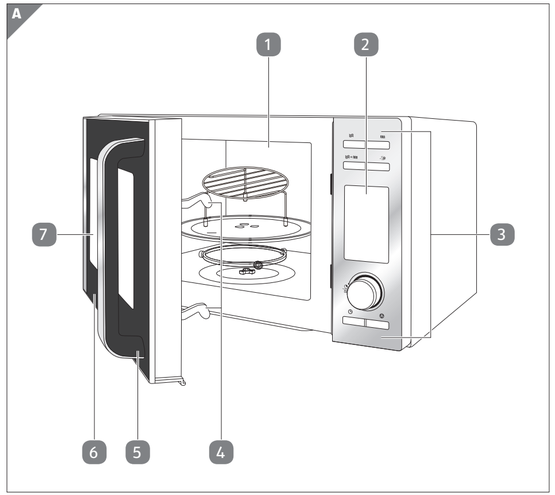

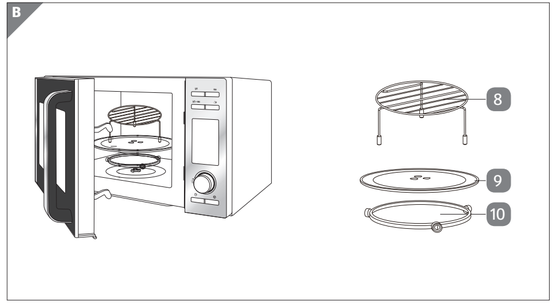

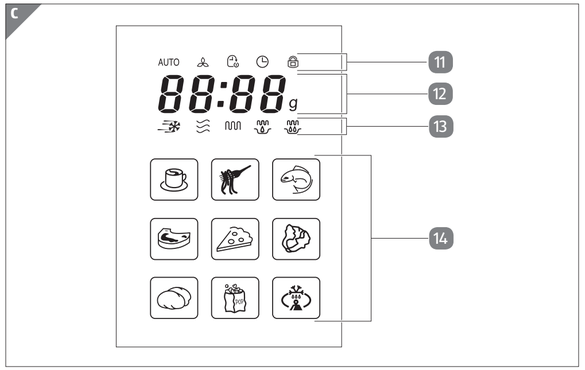

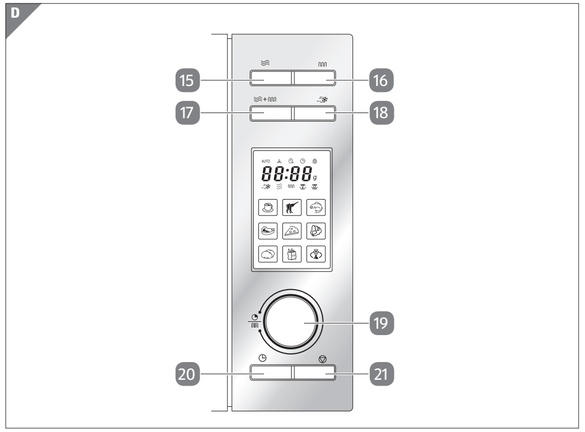

Lieferumfang/Geräteteile

1 Garraum

2 Display (Details siehe **Abb. C**)

3 Bedientasten (Details siehe **Abb. D**)

4 Türverschlüsse

5 Griff

6 Tür

7 Fenster

8 Edelstahl-Grillrost

9 Glas-Drehteller

10 Rollenring

11 Betriebsarten-Anzeige:

AUTO Automatisches Programm

Lüfterbetrieb (keine Kochfunktion)

Timer ist aktiv

Zeiteinstellung

Kindersicherung ist aktiv

12 Uhrzeit, Gewicht oder noch verbleibende Zubereitungszeit

13 Betriebsarten-Anzeige:

Auftauprogramm (zeitbezogen)

Mikrowellen-Betrieb

Grill-Betrieb

Kombiprogramm 1: Grill + Mikrowelle

Kombiprogramm 2: Grill + Mikrowelle

14 Auto-Programme:

Programm AUTO 1: Getränke

Programm AUTO 2: Nudeln

Programm AUTO 3: Fisch

Programm AUTO 4: Fleisch

Programm AUTO 5: Pizza

Programm AUTO 6: Gemüse

Programm AUTO 7: Kartoffeln

Programm AUTO 8: Popcorn

Auftauen nach Gewicht

15 Mikrowellenleistung auswählen

16 Grill auswählen

17 + Kombiprogramm Grill + Mikrowelle auswählen

18 Auftauprogramm auswählen

19 Drehregler: Uhrzeit einstellen, Mikrowelle einschalten, Programm auswählen, Gewicht des Lebensmittels eingeben

20 Uhrzeit einstellen/Timerfunktion

21 Garvorgang unterbrechen, Einstellvorgang abbrechen, Kindersicherung aktivieren/deaktivieren

Uhrzeit einstellen

- Jede Tastenbetätigung wird mit einem Signalton bestätigt.
- Durch Drücken der Taste 21 können Sie den Vorgang abbrechen.
- Nach ca. 20 Sekunden ohne Tastenbetätigung wird der Einstellvorgang automatisch abgebrochen und Sie müssen den Vorgang wiederholen.
- Wenn die Stromversorgung unterbrochen wird, muss die Uhrzeit neu eingestellt werden.

1. Halten Sie die Taste 20 ca. 3 Sekunden gedrückt.

   Im Display 2 wird „Hr12“ angezeigt.
2. Wählen Sie durch erneutes Drücken der Taste aus, ob Sie die Uhrzeit im 24-Stunden-Modus („Hr24“) oder im 12-Stunden-Modus („Hr12“) einstellen möchten.
3. Stellen Sie mit dem Drehregler 19 die aktuelle Stundenzeit ein.
4. Drücken Sie die Taste , um die Eingabe zu bestätigen.
5. Stellen Sie mit dem Drehregler die aktuelle Minutenzeit ein.
6. Drücken Sie abschließend die Taste , um den Vorgang abzuschließen.

Erstes Aufheizen

Beim ersten Aufheizen kann es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Das ist unbedenklich. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, z. B. über ein geöffnetes Fenster.

Das erste Aufheizen erfolgt in der Betriebsart „Grill“ ohne Lebensmittel und Zubehör im Garraum. Hierbei können fertigungsbedingte Rückstände verdampfen.

1. Prüfen Sie, ob der Garraum 1 leer ist. Entfernen Sie ggf. alle Teile daraus.
2. Drücken Sie einmal die Taste 16.

   Im Display 2 wird angezeigt.
3. Stellen Sie mit dem Drehregler 19 10 Minuten (Anzeige „10:00“) ein.
4. Drücken Sie den Drehregler, um den Vorgang zu starten.

   Nach Ablauf der 10 Minuten schaltet sich die Mikrowelle automatisch aus und 4 Signaltöne ertönen, im Display wird „End“ angezeigt. Warten Sie einige Minuten, bis die Mikrowelle abgekühlt ist.
5. Reinigen Sie die Mikrowelle abschließend noch einmal von außen und innen mit einem weichen und leicht angefeuchteten Tuch. Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit in die Elektronik der Mikrowelle gelangt.

Zubehör einsetzen

Außer zum ersten Aufheizen darf die Mikrowelle nicht ohne das Zubehör Rollenring und Glas-Drehteller genutzt werden. Der Edelstahl-Grillrost 8 darf nur für die Betriebsart „Grillen“ verwendet werden. Er darf nicht im Mikrowellen- oder im Kombibetrieb verwendet werden.

– Positionieren Sie den Rollenring 10 und den Glas-Drehteller 9 im Garraum 1 (siehe **Abb. B**). Der Rollenring kann nur in einer Position aufgesteckt werden.

Grillfunktion:

– Positionieren Sie den Edelstahl-Grillrost im Garraum.

So arbeitet Ihre Mikrowelle

Mikrowellen sind elektromagnetische Wellen, die vom Mikrowellengenerator, dem sogenannten Magnetron, erzeugt werden. Nach Ablauf der Zeit oder beim Öffnen der Tür schaltet sich das Magnetron sofort aus.

Die Mikrowellen werden im Garraum der Mikrowelle gleichmäßig verteilt und von den metallischen Innenwänden und dem Sichtfenster der Mikrowelle reflektiert.

Auf diese Weise gelangen die Mikrowellen von allen Seiten an und in das Lebensmittel. Durch den sich drehenden Glasteller wird die Verteilung der Mikrowellen zusätzlich verbessert.

- Mikrowellen dringen bis zu einer Tiefe von etwa 3 cm in Lebensmittel ein und erhitzen die Wasser-, Fett- und Zuckermoleküle.
- Diese Wärme durchdringt das gesamte Lebensmittel und führt zum Auftauen, Erhitzen und Garen.
- Lebensmittel mit hohem Wasseranteil werden am intensivsten erwärmt.
- Der Garraum und die Luft im Garraum werden nicht erwärmt. Das Behältnis erwärmt sich hauptsächlich durch das heiße Lebensmittel.
- Jedes Lebensmittel benötigt zum Garen bzw. Auftauen eine bestimmte Menge Energie. Hierbei gilt die Faustformel: hohe Leistung = kurze Zeit bzw. geringe Leistung = lange Zeit.
- Für eine optimale Verteilung der Wärme lassen Sie fertig erhitzte Lebensmittel 1 bis 2 Minuten in der Mikrowelle zum Nachgaren stehen.

Zubehör und Materialien

HINWEIS!

Beschädigungs- und Brandgefahr!

Wenn Sie ungeeignetes Zubehör verwenden, können Mikrowelle

und/oder Zubehör beschädigt oder auch vollständig zerstört werden. Außerdem besteht Brandgefahr.

- Verwenden Sie im Grill-/Grill-Kombibetrieb keine Gefäße aus Porzellan, Keramik oder Kunststoff sowie keine Abdeckfolien. Die Materialien könnten aufgrund der großen Hitze brechen oder sich verformen bzw. verschmoren.
- Metall im Garinnenraum führt zu Funkenschlag. Verwenden Sie daher auch den mitgelieferten Edelstahl-Grillrost nur im Grillbetrieb. Sobald Sie Funken, Blitze oder Feuer bemerken, schalten Sie die Mikrowelle sofort aus.
- Verwenden Sie im Mikrowellen- oder im Kombibetrieb nicht den mitgelieferten Edelstahl-Grillrost.
- Beim Erwärmen von Speisen in Kunststoff- oder Papierbehältern muss die Mikrowelle wegen der Möglichkeit einer Entzündung beaufsichtigt werden.

Für Ihre Mikrowelle können Sie sich spezielles Geschirr und Zubehör kaufen. Achten Sie auf die Kennzeichnung „mikrowellengeeignet“ oder „für die Mikrowelle“. Sie können aber auch vorhandenes Geschirr nutzen, wenn es dafür geeignet ist.

Geeignete Materialien

- Porzellan, Glaskeramik und hitzebeständiges Glas
- Kunststoff, der hitzebeständig und mikrowellengeeignet ist (Kunststoff kann sich trotzdem durch Lebensmittel verfärben oder durch die Hitze verformen)
- Backpapier

Bedingt geeignete Materialien

Um zu prüfen, ob ein Geschirr für den Gebrauch in der Mikrowelle geeignet ist, geben Sie etwas Wasser in das Behältnis und stellen Sie es in die Mikrowelle. Lassen Sie die Mikrowelle für eine Minute im Mikrowellenbetrieb laufen. Wenn Sie feststellen, dass das Gefäß heißer ist als das Lebensmittel, ist es für die Mikrowelle nicht geeignet.

- Steingut und Keramik: Verwenden Sie Tongefäße nur zum Auftauen und bei kurzen Garzeiten, da es sonst wegen des Luft- und Wassergehaltes zu Rissen im Ton kommen kann.
- Geschirr mit Gold- oder Silberdekor nur dann verwenden, wenn es laut Hersteller „mikrowellengeeignet“ ist.

- Verwenden Sie Aluminiumfolie nicht in großen Mengen. Sie können sie jedoch z. B. in kleinen Stücken zum Abdecken empfindlicher Teile verwenden. Decken Sie auch Ecken von Gefäßen ab, um ein Überkochen zu verhindern, da sich die Mikrowellenenergie vorrangig auf die Ecken konzentriert. Halten Sie einen Abstand von 2,5 cm zwischen Folie und Innenwand ein.
- Aluminiumschalen (z. B. bei Fertiggerichten) sind bedingt geeignet. Sie müssen jedoch mindestens 3 cm hoch sein, damit sie in der Mikrowelle benutzt werden können.

Nicht geeignete Materialien

- Metall, also alle Metalltöpfe, -pfannen und -deckel
- Geschirr mit Metallteilen (Griffe, Verzierungen oder Böden) oder mit Gold- oder Silberdekor kann im Mikrowellenbetrieb ebenfalls zum Funkenschlag führen.
- Kristall- oder Bleikristallglas kann zerspringen, farbiges Glas kann sich verfärben.
- Alle Materialien, die nicht hitzebeständig sind, können sich verformen oder sogar brennen.

Übersichtstabelle

Die nachstehende Liste ist eine allgemeine Orientierungshilfe, die Ihnen bei der Wahl des richtigen Materials/Zubehörs bei der jeweiligen Betriebsart (Mikrowelle, Grill oder Kombibetrieb) hilft.

Material/Zubehör	Mikrowelle	Grill	Kombibetrieb
Hitzebeständiges Glas	Ja	Ja	Ja
Nicht-hitzebeständiges Glas	Nein	Nein	Nein
Hitzebeständige Keramik	Ja	Ja	Ja
Mikrowellentaugliches Kunststoffgeschirr	Ja	Nein	Nein
Küchenpapier	Ja	Nein	Nein
Metalleinsatz	Nein	Ja	Nein
Mitgelieferter Edelstahl-Grillrost	Nein	Ja	Nein
Alufolie, Aluschalen	bedingt geeignet	Ja	bedingt geeignet

Größe und Formen von mikrowellengeeigneten Gefäßen

- Flache, breite Gefäße eignen sich besser als schmale und hohe. „Flache“ Lebensmittel können gleichmäßiger durchgaren.
- Runde oder ovale Gefäße eigen sich besser als eckige. In Ecken besteht die Gefahr von Überhitzung.