

**AMW 503**

**AMW 5003**

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



**Brugsanvisning**  
Bruksanvisning  
**Käyttöohje**  
Manual de utilização  
Instrucciones para el uso



**Οδηγίες Χρήσης**  
Instrukcje użytkowania  
**Használati utasítás**  
Инструкция за употреба



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

**Whirlpool**

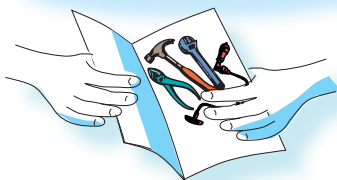
SENSING THE DIFFERENCE



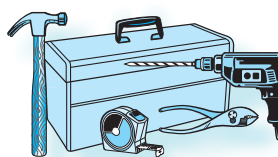
## AUFSTELLUNG



### MONTAGE DES GERÄTS



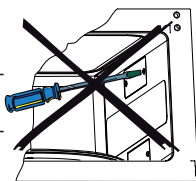
**BEFOLGEN SIE DIE MITGELIEFERTE** separate Montageanleitung zum Aufbau des Geräts.



### VOR DEM ANSCHLIESSEN

**DIE SPANNUNG AUF DEM TYPENSCHILD MUSS DER SPANNUNGSVERSORUNG** in Ihrem Haus entsprechen.

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



**FÜR DIE MONTAGE** muss der Garraum des Geräts leer sein.

**VERGEWISERN SIE SICH, DASS DAS GERÄT NICHT BESCHÄDIGT IST.** Die Tür muss dicht mit dem Rahmen abschließen und die innen liegende Türdichtung darf nicht beschädigt sein. Entfernen Sie alle Gegenstände aus dem Gerät und reinigen Sie die Innenflächen mit einem weichen, feuchten Tuch.

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

**VERWENDEN SIE KEINE VERLÄNGERUNGSKABEL:**



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

### NACH DEM ANSCHLIESSEN

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

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

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



## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



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

**ERHITZEN ODER VERWENDEN SIE KEINE BRENNBAREN MATERIALIEN** im Gerät oder in seiner Nähe. Rauchentwicklung kann zu Brand oder Explosion führen.

**VERWENDEN SIE DAS MIKROWELLENGERÄT NICHT** zum Trocknen von Textilien, Papier, Gewürzen, Kräutern, Holz, Blumen, Früchten oder anderen brennbaren Materialien. Es besteht Brandgefahr.

**WENN MATERIAL INNERHALB ODER AUSSERHALB DES GARRAUMS ZU BRENNEN ANFÄNGT ODER RAUCHBILDUNG ZU BEOBACHTEN IST**, halten Sie die Gerätetür geschlossen und schalten Sie das Gerät aus. Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung im Schaltkasten aus.

**GAREN SIE DIE SPEISEN NICHT LÄNGER ALS NÖTIG.** Es besteht Brandgefahr.

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

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

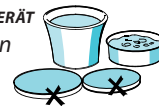
**KINDER** dürfen das Gerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen, und nur dann, wenn sie ausreichend eingewiesen wurden und sich der Gefahren eines unsachgemäßen Gebrauchs bewusst sind.

**DIESES GERÄT DARF** von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten nur unter Aufsicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden.

### **VORSICHT!**

**BEI DER BENUTZUNG DES GERÄTS KÖNNEN ZUGÄNLICHE TEILE SEHR HEISS** werden, halten Sie daher kleine Kinder fern.

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



**ÜBERPRÜFEN SIE DIE TÜRDICHTUNG UND DIE UMLIEGENDEN BEREICHE** regelmäßig auf Beschädigungen. Nehmen Sie bei einer Beschädigung das Gerät erst wieder in Betrieb, nachdem es von einem qualifizierten Kundendiensttechniker repariert wurde.

### **EIER**

**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.





## WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN



### ALLGEMEINES

**DAS GERÄT IST AUSSCHLIESSLICH FÜR DIE VERWENDUNG IM HAUSHALT BESTIMMT!**

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

**UM SICH MIT DEN GERÄTEFUNKTIONEN VERTRAUT ZU MACHEN,** stellen Sie ein Glas Wasser in den Garraum. Das Wasser absorbiert die Energie der Mikrowellen, so dass der Herd nicht beschädigt wird.

**VERWENDEN SIE DEN GARRAUM** nicht als Ablage.

**ENTFERNEN SIE ALLE METALLTEILE (Z. B. VERSCHLÜSSE) von Papier- oder Plastikbeuteln, bevor Sie diese in den Garraum legen.**



### FRITTIEREN

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



**VERWENDEN SIE STETS TOPFLAPPEN ODER HANDSCHUHE,** wenn Sie nach dem Kochen Behälter, Geräteteile und Schalen berühren. Es besteht Verbrennungsgefahr.

### FLÜSSIGKEITEN

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



Um dies zu vermeiden, ergreifen Sie folgende Vorsichtsmaßnahmen:

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

### ACHTUNG

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

**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 das Risiko des Verbrühens oder Verbrennens vermieden.



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

### VERSENKBARE BEDIENKNÖPFE

**DIE KNÖPFE DIESES GERÄTS** befinden sich im Lieferzustand in einer Höhe mit den Tasten auf dem Bedienfeld.

Werden die Knöpfe gedrückt, gleiten sie heraus und ermöglichen den Zugriff auf die verschiedenen Funktionen. Wenn das Gerät in Betrieb ist, müssen die Bedienknöpfe nicht mehr aus dem Bedienfeld herausragen.

Drücken Sie die Knöpfe einfach in das Bedienfeld zurück, wenn alle Einstellungen vorgenommen wurden, und nehmen Sie das Gerät in Betrieb.





## ZUBEHÖR



### ALLGEMEINES

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

**STELLEN SIE SICHER, DASS DIE UTENSILIEN, DIE SIE VERWENDEN**, mikrowellengeeignet sind und testen Sie sie zunächst ohne Speisen in der Mikrowelle.



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

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

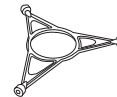
**WENN SOLCHE TEILE** mit den Innenwänden des Garraums in Berührung kommen, während die Mikrowelle in Betrieb ist, können Funken entstehen und das Gerät beschädigt werden.

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

### DREHTELLERAUFLAGE

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

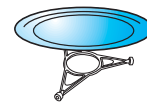
➤ Setzen Sie die Drehtellerauflage in das Gerät ein.



### GLASDREHTELLER

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

➤ Stellen Sie den Glasdrehteller auf die Drehtellerauflage.



### GRILLROST

**BENUTZEN SIE DEN GRILLROST** zum Garen und Backen.



## STARTSCHUTZ/SICHERHEITSVERRIEGELUNG



**DIESE AUTOMATISCHE SICHERHEITSFUNKTION WIRD EINE MINUTE, NACHDEM** das Gerät in den Standby-Modus (Bereitschaftsmodus) zurückgekehrt ist, aktiviert. (Das Gerät befindet sich im Standby-Modus, wenn die 24-Stunden-Uhr angezeigt wird, oder, falls die Uhr nicht eingestellt wurde, wenn das Display dunkel ist.).



**DIE SICHERHEITSVERRIEGELUNG WIRD ERST DANN FREIGEgeben, WENN DIE TÜR GEÖFFNET UND GESCHLOSSEN WIRD**, z. B. wenn Speisen in das Mikrowellengerät gestellt werden. Andernfalls zeigt das Display die Meldung "DOOR" (Tür) an.

DOOR



## GARSTUFE (NUR AUTOMATISCHE FUNKTIONEN)



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

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

| GARSTUFE          |                                              |
|-------------------|----------------------------------------------|
| STUFE             | WIRKUNG                                      |
| <b>HOCH +2</b>    | <b>ERZIELT DIE HÖCHSTE ENDTEMPERATUR</b>     |
| <b>HOCH +1</b>    | <b>ERZIELT EINE HÖHERE ENDTEMPERATUR</b>     |
| <b>MITTEL 0</b>   | <b>STANDARD-VOREINSTELLUNG</b>               |
| <b>NIEDRIG -1</b> | <b>ERZIELT EINE NIEDRIGERE ENDTEMPERATUR</b> |
| <b>NIEDRIG -2</b> | <b>ERZIELT DIE NIEDRIGSTE ENDTEMPERATUR</b>  |

### HINWEIS:

**DIE GARSTUFE** kann nur während der ersten 20 Sekunden des Betriebs eingestellt oder geändert werden.

HIGH <sup>2</sup>  
AUTO

HIGH <sup>1</sup>  
AUTO

**DIES ERFOLGT DURCH WAHL EINES "DONENESS LEVEL" (GARSTUFE)** mit dem Einstellknopf, nachdem die Starttaste bedient wurde.

MID <sup>0</sup>  
AUTO

LOW <sup>-1</sup>  
AUTO

LOW- <sup>-2</sup>  
AUTO



## RÜHREN SIE DAS GARGUT UM BZW. WENDEN SIE ES (NUR AUTOMATIKFUNKTIONEN)



**WENN SIE EINIGE DER AUTOMATIKFUNKTIONEN NUTZEN**, kann es vorkommen, dass der Ofen das Programm stoppt (abhängig von gewähltem Programm und Lebensmittelkategorie) und Sie auffordert, das Gargut umzurühren (STIR FOOD) oder zu wenden (TURN FOOD).

### FORTSETZEN DES GARVORGANGS:

- 🔵 Öffnen Sie die Tür.
- 🔵 Rühren Sie das Gargut um bzw. wenden Sie es.
- 🔵 Schließen Sie die Tür und nehmen Sie das Gerät durch Drücken der Start-Taste wieder in Betrieb.

**HINWEIS: IM AUTOMATISCHEN AUFTAUMODUS SETZT DAS GERÄT DAS PROGRAMM AUTOMATISCH NACH 2 MINUTEN FORT**, wenn das Gargut nicht gewendet / umgerührt wurde. In diesem Fall dauert das Auftauen länger.



## LEBENSMITTELKATEGORIEN (NUR AUTOMATIKFUNKTIONEN)



**WENN SIE DIE AUTOMATIKFUNKTIONEN VERWENDEN,** muss das Gerät wissen, welche Lebensmittelkategorie es benutzen soll, um ein ideales Ergebnis zu erzielen. **FOOD** (Lebensmittel) und eine Ziffer für die Lebensmittelkategorie erscheinen, wenn Sie eine Lebensmittelkategorie mit den Tasten +/- auswählen.



| FOOD                                                                               |                       |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|   | 1 MEAT (100g - 2.0Kg) |
|   | 2 POULTRY (100g -     |
|   | 3 PORK (100g -        |
|   | 4 FISH (100g -        |
|  | 5 VEGETABLES (100g -  |

**DIE LEBENSMITTELKATEGORIEN** sind in einer Tabelle unter der jeweiligen Autofunktion aufgeführt.

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



## ABKÜHLEN



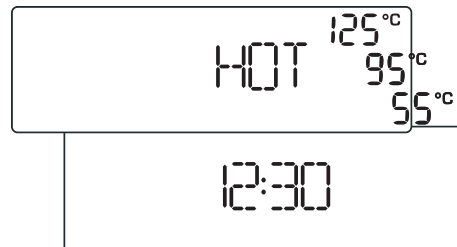
**NACH ABSCHLUSS EINER FUNKTION** kann das Gerät einen Abkühlvorgang starten. Das ist normal. Nach diesem Vorgang schaltet sich das Gerät automatisch ab.

**IST DIE TEMPERATUR HÖHER ALS 100 °C,** werden "HOT" (heiß) und die aktuelle Garraumtemperatur angezeigt. Achten Sie darauf, dass Sie nicht die Geräteinnenwand berühren, wenn Sie Speisen aus dem Gerät entnehmen. Verwenden Sie Ofenhandschuhe.

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

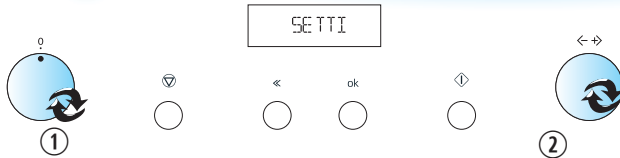
**DRÜCKEN SIE DIE ZURÜCK-TASTE,** um die 24-Stunden-Anzeige zeitweise zu sehen, während "HOT" (heiß) angezeigt wird.

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





## ÄNDERN DER EINSTELLUNGEN



- 1 **DREHEN SIE DEN MULTIFUNKTIONSKNOPF**, bis die Einstellung angezeigt wird.
- 2 **BENUTZEN SIE DEN EINSTELLKNOPF**, um eine der folgenden Einstellungen auszuwählen und zu regeln.

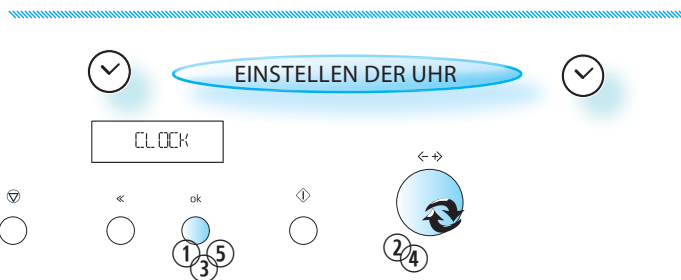
- ⚙ Uhr
- 🔊 Ton
- 🌱 Öko
- ☀ Helligkeit

- 3 **DRÜCKEN SIE DIE STOPP-TASTE**, um die Einstellfunktion zu verlassen und alle Änderungen zu speichern.

**WENN DAS GERÄT ZUM ERSTEN MAL AN DAS STROMNETZ ANGESCHLOSSEN WIRD**, werden Sie aufgefordert, die Uhr einzustellen.

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

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



- 1 **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**. (Die beiden linken Ziffern (Stundenanzeige) blinken.)
- 2 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF**, um die Stunde einzustellen.
- 3 **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**. (Die beiden rechten Ziffern (Minutenanzeige) blinken.)
- 4 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF**, um die Minuten einzustellen.
- 5 **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE** erneut, um Ihre Auswahl zu bestätigen.

**DIE UHR IST NUN EINGESTELLT UND IN BETRIEB.**

**SOLL NACH EINSTELLUNG DER UHR** die Zeitanzeige auf dem Display nicht mehr erscheinen, gehen Sie einfach erneut in den Modus zum Einstellen der Uhr und drücken Sie die Stopp-Taste, während die Ziffern blinken.

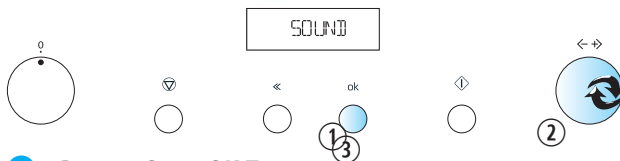




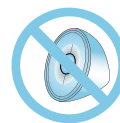
## ÄNDERN DER EINSTELLUNGEN



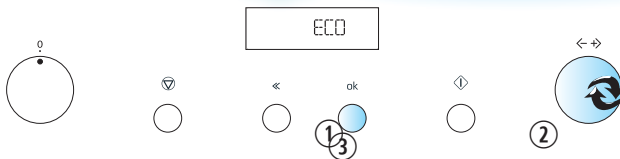
### SIGNALTON EINSTELLEN



- 1 **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE.**
- 2 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF**, um den Signalton an- und auszuschalten.
- 3 **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE ERNEUT**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.



### ÖKO



- 1 **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE.**
- 2 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF**, um die Öko-Einstellung an- oder auszuschalten.
- 3 **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE ERNEUT**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.

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

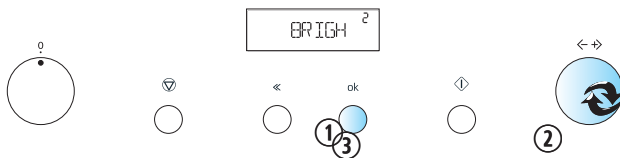
**BEI EINSTELLUNG AUF OFF (Aus)** schaltet sich die Anzeige nicht aus und die 24-Stunden-Uhr ist immer sichtbar.



## ÄNDERN DER EINSTELLUNGEN



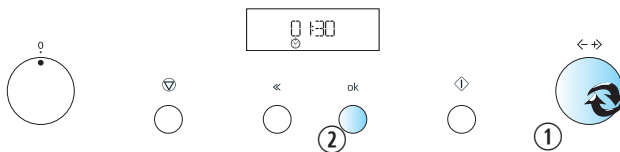
### HELLIGKEIT



- 1 **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE.**
- 2 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF**, um die gewünschte Helligkeit einzustellen.
- 3 **DRÜCKEN SIE ERNEUT DIE OK-TASTE**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.



### ZEITSCHALTUHR



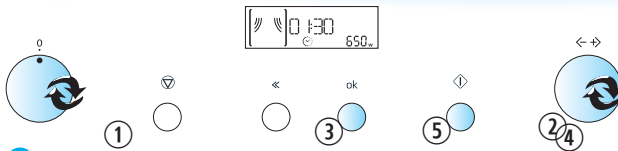
- 1 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF**, um die Zeitschaltuhr wie gewünscht einzustellen.
- 2 **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE.**

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

**NACH ABLAUF DER EINGESTELLTEN ZEIT** ertönt ein Signalton.  
**DURCH DRÜCKEN DER STOPP-TASTE** vor Ablauf der eingestellten Garzeit wird die Zeitschaltuhr auf Null zurückgesetzt.



## GAREN UND AUFWÄRMEN MIT MIKROWELLEN



**DIESE FUNKTION DIENT ZUM normalen Garen und Aufwärmen von Gemüse, Fisch, Kartoffeln und Fleisch.**

- 1 DREHEN SIE DEN MULTIFUNKTIONSKNOFF**, bis Sie die Mikrowellen-Funktion gefunden haben.
- 2 DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOFF**, um die Mikrowellen-Leistungsstufe einzustellen.
- 3 DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Sie gelangen automatisch zur nächsten Einstellung.
- 4 DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOFF**, um die Garzeit einzugeben.
- 5 DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE.**

### WÄHREND DES GARVORGANGS:

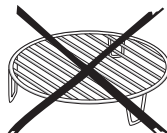
Die Garzeit kann problemlos durch Drücken der Start-Taste in 30-Sekunden-Schritten verlängert werden. *Mit jedem Tastendruck* wird die Garzeit um 30 Sekunden verlängert. Die Garzeit können Sie auch durch Drehen des Einstellknopfes verlängern bzw. verkürzen.

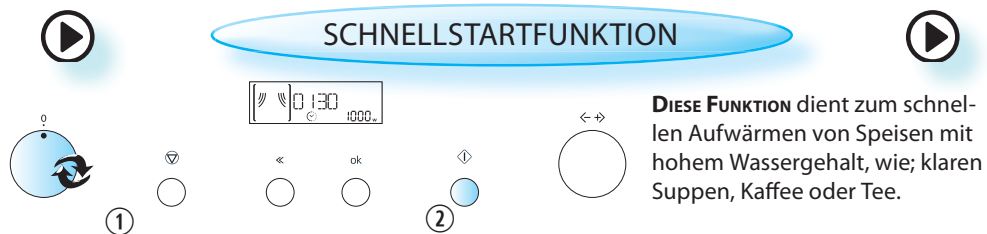
**DURCH DRÜCKEN DER ZURÜCK-TASTE <<** können Sie zurückkehren, um die Garzeit und die Leistungsstufe einzustellen. Beide Einstellungen können während des Garvorgangs mit dem Einstellknopf geändert werden.



## LEISTUNGSTUFE

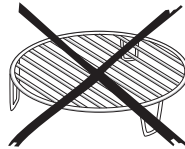
| NUR MIKROWELLE |                                                                                                                                                                                                         |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| LEISTUNG       | GEBRAUCHSEMPFEHLUNG:                                                                                                                                                                                    |
| 900 W          | <b>ZUM AUFWÄRMEN VON GETRÄNKEN, WASSER</b> , klaren Suppen, Kaffee, Tee oder anderen Speisen mit hohem Wassergehalt. Wählen Sie eine niedrigere Leistungsstufe, falls die Speise Ei oder Sahne enthält. |
| 750 W          | <b>ZUBEREITUNG VON GEMÜSE</b> , Fleisch etc.                                                                                                                                                            |
| 650 W          | <b>ZUBEREITUNG VON FISCHE</b> .                                                                                                                                                                         |
| 500 W          | <b>SCHONENDERE ZUBEREITUNG</b> , z. B. für Saucen mit hohem Eiweißgehalt, Käse und Eierspeisen, sowie zum Fertigmachen von Eintopfgerichten.                                                            |
| 350 W          | <b>KÖCHELN VON EINTÖPFEN</b> , Schmelzen von Butter und Schokolade.                                                                                                                                     |
| 160 W          | <b>AUFTAUEN</b> . Weichmachen von Butter und Käse.                                                                                                                                                      |
| 90 W           | <b>WEICHMACHEN</b> von Eiskrem.                                                                                                                                                                         |
| 0 W            | <b>BEI AUSSCHLIESSLICHER</b> Verwendung der Zeitschaltuhr.                                                                                                                                              |





- 1 DREHEN SIE DEN MULTIFUNKTIONSKNOPF**, bis Sie die Mikrowellen-Funktion gefunden haben.
- 2 DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE**, 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.

**DIE GARZEIT LÄSST SICH AUCH DURCH DREHEN DES EINSTELLKNOPFES** verlängern bzw. verkürzen, nachdem Sie die Funktion gestartet haben.



GRILLFUNKTION

**BENUTZEN SIE DIESE FUNKTION, UM** der Speise auf dem Grillrost schnell eine knusprig braune Oberfläche zu verleihen.

**LEGEN SIE FÜR LEBENSMITTEL WIE KÄSE-TOAST, STEAKS UND WÜSTCHEN,** den Grillrost auf das Backblech.

- 1 **DREHEN SIE DEN MULTIFUNKTIONSKNOPF, BIS SIE DIE GRILL-FUNKTION GEFUNDEN HABEN.**
- 2 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF,** um die Grill-Leistungsstufe einzustellen.
- 3 **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE,** um Ihre Auswahl zu bestätigen. Sie gelangen automatisch zur nächsten Einstellung.
- 4 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF,** um die Garzeit einzugeben.
- 5 **DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE.**

**STELLEN SIE DAS GARGUT** auf den Grillrost. Wenden Sie die Speise während des Garens.

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

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

## WAHL DER LEISTUNGSSTUFE

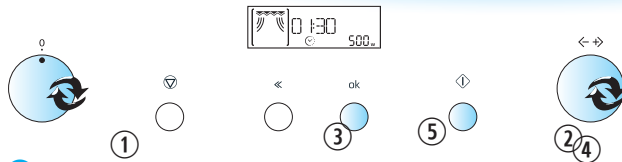
**HEIZEN SIE DEN GRILL** 3 bis 5 Minuten auf der Grill-Leistungsstufe High (hoch) vor.

| GRILLFUNKTION                             |                                                                                                                            |
|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| GEBRAUCHSEMPFEHLUNG:                      | LEISTUNG                                                                                                                   |
| <b>KÄSETOAST,</b> Fischsteaks & Hamburger | <span style="background-color: #00a0e3; color: white; border-radius: 50%; padding: 2px 6px;">3</span> <b>HIGH (HOCH)</b>   |
| <b>WÜSTCHEN &amp;</b> Grillspieße         | <span style="background-color: #00a0e3; color: white; border-radius: 50%; padding: 2px 6px;">2</span> <b>MID (MITTEL)</b>  |
| <b>LEICHTES ANBRÄUNEN VON</b> Speisen     | <span style="background-color: #00a0e3; color: white; border-radius: 50%; padding: 2px 6px;">1</span> <b>LOW (NIEDRIG)</b> |

3  
 HIGH  
 2  
 MID  
 1  
 LOW



## KOMBINATIONS BETRIEB MIT GRILL



VERWENDEN SIE DIESE FUNKTION ZUR Zubereitung von Lasagne, Fisch und Kartoffelgratins.

- 1 DREHEN SIE DEN MULTIFUNKTIONSKNOPF, bis Sie die Grill-Kombifunktion gefunden haben.
- 2 DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF, um die Grill-Leistungsstufe einzustellen.
- 3 DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Sie gelangen automatisch zur nächsten Einstellung.
- 4 DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF, um die Mikrowellen-Leistungsstufe einzustellen.
- 5 DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Sie gelangen automatisch zur nächsten Einstellung.
- 6 DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF, um die Garzeit einzustellen.
- 7 DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE.

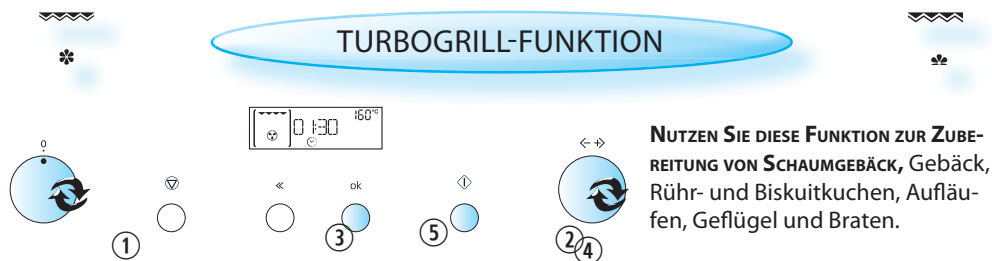
## WAHL DER LEISTUNGSSTUFE

FÜR DEN KOMBINATIONS BETRIEB MIT DER GRILLFUNKTION WURDE DIE MAXIMALE MIKROWELLENLEISTUNG werkseitig begrenzt.

PLATZIEREN SIE DIE SPEISE auf dem Grillrost oder auf dem Glasdrehteller.

HIGH 3  
MID 2  
LOW 1

| KOMBINATIONS BETRIEB MIT GRILL |                      |                            |
|--------------------------------|----------------------|----------------------------|
| GEBRAUCHSEMPFEHLUNG:           | GRILL-LEISTUNGSSTUFE | MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFE |
| LASAGNE                        | 2 MID (MITTEL)       | 350–500 W                  |
| KARTOFFELGRATIN                | 2 MID (MITTEL)       | 500–650 W                  |
| FISCHGRATIN                    | 3 HIGH (HOCH)        | 350–500 W                  |
| BRATAPFEL                      | 2 MID (MITTEL)       | 160–350 W                  |
| GRATIN, TIEFGEKÜHLT            | 3 HIGH (HOCH)        | 160–350 W                  |



- 1 DREHEN SIE DEN MULTIFUNKTIONSKNOPF, bis Sie die Turbogrill-Funktion gefunden haben (die Standardtemperatur wird angezeigt).
- 2 DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF, um die Temperatur einzustellen.
- 3 DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Sie gelangen automatisch zur nächsten Einstellung.
- 4 DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF, um die Garzeit einzugeben.
- 5 DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE.

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

DIE STANDARDEINSTELLUNG beim Turbogrill-Betrieb ist 175°C.

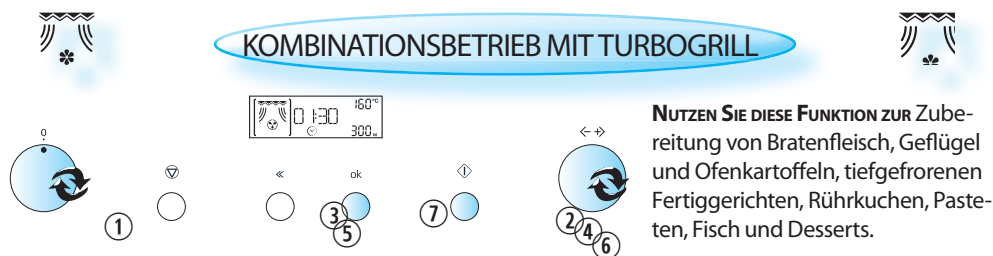
WÄHLEN SIE EINE ETWA 25°C NIEDRIGERE TEMPERATUREINSTELLUNG als Sie bei einem herkömmlichen Ofen wählen würden.

NACH DEM BEGINN DES AUFHEIZVORGANGS kann die Garzeit ganz einfach mit dem Multifunktionsknopf nachgestellt werden. Benutzen Sie die Zurück-Taste, um die Endtemperatur nochmals zu ändern.

STELLEN SIE NIEMALS SPEISEN IN DEN GARRAUM, WENN DAS GERÄT NICHT VORGEHEIZT IST. Anderenfalls werden diese durch die starke Hitzeentwicklung beim Vorheizen verbrannt.



| SPEISE                            | ZUBEHÖR                  | OFENTEMPERATUR IN °C    | GARZEIT                                     |
|-----------------------------------|--------------------------|-------------------------|---------------------------------------------|
| RINDERBRATEN, MEDIUM (1,3–1,5 kg) | GESCHIRR auf Grillrost   | 150 - 160 °C, VORHEIZEN | 40 - 60 MIN, NACH DER HALBEN GARZEIT WENDEN |
| SCHWEINEBRATEN (1,3–1,5 kg)       | GESCHIRR auf Grillrost   | 150 - 160 °C, VORHEIZEN | 70 - 80 MIN, NACH DER HALBEN GARZEIT WENDEN |
| GANZES HÄHNCHEN (1,0–1,2 kg)      | GESCHIRR auf Grillrost   | 170 - 180 °C, VORHEIZEN | 50–60 MIN                                   |
| RÜHRKUCHEN (schwer)               | KUCHENFORM auf Grillrost | 150 - 155 °C, VORHEIZEN | 50–60 MIN                                   |
| RÜHRKUCHEN (leicht)               | KUCHENFORM auf Grillrost | 150 - 160 °C, VORHEIZEN | 30–40 MIN                                   |



**NUTZEN SIE DIESE FUNKTION ZUR ZUBE-  
REITUNG VON BRATENFLEISCH, GEFLÜGEL  
UND OFENKARTOFFELN, TIEFGEFRORENEN  
FERTIGGERICHTEN, RÜHRKUCHEN, PASTE-  
TEN, FISCH UND DESSERTS.**

- 1 **DREHEN SIE DEN MULTIFUNKTIONSKNOPF**, bis Sie die Funktion „Kombinationsbetrieb mit Luftzirkulation“ gefunden haben (Standardtemperatur und MW-Leistung werden angezeigt).
- 2 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF**, um die Temperatur einzustellen.
- 3 **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Sie gelangen automatisch zur nächsten Einstellung.
- 4 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF**, um die Mikrowellen-Leistungsstufe einzustellen.
- 5 **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Sie gelangen automatisch zur nächsten Einstellung.
- 6 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF**, um die Garzeit einzustellen.
- 7 **DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE.**

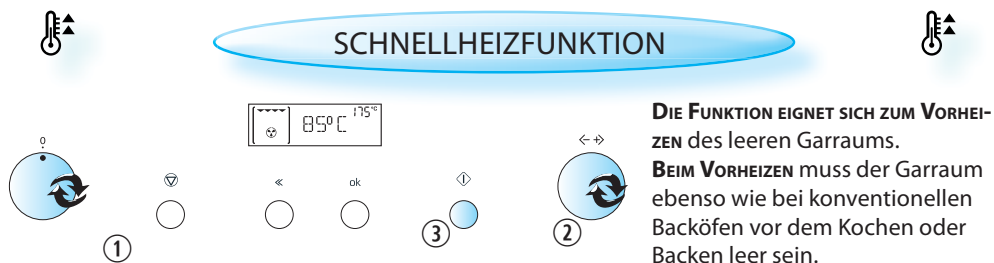
**LEGEN SIE DAS GARGUT IMMER AUF DEN GRILLROST**, damit die Luft ungehindert um die Speise zirkulieren kann.

**NACH DEM BEGINN DES AUFHEIZVORGANGS** kann die Garzeit ganz einfach mit dem Multifunktionsknopf nachgestellt werden. Benutzen Sie die Zurück-Taste, um die Leistungsstufe oder die Endtemperatur zu ändern.

**FÜR DEN KOMBINATIONSBETRIEB MIT DER LUFTZIRKULATIONSFUNKTION** WURDE DIE MAXIMALE MIKROWELLENLEISTUNG werkseitig begrenzt.



| KOMBINATIONSBETRIEB MIT LUFTZIRKULATION |                                              |
|-----------------------------------------|----------------------------------------------|
| LEISTUNG                                | GEBRAUCHSEMPFEHLUNG:                         |
| 350 W                                   | <b>GAREN</b> von Geflügel, Fisch und Gratins |
| 160 W                                   | <b>GAREN</b> von Braten                      |
| 90 W                                    | <b>BACKEN</b> von Brot und Kuchen            |
| 0 W                                     | <b>ANBRÄUNEN</b> nur während des Garvorgangs |



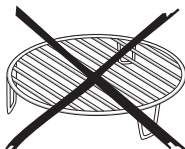
**DIE FUNKTION EIGNET SICH ZUM VORHEIZEN** des leeren Garraums.

**BEIM VORHEIZEN** muss der Garraum ebenso wie bei konventionellen Backöfen vor dem Kochen oder Backen leer sein.

- 1 DREHEN SIE DEN MULTIFUNKTIONSKNOPF**, bis Sie die Funktion "Quick Heat" (Schnellheizfunktion) gefunden haben (die Standardtemperatur wird angezeigt).
- 2 DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF**, um die Temperatur einzustellen.
- 3 DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE**. Während des Schnellwärm-Vorgangs wird die aktuelle Garraum-Temperatur angezeigt.

**LEGEN SIE VOR ODER WÄHREND DES VORHEIZENS** keine Speisen in den Garraum. Sie können durch die starke Hitzeentwicklung anbrennen. Nach dem Beginn des Vorheizvorgangs kann die Gartemperatur noch durch Drehen des Einstellknopfes nachgestellt werden.

**WENN DIE GEWÜNSCHTE TEMPERATUR ERREICHT IST** wird die eingestellte Temperatur 10 Minuten lang beibehalten, bevor das Gerät abgeschaltet wird. In dieser Zeit muss die Speise hineingegeben und eine Luftzirkulationsfunktion ausgewählt werden, damit der Garvorgang beginnt.





## MANUELLES AUFTAUEN



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

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

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

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

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

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

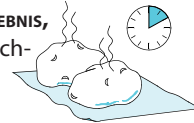


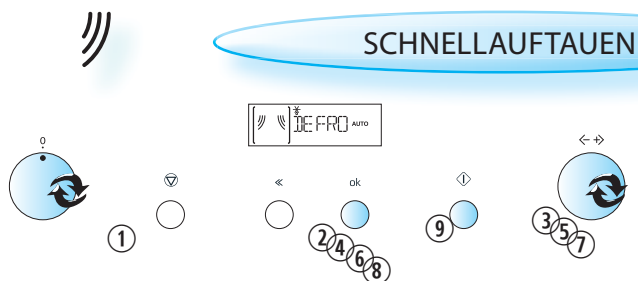
**WENDEN SIE GROSSE SPEISESTÜCKE** nach halber Auftauzeit.

**GEKOCHTES, GESCHMORTES UND FLEISCH-  
SOSSEN** tauen besser auf, wenn sie während des Auftauprozesses umgerührt werden.

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

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



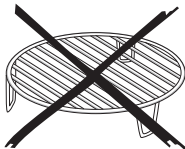


**DIESE FUNKTION** dient zum Auftauen von Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse und Brot.

Die Schnellauftaufunktion sollte nur für Speisen mit einem Nettogewicht von 100 g bis 3 kg verwendet werden.

**STELLEN SIE DIE SPEISE** stets auf den Glasdrehteller.

- 1 **DREHEN SIE DEN MULTIFUNKTIONSKNOPF**, bis Sie die Auto-Funktion gefunden haben.
- 2 **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Sie gelangen automatisch zur nächsten Einstellung.
- 3 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF**, bis Sie die Funktion „Jet Defrost“ (Schnellauftaufunktion) gefunden haben.
- 4 **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Sie gelangen automatisch zur nächsten Einstellung.
- 5 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF**, um die Lebensmittelkategorie auszuwählen. ("FOOD" (Lebensmittel) und die Lebensmittelkategorie werden angezeigt).
- 6 **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Sie gelangen automatisch zur nächsten Einstellung.
- 7 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF**, um das Gewicht einzustellen.
- 8 **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- 9 **DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE**.





## SCNELLAUFTAUEN



### GEWICHT:

**BEI DIESER FUNKTION MUSS DAS NETTOGEWICHT DER SPEISE BEKANNT** sein. Das Gerät berechnet anschließend automatisch die Zeit bis zur Beendigung des Vorgangs.

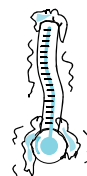


**WENN DAS GEWICHT NICHT DEM EMPFOHLENE WERT ENTSpricht:** Gehen Sie beim Auftauen entsprechend dem Abschnitt "Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle" vor und wählen Sie 160 W.

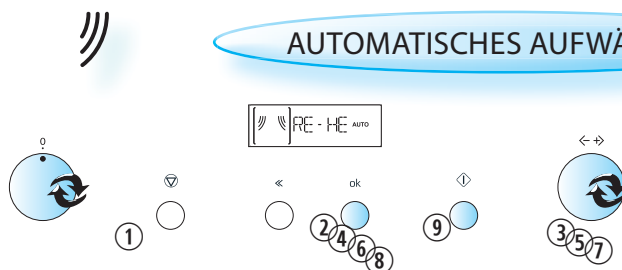
### TIEFGEKÜHLTE SPEISEN:

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

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



| SPEISE                                                                                                                                                                                                                                                    |                                    | TIPPS                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                         | <b>1 FLEISCH</b> (100 g bis 2 kg)  | Hackfleisch, Koteletts, Steaks oder Braten.<br><b>WENDEN SIE DIE LEBENSMITTEL</b> , wenn Sie das Gerät dazu auffordert.         |
|                                                                                                                                                                        | <b>2 GEFLÜGEL</b> (100 g bis 3 kg) | Ganze Hähnchen, Hähnchenstücke oder Hähnchenfilets.<br><b>WENDEN SIE DIE LEBENSMITTEL</b> , wenn Sie das Gerät dazu auffordert. |
|                                                                                                                                                                        | <b>3 FISCH</b> (100 g bis 2 kg)    | Ganze Fische, Fischsteaks oder -filets.<br><b>WENDEN SIE DIE LEBENSMITTEL</b> , wenn Sie das Gerät dazu auffordert.             |
|                                                                                                                                                                        | <b>4 GEMÜSE</b> (100 g bis 2 kg)   | Mischgemüse, Erbsen, Brokkoli usw.<br><b>WENDEN SIE DIE LEBENSMITTEL</b> , wenn Sie das Gerät dazu auffordert.                  |
|                                                                                                                                                                        | <b>5 BROT</b> (100 g bis 2 kg)     | Brotlaibe, süße oder herzhaft Brötchen.<br><b>WENDEN SIE DIE LEBENSMITTEL</b> , wenn Sie das Gerät dazu auffordert.             |
| <b>BEI LEBENSMITTELN, DIE NICHT IN DIESER TABELLE</b> enthalten sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, verfahren Sie entsprechend dem Kapitel „Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle,“ und wählen Sie zum Auftauen 160 W. |                                    |                                                                                                                                 |

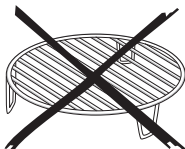


## AUTOMATISCHES AUFWÄRMEN

**DIESE FUNKTION DIENT ZUM** Aufwärmen von tiefgekühlten, gekühlten oder zimmertemperierten Fertiggerichten.

**GEBEN SIE DIE SPEISE** auf einen mikrowellengeeigneten und hitzebeständigen Essteller oder in ein entsprechendes Kochgeschirr.

- 1 **DREHEN SIE DEN MULTIFUNKTIONSKNOPF**, bis Sie die Auto-Funktion gefunden haben.
- 2 **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Sie gelangen automatisch zur nächsten Einstellung.
- 3 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF**, um die Funktion "Auto Reheat" (Automatische Aufwärmfunktion) auszuwählen.
- 4 **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Sie gelangen automatisch zur nächsten Einstellung.
- 5 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF**, um die Lebensmittelkategorie auszuwählen. ("FOOD" (Lebensmittel) und die Lebensmittelkategorie werden angezeigt).
- 6 **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Sie gelangen automatisch zur nächsten Einstellung.
- 7 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF**, um das Gewicht einzustellen.
- 8 **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- 9 **DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE**.





## AUTOMATISCHES AUFWÄRMEN



**WENN EINE SPEISE IM KÜHLSCHRANK AUFBEWAHRT** wurde oder zum Aufwärmen auf einen Teller gegeben wird, ordnen Sie die dickeren, dichteren Teile an der Außen-



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



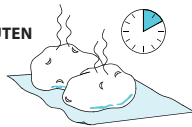
**VERWENDEN SIE BEI DIESER FUNKTION IMMER DIE MITGELIEFERTE ABDECKHAUBE;** nur zum Aufwärmen von gekühlten Suppen ist die Abdeckhaube nicht erforderlich!

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

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

**DICKERE FLEISCHSTÜCKE** wie Hackbraten und Würstchen sollten eng aneinander angeordnet werden.

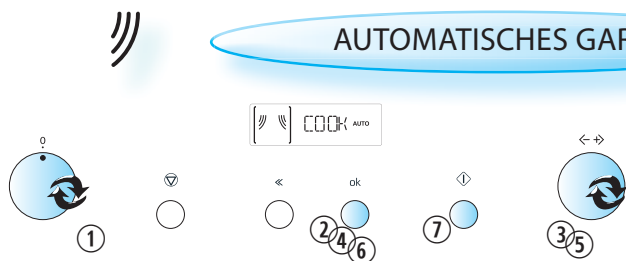
**EINE STEHZEIT VON 1 BIS 2 MINUTEN** verbessert das Ergebnis, vor allem bei Tiefkühlkost.



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



| SPEISE                                                                                                                                                                                                                   |                                               | TIPPS                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                       | <b>1 SPEISETELLER</b> (250 bis 600 g)         | <b>BEREITEN SIE DAS GARGUT</b> entsprechend o. g. Empfehlungen vor.<br>Wärmen Sie es unter der Abdeckhaube auf.    |
|                                                                                                                                       | <b>2 SUPPE</b> (200 bis 800 g)                | <b>WÄRMEN SIE DIE SUPPE IN MEHREREN SEPARATEN ODER EINER GROSSEN SCHÜSSEL OHNE ABDECKHAUBE</b> auf.                |
|                                                                                                                                       | <b>3 TIEFGEKÜHLTE PORTION</b> (250 bis 600 g) | <b>BEFOLGEN SIE DIE ANWEISUNGEN AUF DER VERPACKUNG,</b> z.B. Belüftung, Einstechen usw.                            |
|                                                                                                                                       | <b>4 MILCH</b> (0,1 bis 0,5 l)                | <b>WÄRMEN SIE DIE GETRÄNKE OHNE ABDECKHAUBE AUF</b> und geben Sie einen Metalllöffel in den Becher bzw. die Tasse. |
|                                                                                                                                       | <b>5 AUFLAUF</b> (200 bis 800 g)              | <b>VERWENDEN SIE EINE ABDECKHAUBE ZUM AUFWÄRMEN.</b>                                                               |
| <b>BEI SPEISEN, DIE NICHT IN NACHSTEHENDER TABELLE</b> aufgeführt sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, gehen Sie entsprechend dem Kapitel „Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle“ vor. |                                               |                                                                                                                    |



**DIESE FUNKTION DARF NUR** zum Garen verwendet werden. Die automatische Garfunktion eignet sich ausschließlich für Speisen der hier aufgeführten Nahrungsmittelkategorien. **GEBEN SIE DIE SPEISE** auf einen mikrowellengeeigneten und hitzebeständigen Essteller oder in ein entsprechendes Kochgeschirr.

- 1 **DREHEN SIE DEN MULTIFUNKTIONSKNOPF** mehrmals, bis Sie die Automatische Garfunktion gefunden haben.
- 2 **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Sie gelangen automatisch zur nächsten Einstellung.
- 3 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF**, um die Lebensmittelkategorie auszuwählen. ("FOOD" (Lebensmittel) und die Lebensmittelkategorie werden angezeigt).
- 4 **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Sie gelangen automatisch zur nächsten Einstellung.
- 5 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF**, um das Gewicht einzustellen.
- 6 **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- 7 **DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE**.



## AUTOMATISCHES GAREN



**GEMÜSE AUS KONSERVEN:** Öffnen Sie die Konserve stets und geben Sie den Inhalt in mikrowellengeeignetes Geschirr. Garen Sie das Gemüse nie in der Dose.

**GAREN SIE** frisches, tiefgefrorenes oder Gemüse aus der Konserve mit Abdeckhaube.



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



| EMPFOHLENES GEWICHT                                                                                                                                                                                               |                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                   | <b>1 OFENKARTOFFELN</b> (200 g bis 1 kg)      | <b>STECHEN SIE DIE KARTOFFELN AN</b> und geben Sie sie in mikrowellengeeignetes und herdfestes Geschirr. Wenden Sie die Kartoffeln, wenn ein Signalton ertönt. Vorsicht: Gerät, Geschirr und Gargut sind heiß.<br><b>WENDEN SIE DIE LEBENSMITTEL</b> , wenn Sie das Gerät dazu auffordert. |
|                                                                                                                                                                                                                   | <b>2 FRISCHES GEMÜSE</b> (200 bis 800 g)      | <b>SCHNEIDEN SIE DAS GEMÜSE</b> in gleich große Stücke. Geben Sie 2-4 Esslöffel Wasser hinzu und setzen Sie die Abdeckhaube darauf. Rühren Sie das Gemüse um, wenn ein Signalton ertönt.<br><b>RÜHREN SIE DAS GARGUT UM</b> , wenn Sie das Gerät mit "Stir Food" dazu auffordert.          |
|                                                                                                                                                                                                                   | <b>3 TIEFGEKÜHLTES GEMÜSE</b> (200 bis 800 g) | <b>GAREN SIE DIE SPEISE UNTER DER ABDECKHAUBE.</b> Rühren Sie das Gemüse um, wenn ein Signalton ertönt.<br><b>RÜHREN SIE DAS GARGUT UM</b> , wenn Sie das Gerät mit "Stir Food" dazu auffordert.                                                                                           |
|                                                                                                                                                                                                                   | <b>4 GEMÜSE AUS KONSERVEN</b> (200 bis 600 g) | <b>GAREN SIE DIE SPEISE IN MIKROWELLENGEEIGNETEM</b> Geschirr mit Abdeckhaube.                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                                                                                                   | <b>5 POPCORN</b> (100 g)                      | <b>GAREN SIE JEWEILS</b> nur eine Tüte. Wird mehr Popcorn benötigt, garen Sie die Tüten nacheinander.                                                                                                                                                                                      |
| <b>BEI SPEISEN, DIE NICHT IN DIESER TABELLE</b> aufgeführt sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, gehen Sie entsprechend dem Kapitel „Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle“ vor. |                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

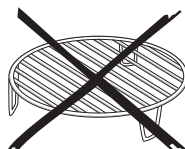
## AUTOMATISCHE ANTAUFUNKTION

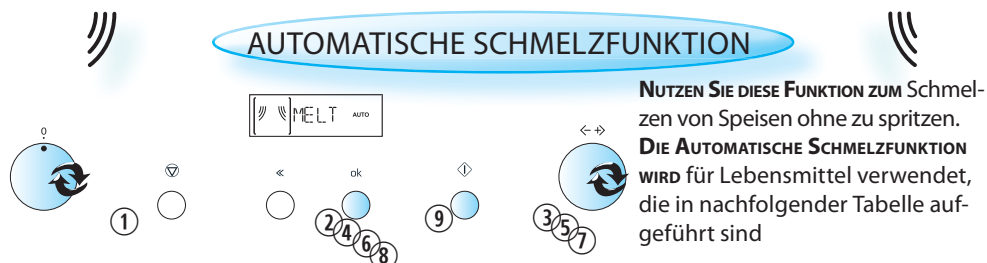


**NUTZEN SIE DIESE FUNKTION ZUM** Weichmachen von Lebensmitteln für eine einfachere Handhabung. **DIE AUTOMATISCHE ANTAUFUNKTION** wird für Lebensmittel verwendet, die in nachfolgender Tabelle aufgeführt sind.

- 1 DREHEN SIE DEN MULTIFUNKTIONSKNOPF**, bis Sie die Auto-Funktion gefunden haben.
- 2 DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Sie gelangen automatisch zur nächsten Einstellung.
- 3 DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF**, bis Sie die Funktion "Auto Soft" (Automatische Antaufunktion) gefunden haben.
- 4 DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Sie gelangen automatisch zur nächsten Einstellung.
- 5 DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF**, um die Lebensmittelkategorie auszuwählen. ("FOOD" (Lebensmittel) und die Lebensmittelkategorie werden angezeigt).
- 6 DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Sie gelangen automatisch zur nächsten Einstellung.
- 7 DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF**, um das Gewicht einzustellen.
- 8 DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- 9 DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE.**

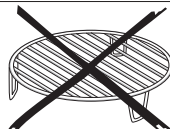
| SPEISE                                                                                                                                                                                                            |                                   | TIPPS                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                | <b>1 BUTTER</b> (50 bis 250 g)    | <b>WENDEN SIE DIE LEBENSMITTEL</b> , wenn Sie das Gerät dazu auffordert.<br><b>RÜHREN SIE</b> auch nach dem Weichmachen um.                 |
|                                                                                                                                | <b>2 MARGARINE</b> (50 bis 250 g) | <b>WENDEN SIE DIE LEBENSMITTEL</b> , wenn Sie das Gerät dazu auffordert.<br><b>RÜHREN SIE</b> auch nach dem Weichmachen um.                 |
|                                                                                                                                | <b>3 EISKREM</b> (0,5 bis 2 l)    | <b>WENDEN SIE DIE LEBENSMITTEL</b> , wenn Sie das Gerät dazu auffordert.<br><b>SERVIEREN SIE</b> das Eis schnell, bevor es weiter schmilzt. |
| <b>BEI SPEISEN, DIE NICHT IN DIESER TABELLE</b> aufgeführt sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, gehen Sie entsprechend dem Kapitel „Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle“ vor. |                                   |                                                                                                                                             |





- 1 **DREHEN SIE DEN MULTIFUNKTIONSKNOPF**, bis Sie die Auto-Funktion gefunden haben.
- 2 **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Sie gelangen automatisch zur nächsten Einstellung.
- 3 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF**, bis Sie die Funktion "Auto Melt" (Automatische Schmelzfunktion) gefunden haben.
- 4 **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Sie gelangen automatisch zur nächsten Einstellung.
- 5 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF**, um die Lebensmittelkategorie auszuwählen. ("FOOD" (Lebensmittel) und die Lebensmittelkategorie werden angezeigt).
- 6 **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Sie gelangen automatisch zur nächsten Einstellung.
- 7 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF**, um das Gewicht einzustellen.
- 8 **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- 9 **DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE**.

|                                                                                                                                                                                                                   | SPEISE                             | TIPPS                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                   | 1 <b>BUTTER</b> (50 bis 250 g)     | <b>RÜHREN SIE DAS GARGUT UM</b> , wenn Sie das Gerät mit "Stir Food" dazu auffordert.<br><b>RÜHREN SIE AUCH</b> nach dem Schmelzen.                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                                                                                                   | 2 <b>MARGARINE</b> (50 bis 250 g)  | <b>RÜHREN SIE DAS GARGUT UM</b> , wenn Sie das Gerät mit "Stir Food" dazu auffordert.<br><b>RÜHREN SIE AUCH</b> nach dem Schmelzen.                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                                                                                                   | 3 <b>SCHOKOLADE</b> (50 bis 250 g) | <b>ZERBRECHEN SIE DIE SCHOKOLADE</b> in kleinere Stücke.<br><b>RÜHREN SIE DAS GARGUT UM</b> , wenn Sie das Gerät mit "Stir Food" dazu auffordert.<br><b>RÜHREN SIE AUCH</b> nach dem Schmelzen.<br><b>BITTE BEACHTEN:</b> Schokolade mit hohem Kakaogehalt könnte eine hohe Garstufe erfordern (+2). |
| <b>BEI SPEISEN, DIE NICHT IN DIESER TABELLE</b> aufgeführt sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, gehen Sie entsprechend dem Kapitel „Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle“ vor. |                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |



## WARTUNG UND PFLEGE

**IM NORMALFALL MÜSSEN SIE** das Gerät nur reinigen.

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



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



**ENTFERNEN SIE IN REGELMÄSSIGEN ABSTÄNDEN**, besonders wenn etwas übergelaufen ist, den Drehteller und den Drehtellerhalter und reinigen Sie den Boden des Geräts.



**VERWENDEN SIE DAS MIKROWELLENGERÄT NUR** mit korrekt eingesetztem Drehteller.



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

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



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

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



**VERWENDEN SIE ZUR REINIGUNG IHRES MIKROWELLENGERÄTS** keine Dampfreiniger.

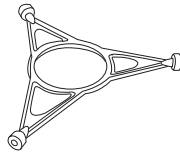
**STELLEN SIE ZUR BESEITIGUNG VON UNANGENEHMEN GERÜCHEN IM GARRAUM EINE TASSE WASSER MIT ETWAS ZITRONENSAFT** auf den Drehteller und kochen Sie das Wasser einige Minuten lang.

**DER GRILLSTAB** braucht nicht gereinigt zu werden, da durch die starke Hitze eventuell vorhandene Fettspritzer verbrennen. Die obere Wand des Garraums über dem Grillstab 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.

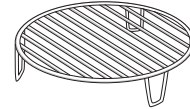
## WARTUNG UND PFLEGE

### SPÜLMASCHINENFESTES ZUBEHÖR:

**DREHTELLERAUFLAGE.**



**GRILLROST.**



**GLASDREHTELLER.**



## ERST EINMAL SELBST PRÜFEN

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

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

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

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



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



**REPARATUREN AM GERÄT DÜRFEN NUR VON EINEM QUALIFIZIERTEN KUNDENDIENSTTECHNIKER Vorgenommen werden.**

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

**ENTFERNEN SIE KEINE GEHÄUSETEILE.**



## DATEN ZUR PRÜFUNG DER HEIZLEISTUNG

### IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT IEC 60705.

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

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

### IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT IEC 60350.

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

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

## TECHNISCHE DATEN

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

Three horizontal blue lines for writing.



Twenty horizontal blue lines for writing.

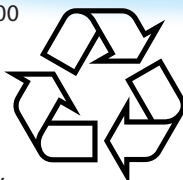
Three horizontal blue lines for writing.



Twenty horizontal blue lines for writing.

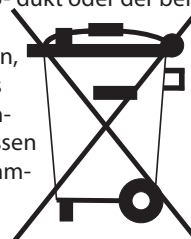
## HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

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



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

**DAS SYMBOL** auf dem Produkt oder der beiliegenden Produktdokumentation weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht als normaler Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen ist es an die zuständige Sammelstelle für die Wiederverwertung elektrischer und elektronischer Geräte auszuhandigen.



**DIE ENTSORGUNG** muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen.

**UM WEITERE INFORMATIONEN** über die Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produkts zu erhalten, wenden Sie sich bitte an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeinde, an den örtlichen Recyclinghof für Hausmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben.

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

