

SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Gerätes aufmerksam durch. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf.

Merke!

Dieses Symbol weist auf Ratschläge und wichtige Informationen für den Benutzer hin.

- Dieser Mikrowellenherd eignet sich ausschließlich zum Kochen und Erwärmen von Lebensmitteln und Getränken. Lebensmittel dörren, Kleider trocknen oder das Erhitzen von Kissen für die Warm/Kalt-Therapie, von Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern oder ähnlichem können zu Verletzungen und Brandgefahr führen. Es darf für keine anderen Zwecke eingesetzt und in keiner Weise geändert bzw. umgerüstet werden. Dieser Mikrowellenherd ist nicht für den Gebrauch in einem Möbel oder als Einbauherd konzipiert.
- Vor dem Gebrauch des Mikrowellenherds sicherstellen, dass die von Ihnen verwendeten Utensilien und Behälter mikrowellenfest sind (siehe Abschnitt „Geeignetes Kochgeschirr“).
- Verwenden Sie zur Reinigung der Glastür des Ofens keine scheuernden Reinigungsmittel oder Metallschaber, da sie die Oberfläche beschädigen und das Glas zerbrechen könnten.
- Alle Mikrowellenherde sind gemäß den geltenden Bestimmungen in Sachen Sicherheit und elektromagnetische Kompatibilität geprüft und zugelassen. Vorsichtshalber empfehlen die Herstellerfirmen von Herzschrittmachern einen Mindestabstand von 20-30 cm zwischen einem eingeschalteten Mikrowellenherd und einem Herzschrittmacher zu lassen, um mögliche Interferenzen mit dem Herzschrittmacher zu vermeiden. Wenn Sie aus irgendwelchem Grund auch immer den Verdacht haben, dass eine solche Interferenz aufgetreten ist, schalten Sie bitte unverzüglich den Mikrowellenherd ab und nehmen Sie Kontakt mit der Herstellerfirma des Herzschrittmachers auf.
- Bei Überhitzung des Mikrowellenherds (längerer Gebrauch, Leerbetrieb, usw.) könnte der Sicherheitsthermostat eingreifen und den Herd ausschalten. Nachdem der Herd ausreichend abgekühlt ist, kann er wieder einen einwandfreien Betrieb aufnehmen.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Der Gebrauch ist nicht vorgesehen: Räumen, die als Küchen für das Personal von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsbereichen eingerichtet

sind, in landwirtschaftlichen touristischen Einrichtungen, Hotels, Motels und anderen Übernachtungseinrichtungen, bei Zimmervermietungen.

- Das Gerät darf weder mit einem externen Timer oder mit einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Das Gerät muss mit der Rückseite zu einer Wand hin aufgestellt und betrieben werden.
- Es ist möglich, dass das Gerät bei der ersten Inbetriebnahme etwa 10 Minuten lang einen Geruch nach „NEUEM“ und etwas Rauch entwickelt. Dies beruht nur auf der Verwendung von Schutzsubstanzen an den Heizelementen.

Achtung!

Die Nichtbeachtung der Hinweise könnte zu Verletzungen führen oder den Apparat beschädigen.

- **Achtung!** Bei Beschädigungen der Tür oder der Türdichtungen darf der Mikrowellenherd erst dann wieder betrieben werden, wenn diese von einem Fachmann (Fachpersonal des Herstellers oder ein Kundendiensttechniker Ihres Fachhändlers) repariert worden sind.
- **Achtung!** oder Reparaturarbeiten, die die Entfernung der Schutzabdeckungen gegen die Strahlenbelastung der Mikrowellen erfordern, ist für alle Nichtfachleute, die keine fachspezifische Ausbildung abgelegt haben, äußerst gefährlich.
- **Achtung!** Der Apparat kann von Kindern über 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkter Mobilität, eingeschränkten Sinneswahrnehmungen oder geistigen Einschränkungen unter Überwachung benutzt werden oder nachdem Anleitungen zum sicheren Gebrauch des Ap-

parats gegeben und dessen Gefahren verstanden wurden. Sorgen Sie dafür, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Bediener dürfen nicht durch Kinder ausgeführt werden, es sei denn, diese sind mindestens 8 Jahre alt und werden fortlaufend überwacht. Den Apparat und das Stromkabel für Kinder unter 8 Jahren unerreichbar aufbewahren.

- Setzen Sie den Herd nicht in Betrieb, wenn irgendwelche Gegenstände zwischen der Gerätefront und der Tür eingeklemmt sind. Halten Sie die Innenseite der Tür stets sauber. Verwenden Sie zur Reinigung ein feuchtes Tuch und nicht scheuernde Reinigungsmittel. Achten Sie darauf, dass sich weder Schmutz noch Speisereste zwischen der Gerätefront und der Tür absetzen.
- Den noch heißen Drehteller nicht sofort nach dem Gebrauch in Wasser tauchen. Auf Grund des Wärmeshocks könnte er zerbrechen.
- In den Funktionen „Nur MIKROWELLEN“ und „KOMBIBETRIEB MIKROWELLE“ darf das leere Gerät (ohne Speisen) weder vorgewärmt noch eingeschaltet werden, da es zu Funkenbildung kommen könnte.
- Wird der Herd nicht gereinigt, dann können sich die Oberflächen abnutzen. Dadurch kann sich die Lebensdauer des Gerätes verringern und es kann zudem zu Gefahrensituationen für den Benutzer kommen.
- Beim Kochen mit der Mikrowelle keine Metallbehälter für Lebensmittel oder Getränke verwenden, mit Ausnahme des mitgelieferten Dampfgarer-Zubehörs und dem Pizzateller.
- Das Dampf-Zubehör nicht zum Kochen von Eiern mit Schale verwenden

Verbrennungsgefahr!

Die Nichtbeachtung der Hinweise kann zu Verbrennungen oder Verbrühungen führen.

- **Achtung!** Wird das Gerät in der Kombi-Funktion betrieben, sollten Kinder es nur unter Aufsicht eines Erwachsenen benutzen, da sich sehr hohe Temperaturen entwickeln.

- Bei Rauchentwicklung schalten Sie das Gerät unverzüglich aus, oder ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie zudem die Tür verschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken.
- Verwenden Sie ausschließlich mikrowellenfeste Utensilien. Auf Grund der durch Überhitzung bedingten Brandgefahr sollten Sie, wenn Speisen in Behältnissen aus Kunststoff, Papier oder sonstigen entflammaren Materialien gegart oder wenn geringe Speisemengen aufgewärmt werden, das Gerät häufiger kontrollieren.
- **Achtung!** Flüssigkeiten oder andere Speisen dürfen nicht in verschlossenen Behältern erwärmt werden, da sie leicht explodieren können. Keine Eier mit Schale im Mikrowellenherd kochen. Sie könnten durch den entstehenden Druck platzen, auch nach abgeschlossenem Garvorgang.
- **Achtung!** Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Keine Gegenstände auf den sich im Betrieb befindlichen Mikrowellenherd stellen. Berühren Sie die im Innern des Gerätes befindlichen Heizelemente nicht.
- Beim Erwärmen von Flüssigkeiten (Wasser, Kaffee, Milch, usw.) kann es durch einen Siedeverzug vorkommen, dass diese plötzlich aufkochen und überlaufen, was zu Verbrühungen führen könnte. Um dies zu vermeiden, stecken Sie, bevor Sie die Flüssigkeit erwärmen, einen Plastiklöffel oder ein Glasstäbchen in den Behälter. Passen Sie auf jeden Fall beim Herausnehmen des Behälters besonders auf.
- Erwärmen Sie weder Liköre mit sehr hohem Alkoholgehalt noch größere Mengen Öl, da sie sich entzünden könnten.
- Nach dem Erwärmen von Babynahrung (in Fläschchen oder Gläschen) sollten Sie vor der Verabreichung den Inhalt gut schütteln bzw. mischen und zur Vermeidung von Verbrennungen die Temperatur kontrollieren. Es ist ratsam, die Speisen ab und an umzurühren, damit sich diese gleichmäßig erwärmen. Falls Sie handelsübliche Sterilisiergefäße für Milchfläschchen verwenden, überprüfen Sie vor dem Einschalten des Mikrowellenherds IMMER, dass das Gefäß mit der vom Hersteller angegebenen Wassermenge gefüllt ist.
- **Achtung!** Die Tür und die Außenfläche können bei Betrieb des Gerätes sehr

hohe Temperaturen erreichen.

- Während der Garvorgangs bildet sich im Innenbereich des Zubehörs heißer Dampf. Vorsicht beim Öffnen des Herdes und des Dampfgarers, um Verbrennungen aufgrund des austretenden Dampfes zu vermeiden.



Die Nichteinhaltung kann zu Verletzungen durch Stromschlag mit Lebensgefahr führen.

- Setzen Sie den Mikrowellenherd nicht in Betrieb, wenn das Versorgungskabel oder der Stecker beschädigt sind, da sie elektrische Stromschläge verursachen könnten.
- Bei Beschädigungen des Versorgungskabels, lassen Sie es unverzüglich vom Hersteller selbst bzw. von einem seiner technischen Kundendienststellen oder aber von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft auswechseln, um jedes Risiko auszuschließen.

TECHNISCHE DATEN

MW42FSR

Ausmaße (LxTxH): 550x530x360mm
Innenraum (LxTxH): 400x385x265mm 40-42L
Durchmesser Teller: 36cm
Gewicht: 20.5Kg

MW30FSR / MW30F

Ausmaße (LxTxH): 520x520x320mm
Innenraum (LxTxH): 335x245x350mm 28-30L
Durchmesser Teller: 31.5cm
Gewicht: 18.5Kg

Weitere Daten befinden sich auf dem Typenschild auf der Rückseite des Gerätes.

Nennabgabeleistung

Der Wert der Nennabgabeleistung in WATT Ihres Mikrowellenherds finden Sie auf dem Leistungsschild des Gerätes unter dem Stichwort MICRO OUTPUT. Beziehen Sie sich beim Nachlesen der Tabellen stets auf die Leistung Ihres Gerätes! Diese Information hilft Ihnen auch beim Nachlesen in den im Handel erhältlichen Kochbüchern für Mikrowellenherde.



Bei einigen Modellen ist die in WATT angegebene Höchstleistung auch mit nebenstehendem Symbol auf der Bedienblende angegeben.



Dieses Gerät entspricht der EG-Richtlinie 108/2004 über die Elektromagnetische Kompatibilität sowie der EG-Bestimmung

Nr. 1935/2004 vom 27/10/2004 für mit Lebensmitteln in Berührung kommende Materialien. Das Produkt ist als ISM-Gerät der Gruppe 2, Klasse B eingestuft. Die Gruppe 2 umfasst alle ISM-Geräte (Geräte für industrielle, wissenschaftliche und medizinische Zwecke), in denen die Hochfrequenzen absichtlich erzeugt und/oder in Form von elektromagnetischen Strahlen für die Bearbeitung von Materialien benutzt werden, sowie Geräte für die Funkenerosion. Zu der Klasse B gehören Geräte, die sich für die Verwendung im Wohnbereich sowie Gebäuden eignen, die direkt an ein Niederspannungs-Versorgungsnetz für die Versorgung von Gebäuden des Wohnbereiches angeschlossen sind.

ENTSORGUNG



Im Sinne der europäischen Richtlinie 2002/96/EG darf das Gerät nicht über den Hausmüll entsorgt werden, sondern muss zum Recycling an einer offiziellen Sammelstelle abgegeben werden.

BESCHREIBUNG DES MIKROWELLENHERDS UND DER BEDIENBLENDE

- A Heizelement Grill
- B Drehvorrichtung für Grillspieße (nur bei einigen Modellen vorhanden)
- C Abdeckplatte Mikrowellenaustritt
- D Austritt Heißluft
- E Innenseite der Tür
- F Grill mit doppelter Funktion (oben/unten)
- G Drehteller
- H Drehtellerauflage
- I Drehkreuz Drehteller
- L Zubehör Dampfgarer (nur bei einigen Modellen)
- M Grill-/Pizzateller (nur bei einigen Modellen)
- N Grillspieß (nur bei einigen Modellen)
- O Halterung für Grillspieß (nur bei einigen Modelle)
- P Griff zum Herausnehmen des Grillspießes (nur bei einigen Modellen)
- Q Lampe Innenbereich des Ofens

1. Display Zeit und Funktionen:



2. Taste FUNCTION: Auswahl Funktionen
3. Taste TEMP. °C: Regulierung der Umlufttemperatur
4. Taste : Zweckbestimmte und programmierbare Funktionstaste
5. START-Taste: Start Garvorgang und schnelles Erwärmen
6. Taste POWER LEVEL: Wahl der Mikrowellenleistung (MW42FRS) (MW30FSR MW30F)

P20 =	200W	180W
P25 =	250W	225W
P30 =	300W	270W
P50 =	500W	450W
P70 =	700W	630W
P80 =	800W	720W
P100 =	1000W	900W
7. Taste : Wahl Garen mit Grill-/Pizzateller oder Dampfgarer
8. Unterbrechung des Garvorgangs und Löschen der Einstellungen
9. Drehknopf TIME ADJUST: Einstellung der Uhrzeit des Tages und der Garzeiten.

INSTALLATION UND ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

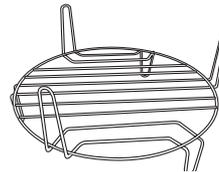
- Packen Sie den Mikrowellenherd aus, entfernen Sie die Schutzhülle, in der der Drehteller (G), die dazugehörige Auflage (H/I) und alle Zubehörteile aufbewahrt sind. Überprüfen Sie, dass die Auflage (H/I) korrekt in seinem Sitz in der Mitte des Drehtellers eingefügt ist.
- Reinigen Sie den Innenraum des Herds mit einem feuchten, weichen Tuch.
- Überprüfen Sie, dass das Gerät während des Transports nicht beschädigt wurde, insbesondere muss die Tür sich einwandfrei schließen und öffnen lassen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile Fläche in einer Höhe von mindestens 85 cm auf, und zwar außer Reichweite von Kindern, da die Glastür während des Garvorgangs sehr hohe Temperaturen erreichen kann.
- Nachdem Sie das Gerät auf der Arbeitsfläche aufgestellt haben, überprüfen Sie, dass ein Freiraum von etwa 5 cm zwischen den Seitenwänden und der Rückwand und ein Freiraum von mindestens 30 cm über dem Herd verbleiben.
- Decken Sie die Zuluftöffnungen nicht ab. Stellen Sie vor allen Dingen nichts auf das Gerät und überprüfen Sie, dass die Abluft – und Dampfabzugsschlitze (sie befinden sich an der Ober-, Unter – und Rückseite des Gerätes) immer frei sind.
- Positionieren Sie in der Bodenmitte des Garraums die Auflagen (H/I) und setzen Sie den Drehteller (H) darauf. Die Auflage (H/I) muss in den entsprechenden Sitz am Drehteller einrasten.

 **Merke!** Stellen Sie das Gerät nicht auf bzw. in die

Nähe von Wärmequellen (zum Beispiel auf den Külschrank).

- Schließen Sie das Gerät nur an Steckdosen mit einer Mindestleistung von 16A an. Überprüfen Sie zudem, dass die Hauptsicherung Ihrer Wohnung über eine Mindestleistung von 16 A verfügt, damit diese während des Gerätebetriebs nicht eingreift.
- Positionieren Sie das Gerät so, dass der Netzstecker und die Steckdose nach erfolgter Installation leicht zugänglich sind.
- Vor dem Gebrauch des Gerätes überprüfen, dass die Netzspannung mit der auf dem Leistungsschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt, und dass die Steckdose vorschriftsmäßig geerdet ist: Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch die Nichtbeachtung dieser Vorschrift verursacht werden.
- Die meisten modernen elektronischen Geräte (Fernseher, Radio, Stereoanlagen, usw.) sind gegen Hochfrequenzsignale (HF) abgeschirmt. Dennoch können einige elektronische Geräte nicht gegen vom Mikrowellenherd abgestrahlten Hochfrequenzsignalen abgeschirmt sein. Es wird daher empfohlen, einen Mindestabstand von 1 – 2 Metern zwischen diesen Geräten und dem eingeschalteten Mikrowellenherd zu halten.

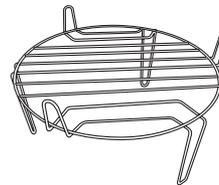
MITGELIEFERTES ZUBEHÖR



Grill mit doppelter Funktion (oben/unten) F

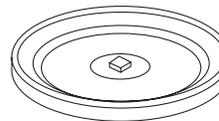
Grill in unterer Position:

Wird in der Umluftfunktion verwendet. Für alle traditionellen Gararten, besonders für die Zubereitung von Kuchen.



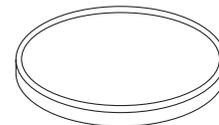
Grill in oberer Position:

Wird in der Grillfunktion verwendet. Für das schnelle Garen von Fleisch.



Drehteller (G)

Der Drehteller wird bei allen Funktionen verwendet.

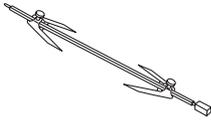


Grill-/Pizzateller (M)

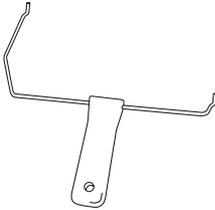
(nur bei einigen Modellen)
Der Teller wird bei der Funktion Pizza verwendet.



Dampf-Zubehör (L)
(nur bei einigen Modellen)
Wird bei der Dampf-Funktion verwendet.



Grillspieß (N)
(nur bei einigen Modellen)
Ermöglicht das automatische Drehen des Spießes während des Garens.



Griff zum Herausnehmen des Grillspießes (P)
(nur bei einigen Modellen)
Erlaubt es, den Grillspieß einfach und sicher nach dem Garvorgang herauszunehmen

GEEIGNETES GESCHIRR

In den Funktionen „Nur Mikrowellen“ und „Kombibetrieb mit Mikrowellen“ können alle Behältnisse aus Glas (noch besser wäre Pyrex), Keramik, Porzellan oder Steingut verwendet werden, sofern diese ohne Verzierungen oder Metallteile sind (Goldränder, Griffe, Füßchen). Sie können auch hitzebeständige Kunststoffbehälter verwenden, allerdings nur für das Garen

in der Funktion „Nur Mikrowelle“. Sollten Sie Zweifel in Bezug auf die Verwendung eines Behälters haben, dann kann eine einfache Probe durchgeführt werden: den leeren Behälter 60 Sekunden lang bei maximaler Leistung (in der Funktion "nur Mikrowelle") in den Ofen stellen.

Wenn das Behältnis sich überhaupt nicht oder nur leicht erwärmt, ist es für das Kochen mit Mikrowellen geeignet. Wenn es sich hingegen stark erhitzt (oder sich Funken entwickeln), ist es für den Gebrauch im Mikrowellenofen ungeeignet. Für kurzes Erwärmen können als Unterlagen Papierservietten, Papptabletts und Einwegteller aus Plastik verwendet werden. Form und Größe des Geschirrs müssen derart sein, dass ein korrektes Drehen des Drehtellers möglich ist.

Nicht geeignet für das Kochen im Mikrowellengerät sind alle Behältnisse aus Metall, Holz, Binsen und Kristall. Da die Mikrowellen die Speisen und nicht das Geschirr erwärmen, möchten wir daran erinnern, dass die Speisen direkt auf oder im Serviergeschirr gegart werden können, sodass die Verwendung und das nachfolgende Spülen von Töpfen entfällt. Denken Sie jedoch daran, dass sehr heiße Speisen die Wärme auf den Teller übertragen können, was den Gebrauch von Topflappen erforderlich macht.

Beim Einsatz des Herds in der Funktion Grill Umluft oder Drehgrill können Sie alle backofenfeste Behältnisse verwenden.

Halten Sie sich auf jeden Fall an die in der folgenden Tabelle aufgeführten Angaben:

Funktion	Glas	Pyrex	Glaskeramik	Steingut	Aluminiumfolie	Kunststoff	Papier oder Karton	Behälter auf Metall
Mikrowelle Auftauen Dampf (nur bei einigen Modellen)	JA	JA	JA	JA	NEIN	JA	JA	NEIN
Mikrowelle + Grill Mikrowelle + Umluft Pizza Frühstück	NEIN	JA	JA	JA	NEIN	NEIN	NEIN	NEIN
Grill Umluft Grillspieß (nur bei einigen Modellen)	NEIN	JA	JA	JA	JA	NEIN	NEIN	JA

ALLGEMEINE REGELN UND TIPPS FÜR DEN GEBRAUCH DES MIKROWELLENHERDS

Mikrowellen sind elektromagnetische Strahlungen, die es auch in der Natur in der Form von Lichtwellen gibt (z.B.: Sonnenlicht). Im Ofen dringen diese von allen Richtungen aus in die Speise ein und heizen die Wasser-, Fett- und Zuckermoleküle auf. Die Wärme entwickelt sich nur im Nahrungsmittel selbst sehr schnell, während das Behältnis sich nur indirekt durch die Wärmeübertragung von der heißen Speise erwärmt. Dadurch wird verhindert, dass die Speise am Behältnis haften bleibt, sodass zum Garen nur sehr wenig Fett verwendet werden kann (oder in einigen Fällen sogar ganz auf das Fett verzichtet werden kann). Da der Garvorgang sehr fettarm abläuft, wird das Kochen mit Mikrowellen als gesund und kalorienarm bewertet. Im Vergleich zu traditionellen Garverfahren erfolgt das Garen hier außerdem bei niedrigeren Temperaturen, wodurch den Nahrungsmitteln weniger Wasser entzogen wird und so ihre Nährstoffe und der Geschmack erhalten bleiben.

Grundlegende Regeln für das richtige Garen mit Mikrowellen

- Der Garvorgang ist eng mit der Größe und Gleichmäßigkeit der Speisen verbunden: Gulasch gart schneller als ein Braten, weil er aus kleineren und gleichgeformten Fleischstücken besteht. Wenn Sie sich zur korrekten Eingabe der Garzeiten auf die Tabellen der Folgeseiten beziehen, ist zu beachten, dass bei Erhöhung der Nahrungsmittelmenge auch die Garzeit proportional erhöht werden muss und umgekehrt. Die Beachtung der Ruhezeiten ist wichtig: unter Ruhezeit versteht man die Zeit, während der die Speisen nach dem Garen ruhen müssen, damit sich die Temperatur weiter im Inneren der Speise verteilt. Zum Beispiel erhöht sich die Temperatur von Fleisch während der Ruhezeit um etwa 5 – 8°C. Sie können die Gerichte auch außerhalb des Ofens ruhen lassen.
- Eine der wichtigsten Vorgänge ist das mehrmalige Umrühren während des Garvorgangs: Dadurch werden die Temperaturen gleichmäßiger gehalten und die Garzeit somit verringert.
- Das gilt insbesondere für große Fleischstücke (Braten, ganze Brathähnchen, ...) und für kleine Fleischstücke (Hähnchenbrust, Gulasch...).
- Nahrungsmittel mit Haut oder Schale (z.B. Äpfel, Kartoffeln, Tomaten, Würste, Fisch) müssen mit einer Gabel an verschiedenen Stellen eingestochen werden, damit der Dampf austreten kann und die Haut bzw. Schale nicht platzt.
- Werden viele Portionen derselben Speise zubereitet, zum Beispiel Salzkartoffeln, so legen Sie diese ringförmig in eine feuerfeste Schüssel, damit sie einheitlich gegart werden.
- Je niedriger die Temperatur ist, bei der die Speisen in den Mikrowellenherd gegeben werden, desto höher ist die er-

forderliche Garzeit. Nahrungsmittel mit Raumtemperatur garen schneller als Nahrungsmittel aus dem Kühlschrank.

- Für alle Garvorgänge das Behältnis immer in die Mitte des Drehtellers stellen.
- Die Bildung von Kondenswasser im Gerät sowie im Bereich der Tür und des Luftaustritts ist vollkommen normal. Zur Verringerung der Kondenswasserbildung können Sie die Speisen mit Klarsichtfolie, Pergamentpapier, Glasdeckeln oder einfach mit einem umgestülpten Teller abdecken. Speisen mit hohem Wassergehalt (z.B. Gemüse) garen außerdem abgedeckt besser. Durch das Abdecken der Speisen wird auch der Geräteinnenraum sauber gehalten. Verwenden Sie nur mikrowellene geeignete Klarsichtfolie.
- Keine Eier mit Schale im Mikrowellengerät garen: durch den Druck, der sich im Inneren des Eies entwickelt, könnte das Ei platzen, auch nach dem Garen. Bereits gekochte Eier nicht erwärmen, es sei denn es handelt sich um Rührei.
- Wenn Sie Speisen in luftdichten oder versiegelten Behältern erwärmen oder kochen, nicht vergessen, diese vorher zu öffnen. Der Druck im Inneren des Behälters würde sonst ansteigen und sie auch nach Ende des Garens zum Explodieren bringen.

EINSTELLEN DER UHR

Wenn das Gerät zum ersten Mal an das Stromnetz Ihrer Wohnung angeschlossen wird oder nach einem Stromausfall, erscheint 2-3 Sekunden lang die Begrüßungsnachricht „Delo“ und dann vier Striche (---:--). Zur Eingabe der Uhrzeit, wie folgt vorgehen:

- Die Taste FUNCTION (2) (Abb. 1) solange drücken, bis am Display die Ikone erleuchtet .
Auf dem Display blinken die Stunden (Abb. 2).
- Den Drehknopf TIME ADJUST (9) (Abb. 3) drehen, um die gewünschte Uhrzeit einzustellen (Beispiel 13) (Abb. 4).
- Die Taste START/STOP (5) (Abb. 5) drücken.
Auf dem Display blinken die Minuten auf (Abb. 6).
- Die gewünschten Minuten (Abb. 7) einstellen, in dem der Drehknopf TIME ADJUST (9) (Abb. 3) gedreht wird.
- Die Taste START (Abb. 5) drücken. Auf dem Display wird die eingegebene Uhrzeit angezeigt (Abb. 8).
Wenn Sie die bereits eingestellte Uhrzeit ändern wollen, dann folgen sie der oben aufgeführten Beschreibung zum Einstellen der Uhrzeit.

PROGRAMMIEREN DER GARVORGÄNGE

- Die Taste FUNCTION (2) (Abb. 1) und die gewünschte Funktion auswählen, die dann durch Aufleuchten der entsprechenden Symbole unten auf dem Display angezeigt wird. Die zur Verfügung stehenden Funktionen sind:

 Mikrowelle

 Auftauen

 Grill

 Umluft

 Mikrowelle + Grill

 Mikrowelle + Umluft

 Grillspieß (nur bei einigen Modellen)

- Die gewünschten Garminuten einstellen, in dem der Drehknopf TIME ADJUST (9) (Abb. 3) gedreht wird. Zur Auswahl der Dauer immer die Tabellen der Gardauer zu Rate ziehen.

 **Merke!** Die eingestellte Zeit kann auch während der Garzeit geändert werden, indem einfach die Taste STOP (8) (Abb. 9) gedrückt oder die Ofentür geöffnet wird.

- In den Funktionen „nur Mikrowelle“ und „Kombibetrieb Mikrowelle + Grill“; „Kombibetrieb Mikrowelle + Umluft“, das Leistungsstufe der Mikrowellen auswählen, in dem mehrmals die Taste POWER LEVEL (6) (Abb. 10) gedrückt wird, bis die gewünschte Leistung, in Prozentzahl ausgedrückt, aufleuchtet und sich in der Mitte des Displays befindet (Abb. 11).

Zur Auswahl der Leistung immer die Tabellen der Gardauer zu Rate ziehen.

 **Merke!** Für die Funktion Automatisches Auftauen braucht keine Leistungsstufe ausgewählt werden.

 **Merke!** Die eingestellte Leistungsstufe kann auch während des Garvorgangs geändert werden. Hierzu die Taste POWER LEVEL (6) (Abb. 10) drücken. Wird die Taste einmal gedrückt, so wird die derzeitige Leistungsstufe angezeigt. Weiteres Drücken erlaubt es, die Leistung zu ändern.

- In den Funktionen "nur Umluft" und "Kombibetrieb Mikrowelle + Umluft", mehrmals die Taste TEMP. °C (3) (Abb. 12) drücken, um die gewünschte Temperatur zu wählen (Abb. 13). Zur Auswahl der Temperatur immer die Tabellen der Garzeiten zu Rate ziehen.

 **Merke!** wurde die Garzeit ausgewählt, dann kann diese einfach geändert werden, in dem die Taste TEMP. gedrückt wird. °C (3) (Abb. 12). Wird die Taste einmal gedrückt, so wird die derzeitige Temperatur angezeigt. Weiteres Drücken erlaubt es, diese zu ändern.

- Garvorgang durch Drücken der Taste START (5) (Abb. 5) beginnen. Auf dem Display erscheint die bis zum Garzeit-

punkt fehlende Zeit.

 **Merke!** Falls aus irgendeinem Grund der Garvorgang nicht beginnt, werden alle Einstellungen automatisch nach 2 Minuten gelöscht.

 **Merke!** Nur für die Funktionen "Umluft" und "Kombibetrieb Mikrowelle + Umluft": während der Vorwärmphase des Ofens zeigt das Display die gewünschte Temperatur an. Sobald diese erreicht ist, zeigt das Display die Dauer der Garzeit an, die bis zum Ende der Garzeit fehlt.

- Bei Beendigung der Garzeit ertönt ein akustisches Signal (3 mal Piepston), auf dem Display erscheint die Meldung "END" (Abb. 14). Tür öffnen und Gargut entnehmen. Durch Drücken der Taste STOP (9) (Abb. 9) oder 3 Minuten nach Ende des Garvorgangs, zeigt das Display die Uhrzeit des Tages an.

 **Merke!** Der Ablauf des eingestellten Garvorgangs kann jederzeit durch Öffnen der Tür und Kontrolle des Gargutes überprüft werden. Auf diese Weise werden die Emission der Mikrowellen und der Betrieb des Herdes unterbrochen, die nach Schließen der Tür und durch Drücken der Taste START (5) (Abb. 5) wieder aufgenommen werden.

 **Merke!** Sollte aus irgendeinem Grund die Unterbrechung des Garvorgangs ohne Öffnen der Tür erforderlich sein, einfach die Taste STOP (9) (Abb.9) drücken.

 **Merke!** Um den Garvorgang hingegen zu beenden, wie folgt vorgehen:

Ist die Tür des Backofens offen, ein Mal die Taste STOP (8) (Abb. 9) drücken.

Ist die Tür geschlossen und der Garvorgang im Gang, 2 Mal die Taste STOP (8) (Abb. 9) drücken. Das Display zeigt erneut die Uhrzeit an.

 **Merke!** Während des Garvorgangs bei "nur Umluft" und "Mikrowelle + Umluft" kann die vorher eingestellte Temperatur kontrolliert werden, in dem die Taste TEMP. °C (3) (Abb. 12) gedrückt wird (nach 2 Sekunden zeigt das Display erneut die fehlende Garzeit an).

Blockierung des Drehtellers

Um die Verwendung von rechteckigen Ofenformen oder Bratschalen (die sich im Herd nicht drehen könnten) zu erlauben, kann das Drehen des Drehtellers (G) in der Funktion "Umluft" blockiert werden.

Gehen Sie wie folgt vor:

- Funktion "Umluft" mit der Taste FUNCTION (2) (Abb. 1) wählen.
- Die Taste STOP (8) (Abb. 9) 2-3 Sekunden lang gedrückt halten. Auf dem Display erscheint das Symbol der Tellerblockierung (Abb. 15) und man hört einen Piepston.

- Die Programmierung des Garvorgangs beenden und den Vorgang mit der Taste START (5) (Abb. 5) beginnen: Der Teller dreht sich nicht.

Am Ende des Garvorgangs wird die Blockierung des Dreh-tellers automatisch gelöst.



Merke! Während des Garvorgangs bleibt die Lampe im Innenraum des Herdes (Q) aus. Um den Garzustand zu kontrollieren, die Ofentür öffnen.

SCHNELLES ERWÄRMEN

Dieses Funktion ist sehr nützlich, wenn Sie kleine Mengen von Speisen oder Getränken erwärmen wollen.

Die Taste START (5) (Abb. 5) zweimal drücken.

Der Mikrowellenherd schaltet sich 2 Minuten lang auf höchster Leistungsstufe ein.

Der schnelle Erwärmvorgang eignet sich ebenfalls zum Abschließen der Garvorgänge.

KINDERSICHERUNG

Der Mikrowellenherd ist mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet, mit der verhindert wird, dass Kinder den Herd versehentlich bzw. ungewollt einschalten können.

Zur Aktivierung der Sicherung:

- 3 Sekunden lang die Taste STOP (8) (Abb. 9) gedrückt halten.
- Es ertönt ein kurzer Piepston und auf dem Display leuchtet die Ikone auf: Der Herd kann nicht eingeschaltet werden.
- Zur Deaktivierung der vorab eingeschalteten Sicherung 3 Sekunden lang die Taste STOP (8) (Abb. 9) gedrückt halten.

ENERGIESPARMODUS

Die technologische Entwicklung erfordert jedes Jahr eine gesteigerte Erzeugung elektrischer Energie. Das bedeutet wiederum eine immer höhere Umweltbelastung auf Grund der Zunahme von Schadstoffen (CO₂, Schwefel, usw.) und der Nutzung von nicht erneuerbaren Ressourcen (Kohle, Gas, Erdöl). Die durch eine reduzierte Energieverschwendung (z.B. durch Herabsetzen des Stromverbrauchs der Geräte im Standby-Betrieb) erzielte Energieeinsparung ist eine wichtige, erneuerbare "virtuelle" Energiequelle, die für jeden sofort zugänglich ist.

Um den Stromverbrauch des Mikrowellenherds während des Nicht-Betriebs herabzusetzen:

- 2 Sekunden lang die Taste POWER LEVEL (6) (Abb. 10) gedrückt halten. Es ertönt ein Piepston.
- Wenn keine Taste gedrückt wurde, wird das Display nach 10 Minuten automatisch ausgeschaltet (die Einstellungen der Uhr werden beibehalten). Das Display zeigt den durchlaufenden Strich '–' an.
- Wird die Tür länger als 10 Minuten offen gelassen, dann geht sich die Lampe im Inneren automatisch aus.
- Zum Wiedereinschalten des Displays eine Taste drücken.
- Zur Deaktivierung des Einsparmodus und zur erneuten

Anzeige der Uhrzeit, die Taste POWER LEVEL (6) (Abb. 10) 2-3 Sekunden lang gedrückt halten. Daraufhin ertönt ein Piepston.

AUFTAUEN

- In Plastikbeuteln bzw. Folien oder in ihrer Packung tiefgefrorene Speisen können direkt in das Gerät gegeben werden, sofern sie nicht mit Metallteilen versehen sind (z.B. Verschlüsse oder Bänder).
- Bestimmte Speisen, wie zum Beispiel Gemüse und Fisch, brauchen vor dem Kochen nicht vollkommen aufgetaut werden.
- Speisen mit Soßen, Ragouts und Schmorbraten tauen besser und schneller auf, wenn sie hin und wieder umgerührt, gewendet und/oder die einzelnen Stücke voneinander getrennt werden.
- Während des Auftauvorgangs verlieren Fleisch, Fisch und Obst Flüssigkeit: Tauen Sie sie daher in einer Schale auf.
- Wir empfehlen, das Fleisch zum Einfrieren in einzelnen Stücken in jeweils einen Beutel zu geben. Dadurch sparen Sie bei der späteren Zubereitung Zeit.
- Die Beachtung der Ruhezeiten ist wichtig: unter Ruhezeit versteht man die Zeit, während der die Speisen nach dem Garen ruhen müssen, damit sich die Temperatur weiter im Innern der Speise verteilt.

AUFWÄRMEN

Das Aufwärmen der Speisen ist eine Funktion, in der Ihr Mikrowellenherd all seine Vorteile und seine ganze Effizienz zeigt. Im Vergleich zu den herkömmlichen Methoden wird bei Verwendung von Mikrowellen erheblich Zeit und folglich auch Strom gespart.

- Die Speisen (vor allem Tiefkühlkost) müssen auf eine Temperatur von mindestens 70°C erwärmt werden (sie müssen heiß sein!). Da die Speisen sehr heiß sind, können sie nicht sofort verzehrt werden, allerdings wird auf diese Weise ihre komplette Sterilisierung garantiert.
- Beim Erwärmen von Fertiggerichten oder Tiefkühlkost müssen immer folgende Regeln befolgt werden:
- Die Speisen aus den Metallbehältern nehmen;
- Mit (mikrowellengeeigneter) Klarsichtfolie oder Ölpapier abdecken: Auf diese Weise wird der natürliche Geschmack der Speisen bewahrt und der Herd bleibt sauberer. Die Speisen können auch mit einem umgekippten Teller abgedeckt werden;
- Wenn möglich, häufig umrühren oder wenden, um den Aufwärmvorgang zu beschleunigen und die gleichmäßige Erwärmung der Speisen zu garantieren;
- Halten Sie sich an die auf der Packung angegebenen Zeiten; denken Sie aber daran, dass die angegebenen Zeiten unter Umständen erhöht werden müssen;

- Tiefkühlkost muss vor dem Erwärmen aufgetaut werden. Je niedriger die anfängliche Temperatur der Speisen ist, desto länger dauert das Erwärmen.

VORSPEISEN, ERSTEN GANG GAREN

Aufgrund der geringen Verdampfung im Mikrowellenherd brauchen Suppen jeder Art weniger Flüssigkeit, weil beim Garen im Mikrowellenherd nur wenig Flüssigkeit verdampft wird. Salz erst am Ende der Garzeit oder während der Ruhezeit hinzufügen, weil es Flüssigkeit zieht. Es muss hier erwähnt werden, dass das Kochen von Reis (wie auch von Teigwaren) im Mikrowellenherd fast die gleiche Zeit benötigt wie auf dem herkömmlichen Herd. Die Zubereitung von Risotto im Mikrowellenherd hat den Vorteil, dass man nicht ständig umrühren muss (es genügt 2 – 3 Mal).

FLEISCH GAREN

Der Garvorgang ist eng mit der Größe und Gleichmäßigkeit der Speisen verbunden: Fleischspieße garen schneller als ein Braten, weil er aus kleineren und gleichmäßigen Fleischstücken besteht.

Wir empfehlen zu Beginn des Garvorgangs ½ Glas Wasser hinzuzufügen, damit Braten, Huhn und Fleischspieße zart bleiben.

BEILAGEN UND GEMÜSE GAREN

Im Mikrowellenherd zubereitetes Gemüse bewahrt seine Farbe und seinen Nährwert besser als beim traditionellen Garen. Vor Garbeginn das Gemüse gut waschen und putzen. Große Gemüsesorten in gleichmäßige Stücke schneiden. Pro 500 g Gemüse ca. 5 Löffel Wasser hinzufügen (fasrige Gemüsesorten brauchen mehr Wasser. Das in der Funktion "nur Mikrowelle" gegarte Gemüse muss immer mit einer mikrowelleneigneten Klarsichtfolie abgedeckt werden. Mindestens ein Mal nach der Hälfte der Garzeit umrühren und erst am Schluss wenig salzen.

i Merke! Die in der Tabelle angegebenen Garzeiten sind reine Richtwerte und hängen vom Gewicht, der Temperatur vor Beginn des Garvorgangs und der Konsistenz und Struktur der Gemüsesorte ab.

FISCH GAREN

Fisch ist sehr schnell gar, und es werden ausgezeichnete Resultate erzielt. Sie können etwas Butter oder Öl hinzufügen (oder ohne Fett garen). Mit Klarsichtfolie abdecken. Hat der Fisch eine Haut, so muss diese eingeschnitten werden. Filetstücke in gleichmäßigen Abständen verteilen. Wir raten davon ab, mit E panierten Fisch zu garen.

KUCHEN BACKEN UND OBST GAREN

Backen Sie die Kuchen mit die Umluft Funktion. Den Grill in unterer Position verwenden.

Obst muss eingestochen werden, falls es mit Schalte gegart wird und es muss abgedeckt werden: es ist wichtig die Ruhezeiten einzuhalten (3-5 Minuten).

GAREN MIT DAMPFUNKTION (NUR BEI EINIGEN MODELLEN)

Diese Funktion eignet sich für das schnelle Garen von allen gedämpften Speisen, wie Gemüse, Fisch usw.

! Achtung! Das Dampf-Zubehör (L) immer auf den gläsernen Drehteller stellen (G). Dabei darauf achten, dass das Zubehör genau in der Mitte des Tellers steht, um zu vermeiden, dass dieses während des Garvorgangs die Wände berührt. Bei Nichtbeachtung dieser einfachen Normen kann das Zubehör beschädigt werden oder es zu Funkenflug kommen.

- 500 ml Wasser in den Plastikbehälter geben und dann darauf die Metallbasis des Dampfzubehörs setzen (Abb. 16).
- Die Speise in das Dampfzubehör geben und auf die Metallbasis (Abb. 17) legen. Das Zubehör mit dem Metalldeckel schließen. Dabei sicherstellen, dass dieser richtig aufliegt.
- Taste drücken  /  (7) (Abb. 18). Am Display leuchtet die Ikone auf .
- Die gewünschten Garzeit einstellen, in dem der Drehknopf TIME ADJUST (9) (Abb. 3) gedreht wird. Zur Auswahl der Dauer immer die Tabellen der Gardauer zu Rate ziehen.

i Merke! Die eingestellte Zeit kann auch während der Garzeit geändert werden, indem die Taste STOP (8) (Abb. 9) einmal gedrückt oder die Ofentür geöffnet wird.

- Garvorgang durch Drücken der Taste START (5) (Abb. 5) beginnen.
- Bei Beendigung der Garzeit ertönt ein akustisches Signal (3 mal Piepston), auf dem Display erscheint die Meldung "END" (Abb. 14). Tür öffnen und Gargut entnehmen. Durch Drücken der Taste STOP (8) (Abb. 9) oder 3 Minuten nach Ende des Garvorgangs, zeigt das Display die Uhrzeit des Tages an.

⚠ Verbrennungsgefahr! Während des Garvorgangs bildet sich im Innenbereich des Zubehörs heißer Dampf. Vorsicht beim Öffnen des Deckels, um Verbrennungen aufgrund des austretenden Dampfes zu vermeiden. Das Zubehör nur an der Plastikfläche anfassen und den Deckel anhand des oberen Griffes anheben, wobei der Kontakt mit den Metallteilen des Zubehörs zu vermeiden ist (Abb. 19).

Gebrauch der Dampffunktion zum Kochen

Mit diesem Zubehör garen die Speisen dank der feuchten Hitze des kochenden Wassers, jedoch ohne direkten Kontakt des

Nahrungsmittels mit dem Wasser, wodurch der Verlust von Nährsalzen vermindert wird. In der Tat ist das Dampf-Zubehör mit einem Metalldeckel ausgestattet, der nicht von den Mikrowellen durchdrungen werden kann; die Mikrowellen wärmen lediglich das Wasser, das sich im Kunststoffbereich befindet und durch Dampfbildung die Speisen gart.

⚠️ Achtung! Das Zubehör immer mit mindestens 500ml Wasser im (leeren) Behälter verwenden, um Schäden oder elektrische Stromschläge im Dampfzubehör zu vermeiden. Falls das Wasser vor Ende der Garzeit vollständig verdampft, nochmals 500 ml Wasser in den Behälter geben.

⚠️ Achtung! Das Zubehör nicht bei offensichtlichen Beschädigungen oder vorhandenen Mängeln oder Verbiegungen verwenden.

Niemals ohne die Verwendung von Metalldeckel oder -auflage garen.

Die in der Tabelle angegebenen Zeiten sind Durchschnittswerte und müssen unter Berücksichtigung folgender grundlegender Regeln reguliert werden;

- Garzeiten hängen von der Größe der Speise ab. Folglich gart Gemüse, das in kleine Stücke geschnitten wurde schneller als im Ganzen belassenes Gemüse.
- eine Speise, die auf Zimmertemperatur gebracht wurde gart schneller als diejenige, die gerade aus dem Kühlschrank kommt
- das Garergebnis hängt auf jeden Fall immer von der Qualität und der Frische des Grundproduktes ab.

Tabelle der Garzeiten

Speisen	Menge	Garzeit
Karotten	400 gr	20 Minuten
Zucchini	400 gr	12 Minuten
Blumenkohl	450 gr	23 Minuten
Kartoffeln	500 gr	20 Minuten
Lachsfilet	350 gr	13 Minuten
Hähnchenbrust	300 gr	13 Minuten

Die Metallauflage verfügt über eine Gummidichtung, die in den Rand eingefügt wurde (Abb. 20). Die Dichtung kann leicht zur Reinigung des Zubehörs entfernt werden; nach der Reinigung muss diese unbedingt wieder in ihre anfängliche Position gebracht werden.

⚠️ Achtung! Das Zubehör nicht ohne die Gummidichtung verwenden, die richtig in den Rand der Metallbasis eingefügt wurde (Das Fehlen der Dichtung kann das Zubehör beschädigen oder während des Gebrauchs Funkenbildung verursachen).

GAREN MIT FUNKTION PIZZA (NUR BEI EINIGEN MODELLEN)

Diese Funktion erlaubt es, all jene Produkte zu garen/aufzuwärmen, die im Handel zur Kategorie "Snack" gehören, wie beispielsweise: Brot, Salzgebäck, Pizzastückchen, Tartes, gewürzte Hamburger, Herzoginnen-Kartoffeln, verschiedene Blätterteige, Croissants, etc.

Um bessere Ergebnisse zu erreichen, diese einfachen allgemeinen Regeln/Empfehlungen beachten:

- Der Grill-/Pizzateller (M) muss vor jedem Garvorgang vorgewärmt werden, ein Vorgang den der Ofen automatisch ausführt, wenn das Programm eingestellt und die Taste START (5) (Abb. 5) gedrückt wurde.
- Immer die Tabelle mit den Garzeiten zu Rate ziehen, um zu sehen, zu welcher Kategorie das zu garende Lebensmittel gehört.

Gehen Sie wie folgt vor:

- Taste drücken  /  (7) (Abb. 18). Am Display leuchtet die Ikone auf .
- Die Garzeit einstellen, in dem der Drehknopf TIME ADJUST (9) (Abb. 3) gedreht wird. Zur Auswahl der Dauer immer die Tabellen der Gardauer zu Rate ziehen.
- Den Grill-/Pizzateller (M) (nachdem dieser eventuell geölt wurde) in den Herd, direkt auf den Drehteller (G) legen. Tür schließen und die Taste START (5) (Abb. 5) drücken. Der Herd heizt den Teller automatisch 3 Minuten lang auf. Das Display zeigt die Zeit an, die bis zum Ende des Vorheizens fehlen.

i Merke! Die Vorheizzeit des Tellers kann nicht verändert werden.

- Nach dem Vorheizen (wird durch 2 Piepstöne angezeigt), den Grill-/Pizzateller (M) aus dem Ofen nehmen. Dazu Topflappen verwenden (Vorsicht! Heiß!) (Abb. 21). Dann darauf die zu garende/aufzuwärmende Speise legen.
- Den Grill-/Pizzateller (M) wieder in den Ofen stellen und erneut die Taste START (5) (Abb. 5) drücken. Wird innerhalb von 1 Minute keine Taste gedrückt, dann fährt der Ofen automatisch mit dem Garen fort. Am Display wird die zuvor eingestellte Zeit angegeben.

i Merke! Die eingestellte Zeit kann auch während der Garzeit geändert werden, indem die Taste STOP (8) (Abb. 9) einmal gedrückt oder die Ofentür geöffnet wird.

- Bei Beendigung der Garzeit ertönt ein akustisches Signal (3 mal Piepston), auf dem Display erscheint die Meldung "END" (Abb. 14). Tür öffnen und Gargut entnehmen. Durch Drücken der Taste STOP (9) (Abb. 9) oder 3 Minuten nach Ende des Garvorgangs, zeigt das Display die Uhrzeit des Tages an.



Verbrennungsgefahr! Während dem Garen/Aufwärmen der Lebensmittel funktioniert der Herd im Kombimodus mit Grill und/oder Umluft; daher muss beim Herausnehmen der Speise aus dem Ofen bedacht werden, dass außer dem Grill-/Pizzateller (M) auch das Heizelement (A), das sich oben im Ofen befindet, sehr heiß ist.

Nachfolgend werden einige nützliche Ratschläge gegeben, um diese Funktion bestmöglichst zu verwenden und optimale Ergebnisse zu erzielen:

Speisen	Ratschlag
Tiefgefrorene Pizza	• Pizza auf den Teller legen und 16-18 Minuten lang garen.
Tiefgefrorenes Cordon Bleu	• Cordon Bleu auf den Teller legen und 7-9 Minuten lang garen. Kein Umdrehen während des Garens notwendig.
Tiefgefrorene Fischstäbchen	• Fischstäbchen auf den Teller legen und 6-8 Minuten lang garen. Kein Umdrehen während des Garens notwendig.

GAREN MIT DER FUNKTION GRILLSPIESS (NUR BEI EINIGEN MODELLLEN)

Diese Funktion eignet sich besonders für das Garen am Spieß von Hähnchen, Schweinebraten und Rinderbraten.

Gehen Sie wie folgt vor:

- Den Spieß (N) in das Hähnchen stecken und durch die beiden Fleischklammern (Abb. 22) blockieren. Um ein besseres Ergebnis zu erzielen, die Enden des Hähnchens mit einem Bindfaden zusammenbinden, so dass sie während dem Drehen nicht an den Wänden anstoßen.
- Das aufgespießte Hähnchen in den Herd hängen (Abb. 23).
- Die rechteckige Seite des Spießes in die Drehhalterung (B), die sich auf der rechten Ofenseite befindet, einsetzen (Abb. 24).
- Die spitze Seite des Spießes in die linke Halterung (O) (Abb. 25) einsetzen.
- Die Taste FUNCTION (2) (Abb. 1) solange drücken, bis am Display die Ikone erleuchtet .
- Die Garzeit einstellen, in dem der Drehknopf TIME ADJUST (9) (Abb. 3) gedreht wird.
Zur Auswahl der Dauer immer die Tabellen der Gardauer zu Rate ziehen.
- Garvorgang durch Drücken der Taste START (5) (Abb. 5) beginnen. Auf dem Display erscheint die bis zum Garzeitpunkt fehlende Zeit.



Merke! Falls aus irgendeinem Grund der Garvorgang

nicht beginnt, werden alle Einstellungen automatisch nach 2 Minuten gelöscht.

- Bei Beendigung der Garzeit ertönt ein akustisches Signal (3 mal Piepstön), auf dem Display erscheint die Meldung "END" (Abb. 14).
- Tür öffnen und des Spieß mit Hilfe des mitgelieferten Griffes (P) (Abb. 26) herausnehmen.

FUNKTION "FRÜHSTÜCK"

Mit Hilfe der Funktion "Frühstück" können einfach und schnell die klassischen Frühstücksspeisen erhitzt werden: eine Tasse Kaffee/Milch/Tee und Croissants/Brioches (frisch, nicht tiefgefroren) oder aber Brotscheiben, die getoastet werden sollen. In der ersten Phase wird der Inhalt der Tasse schnell erhitzt. Dank der erreichten Temperatur bleibt ihr Getränk lange warm. In der zweiten Phase wird die Speise dank traditioneller Heizelemente erhitzt: dadurch werden die Oberfläche von Croissants oder aber Brotscheiben knusperig.

Gehen Sie wie folgt vor:

- Taste drücken  (4) (Abb. 27).
Am Display erscheint "1" und die Ikone  leuchtet auf (Abb. 28).
Es können Speisemengen erhitzt werden, die für ein Frühstück dienen (z.B. eine Tasse Milch und ein Croissant). Sollte es sich um eine größere Menge handeln, nochmals Taste  (4) (Abb. 27) drücken, um das zweite Programm zu wählen (am Display wird "2" angezeigt) (Abb. 29).
- Die Tasse mit dem Getränk hineinstellen und direkt auf den Drehteller stellen (G) (Abb. 30).
Garvorgang durch Drücken der Taste START (5) (Abb. 5) beginnen. Am Display erscheint die bis zum Garzeitpunkt fehlende Zeit.
- Nach der ersten Phase hält der Ofen automatisch an und es ertönen zwei Piepstöne. Die Garzeit der zweiten Phase wird blinkend angezeigt.
Tür öffnen und Tasse herausnehmen. Jetzt kann das Croissant direkt auf den Drehteller (G) gelegt werden. Bei Brotscheiben soll der Grill (F) in oberer Position verwendet werden (Abb. 31).
- Die Funktion "Frühstück" weiterlaufen lassen, in dem nochmals die Taste START (5) (Abb. 5) gedrückt wird. Wird der Ofen innerhalb einer Minute nicht wieder durch die Taste START gestartet, dann führt der Ofen das Garen automatisch fort.
- Am Ende der zweiten Phase hält der Ofen definitiv an und am Display erscheint die Schrift "END" (Abb. 14).
- Tür öffnen und Gargut entnehmen.
Durch Drücken der Taste STOP (9) (Abb. 9) oder 3 Minuten nach Ende des Garvorgangs, zeigt das Display die Uhrzeit des Tages an.



Verbrennungsgefahr! Während dem Garen/Er-

hitzen der zweiten Phase funktioniert der Grill im Modus Grill und/oder Umluft: daher muss beim Herausnehmen der Speise aus dem Ofen bedacht werden, dass außer dem Grill, der Innenseite des Ofens, auch das Heizelement, das sich oben im Ofen befindet, sehr heiß ist.

Mit der Taste "Frühstück" programmieren

Es kann auch jeglicher anderer Garvorgang in zwei Phasen, je nach Ihren Bedürfnissen, mit Hilfe der Taste  (4) einprogrammiert werden. Die beiden Garvorgänge werden nacheinander ausgeführt und der Ofen hält dazwischen eine Minute lang an, damit Sie die Speise begutachten können. Das neue Programm ersetzt dann die Funktion "Frühstück", die in der Fabrik eingestellt wurde.

Gehen Sie wie folgt vor:

- Taste  (4) (Abb. 27) mindestens 3 Sekunden lang gedrückt halten: am Display ertönt ein kurzer Piepston und am Display erscheint die blinkende Schrift "Fct1" (Abb. 32).
- Die erste gewünschte Funktion mit Hilfe der Taste FUNCTION (2) (Abb. 1) einstellen und die Auswahl mit der Taste START (5) (Abb. 5) bestätigen.
- Sobald die erste Funktion bestätigt ist, zeigt das Display die blinkende Schrift "Fct2" an.

 **Merke!** Soll die zweite Phase nicht programmiert werden, kann direkt die Taste START (5) (Abb. 5) gedrückt werden.

- Die zweite gewünschte Funktion mit Hilfe der Taste FUNCTION (2) (Abb. 1) einstellen und die Auswahl mit der Taste START (5) (Abb. 5) bestätigen. Es ertönt ein kurzer Piepston und danach wird die aktuelle Zeit angezeigt. Jetzt ist die Taste "Frühstück" für den, von Ihnen gewählten, neuen Garvorgang programmiert und er kann schnell durch die Taste  (4) (Abb. 27) ausgeführt werden.

 **Merke!** Im Fall eines Stromausfalls oder dem Herausziehen des Netzsteckers geht der Ofen, nachdem der Strom wieder zurückgekehrt ist, automatisch auf die, in der Fabrik einprogrammierte Funktion "Frühstück" zurück.

Es dürfen auch kein Alkohol, scheuernde Reinigungsmittel oder ammoniakhaltige Reinigungsmittel zum Säubern der Türfläche verwendet werden.

Verwenden Sie zur internen Reinigung des Herds keine Dampfreiniger. Zur optimalen Erhaltung Ihres Gerätes empfehlen wir, die Tür, den Innenraum und die Außenseite des Mikrowellenherdes mit einem feuchten Tuch und neutraler Seife bzw. Flüssigreiniger regelmäßig zu reinigen.

Auch die Abdeckblende des Mikrowellenaustritts (C) stets sauber halten, d.h. Öl – bzw. Fettspritzer beseitigen. Um ein perfektes Schließen der Tür zu gewährleisten, ist die Innenseite der Tür stets sauber zu halten, d.h. passen Sie auf, dass keine Schmutz- oder Speisereste zwischen der Tür und der Gerätefront hängen bzw. stecken bleiben. Die Zuluftöffnungen auf der Rückseite des Gerätes regelmäßig reinigen, damit sie mit der Zeit nicht durch Staub und Schmutzablagerungen verstopfen. Von Zeit zu Zeit sollten auch der Drehteller (G) und die entsprechende Auflage (H/I) zur Reinigung herausgenommen und der Boden des Mikrowellengerätes gereinigt werden. Spülen Sie den Drehteller und die entsprechende Auflage in Seifenwasser mit neutraler Seife ab (sie können auch in der Geschirrspülmaschine gespült werden).

Der Motor des Drehtellers ist versiegelt. Achten Sie dennoch bitte bei der Reinigung des Bodens darauf, dass kein Wasser unter die Auflage (H) dringt.

 **Merke!** Tauchen Sie den durch den Betrieb heiß gewordenen Drehteller nicht in kaltes Wasser; durch den hohen Wärmeshock würde er zerbrechen.

REINIGUNG UND WARTUNG

 **Gefahr!** Vor Beginn jeder Instandhaltungs- oder Reinigungsarbeit stets den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und abwarten, bis das Gerät sich abkühlt.

 **Achtung!** Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, Stahlwolle oder spitze Metallgegenstände. Achten Sie außerdem darauf, dass kein Wasser oder Flüssigreiniger in die Abluft- und Dampfzugschlitze an der Geräteoberseite dringt.

FALLS ETWAS NICHT FUNKTIONIERT

Bei Eintreten von Störungen bzw. Defekten, wenden Sie sich bitte an den vom Hersteller autorisierten Kundendienst. Bevor Sie jedoch unsere Techniker zu Rate ziehen, sollten Sie folgende einfache Kontrollen vornehmen:

Problem	Ursache/Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht	<ul style="list-style-type: none">• Die elektronische Steuerung zurückstellen, indem Sie den Stecker des Gerätes für mindestens 1-2 Minuten vom Stromnetz trennen.• Es könnte der Energiesparmodus aktiviert worden sein (Display ausgeschaltet): eine Taste drücken.• Die Tür ist nicht korrekt geschlossen.• Der Stecker steckt nicht richtig in der Steckdose.• Aus der Steckdose kommt kein Strom (die Sicherungen Ihrer Wohnung kontrollieren).• Die Kindersicherung wurde aktiviert (Symbol  auf dem Display).
Kondenswasser auf der Ablagefläche, im Garraum und um die Tür herum	<ul style="list-style-type: none">• Es ist vollkommen normal, dass der Dampf austritt, der sich beim Garen von wasserhaltigen Speisen im Gerät entwickelt und sich als Kondenswasser im Garraum, der Garoberfläche oder um den Türrahmen herum absetzt.
Funkenbildung im Gerät	<ul style="list-style-type: none">• Im Funktionsmodus "nur Mikrowelle" oder "Kombibetrieb" den Herd nicht einschalten, wenn er leer ist.• Bei den oben genannten Garvorgängen keine Metallbehältnisse, keine Beutel oder Packungen mit Metallverschlüssen verwenden.
Die Speise erhitzt sich nicht oder gart nicht ausreichend	<ul style="list-style-type: none">• Die korrekte Funktion wählen oder die Garzeit erhöhen.• Die Speise wurde vor dem Garvorgang nicht vollständig aufgetaut.
Die Speise brennt an.	<ul style="list-style-type: none">• Die korrekte Funktion wählen oder die Garzeit verringern.
Die Speise gart nicht gleichmäßig	<ul style="list-style-type: none">• Die Speise während des Garvorgangs umrühren. Denken Sie daran, dass die Speisen besser garen, wenn sie in gleich große Stücke geschnitten sind.• Der Drehteller klemmt.
Auf dem Display erscheint die Meldung „FAIL“	<ul style="list-style-type: none">• Der Herd heizt den Innenraum nicht auf: Wenden Sie sich an den Kundendienst. ERkann weiterhin mit der Funktion "Mikrowellen" und "Auftauen" verwendet werden. Prüfen Sie, dass die Temperatur des Raumes oder des Ofens nicht zu niedrig ist (z.B. unter 10°C). Anderenfalls wenden Sie sich an den Kundendienst.



Merke! Sollte die Glühbirne (Q) des Mikrowellenherdes durchbrennen, kann das Gerät problemlos weiter verwendet werden. Wenden Sie sich zum Auswechseln der Glühbirne an eine autorisierte Kundendienststelle.



Merke! Wird die Funktion "Drehteller blockieren" aktiviert, dann ist die Lampe im Ofen während des Garvorgangs nicht erleuchtet. Dies ist vollkommen normal.