökodesign der EU-Verordnungen Nr. 65/2014 und Nr. 66/2014 in Übereinstimmung mit dem Europäischen Standard EN 60350-1.

Montage des Geräts

Zur Installation des Geräts die mitgelieferte separate Montageanleitung befolgen.

Vor dem Anschließen

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

Entfernen Sie die Platten zum Schutz der Mikrowellenluftkanäle an der Seite der Garraumwand des Mikrowellengeräts nicht. Sie verhindern, dass Fett und Speiseteilchen in die Mikrowelleneinlassöffnungen gelangen.

Sicherstellen, dass das Mikrowellengerät vor der Montage leer ist.

Sicherstellen, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Die Garraamtür des Mikrowellengeräts muss dicht mit dem Rahmen abschließen und die innen liegende Türdichtung darf nicht beschädigt sein. Leeren Sie das Mikrowellengerät und reinigen Sie den Innenraum mit einem weichen, feuchten Tuch.

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das

Netzkabel beschädigt ist, wenn es nicht einwandfrei funktioniert, herunter gefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Tauchen Sie das Netzkabel nicht ins Wasser. Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen.

Es besteht Stromschlag-, Brand- oder Verletzungsgefahr.

Sollte das Netzkabel zu kurz sein, muss ein qualifizierter Elektriker eine Steckdose in der Nähe des Gerätes anbringen.

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

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

Nach dem Anschluss

Das Gerät kann nur in Betrieb genommen werden, wenn die Mikrowellentür fest geschlossen ist.

Die Erdung dieses Geräts ist gesetzlich vorgeschrieben. Der Hersteller ist bei

Missachtung dieser Vorschrift von jeder Haftung für Personen-, Tier- und Sachschäden freigestellt. Der Hersteller haftet nicht für Probleme, die durch Fehler des Benutzers infolge der Missachtung der genannten Anweisungen entstehen.

Vor dem ersten Gebrauch

- i** **Der Ofen muss komplett aufgeheizt werden (250 °C), bevor er das erste Mal verwendet wird** (um Lebensmittel zu garen).
Bitte gehen Sie dazu mit folgenden Schritten vor.



- 1. Drehen Sie den Multifunktionsknopf** in die Stellung „Schnelles Vorheizen“.
- 2. Drehen Sie den Einstellknopf**, um die Temperatur auf 250 °C einzustellen.
- 3. Die Start-Taste drücken.**

Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, hält das Gerät diese Temperatur 10 Minuten lang bei, bevor es sich ausschaltet.

Lassen Sie den Ofen vor der Reinigung auf Raumtemperatur abkühlen.

Wischen Sie den Garraum mit einem feuchten Küchentuch aus.

Zubehörteile

ALLGEMEINES

Vor dem Kochen sicherstellen, dass die verwendeten Utensilien mikrowellengeeignet sind, sie müssen zunächst ohne Speisen in der Mikrowelle getestet werden.

Eine Reihe von Zubehörteilen ist im Handel erhältlich. Vor dem Kauf sicherstellen, dass sie mikrowellengeeignet sind.

BACKBLECH

Verwenden Sie das Backblech für das Garen oder Backen mit der „Heißluft“-Funktion.



Verwenden Sie es niemals für das Garen mit Mikrowelle.

KERNTEMPATURFÜHLER

Die Sonde darf nur mit der Funktion „Profi-Brat“ verwendet werden. Die Sonde kann mit keiner anderen Funktion verwendet werden. Sie misst die Kerntemperatur der Speise und zeigt diese auf der Anzeige.

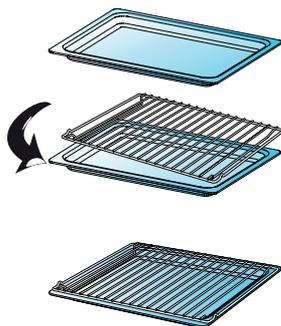


Die Sonde ist ausgelegt, um die Kerntemperatur der Speise zwischen 45 und 90 °C zu messen. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet sich das Gerät aus und zeigt auf dem Display „Temperatur erreicht“ an.

Tauchen Sie die Prüfsonde zum Reinigen niemals in Wasser. Wischen Sie diese nach dem Gebrauch einfach mit einem feuchten Tuch oder einem Küchentuch ab.

GLASTROPFSCHALE

Stellen Sie die Glastropfschale unterhalb des Rost, wenn Sie die Funktionen „Grill“ oder „Grill + MW“ verwenden. Sie kann auch als Kochgeschirr oder Backblech



verwendet werden, wenn Sie die Funktion „Heißluft + MW“ verwenden. **Mit der Glastropfschale** werden der Garsaft und Speiseteilchen aufgefangen, die sonst den Innenraum des Geräts verschmutzen würden.

Benutzen Sie die Glastropfschale immer, wenn Sie mit der Mikrowelle garen. Sie sollte auf die Einschubebene 1 gestellt werden.

Utensilien nicht direkt auf den Ofenboden stellen.

ROST

Sie können den Grillrost für alle Garmethoden verwenden, außer wenn Sie ausschließlich mit Mikrowelle garen. Der Ofenrost ermöglicht die Zirkulation von Heißluft um die Speise. Wenn Sie Speisen direkt auf den Grillrost legen, stellen Sie die Glastropfschale darunter.

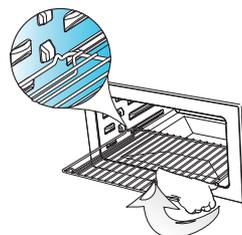


Stellen Sie sicher, dass der Kippschutzrand nach außen zeigt, wenn Sie die Kombination Glastropfschale und Grillrost in den Ofen schieben.

Der Rost kann mit der Funktion „Heißluft“ verwendet werden. Er kann auch verwendet werden, wenn Sie diese Funktion mit Mikrowelle kombiniert.

KIPPSCHUTZRAND

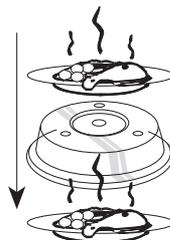
Der Grillrost besitzt einen kleinen Rand, die immer nach oben zeigen muss. Er wurde entworfen, um zu verhindern, dass der Rost kippt, wenn er allein verwendet wird.



Stellen Sie sicher, dass der Kippschutzrand nach hinten zeigt, wenn Sie den Rost einschieben. Wenn der Rost durch den Kippschutzrand gestoppt wird, heben Sie die Vorderkante leicht nach oben an und ziehen Sie vorsichtig daran, um ihn zu lösen.

ABDECKHAUBE

Die Abdeckhaube wird verwendet um Speisen während dem Garen und Aufwärmen nur in der Mikrowelle abzudecken. Dies dient dazu, Spritzer zu verringern, die Speise feucht zu halten und die erforderliche Garzeit zu reduzieren.



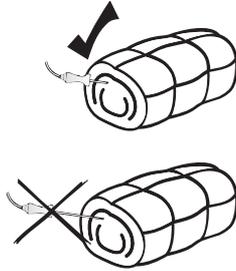
Die Abdeckung zum Aufwärmen auf zwei Ebenen verwenden.

Einsetzen der Temperatursonde

- 1. Setzen Sie die Temperatursonde** noch auf der Küchenarbeitsplatte in die Speise ein.

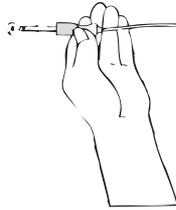


Sicherstellen, dass die Speisesonde so weit wie möglich in der Speise steckt. Dies gewährleistet präzisere Temperaturmessungen.



- 2. Die vorbereitete Speise in den Ofen legen.**

- 3. Die Temperatursonde an die Ofensteckdose anschließen.** Darauf achten, dass das Kabel auch nach dem Schließen der Tür frei verläuft. Buchse und Sondenstecker sind ohne Strom.



GAREN MIT TEMPERATURÜBERWACHUNG

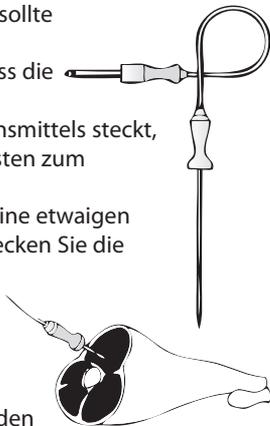
Die Temperatursonde sollte normalerweise so eingeführt werden, dass die Spitze des Fühlers im dicksten Teil des Lebensmittels steckt, da dieser Teil am längsten zum Erwärmen benötigt.

Die Prüfspitze darf keine etwaigen Knochen berühren. Stecken Sie die Sonde auch nicht in sehr fetthaltige Teile des Lebensmittels, da sich diese schneller erwärmen als andere und dies zu irreführenden Endtemperaturwerten führt.

Die Sonde sollte nach Möglichkeit so eingeführt werden, dass die Spitze weder die Wände noch den Boden der Backofenform berührt.

Die eingestellte Temperatur muss höher sein als die aktuelle Temperatur der Speise.

Die Speisesonde darf nicht zur Herstellung von Süßigkeiten, Gelees oder Marmelade oder für Gerichte verwendet werden, die lange köcheln



oder garen müssen. Das liegt daran, dass die höchste Einstelltemperatur 90° C beträgt.

Tauchen Sie die Prüfsonde zum Reinigen niemals in Wasser. Wischen Sie diese nach dem Gebrauch einfach mit einem sauberen feuchten Tuch oder einem Küchentuch ab.

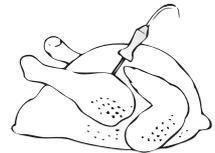
Das Gerät darf nicht betrieben werden, wenn sich die Temperatursonde im Garraum befindet und nicht in die Buchse eingesteckt ist.

Wenn Sie versuchen, das Gerät zu betreiben, ohne die oben genannten Hinweise genau zu beachten, wird die Temperatursonde beschädigt.

Nur die mitgelieferte oder vom Kundendienst empfohlene Speisesonde verwenden. Andere auf dem Markt erhältlichen Produkte bringen nicht das gewünschte Ergebnis und können den Ofen beschädigen.

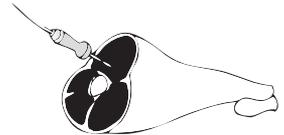
GEFLÜGEL

Wird die Speisesonde für ein Brathähnchen verwendet, sollte die Spitze der Sonde in den dicksten Teil des Hähnchens gesteckt werden, d. h. direkt hinter dem Schenkel in die Innenseite. Sie darf keine Knochen berühren.



LAMM

Beim Garen von Lamnbraten/ Lammkeulen setzen Sie die Prüfspitze in die dickste Stelle ein, sodass sie den Knochen nicht berührt.



SCHWEIN

Beim Garen von Schwein, z. B.

Schweineschulter, Schinken, Unterschale

usw., sollte die Speisesonde eher in das Ende der Keule gesteckt werden und nicht durch die Fettschicht an der Oberfläche. Die Spitze der Speisesonde darf nicht in fettige Teile des Schweinefleisches eingesteckt werden.



FISCH

Die Speisesonde eignet sich zur Zubereitung großer Fische, wie Hecht oder

Lachs, ganz. Die Spitze der Sonde in den dicksten Teil einführen, aber nicht direkt an den Knochen.



Startschutz

Die Startschutz-Funktion wird eine Minute nach Rücksetzung des Gerätes in den Standby-Modus aktiviert.

Die Sicherheitssperre wird erst dann freigegeben, wenn die Tür geöffnet und geschlossen wird, z. B. wenn Speisen in das Gerät gestellt werden.



Die Sicherheitssperre ist aktiv. Tür schließen und ▶ drücken

Tastensperre



1. Halten Sie die ZURÜCK und OK Tasten gleichzeitig gedrückt, bis Sie zwei Pieptöne hören (3 Sekunden).

Diese Funktion verwenden, um zu verhindern, dass Kinder das Gerät unbeaufsichtigt benutzen.



Eine Bestätigungsmeldung wird 3 Sekunden lang angezeigt, bevor die vorherige Anzeige wieder erscheint.

Wenn die Tastensperre aktiviert ist, reagiert nur noch die Aus-Taste.



Tastensperre
wurde aktiviert

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



Tastensperre
wurde deaktiviert

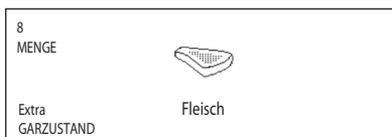
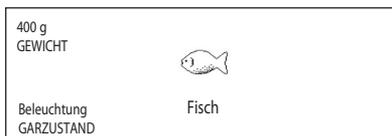
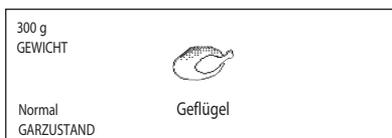
„Garzustand“ (nur automatische Funktionen)

Der „Garzustand“ ist für die meisten Automatikfunktionen verfügbar. Das Endergebnis kann persönlich über den Modus „Garstufe einstellen“ reguliert werden. Verglichen mit der standardmäßigen Voreinstellung lässt sich damit eine höhere oder niedrigere Endtemperatur festlegen.

Bei Benutzung einer dieser Funktionen verwendet das Gerät die Standardeinstellung. Diese Einstellung liefert normalerweise das beste Ergebnis. Sollte jedoch die erwärmte Speise für den sofortigen Verzehr zu heiß geworden sein, kann die Einstellung einfach korrigiert werden, bevor diese Funktion das nächste Mal verwendet wird.

GARSTUFE	
Stufe	Wirkung
Extra	Erzielt die höchste Endtemperatur
Normal	Standard-Voreinstellung
Beleuchtung	Erzielt die niedrigste Endtemperatur

Wählen Sie dazu die Garstufe mit den Auf- und Ab-Tasten und drücken Sie dann die Starttaste.

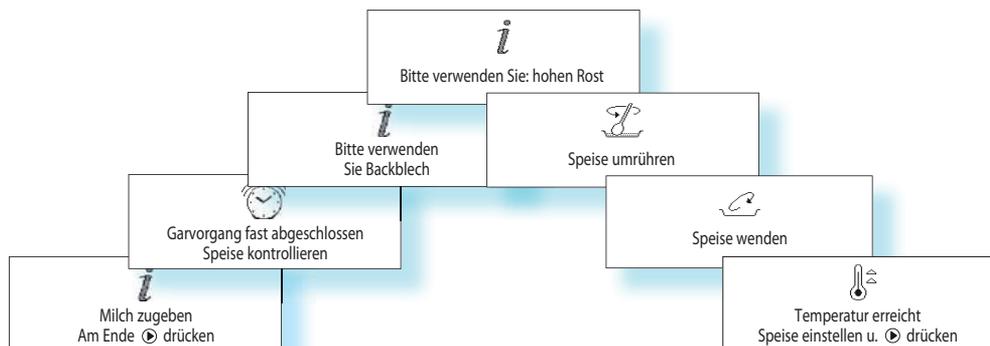


Meldungen

Bei der Nutzung einiger Funktionen stoppt der Ofen und fordert dazu auf, eine bestimmte Handlung durchzuführen oder gibt einen Hinweis zur Benutzung eines Zubehörs.

Beim Erscheinen einer Meldung:

- Öffnen Sie die Tür (wenn notwendig).
- Führen Sie den Schritt durch und drücken Sie OK. (wenn notwendig).
- Die Tür schließen und durch Drücken der „Start“-Taste einen Neustart ausführen.



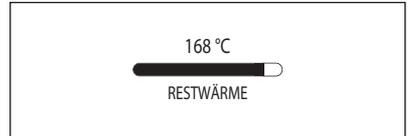
Abkühlen

Nach Abschluss einer Funktion, startet das Gerät eventuell einen Abkühlvorgang. Das ist normal. Danach schaltet sich das Gerät automatisch ab.

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

Wenn die Temperatur niedriger als 50 °C ist, erscheint die Uhrzeit im 24-Stunden-Format.

Drücken Sie die ZURÜCK-Taste, um während des Abkühlvorganges vorübergehend die 24-Stunden-Anzeige zu sehen.



Abkürzungen

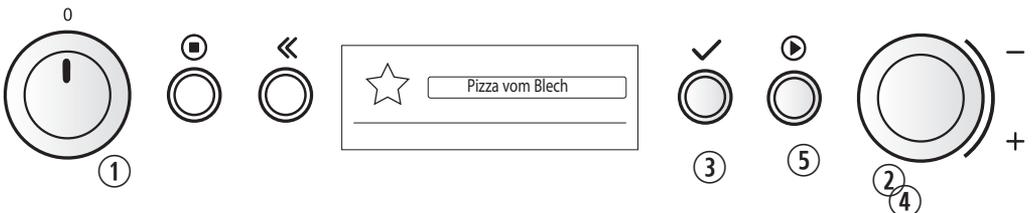
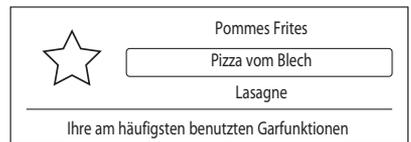
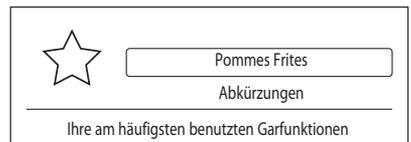
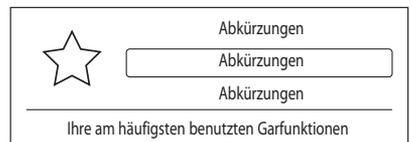
Um die Benutzung zu vereinfachen, speichert der Ofen automatisch eine Liste der bevorzugten Schnellauslöser.

Bei der ersten Gerätebenutzung besteht die Liste zunächst aus 10 leeren Positionen mit der Bezeichnung „Shortcut“.

Mit der Zeit wird das Gerät die Liste der Schnellauslöser automatisch mit den am häufigsten genutzten Funktionen füllen.

Wird in das Shortcut-Menü gewechselt, wird die am häufigsten genutzte Funktion vorausgewählt und als Shortcut Nr. 1 an erste Stelle gestellt.

Hinweis: Die Reihenfolge der im Shortcut-Menü angezeigten Funktionen ändert sich automatisch entsprechend der Kochgewohnheiten.



1. **Drehen Sie den Multifunktionsknopf**, bis „Abkürzungen“ angezeigt wird.
2. **Drehen Sie den Einstellknopf**, um Ihre bevorzugte Schnellauswahl zu wählen. Die am häufigsten genutzte Funktion wird vorausgewählt.
3. **Die OK-Taste drücken**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
4. **Drehen Sie den Einstellknopf / drücken Sie die OK-Taste**, um die erforderlichen Anpassungen vorzunehmen.
5. **Die Start-Taste drücken**.

EIN/AUS

Sie schalten das Gerät mit der **Ein-/Aus-Taste** oder einfach durch Drehen des Multifunktionsknopfes ein oder aus.



Bei eingeschaltetem Gerät funktionieren alle Tasten und Knöpfe normal und die 24-Stunden-Anzeige wird nicht auf dem Display angezeigt.

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

Hinweis: Das Verhalten des Ofens kann von der vorstehenden Beschreibung abweichen, je nachdem, ob die Funktion ECO (Öko-Funktion) EIN- oder AUSgeschaltet ist (weitere Informationen sind im Kapitel zur Funktion ECO zu finden).

Für die Beschreibungen in dieser Bedienungsanleitung wird vorausgesetzt, dass der Ofen EINGeschaltet ist.

Ändern der Einstellungen



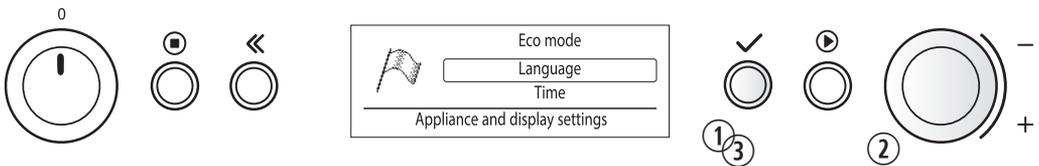
1. Drehen Sie den Multifunktionsknopf, bis „Einstellungen“ angezeigt wird.
2. Den Einstellknopf drehen, um eine der Einstellungen auszuwählen und anzupassen.

Beim ersten Einschalten des Geräts werden Sie aufgefordert, die Sprache und die Uhrzeit (24-Stunden-Anzeige) einzustellen.

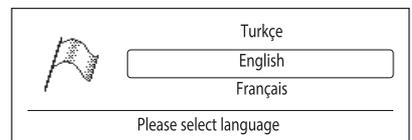
Nach einem Stromausfall blinkt die Uhr und muss neu eingestellt werden.

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

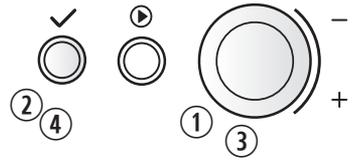
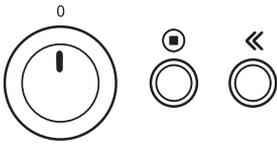
Sprache



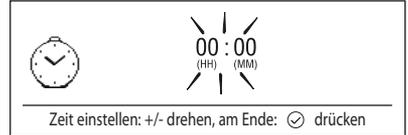
1. Die OK-Taste drücken.
2. Drehen Sie den Einstellknopf, um eine der verfügbaren Sprachen auszuwählen.
3. Die OK-Taste drücken erneut, um die Änderung zu bestätigen.



Uhr einstellen

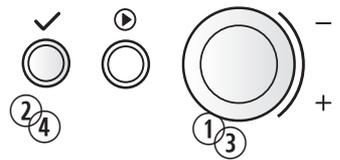
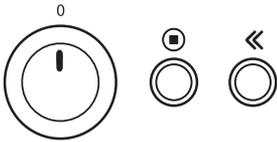


1. **Den Einstellknopf drehen**, bis die Zeit angezeigt wird.
2. **Die OK-Taste drücken**. (Die Ziffern blinken).
3. **Drehen Sie den Einstellknopf**, um die Uhrzeit im 24-Stunden-Format einzustellen.
4. **Die OK-Taste erneut drücken**, um die Änderung zu bestätigen.

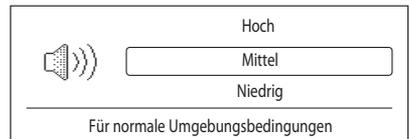


Die Uhr ist nun eingestellt und in Betrieb.

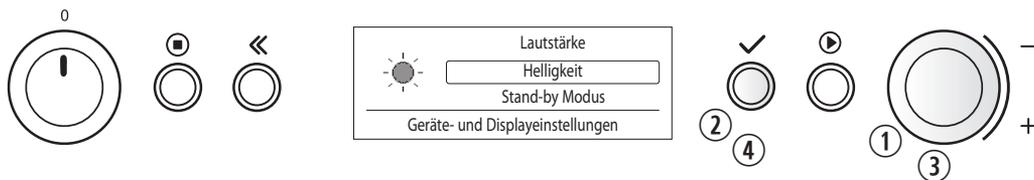
Lautstärke einstellen



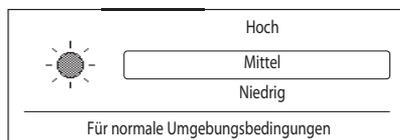
1. **Drehen Sie den Einstellknopf**, bis „Lautstärke“ angezeigt wird.
2. **Die OK-Taste drücken**.
3. **Den Einstellknopf drehen**, um die Lautstärke auf hoch, mittel, niedrig oder stumm einzustellen.
4. **Die OK-Taste erneut drücken**, um die Änderung zu bestätigen.



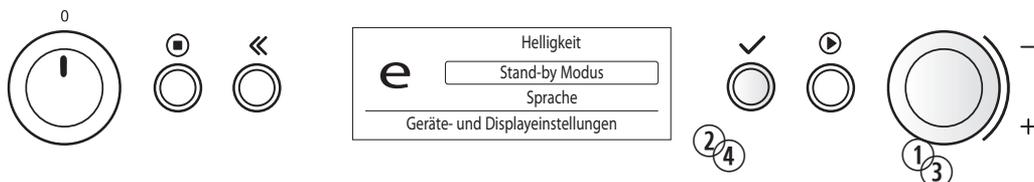
Helligkeit



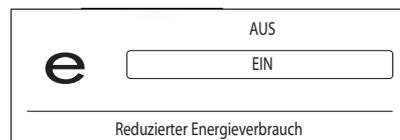
- 1. Drehen Sie den Einstellknopf**, bis „Helligkeit“ angezeigt wird.
- 2. Die OK-Taste drücken.**
- 3. Den Einstellknopf drehen**, um die gewünschte Helligkeitsstufe einzustellen.
- 4. Drücken Sie erneut die OK-Taste**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.



Eco



- 1. Drehen Sie den Einstellknopf**, bis „Stand-by Modus“ angezeigt wird.
- 2. Die OK-Taste drücken.**
- 3. Drehen Sie den Einstellknopf**, um den Standby-Modus an- oder auszuschalten.
- 4. Die OK-Taste erneut drücken**, um die Änderung zu bestätigen.



Wenn die ÖKO-Funktion ECO eingeschaltet ist, wird die Anzeige nach einer gewissen Zeit automatisch dunkel gestellt, um Energie zu sparen. Sie leuchtet automatisch wieder auf, sobald eine Taste gedrückt oder die Tür geöffnet wird.

Wenn „Aus“ eingestellt ist, schaltet sich das Display nicht aus und die 24-Stunden-Uhr ist immer sichtbar.

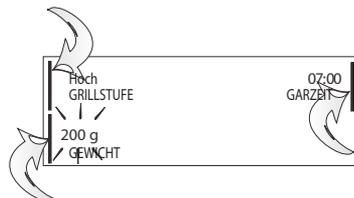
Während des Garens



Während des Garvorgangs:

Die Zeit kann durch Drücken der „Start“-Taste problemlos in 30-Sekunden-Schritten verlängert werden. Mit jedem Tastendruck wird die Garzeit um 30 Sekunden verlängert. Der Einstellknopf kann auch gedreht werden, um die Garzeit zu verlängern oder zu verkürzen.

Drehen Sie den Einstellknopf, um zwischen den Parametern zu wählen und den auszuwählen, den Sie ändern möchten.



Durch Drücken der OK-Taste wird ein Parameter ausgewählt und eingestellt (er blinkt auf). Den Einstellknopf drehen, um die Einstellung zu ändern.

Drücken Sie erneut die OK-Taste, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Das Gerät setzt den Betrieb automatisch mit der neuen Einstellung fort.



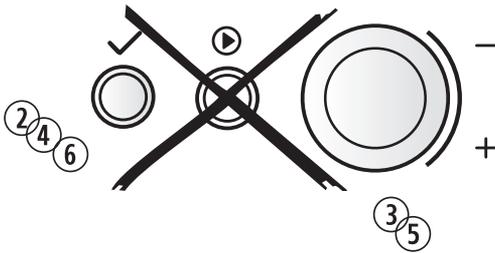
Drücken Sie die Zurück-Taste, um zu dem letzten geänderten Parameter zurück zu kehren.

Kontinuierliches Garen

Wenn die Garzeit nicht eingestellt ist, läuft der Ofen durchgehend für vier Stunden, bevor er sich automatisch ausschaltet.

KONTINUIERLICHES GAREN STEHT BEI FOLGENDEN FUNKTIONEN ZUR VERFÜGBAR	
	OBER/UNTERHITZE
	GRILL
	TURBOGRILL
	HEIßLUFT
	PROFI-BACKEN
	PROFI-GEBÄCK
	PROFI-BRAT
	SPEZIAL - WARMHALTEN
	SPEZIAL - GEHENLASSEN VON TEIG

Startzeitvorwahl



Verwenden Sie diese Funktion wenn Sie das Garen zu einer bestimmten Zeit beenden möchten. Der Ofen muss wissen, wie lange die Speise gegart werden soll und um welche Zeit sie fertig sein soll.

1. Führen Sie alle notwendigen Einstellungen für die gewünschte Funktion durch, bis Sie die Garzeit eingestellt haben.

Drücken Sie nicht die Start-Taste.

2. Die OK-Taste drücken

3. Drehen Sie den Einstellknopf, um das Abschaltzeit (End Time) auszuwählen.

4. Die OK-Taste drücken, um Ihre Auswahl zu bestätigen.

5. Drehen Sie den Einstellknopf, um das Garzeitende einzustellen.

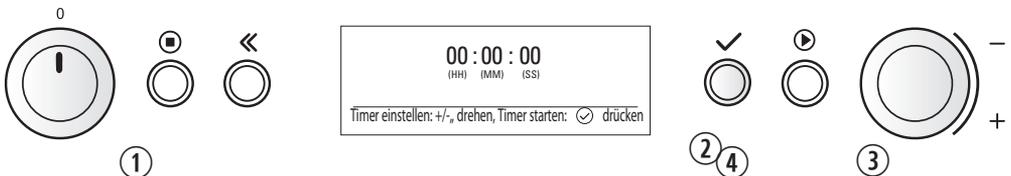
6. Drücken Sie die Start-Taste:

Startzeitverzögerung ist aktiviert und die verbleibende Zeit bis der Ofen startet wird angezeigt.

DIE STARTZEITVORWAHL STEHT BEI FOLGENDEN FUNKTIONEN ZUR VERFÜGUNG

	OBER/UNTERHITZE
	GRILL
	TURBOGRILL
	HEIßLUFT

Küchentimer



1. Schalten sie den Ofen aus, indem Sie den Multifunktionsknopf auf Null drehen oder die Ein-/Aus-Taste drücken.

2. Die OK-Taste drücken.

3. Den Einstellknopf drehen, um den Timer wie gewünscht einzustellen.

4. Die OK-Taste drücken, um den Countdown des Kurzzeitmessers zu starten.

Diese Funktion verwenden, wenn ein Küchentimer zur genauen Messung der Zeit für verschiedene Vorgänge benötigt wird, z. B. zum Kochen von Eiern oder zum Gehenlassen von Teig vor dem Backen.

Diese Funktion ist nur verfügbar, wenn das Gerät ausgeschaltet oder im Bereitschaftsmodus ist.

Nach dem Ablauf der eingestellten Zeit **ertönt ein Signalton**.

Durch Drücken der EIN/AUS-Taste vor Ablauf des Timers schaltet sich dieser aus.



Garen und Aufwärmen mit Mikrowellen

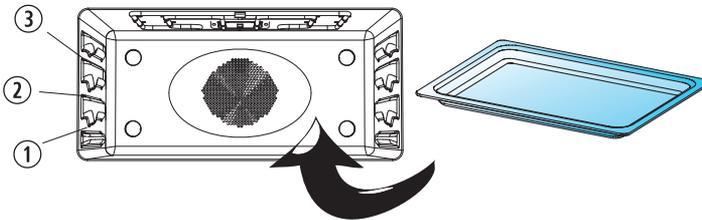


1. Den Multifunktionsknopf drehen, bis „Mikrowelle“ angezeigt wird.
2. Drehen Sie den Einstellknopf, um die Garzeit einzustellen.
3. Die OK-Taste drücken, um Ihre Einstellung zu bestätigen.
4. Drehen Sie den Einstellknopf, um die Mikrowellen-Leistungsstufe einzustellen.
5. Die Start-Taste drücken.



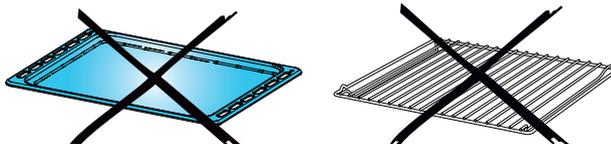
Diese Funktion dient zum normalen Garen und Aufwärmen von Gemüse, Fisch, Kartoffeln und Fleisch.

Benutzen Sie stets die **Glastropfschale** auf Einschubebene 1, wenn Sie ausschließlich mit der Mikrowellenfunktion garen.

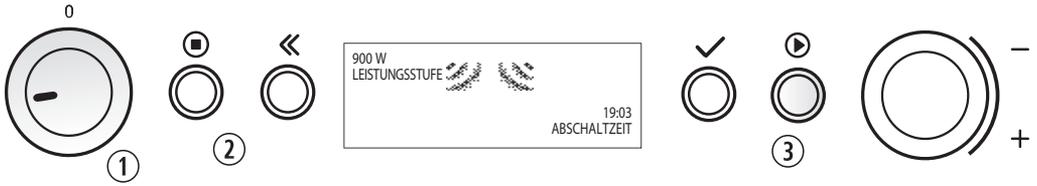


Leistungsstufe

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



Schnellstartfunktion



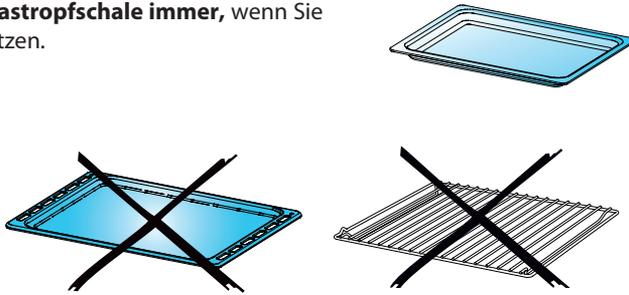
1. **Den Multifunktionsknopf drehen**, bis „Mikrowelle“ angezeigt wird.
2. **Die EIN-/AUS-Taste drücken.**
3. **Die Start-Taste drücken**, um automatisch mit der höchsten Mikrowellen-Leistungstufe und einer Garzeit von 30 Sekunden zu starten. Mit jedem weiteren Tastendruck wird die Zeit um 30 Sekunden verlängert.



Diese Funktion dient zum schnellen Aufwärmen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt, z. B. klare Suppen, Kaffee oder Tee.

Diese Funktion ist nur verfügbar, wenn das Gerät ausgeschaltet ist oder sich im Standby-Modus befindet und der Multifunktionsknopf auf „Mikrowelle“ eingestellt ist.

Benutzen Sie die Glastropfschale immer, wenn Sie diese Funktion benutzen.



Schnelles Vorheizen



1. **Drehen Sie den Multifunktionsknopf** in die Stellung „Schnelles Vorheizen“.
2. **Drehen Sie den Einstellknopf**, um die Temperatur einzustellen.
3. **Die Start-Taste drücken.**

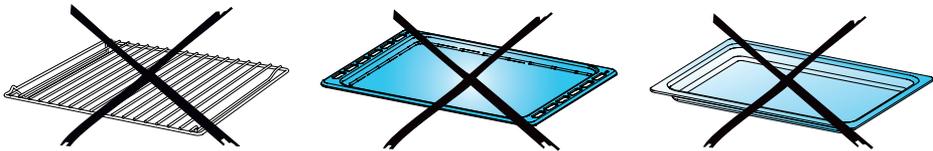


Benutzen Sie diese Funktion zum Vorheizen des leeren Garraums.

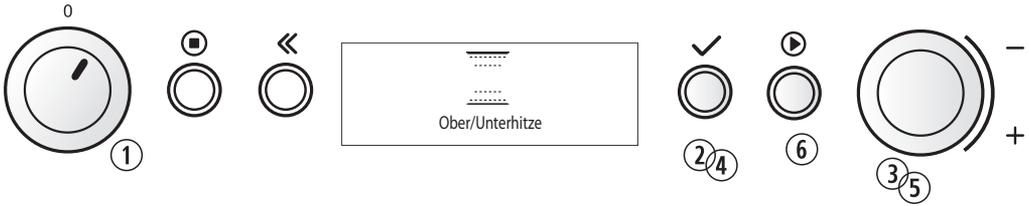
Beim Vorheizen muss der Garraum ebenso wie bei konventionellen Backöfen vor dem Kochen oder Backen leer sein.

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

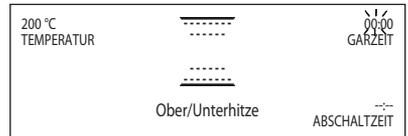
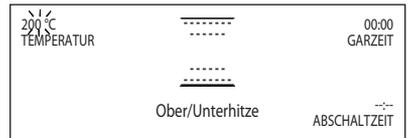
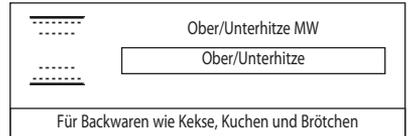
Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, hält das Gerät die eingestellte Temperatur 10 Minuten lang bei, bevor es sich ausschaltet. In dieser Zeit muss die Speise dazu gegeben und eine Heißluftfunktion ausgewählt werden, damit der Garvorgang beginnt.



Ober/Unterhitze



1. **Drehen Sie den Multifunktionsknopf** in die Stellung „Ober/Unterhitze“.
2. **Die OK-Taste drücken**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
3. **Drehen Sie den Einstellknopf**, um die Temperatur einzustellen.
4. **Die OK-Taste drücken**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
5. **Drehen Sie den Einstellknopf**, um die Garzeit einzustellen.
6. **Die Start-Taste drücken**.



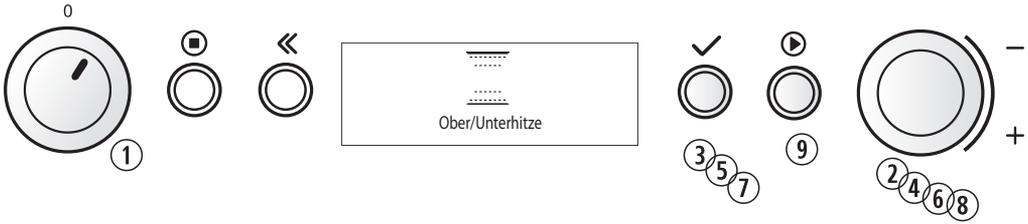
Verwenden Sie diese Funktion wie bei Ihrem herkömmlichen Backofen zum Backen von Keksen, Kuchen, Brötchen und Schaumgebäck/Meringen.

HINWEIS: Wenn keine Zeit eingestellt ist, läuft diese Funktion so lange, bis Sie die Tür öffnen oder die Stopp-Taste drücken. Wenn Sie diese Funktion nicht manuell stoppen, schaltet sie sich nach vier Stunden automatisch aus.

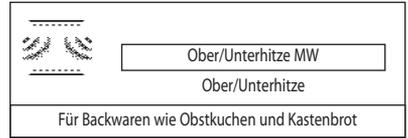
Wenn Sie mit Kochgeschirr garen, stellen Sie die Gefäße auf den Grillrost.

Verwenden Sie das Backblech für Brötchen und Pizzen.

Ober/Unterhitze MW



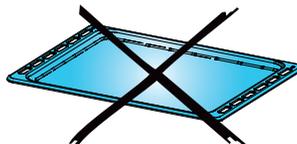
1. **Drehen Sie den Multifunktionsknopf** in die Stellung „Ober/Unterhitze“.
2. **Drehen Sie den Einstellknopf** in die Stellung „Ober/Unterhitze + MW“.
3. **Die OK-Taste drücken**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
4. **Drehen Sie den Einstellknopf**, um die Garzeit einzustellen.
5. **Die OK-Taste drücken**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
6. **Drehen Sie den Einstellknopf**, um die Temperatur einzustellen.
7. **Die OK-Taste drücken**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
8. **Drehen Sie den Einstellknopf**, um die Mikrowellen-Leistungsstufe einzustellen.
9. **Die Start-Taste drücken**.



Diese Funktion eignet sich zum Backen von Obstkuchen, Kastenbrot und gefrorenen Fertiggerichten.

Wahl der Leistungsstufe & Einschubebene

OBER/UNTERHITZE MW			
Gebrauchsempfehlung	Temperatur	Mikrowellen-Leistungsstufe	Schiene
Gratin, Fisch	Wie in den Rezepten empfohlen	350 W	2
Rösten		160 W	1
Brot		90 W	1
Anbräunen nur während des Garvorgangs		0 W	

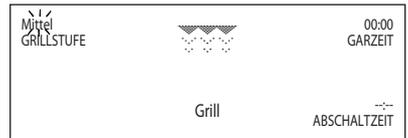
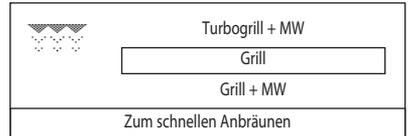


Grill



Lebensmittel wie Käsetoast, Steaks und Würstchen auf den Grillrost legen

1. **Drehen Sie den Multifunktionsknopf** in die Stellung „Grill“.
2. **Die OK-Taste drücken**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
3. **Drehen Sie den Einstellknopf**, um die Grill-Leistungsstufe einzustellen.
4. **Die OK-Taste drücken**, um Ihre Einstellung zu bestätigen.
5. **Drehen Sie den Einstellknopf**, um die Garzeit einzustellen.
6. **Die Start-Taste drücken**.



Diese Funktion verwenden, um der Speise eine knusprig braune Oberfläche zu verleihen.

Stellen Sie sicher, dass Ihre Utensilien hitzebeständig und ofenfest sind, bevor Sie sie zum Grillen verwenden.

Zum Grillen **keine Utensilien aus Kunststoff verwenden**. Sie würden schmelzen. Auch Papier oder Gegenstände aus Holz sind dafür nicht geeignet.

Wahl der Leistungsstufe & Einschubebene

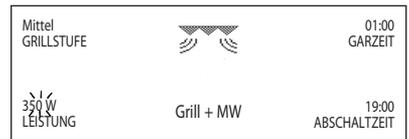
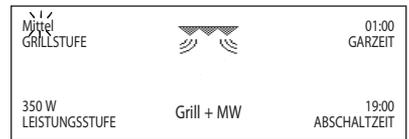
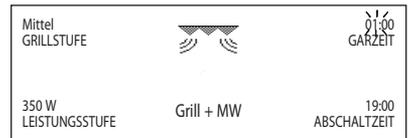
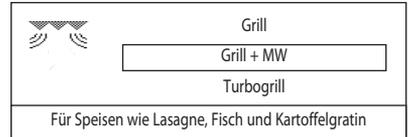
Den Grill 3 – 5 Minuten auf der Grill-Leistungsstufe „Hoch“ vorheizen.

GRILL		
Gebrauchsempfehlung	Grillstufe	Schiene
Käsetoast, Hamburger, Fleisch	Hoch	3
Würstchen, Grill	Mittel	3
Leichtes Anbräunen der Speisenoberfläche	Hoch	

Grill + MW



1. **Drehen Sie den Multifunktionsknopf** in die Stellung „Grill“.
2. **Drehen sie den Einstellknopf** in die Stellung „Grill + MW“.
3. **Die OK-Taste drücken**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
4. **Drehen Sie den Einstellknopf**, um die Garzeit einzustellen.
5. **Die OK-Taste drücken**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
6. **Drehen Sie den Einstellknopf**, um die Grill-Leistungsstufe einzustellen.
7. **Die OK-Taste drücken**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
8. **Drehen Sie den Einstellknopf**, um die Mikrowellen-Leistungsstufe einzustellen.
9. **Drücken Sie die Starttaste**



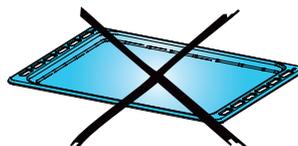
Diese Funktion verwenden, um Speisen wie Lasagne, Fisch und Kartoffelgratins zu garen.

Die maximale Mikrowellenleistung bei Verwendung von “Grill + MW” ist auf eine Werkseinstellung begrenzt.

Legen Sie die Speise auf den Grillrost oder auf den Glasdreheller.

Wahl der Leistungsstufe & Einschubebene

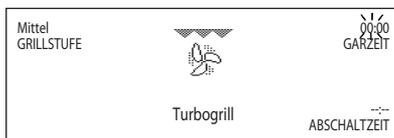
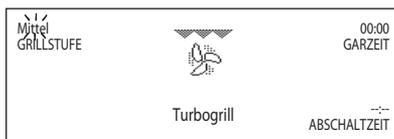
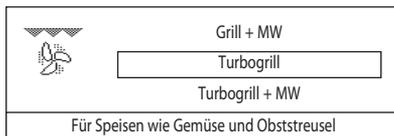
GRILL + MW			
Gebrauchsempfehlung	Grillstufe	Mikrowellen-Leistungsstufe	Stufe
Gratin	Mittel	350 W	1
Hähnchenteile, Gemüse	Mittel	160 – 350 W	2
Fisch	Hoch	90 W	3
Anbräunen nur während des Garvorgangs	Hoch	0 W	



Turbogrill



1. Den Multifunktionsknopf drehen, bis Grill angezeigt wird.
2. Den Einstellknopf drehen, bis "Turbogrill" angezeigt wird.
3. Die OK-Taste drücken, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
4. Drehen Sie den Einstellknopf, um die Grill-Leistungstufe einzustellen.
5. Die OK-Taste drücken, um Ihre Einstellung zu bestätigen.
6. Drehen Sie den Einstellknopf, um die Garzeit einzustellen.
7. Die Start-Taste drücken.



Benutzen Sie diese Funktion zum Garen von Speisen wie Hähnchenteilen, gratiniertem Gemüse und Obst.

Legen Sie das Gargut auf den Grillrost.

Stellen Sie sicher, dass Ihre Utensilien hitzebeständig und ofenfest sind, bevor Sie sie zum Grillen verwenden.

Zum Grillen **keine Utensilien aus Kunststoff verwenden**. Sie würden schmelzen. Auch Papier oder Gegenstände aus Holz sind dafür nicht geeignet.

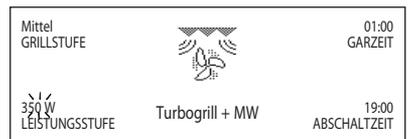
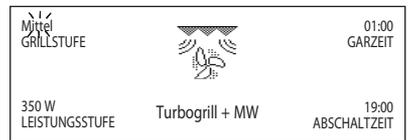
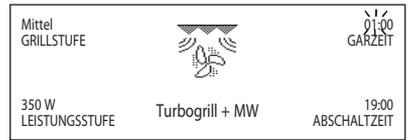
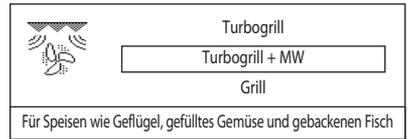
Wahl der Leistungsstufe & Einschubebene

TURBOGRILL		
Gebrauchsempfehlung	Grillstufe	Schiene
Hähnchenfilet	Hoch	2
Gratinierte Tomaten	Mittel	2
Obstgratin	Hoch	1
Anbräunen nur während des Garvorgangs	Hoch	

Turbogrill + MW



1. Den Multifunktionsknopf drehen, bis Grill angezeigt wird.
2. Den Einstellknopf drehen, bis „Turbogrill + MW“ angezeigt wird.
3. Die OK-Taste drücken, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
4. Drehen Sie den Einstellknopf, um die Garzeit einzustellen.
5. Die OK-Taste drücken, um Ihre Einstellung zu bestätigen.
6. Drehen Sie den Einstellknopf, um die „Turbogrill“-Leistungsstufe einzustellen.
7. Die OK-Taste drücken, um Ihre Einstellung zu bestätigen.
8. Drehen Sie den Einstellknopf, um die Mikrowellen-Leistungsstufe einzustellen.
9. Drücken Sie die Starttaste



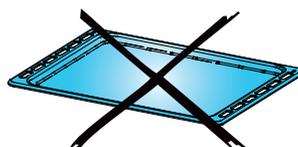
Diese Funktion zum Garen von gefülltem Gemüse und Hähnchenstücken verwenden.

Wahl der Leistungsstufe & Einschubebene

Die maximale Mikrowellenleistung bei Verwendung von „Turbogrill + MW“ ist auf eine Werkseinstellung begrenzt.

Legen Sie das Gargut auf den Grillrost.

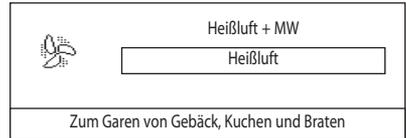
TURBOGRILL + MW			
Gebrauchsempfehlung	Grillstufe	Mikrowellen-Leistungsstufe	Stufe
Hähnchenhälften	Mittel	350 W	2
Gefülltes Gemüse	Mittel	160 – 350 W	2
Hähnchenkeulen	Hoch	350 W	2
Backäpfel	Mittel	160 – 350 W	3
Gebackener Fisch	Hoch	160 – 350 W	2



Heißluft



1. **Drehen Sie den Multifunktionsknopf** in die Stellung „Heißluft“.
2. **Die OK-Taste drücken**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
3. **Drehen Sie den Einstellknopf**, um die Temperatur einzustellen.
4. **Die OK-Taste drücken**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
5. **Drehen Sie den Einstellknopf**, um die Garzeit einzustellen.
6. **Die Start-Taste drücken**.



Nutzen Sie diese Funktion zur Zubereitung von Schaumgebäck, Gebäck, Rühr- und Biskuitkuchen, Soufflés, Geflügel und Braten.

Nach dem Beginn des Vorheizvorgangs kann die Garzeit ganz einfach mit dem Einstellknopf eingestellt werden. Die Zurück-Taste verwenden, um die Endtemperatur nochmals zu ändern.



Das Gargut immer auf den Grillrost legen, damit die Luft ungehindert um die Speise zirkulieren kann.

Zum Backen von Kleingebäck wie Plätzchen oder Brötchen **das Backblech verwenden**.

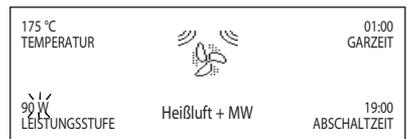
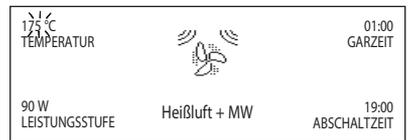
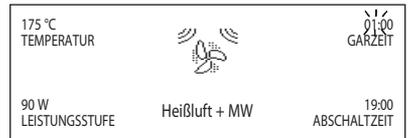
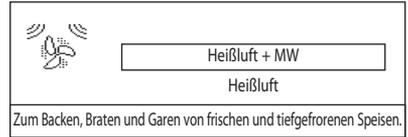


LEBENSMITTEL	ZUBEHÖRTEILE	OFENTEMPERATUR IN °C	GARZEIT
Roastb Med (1,3–1,5 kg)	Geschirr auf Grillrost	170–180 °C	40 – 60 Min
Schweinebraten (1,3 – 1,5 kg)	Geschirr auf Grillrost	160 – 170 °C	70 – 80 Min
Ganzes Hähnchen (1,0 – 1,2 Kg)	Geschirr auf Grillrost	210–220 °C	50 – 60 Min
Rührkuchen (schwer)	Kuchenform auf Grillrost	160 – 170 °C	50 – 60 Min
Rührkuchen (leicht)	Kuchenform auf Grillrost	170–180 °C	30 – 40 Min
Kekse	Backblech	170–180 °C VORGEHEIZTES GERÄT	10 – 12 Min
Brotlaib	Backform auf Grillrost	180 – 200 °C VORGEHEIZTES GERÄT	30 – 35 Min
Brötchen	Backblech	210–220 °C VORGEHEIZTES GERÄT	10 – 12 Min
Meringue	Backblech	100 – 120 °C VORGEHEIZTES GERÄT	40 – 50 Min

Heißluft + MW



1. **Drehen Sie den Multifunktionsknopf** in die Stellung "Heißluft".
2. **Drehen Sie den Einstellknopf**, bis "Heißluft + MW" angezeigt wird.
3. **Die OK-Taste drücken**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
4. **Drehen Sie den Einstellknopf**, um die Garzeit einzustellen.
5. **Die OK-Taste drücken**, um Ihre Einstellung zu bestätigen.
6. **Drehen Sie den Einstellknopf**, um die Temperatur einzustellen.
7. **Die OK-Taste drücken**, um Ihre Einstellung zu bestätigen.
8. **Drehen Sie den Einstellknopf**, um die Mikrowellen-Leistungseinstellung einzustellen.
9. **Die Start-Taste drücken**.



Benutzen Sie diese Funktion zur Zubereitung von Braten, Geflügel, Folienkartoffeln, tiefgekühlten Fertiggerichten, Biskuitkuchen, Gebäck, Fisch und Desserts.

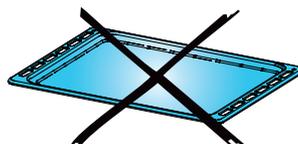
Das Gargut immer auf den Grillrost legen, damit die Luft ungehindert um die Speise zirkulieren kann.

Die maximale Mikrowellenleistung bei Verwendung von "Heißluft + MW" ist auf eine Werkseinstellung begrenzt.

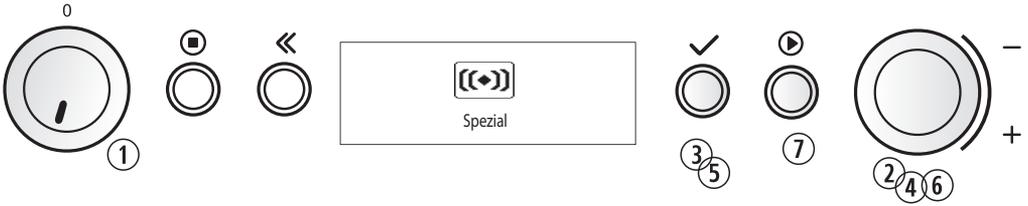


Wahl der Leistungsstufe & Einschubebene

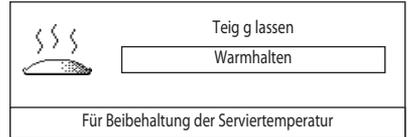
HEISSLUFT + MW		
Gebrauchsempfehlung	Mikrowellen-Leistungseinstufe	Stufe
Geflügel und Gratins	350 W	3
Gebackener Fisch	160 – 350 W	2
Rösten	160 W	2
Brot, Kuchen	90 W	1
Anbräunen nur während des Garvorgangs	0 W	-



Sonderfunktionen (Special) - Warmhalten



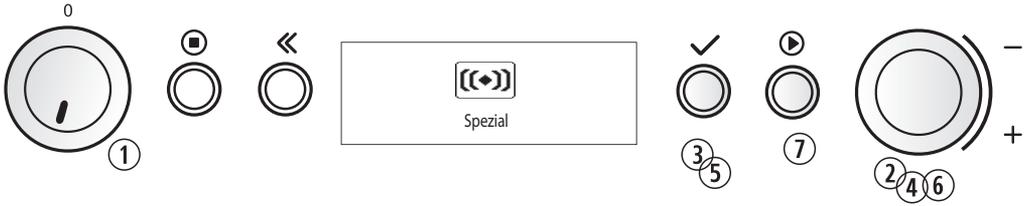
1. **Drehen Sie den Multifunktionsknopf** in die Stellung "Sonderfunktionen".
2. **Drehen sie den Einstellknopf** in die Stellung "Warmhalten".
3. **Die OK-Taste drücken**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
4. **Drehen Sie den Einstellknopf**, um die Garzeit einzustellen.
5. **Die OK-Taste drücken**, um Ihre Einstellung zu bestätigen.
6. **Drehen Sie den Einstellknopf**, um die Temperatur einzustellen.
7. **Drücken Sie die Starttaste**



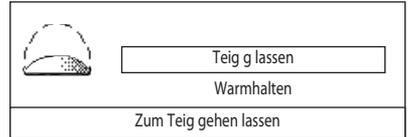
Diese Funktion eignet sich zum Warmhalten von Speisen bei Serviertemperatur (60 °C) für eine bestimmte Zeitdauer.

HINWEIS: Wenn keine Zeit eingestellt ist, läuft diese Funktion so lange, bis Sie die Tür öffnen oder die Stopp-Taste drücken. Wenn Sie diese Funktion nicht manuell stoppen, schaltet sie sich nach vier Stunden automatisch aus.

Spezial - Gehenlassen von Teig



1. **Drehen Sie den Multifunktionsknopf** in die Stellung "Spezial".
2. **Drehen sie den Einstellknopf** in die Stellung zum Gehenlassen von Teig.
3. **Die OK-Taste drücken**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
4. **Drehen Sie den Einstellknopf**, um die Garzeit einzustellen.
5. **Die OK-Taste drücken**, um Ihre Einstellung zu bestätigen.
6. **Drehen Sie den Einstellknopf**, um die Temperatur einzustellen.
7. **Drücken Sie die Starttaste**



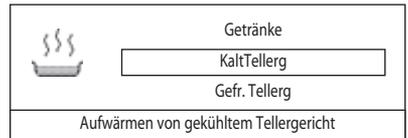
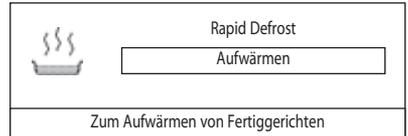
Verwenden Sie diese Funktion zum Gehenlassen von Teig. Die Ofentemperatur bleibt dabei konstant bei 35 °C.

HINWEIS: Wenn keine Zeit eingestellt ist, läuft diese Funktion so lange, bis Sie die Tür öffnen oder die Stopp-Taste drücken. Wenn Sie diese Funktion nicht manuell stoppen, schaltet sie sich nach vier Stunden automatisch aus.

Aufwärm-Autom.



1. **Drehen Sie den Multifunktionsknopf** in die Stellung "Automatik".
2. **Drehen sie den Einstellknopf** in die Stellung "Aufwärm-Autom.".
3. **Die OK-Taste drücken**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
4. **Den Einstellknopf drehen**, um die Art der Speise auszuwählen.
5. **Die OK-Taste drücken**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
6. **Drehen Sie den Einstellknopf**, um das Gewicht einzustellen.
7. **Die OK-Taste drücken**, um Ihre Einstellung zu bestätigen.
8. **Drücken Sie die Start-Taste** (der Ofen kann vorschlagen, welches Zubehör Sie verwenden sollten).
9. **Drücken Sie erneut die Start-Taste.**



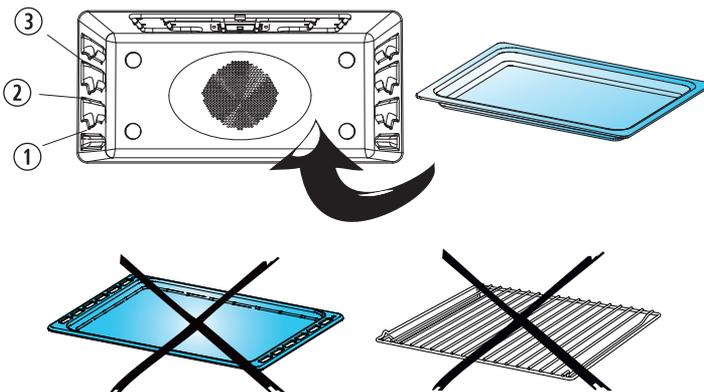
Benutzen Sie diese Funktion zum Aufwärmen von tiefgefrorenen, gekühlten oder zimmertemperierten Fertiggerichten.

Die Speise auf einen mikrowellengeeigneten und hitzebeständigen Teller oder in ein entsprechendes Kochgeschirr geben.

Sicherstellen, dass das Gerät vor Verwendung dieser Funktion auf Zimmertemperatur abgekühlt ist, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

Einige Speisenarten müssen während dem Garen gerührt werden. In diesen Fällen hält das Gerät an und zeigt Ihnen an, welche Handlung Sie ausführen müssen.

Benutzen Sie stets die Glastropfschale auf Einschubebene 1, wenn Sie ausschließlich mit der Mikrowellenfunktion garen.



Aufwärm-Autom.

Wenn Sie eine Speise im Kühlschrank aufbewahrt oder zum Aufwärmen auf einen Teller gegeben haben, arrangieren Sie die dickeren, kompakteren Teile außen und die dünneren, weniger kompakten Teile in der Mitte des Tellers.

Dünnere Fleischscheiben übereinander legen oder in Schichten anordnen.

Dickere Scheiben (z.B. Hackbraten) und Würstchen sollten eng aneinander angeordnet werden.

Eine Stehzeit von 1-2 Minuten verbessert das Ergebnis, vor allem beim Aufwärmen von Tiefkühlkost.

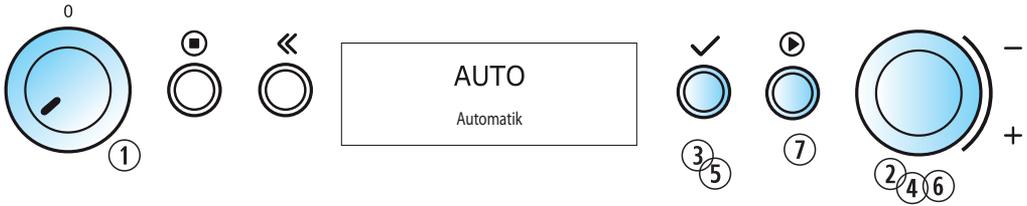
Verwenden Sie bei dieser Funktion immer die mitgelieferte Abdeckhaube; nur zum Aufwärmen von gekühlten Suppen ist die Abdeckhaube nicht erforderlich.

Sind die Speisen so verpackt, dass sie bereits eine Abdeckung haben, die Verpackung zwei- bis dreimal anstechen, damit der beim Aufwärmen entstehende Druck entweichen kann.

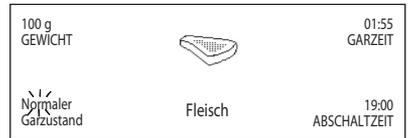
Frischhaltefolie mit einer Gabel einstechen, damit der sich aufbauende Druck entweichen kann und die Folie durch den entstehenden Dampf nicht platzt.

EMPFOHLENES GEWICHT		
	Fertiggericht , gekühlt (250 g – 500 g)	Bereiten Sie das Gargut entsprechend o. g. Empfehlungen vor. Beim Garen abdecken.
	Fertiggericht , gefroren (250 g – 500 g)	Die Anweisungen auf der Verpackung bezüglich Belüftung, Einstechen usw. beachten.
	Suppe , gekühlt (1 - 4 Portionen)	Wärmen Sie die Suppe in mehreren separaten oder einer großen Schüssel ohne Abdeckhaube auf.
	Getränk (1 - 4 Portionen)	Ohne Abdeckhaube aufwärmen und einen Metalllöffel in den Becher bzw. die Tasse geben.
Für Speisen, die nicht in dieser Tabelle aufgelistet sind und die mehr oder weniger wiegen als das empfohlene Gewicht, müssen Sie den Vorgang zum "Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle" beachten		

Rapid Defrost



1. Den Multifunktionsknopf in Automatikstellung drehen.
2. Drehen sie den Einstellknopf in die Stellung „Rapid Defrost.“.
3. Die OK-Taste drücken, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
4. Den Einstellknopf drehen, um die Art der Speise auszuwählen, die Sie auftauen möchten.
5. Die OK-Taste drücken, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
6. Drehen Sie den Einstellknopf, um das Gewicht der Speise einzustellen.
7. Die Start-Taste drücken.



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

Die automatische Auftaufunktion ist nur für Speisen mit einem Nettogewicht der Speise von 100 g bis 3 kg vorgesehen.

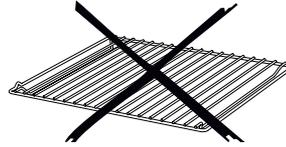
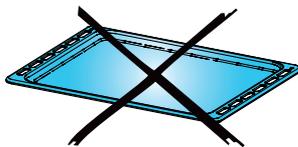
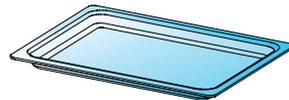
Setzen Sie die Speise immer auf den Glasdrehteller auf Einschubebene 1.

Nach der Hälfte der Auftauzeit hält das Gerät an und es erscheint die Meldung „SPEISE WENDEN“.

- Öffnen Sie die Tür
- Wenden Sie die Speise.
- Schließen Sie die Tür und setzen Sie den Betrieb durch Drücken der Start-Taste fort.

Am Ende des Auftauvorgangs schaltet das Gerät automatisch in den manuellen Auftaumodus und wartet, bis Sie eine weitere Auftauzeit einstellen. Wenn kein weiteres Auftauen nötig ist, drücken Sie die Stopp-Taste und nehmen die aufgetaute Speise heraus.

Benutzen Sie die Glastropfschale immer, wenn Sie diese Funktion benutzen.



TIEFGEKÜHLTE SPEISEN:

Ein niedrigeres Gewicht wählen **wenn die Speisen wärmer** als die Tiefkühltemperatur (-18 °C) sind.
Ein höheres Gewicht wählen **wenn die Speisen kälter** als die Tiefkühltemperatur (-18 °C) sind.

GEWICHT:

Bei dieser Funktion muss das Nettogewicht der Speise bekannt sein. Das Gerät berechnet anschließend automatisch die Zeit bis zur Beendigung des Vorgangs.

Wenn das Gewicht niedriger oder höher als empfohlen ist: Befolgen Sie die Anweisung im Abschnitt „Garen und Auftauen mit Mikrowellen“ und stellen Sie beim Auftauen 160 W ein.



LEBENSMITTEL		HINWEISE
*** 	Fleisch (100 g - 2,0 kg)	Hackfleisch, Koteletts, Steaks oder Braten. Die Speise bei Aufforderung des Gerätes wenden.
*** 	Geflügel (100 g - 3,0 kg)	Ganze Hähnchen, Hähnchenstücke oder Hähnchenfilets. Die Speise bei Aufforderung des Gerätes wenden.
*** 	Fisch (100 g - 2 kg)	Ganze Fische, Fischsteaks oder Fischfilets. Die Speise bei Aufforderung des Gerätes wenden.
*** 	Gemüse (100 g - 2 kg)	Mischgemüse, Erbsen, Brokkoli usw. Die Speise bei Aufforderung des Gerätes wenden.
*** 	Brot (100 g - 2 kg)	Brotlaibe, süße oder herzhaft Brötchen. Die Speise bei Aufforderung des Gerätes wenden.
Für Speisen, die nicht in dieser Tabelle aufgelistet sind und wenn das Gewicht unter oder über dem empfohlenen Gewicht liegt, den Vorgang für „Garen und Auftauen mit Mikrowellen“ befolgen und stellen Sie beim Auftauen 160 W ein.		

Manuelles Auftauen

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

Überprüfen Sie die Speisen in regelmäßigen Abständen. Mit der Zeit wissen Sie aus Erfahrung, welche Garzeiten die unterschiedlichen Mengen benötigen.

Tiefkühlkost in Gefrierbeuteln, Frischhaltefolie oder Pappverpackungen können direkt mit der Verpackung zum Auftauen in das Gerät gestellt werden, solange diese keine Metallteile (z. B. Drahtverschlüsse) enthält.

Die Auftauzeit wird auch durch die Verpackungsform beeinflusst. Speisen in flachen Verpackungen tauen schneller auf als dicke Blöcke.

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

Benutzen Sie stets die Glastropfschale auf Einschubebene 1, wenn Sie ausschließlich mit der Mikrowellenfunktion garen.

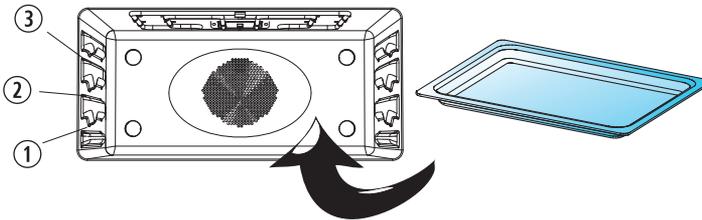
Decken Sie bestimmte Speisebereiche (z. B. Hähnchenkeulen oder -flügel) mit Alufolie-Stücken ab, sobald diese warm werden.

Wenden Sie große Speisestücke nach halber Auftauzeit.

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

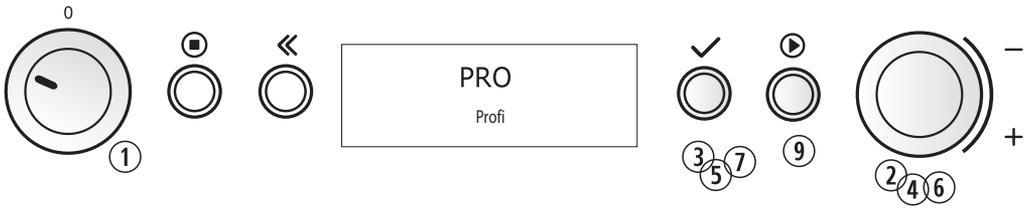
Die Auftauzeit sollte lieber etwas geringer bemessen und der Auftauprozess während der Stehzeit abgeschlossen werden.

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

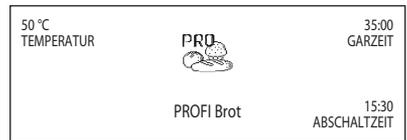
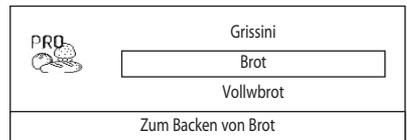
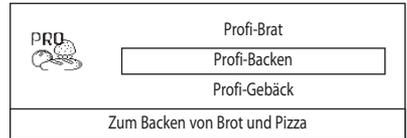


Profi-Backen

Diese Funktion eignet sich zum Backen von Brot und Pizza.



1. **Drehen sie den Multifunktionsknopf** in die "Profi"-Stellung.
2. **Drehen Sie den Einstellknopf** in die Stellung zum "Profi-Backen".
3. **Die OK-Taste drücken**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
4. **Den Einstellknopf drehen**, um die Art der Speise auszuwählen.
5. **Die OK-Taste drücken**, um Ihre Einstellung zu bestätigen.
6. **Der Ofen startet das Vorheizen** des Garraums. Sobald das Vorheizen abgeschlossen ist, fordert der Ofen Sie dazu auf Ihre Speise hinein zu geben und dann mit dem Garen fortzufahren.
7. **Die Speise hineingeben** und die Taste „Start“ drücken.

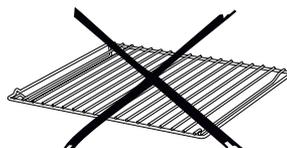
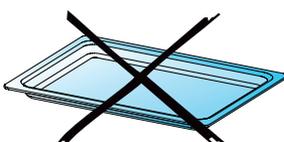


HINWEIS:

Das Gerät läuft vier Stunden lang kontinuierlich, wenn keine Gardauer eingestellt ist.

Die OK-Taste drücken und dann den Einstellknopf drehen, um die verbleibende Gardauer einzustellen. Der Kurzzeitmessers startet mit dem Rückzählen und das Garen stoppt, wenn das Programmende erreicht ist.

GARGUT		UTENSILIEN	EINSCHUBEBENE	GARRAUM °C	ZEIT	BELAG HINZUFÜGEN
	Brot	Backblech	Schiene 2	170 °C	35 Min	
	Vollw Brot	Backblech	Schiene 2	190 °C	30 Min	
	Pizza mit dickem Boden	Backblech	Schiene 2	175 °C	15 + 20 Min	NACH 15 MIN
	Dünne Pizza	Backblech	Schiene 2	230 °C	10 – 15 Min	
	Fladenbrot	Backblech	Schiene 2	185 °C	35 – 40 Min	
	Grissini	Backblech	Schiene 2	160 °C	20 – 30 Min	

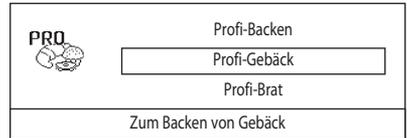


Profi-Gebäck

Diese Funktion eignet sich zum Backen von Gebäck.



1. **Drehen sie den Multifunktionsknopf** in die "Profi"-Stellung.
2. **Drehen Sie den Einstellknopf** in die Stellung „Profi-Gebäck“.
3. **Die OK-Taste drücken**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
4. **Den Einstellknopf drehen**, um die Art der Speise auszuwählen.
5. **Die OK-Taste drücken**, um Ihre Einstellung zu bestätigen.
6. **Der Ofen startet das Vorheizen** des Garraums. Sobald das Vorheizen abgeschlossen ist, fordert der Ofen Sie dazu auf Ihre Speise hinein zu geben und dann mit dem Garen fortzufahren.
7. **Die Speise hineingeben** und die Taste „Start“ drücken.

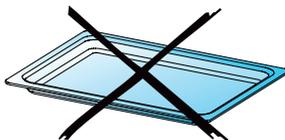


HINWEIS:

Das Gerät läuft vier Stunden lang kontinuierlich, wenn keine Gardauer eingestellt ist.

Die OK-Taste drücken und dann den Einstellknopf drehen, um die verbleibende Gardauer einzustellen. Der Kurzzeitmessers startet mit dem Rückzählen und das Garen stoppt, wenn das Programmende erreicht ist.

GARGUT		UTENSILIEN	EINSCHUBEBENE	GARRAUM °C	ZEIT
	Beignets	Backblech	Schiene 2	160 °C	30 – 40 Min
	CROISSANTS	Backblech	Schiene 2	140 °C	20 – 30 Min
	Biskuitkuchen	Blech und Grillrost	Schiene 1	150 °C	30 – 40 Min
	Pflaumenkuchen	Blech und Grillrost	Schiene 1	150 °C	75 – 85 Min
	Mürbeteig	Blech und Grillrost	Schiene 1	160 °C	25 – 35 Min



Profi-Braten

Diese Funktion eignet sich zur Zubereitung von Braten.

Diese Funktion dient hauptsächlich der Verwendung mit dem Garthermometer, aber kann auch als traditioneller Ofen ohne die Sonde laufen.



1. **Drehen sie den Multifunktionsknopf** in die Profi-Stellung.
2. **Drehen Sie den Einstellknopf** in die Stellung „Profi-Brat“.
3. **Die OK-Taste drücken**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
4. **Den Einstellknopf drehen**, um die Art der Speise auszuwählen.
5. **Die OK-Taste drücken**, um Ihre Einstellung zu bestätigen.
6. **Der Ofen startet das Vorheizen** des Garraums. Sobald der Ofen vorgeheizt ist, werden Sie gefragt, ob Sie das Garthermometer verwenden möchten oder nicht.

	Profi-Gebäck
	Profi-Brat
	Profi-Backen
Für Bratenzubereitung	

	Manueller Modus
	Kalb-Schw
	Roastb Engl
Zum Braten von Kalb-Schwein	

MIT SPEISESONDE:

7. **Öffnen Sie die Tür**, geben Sie die Speise hinein (mit der richtig positionierten Sonde) und verbinden Sie die Sonde.
8. **Drücken Sie die Start-Taste** und der Ofen startet automatisch mit dem Anbräunen.

OHNE SPEISESONDE:

7. **Öffnen Sie die Tür**, geben Sie die Speise hinein.
8. **Drücken Sie die Start-Taste** und der Ofen startet automatisch mit dem Anbräunen.

BITTE BEACHTEN SIE HIERBEI:

Die für die Sonde eingestellte Temperatur oder die Gardauer lässt sich während des Garvorgangs jederzeit ändern, indem Sie einfach den Einstellknopf drehen.

Diese Funktion erfordert die Zugabe von Wasser während dem Garen. Der Ofen piept, entweder 12 oder 20 Minuten während dem Garen um Sie aufzufordern Wasser zuzufügen. Wasser kann später zugegeben werden, wenn jedoch kein Wasser zugegeben wird, ist das Ergebnis nicht so gut.

Nach Ablauf der Garzeit können Sie (bei Bedarf) mit dem Garen fortfahren, indem Sie durch Drehen des Einstellknopfs die Garzeit verlängern.

GARGUT		UTENSILIEN	EINSCHUBEBENE	GARRAUM °C	SONDE °C	ZEIT	WASSER HINZUFÜGEN
	Schweine-/Kalbsbraten	Bräter auf Grillrost	Schiene 1	190 °C	68 °C	50 – 80 Min	NACH 20 MIN
	Roastbeef (englisch)	Grillrost auf Glastropfschale	Schiene 1	200 °C	48 °C	35 Min	NACH 12 MIN
	Roastbeef (medium)	Grillrost auf Glastropfschale	Schiene 1	200 °C	54 °C	55 Min	NACH 12 MIN
	Brathähnchen	Bräter auf Grillrost	Schiene 1	200 °C	85 °C	60 – 80 Min	NACH 20 MIN
	LAMMKEULE (medium)	Bräter auf Grillrost	Schiene 1	190 °C	70 °C	70 Min	NACH 20 MIN
	Lammkeule (durchgebraten)	Bräter auf Grillrost	Schiene 1	190 °C	75 °C	90 Min	NACH 20 MIN
	Manueller Modus	Ofenfest	Schiene 1 oder 2	50 – 250 °C	45 – 90 °C	0-4 STUNDEN	

Reinigung und Pflege

Im Normalfall müssen Sie das Gerät nur reinigen.

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

- i** **Verwenden Sie keine Metallschwämme, Scheuermittel, Stahlwolle, rauhe Geschirrtücher usw.** Diese können das Bedienfeld und die inneren und äußeren Oberflächen beschädigen. Benutzen Sie zum Reinigen einen Schwamm und ein mildes Reinigungsmittel oder ein Papiertuch mit Glasreiniger-Spray. Sprühen Sie den Glasreiniger auf das Papiertuch. **Auf keinen Fall** direkt in das Gerät sprühen.

Reinigen sie den Boden des Garraums in regelmäßigen Abständen, besonders wenn Speisen übergelaufen sind.

Ein mildes Reinigungsmittel, Wasser und ein weiches Tuch zum Reinigen der Innenraumflächen sowie der Innen- und Außenseite der Gerätetür und der Türöffnung verwenden.

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

Bei hartnäckiger Verschmutzung lassen Sie eine Tasse Wasser 2 bis 3 Minuten lang im Garraum kochen. Der Dampf weicht die Verschmutzungen auf.

- i** **Verwenden Sie zur Reinigung Ihres Mikrowellengerätes keine Dampfreiniger.**

Stellen Sie zur Beseitigung von unangenehmen Gerüchen im Garraum eine Tasse Wasser mit etwas Zitronensaft und kochen Sie das Wasser einige Minuten lang.

Bei hartnäckiger Verschmutzung lassen Sie eine Tasse Wasser 2 bis 3 Minuten lang im Garraum kochen. Der Dampf weicht die Verschmutzungen auf.

Das Grillelement muss nicht gereinigt werden, da durch die starke Hitze eventuell vorhandene Fettspritzer verbrennen. Die obere Wand des Garraums muss jedoch regelmäßig gereinigt werden. Verwenden Sie dazu warmes Wasser, ein Reinigungsmittel und einen Schwamm. Wenn der Grill nicht regelmäßig verwendet wird, sollte er einmal im Monat für 10 Minuten eingeschaltet werden, um Spritzer verdampfen zu lassen.

SPÜLMASCHINENFESTES ZUBEHÖR:

ROST



Backblech



Glastropfschale



Abdeckhaube



SORGFÄLTIGE REINIGUNG:

Die Sonde sollte mit einer sanften Reinigungslösung gereinigt werden.



- i** Die Speisesonde darf bei der Reinigung **niemals in Wasser getaucht werden**. Wischen Sie diese nach dem Gebrauch einfach mit einem sauberen feuchten Tuch oder einem Küchentuch ab.
- i** **Keine Topfkratzer aus Stahlwolle verwenden**. Diese zerkratzen die Oberfläche.

Daten zur Überprüfung der Heizleistung

IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT IEC 60705.

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

Test	Menge	Ungefähre Dauer	Leistungsstufe	Rechteckige
Pudding	1000 g	11 Min	750 W	Pyrex 3.227
Biskuitkuchen	475 g	6 Min	750 W	Pyrex 3.827
Hackbraten	900 g	16 Min	750 W	Pyrex 3.838
Kartoffelgratin	1100 g	25 – 28 Min	Heißluft 200 °C + 350 W	Pyrex 3.827
Kuchen	700 g	25 Min	Ober/Unterhitze 200 °C + 90 W	Pyrex 3.827
Geflügel	1000 g	30-32 Min	Heißluft 220 °C + 350 W	Pyrex 3.827
Fleisch auftauen	500 g	10 1/2 Min	Rapid Defrost	Glastropfschale

Technische Daten

Versorgungsspannung	230 V / 50 Hz
Eingangsnennleistung	2.800 W
Sicherung	16 A
Ausgangsleistung MW	850 W
Grill	1.600 W
Heißluft	1.200 W
Unter-/Oberhitze Heizelement	1.000 W
Außenabmessungen (H x B x T)	455x595x560
Innenabmessungen (H x B x T)	210x450x420

Hinweise zum Gebrauch und Empfehlungen

So lesen Sie die Gartabelle

Die Tabelle zeigt die optimalen Funktionen für eine bestimmte Speisenart an. Die Garzeiten, wo angegeben, gelten ab dem Moment, in dem Sie das Gargut in den Ofen geben wird, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu.

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

Für beste Ergebnisse, die Hinweise in der Gartabelle zur Auswahl der zu verwendenden Zubehörteile (falls mitgeliefert) befolgen.

Frischhaltefolie und Beutel

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

Frischhaltefolie mit einer Gabel einstechen, damit der sich aufbauende Druck entweichen kann und die Folie durch den entstehenden Dampf nicht platzt.

Flüssigkeiten

Flüssigkeiten können ohne vorherige Blasenbildung überhitzen. Dies kann zum plötzlichen Überkochen von heißen Flüssigkeiten führen.

Um dies zu vermeiden:

1. Verwenden Sie möglichst keine hohen, schmalen Gefäße mit engem Hals.
2. Die Flüssigkeit umrühren, bevor das Gefäß in den Garraum des Mikrowellengerätes gestellt wird und einen Teelöffel im Gefäß lassen.
3. Nehmen Sie nach dem Erwärmen den Behälter vorsichtig aus dem Mikrowellengerät und rühren Sie vorsichtig um.

Lebensmittel Garen

Da die Mikrowellen die Lebensmittel nur bis auf eine bestimmte Tiefe durchdringen, sollten die Teile - wenn es mehrere sind, die gleichzeitig gegart werden müssen - kreisförmig angeordnet werden, um mehr Außenstücke zu erzeugen.

Kleine Stücke garen schneller als große Stücke.

Schneiden Sie für gleichmäßiges Garen die Lebensmittel in gleich große Stücke.

Feuchtigkeit verdampft während des Garens mit Mikrowellen.

Eine mikrowellengeeignete Abdeckhaube hilft Feuchtigkeitsverlust zu verringern.

Die meisten Lebensmittel garen weiter, wenn die Mikrowellengarzeit beendet ist. Sehen Sie daher immer eine Stehzeit vor, um den Garvorgang abzuschließen.

Üblicherweise ist es erforderlich, während des Mikrowellengarens umzurühren. Bringen Sie beim Umrühren die gegarten Portionen an den Außenrändern in die Mitte und die weniger gegarten, mittleren Portionen an die Außenseite.

Dünnere Fleischscheiben übereinander legen oder in Schichten anordnen. Dickere Scheiben (z.B. Hackbraten) und Würstchen sollten eng aneinander angeordnet werden.

Babynahrung

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

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

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

Tiefgefrorenes

Für ein optimales Ergebnis empfehlen wir, direkt auf dem Glasdrehsteller aufzutauen. Bei Bedarf ist es möglich, einen leichten, Mikrowellen-geeigneten Plastikbehälter zu verwenden.

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

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

Anleitung zur Fehlersuche

Das Gerät funktioniert nicht

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

Kundendienst

Bevor Sie den Kundenservice rufen

1. Zuerst versuchen, die Störung anhand der unter „Anleitung zur Fehlersuche“ beschriebenen Empfehlungen selbst zu beheben.
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

Falls die Störung nach den vorstehend beschriebenen Kontrollen weiter besteht, wenden Sie sich bitte an den nächstgelegenen Kundenservice.

Sie benötigen dabei folgende Angaben:

- Eine kurze Beschreibung der Störung;
- Gerätetyp und Modellnummer;
- die Servicenummer (die Zahl nach dem Wort Service auf dem Typenschild), befindet sich rechts im Geräteinnenraum (bei offener Gerätetür sichtbar).

Entsorgung von Altgeräten

- Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Bei einer Verschrottung muss das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften entsorgt werden. Das Gerät vor dem Entsorgen funktionsuntüchtig machen, Netzkabel abschneiden.
- Für weitere Informationen zur Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten, die zuständige örtlichen Behörde, die Müllabfuhr oder den Händler kontaktieren, bei dem das Gerät gekauft wurde.

Die Elektronikuhr funktioniert nicht

Zeigt das Display ein „F“ und eine Nummer an, rufen Sie bitte die nächste Kundendienststelle an. Geben Sie dabei an, welche Zahl nach dem „F“ folgt.

SERVICE 0000 000 00000



Die Servicenummer finden Sie auch im Garantieheft.

- Ihre vollständige Anschrift,
- Ihre Telefonnummer.

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



FOR THE WAY IT'S MADE.

WHIRLPOOL EUROPE S.r.l. Socio Unico

Viale G. Borghi, 27

21025 COMERIO (Varese) ITALIEN

Tel. +39 0332 759111 - Fax +39 0332 759268

www.whirlpool.eu

Gedruckt in Italien



400010886404

DE