

**MX4011A**

Bedienungsanleitung **ATAG**

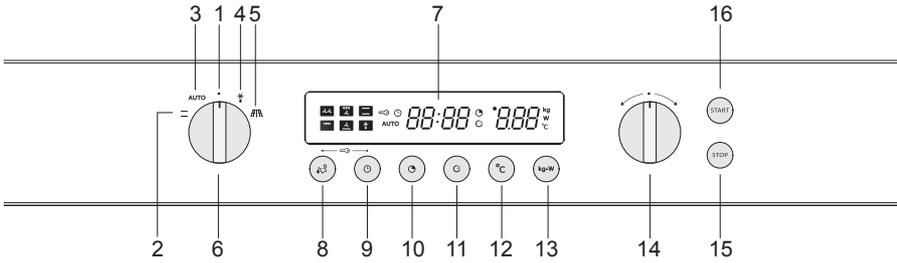




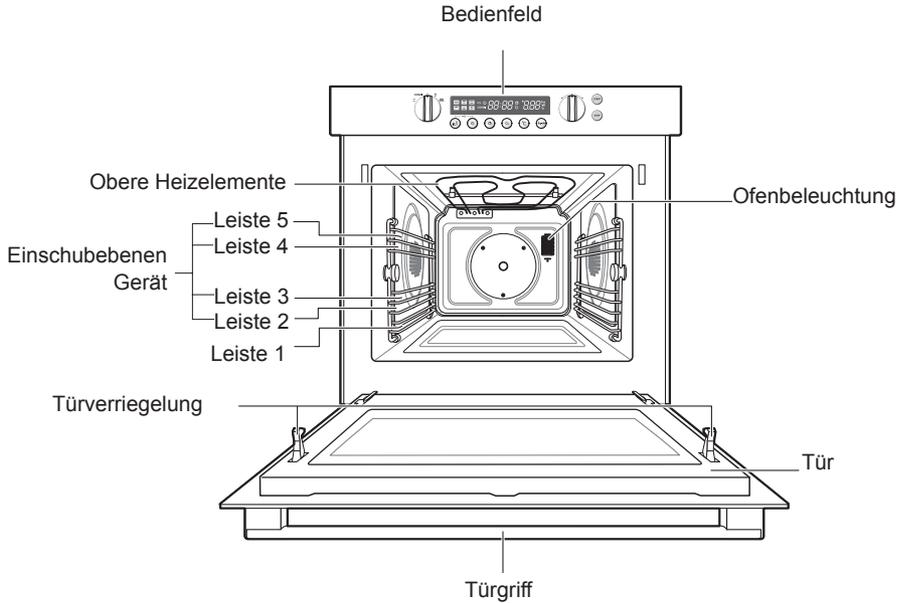
Bedienfeld	4
Ausstattungsmerkmale Mikrowellengerät	5
Zubehör	6
Benutzung dieses Handbuchs	7
Wichtige Sicherheitshinweise	7 - 10
Vorkehrungen zur Vermeidung von möglichem Kontakt mit übermäßiger Mikrowellenenergie	7
Installation und Anschluss	11
Einstellen der Uhrzeit	12
Heizungsarten	13
Benutzung Ofen-Modus	14 - 20
Einstellung Ofen-Modus	14
Einstellung Heißluft, Dual Heizsystem / Kochleitfaden	16
Konvektion + Oberhitze Einstellung / Kochleitfaden	17
Konventionelle Heizung / Kochleitfaden	18
Grillfunktion / Kochleitfaden	19
Konvektion + Unterhitze Einstellung / Kochleitfaden	20
Einstellung Garzeit	21
Einstellung Garende	22
Garzeit Zeitschaltfunktion	23
Garautomatik	24 - 26
Einstellung Garautomatik	24
Leitfaden für automatische Kochprogramme mit Garautomatik	25 - 26
Benutzung Schnellauftau-Modus	27 - 28
Einstellung Schnellauftau-Modus	27
Leitfaden für Einstellungen der Schnellauftaufunktion	28
Wie funktioniert ein Mikrowellengerät?	29
Benutzung Mikrowellen-Modus	30 - 38
Einstellung Mikrowellen-Modus	30
Leitfaden für Mikrowellen-Leistungstufen	31
Leitfaden für Mikrowellen-Kochgeschirr	32 - 33
Kochleitfaden Mikrowellengerät	34 - 38
Ausschalten des Signaltons	39
Kindersicherung	40
Benutzung der Aqua Clean-Funktion	41
Reinigung Ihres Mikrowellengerätes	42
Störungen und Reparatur Ihres Mikrowellengerätes	42
Beseitigung von Störungen	43
Fehlercodes	44
Technische Daten	45

# Bedienfeld

DE



- |                        |                                    |
|------------------------|------------------------------------|
| 1. AUS                 | 9. UHR                             |
| 2. OFEN-MODUS          | 10. GARZEIT                        |
| 3. AUTOKOCH-MODUS      | 11. GARENDE                        |
| 4. SCHNELLAUFTAU-MODUS | 12. TEMPERATUR                     |
| 5. MIKROWELLEN-MODUS   | 13. GEWICHT / MIKROWELLEN-LEISTUNG |
| 6. MODUS-Wahlschalter  | 14. MULTIFUNKTIONS-WAHLSCHALTER    |
| 7. DISPLAY             | 15. STOPP / LÖSCHEN                |
| 8. AQUA CLEAN          | 16. START                          |



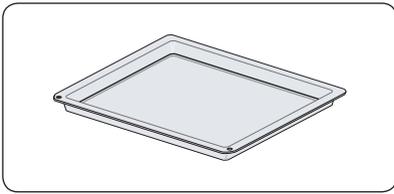
## Hinweis

- Die Einschubebenen sind von unten nach oben nummeriert.
- Die Einschubebenen 4 und 5 werden hauptsächlich für die Grillfunktion benutzt.
- Die Mikrowellen-Einschubebene wird hauptsächlich für die Mikrowellenfunktion verwendet, in Kombination mit der Keramiktafel.
- Verwiesen wird auf den Kochleitfaden in diesem Büchlein, um die richtige Einschubebene für Ihre Gerichte zu wählen.

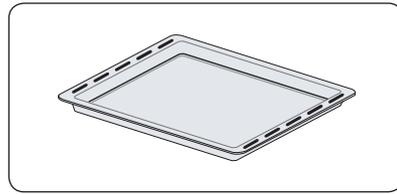
## Zubehör

DE

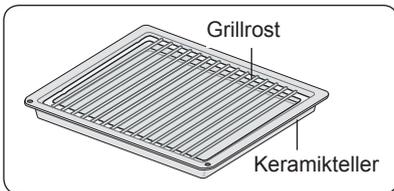
*Folgendes Zubehör gehört zu Ihrem Mikrowellengerät:*



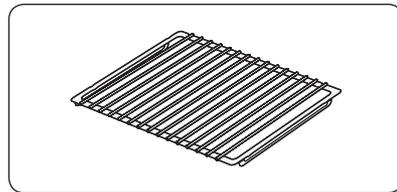
- 1** Keramikteller  
(Nützlich für den Mikrowellen-Modus)



- 2** Zwei Backbleche (NICHT für den Mikrowellen-Modus benutzen)



- 3** Grillrost mit Keramikteller (Nützlich für Schnellkochfunktion und Grill-Modus)



- 4** Backrost (NICHT für den Mikrowellen-Modus benutzen)

### Hinweis

Verwiesen wird auf den Kochleitfaden in diesem Büchlein zur Wahl des richtigen Zubehörs für Ihre Gerichte.

## ***Benutzung dieses Handbuchs***

***Wir danken Ihnen für die Anschaffung eines ATAG Kombi-Mikrowellengerätes.***

***Ihre Bedienungsanleitung enthält wichtige Sicherheitshinweise und wesentliche Informationen über die Benutzung und Pflege Ihres neuen Gerätes.***

***Vor Benutzung dieses Gerätes lesen Sie bitte alle Anweisungen in diesem Handbuch und bewahren Sie das Handbuch für späteren Gebrauch auf.***

DE

## ***Wichtige Sicherheitshinweise***

### ***VORKEHRUNGEN ZUR VERMEIDUNG VON MÖGLICHEM KONTAKT MIT GEFÄHRLICHER MIKROWELLENENERGIE***

Bei Nichtbeachtung der folgenden Sicherheitshinweise setzt man sich gesundheitsschädlicher Mikrowellenenergie aus.

- (a) Keinesfalls sollte man versuchen, das Gerät bei geöffneter Tür zu betreiben, an den Sicherheitsverriegelungen (Türriegeln) zu hantieren oder Gegenstände in die Sicherheitsverriegelungen zu stecken.
- (b) Schieben Sie keinen Gegenstand zwischen die Gerätetür und Frontseite und achten Sie darauf, dass sich keine Rückstände von Speisen oder Reinigungsmitteln auf den Dichtflächen ablagern. Stellen Sie sicher, dass die Türdichtflächen immer sauber sind. Darum nach Gebrauch erst immer mit einem feuchten Tuch abwischen und anschließend mit einem weichen, trocknen Tuch trockenreiben.
- (c) Benutzen Sie niemals ein beschädigtes Gerät, sondern lassen Sie es erst von einem autorisierten und vom Hersteller geschulten Kundendiensttechniker reparieren. Äußerst wichtig ist, dass sich die Gerätetür einwandfrei schließen lässt und keine nachfolgenden Schäden festzustellen sind:
  - (1) Tür, Türdichtungen und Dichtflächen
  - (2) Türscharniere (gebrochen oder locker)
  - (3) Netzkabel.
- (d) Das Gerät sollte nur von einem autorisierten und vom Hersteller geschulten Kundendiensttechniker repariert oder reguliert werden.

## Wichtige Sicherheitshinweise (Fortsetzung)

DE

**Sorgfältig lesen und für künftigen Gebrauch aufbewahren. Bevor Sie Speisen oder Getränke in Ihrem Mikrowellengerät erwärmen, ist zu überprüfen, ob folgende Sicherheitsvorkehrungen erfüllt sind:**

- Benutzen Sie **KEIN** Kochgeschirr aus Metall bei Benutzung der Mikrowellenfunktion:
  - Metallbehälter
  - Geschirr mit Gold- oder Silberdekor
  - Fleischspieße, Gabeln usw.

Grund Elektrische Lichtbogen- oder Funkenbildung kann das Gerät beschädigen.
- Erwärmen Sie **KEINE**:
  - luftdichten oder vakuum-versiegelten Flaschen, Gläser, Behälter. Bsp. Gläser mit Babynahrung;
  - luftdichten Lebensmittel. Bsp. Eier, Nüsse in der Schale, Tomaten.

Grund Die Druckzunahme kann zur Explosion führen.  
 Tipp Entfernen Sie Deckel und ritzen Sie Haut, Tüten usw. an.
- Setzen Sie das Mikrowellengerät **NICHT** in Betrieb, wenn es leer ist.

Grund Die Innenwände können beschädigt werden.  
 Tipp Lassen Sie stets ein Glas Wasser im Garraum. Das Wasser absorbiert die Mikrowellen, wenn Sie versehentlich das leere Gerät einschalten.
- Decken Sie die hinteren Lüftungsöffnungen **NICHT** mit Stoff oder Papier ab.

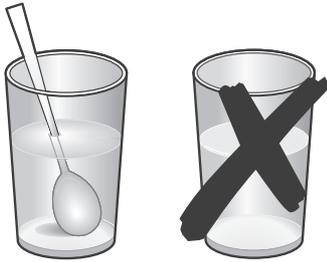
Grund Stoff oder Papier könnte Feuer fangen, wenn Heißluft aus dem Gerät austritt.
- Benutzen Sie **IMMER** Ofenhandschuhe, wenn Sie Geschirr aus dem Garraum herausnehmen.

Grund Manches Geschirr absorbiert Mikrowellen und das Gargut überträgt immer Wärme auf das Geschirr. Das Geschirr ist daher heiß.
- Berühren Sie **KEINE** Heizelemente oder die Innenwände des Garraums.

Grund Diese Wände können auch nach Beendigung des Garvorgangs Verbrennungen hervorrufen, auch wenn sie nicht den Eindruck erwecken. Halten Sie sich fern von (hot spots) heißen Stellen. Achten Sie darauf, dass kein brennbares Material mit Bereichen des Garraums in Kontakt kommt. Lassen Sie den Garraum immer erst abkühlen.
- Zur Vermeidung von Brandgefahr im Garraum:
  - Zur Vermeidung von Brandgefahr im Garraum
  - Lagern Sie kein brennbares Material im Garraum
  - Entfernen Sie Drahtverschlüsse von Papier- oder Plastiktüten
  - Trocknen Sie kein Zeitungspapier in der Mikrowelle.
  - Wenn Sie Rauch feststellen, halten Sie die Gerätetür geschlossen und schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie das Netzkabel.
- Geben Sie vor allem Acht, wenn Sie Flüssigkeiten oder Babynahrung erwärmen.
  - Warten Sie **IMMER** mindestens 20 Sekunden nach Ausschalten des Geräts, damit ein Temperatenausgleich stattfinden kann.
  - Rühren Sie, wenn nötig, während dem Erhitzen und **IMMER** nach dem Erhitzen um.

## Wichtige Sicherheitshinweise (Fortsetzung)

DE



- Um einen Siedeverzug und mögliches Verbrühen durch schlagartiges Herausspritzen zu vermeiden, sollten Sie vor, während und nach dem Erhitzen umrühren.
  - Füllen Sie einen Behälter **NIEMALS** bis zum Rand und wählen Sie einen Behälter, der oben breiter als unten ist, damit die Flüssigkeit nicht überkocht. Flaschen mit engem Hals können zudem bei Überhitzung explodieren.
  - Prüfen Sie **IMMER** die Temperatur von Babynahrung oder -milch, bevor Sie das Baby füttern.
  - Erhitzen Sie ein Babyfläschchen **NIEMALS** mit aufgesetztem Sauger, da die Flasche bei Überhitzung explodieren kann.
  - Beim Erhitzen von Getränken kann es zum Siedeverzug von kochender Flüssigkeit kommen, daher Vorsicht beim Herausnehmen der erhitzten Getränke.
9. Achten Sie darauf, das Netzkabel nicht zu beschädigen.
- Tauchen Sie das Netzkabel oder den Netzstecker nicht in Wasser und halten Sie das Netzkabel von heißen Flächen fern.
  - Benutzen Sie dieses Gerät nicht, wenn Netzkabel oder Netzstecker beschädigt sind.
10. Halten Sie den Garraum sauber.
- Nach jedem Gebrauch ist die Mikrowelle mit einem milden Spülmittel zu reinigen. Lassen Sie das Gerät zur Vermeidung von Verletzungen vor der Reinigung erst abkühlen.
- Grund Speisereste oder Ölspritzer, die am Boden oder den Wänden des Garraums haften, können die Keramikschiene beschädigen und die Leistungsfähigkeit des Gerätes herabsetzen.
11. Ein "klickendes" Geräusch kann beim Betrieb des Gerätes, vor allem im Auftau-Modus, zu hören sein.
- Grund Es ist manchmal beim Wechsel der elektrischen Leistungsabgabe zu hören. Das ist normal.
12. Wenn das Mikrowellengerät leer betrieben wird, schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen automatisch aus. Nach 30 Minuten können Sie das Gerät wieder normal in Betrieb nehmen.
- Es hat nichts zu bedeuten, wenn die Mikrowelle nach Beendigung der Garzeit noch etwas weiter läuft.
- Grund Dieses Gerät ist so konzipiert, dass der Ventilator nach Beendigung der Garzeit noch 5 Minuten in Betrieb ist, damit die elektronischen Teile im Inneren des Gerätes abkühlen können. Nach Beendigung der Garzeit piept das Gerät und blinkt "0" vier Mal. Der Piepton ertönt dann mit einer Frequenz von einem Ton pro Minute.

## *Wichtige Sicherheitshinweise (Fortsetzung)*

DE

### *Wichtige Sicherheitshinweise*

Sehen Sie hin und wieder in den Garraum, wenn Essen in Einwegbehältern aus Plastik, Papier oder anderen brennbaren Materialien erwärmt oder gegart wird.

### **WICHTIG**

Jungen Kindern ist **KEINESFALLS** zu gestatten, das Gerät zu benutzen oder damit zu spielen. Es ist auch darauf zu achten, dass sie bei Betrieb des Gerätes nicht unbeaufsichtigt sind. Gegenstände, die für Kinder interessant sind, sollten nicht auf dem Gerät abgelegt oder versteckt werden.

### **WARNUNG**

Das Gerät nicht benutzen, wenn Tür oder Dichtungen beschädigt sind. Das Gerät darf erst nach Reparatur durch einen Fachmann wieder in Betrieb genommen werden.

### **WARNUNG**

Reparaturen, bei denen die Schutzabdeckung gegen Mikrowellenenergie abgenommen werden muss, dürfen wegen der dabei bestehenden Strahlenbelastungsgefahr nur von autorisiertem Fachpersonal vorgenommen werden.

### **WARNUNG**

Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen nicht in fest verschlossenen Behältern gegart werden. Diese können im Gerät platzen.

### **WARNUNG**

Kinder dürfen die Mikrowelle nur dann unbeaufsichtigt benutzen, wenn ihnen vorher genau deren sicherer Betrieb erklärt wurde und sie über die Gefahren einer unsachgemäßen Handhabung aufgeklärt worden sind.

### **WARNUNG**

Behalten Sie bei der Erhitzung von Lebensmitteln in Plastik- oder Papierbehältern das Gerät im Auge, da Entzündung möglich ist.

### **WARNUNG**

Achten Sie darauf, dass das Gerät beim Lampenwechsel ausgeschaltet ist, um Stromschlaggefahr zu vermeiden.

**Sorgen Sie für die umweltgerechte Wiederverwendung oder Entsorgung des Verpackungsmaterials.**

**Nehmen Sie bitte mit Ihrer örtlichen Behörde über die umweltgerechte und sichere Entsorgung dieses Produktes Kontakt auf.**

## Installation und Anschluss

DE

- Dieses Gerät ist **NICHT** zur Benutzung für gewerbliche Zwecke gedacht.
- Beachten Sie die mitgelieferten Installationsanweisungen und sorgen Sie dafür, dass das Gerät von einem autorisierten Techniker installiert wird.
- Das Gerät ist mit einem Stecker versehen und darf nur an eine ordnungsgemäß installierte geerdete Steckdose angeschlossen werden. Der Sicherungsschutz hat 16 A zu betragen (L- oder B-Typ Miniatur-Trennschalter).
- Wenn eine neue Steckdose erforderlich ist, sind Installation und Kabelanschluss von einem anerkannten Elektriker auszuführen. Wenn der Stecker nach der Installation nicht mehr erreichbar ist, muss eine Poltrennung am Installationsort mit einem minimalen Kontaktabstand von 3 mm vorzusehen.
- Adapter, Steckerleisten und Verlängerungskabel sind nicht zu benutzen. Überlastung kann Brand verursachen.
- **Einschaltung**  
Wenn das Gerät erstmalig angeschlossen ist, leuchten alle Segmente eine Sekunde auf. Nach 3 Sekunden blinkt 12:00 im Display zur Wahl der Uhrzeit. Vergessen Sie nicht, die Uhr auf die entsprechende Sommer- und Winterzeit umzustellen.

## Einstellen der Uhrzeit

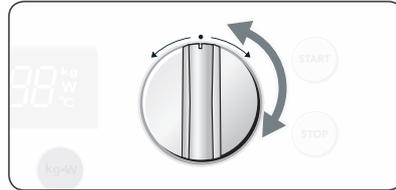
DE

Wenn das Gerät erstmalig eingeschaltet ist, leuchtet das Display auf. Nach drei Sekunden erscheint das Uhrensymbol und "12.00" blinkt auf dem Display.

### Einstellen der Uhrzeit



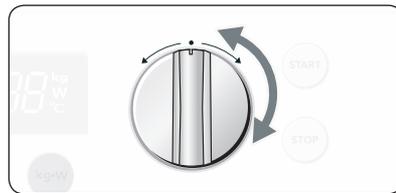
- 1** Drücken Sie die Taste mit dem **Uhrensymbol**. Die "12" beginnt zu blinken.



- 2** Drehen Sie den **Multifunktions-Wahlschalter** zur Einstellung der Stunden.



- 3** Drücken Sie wieder die Taste mit dem **Uhrensymbol**. Die "00" beginnt zu blinken.



- 4** Drehen Sie den **Multifunktions-Wahlschalter** zur Einstellung der Minuten.



- 5** Drücken Sie wieder die Taste mit dem **Uhrensymbol**. Die Uhr stellt sich selbst innerhalb von 5 Sekunden ein.

# Heizungsarten

DE

*In der folgenden Tabelle sind die jeweiligen Heizungsarten und verfügbaren Einstellungen Ihres Gerätes aufgeführt. Benutzen Sie die Kochleitfäden auf den folgenden Seiten, um den geeigneten Modus und die Einstellung für all Ihre Rezepte zu bestimmen.*

## OFEN-MODUS



### Einstellung Heißluft, Dual Heizsystem

Die Speisen werden mit Heißluft auf der linken und rechten Seite des Ofens erhitzt. Diese Einstellung sorgt für gleichmäßige Erwärmung und ist ideal zum Backen.



### Konvektion + Oberhitze-Einstellung

Heißluft- und Oberhitze-Element kombiniert sind ideal zur Krustenbildung und Bräunung. Besonders empfohlen für Fleischgerichte.



### Konventionelle Heizeinstellung

Die Wärme kommt von den oberen und unteren Heizelementen. Diese Einstellung eignet sich zum Backen und Braten.



### Grillfunktionen

Speisen werden vom oberen Heizelement erwärmt.



### Konvektion + Unterhitze-Einstellung

Durch Kombination von Heißluft und unterem Heizelement wird das Gericht knusprig und gebräunt.

## AUTOKOCH-MODUS

# AUTO

Wählen Sie aus zwölf vorprogrammierten Schnellkochfunktionen, um Ihre Lieblingsgerichte zu garen, zu braten oder zu backen. Garzeit und Leistungsstufe werden automatisch eingestellt. Sie brauchen nur das Programm und das Gewicht für den Start des Garvorgangs zu wählen.

## SCHNELLAUFTAU-MODUS



Wählen Sie aus fünf vorprogrammierten Schnellauftaufunktionen. Auftauzeit und Leistungsstufe werden automatisch eingestellt. Wählen Sie zum Start des Auftauvorgangs das Programm und das Gewicht.

## MIKROWELLEN-MODUS



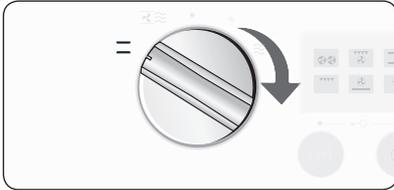
Mikrowellenenergie wird zum Garen und Auftauen von Speisen benutzt. Der Garvorgang ist schnell und effizient, ohne die Farbe oder Form der Speise zu verändern. Leistungsstufe und Garzeit werden für die jeweiligen Gerichte von Hand eingestellt.

# Benutzung Ofen-Modus

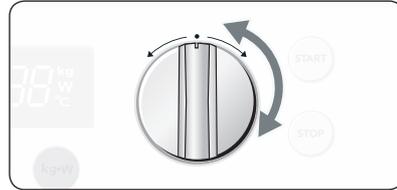
DE

Unter diesem Modus gibt es fünf Einstellungsmöglichkeiten. Zur Bestimmung der korrekten Einstellung wird auf die Kochanleitungen auf den Seiten 16 – 20 verwiesen.

## Einstellung Ofen-Modus



**1** Drehen Sie den **MODUS-Wahlschalter** auf die Position Ofen-Modus.



**2** Drehen Sie den **MULTIFUNKTION-Wahlschalter** auf den gewünschten Ofen-Modus. Der Ofen-Modus und die empfohlene Temperatur werden im Display angezeigt.

	Heißluft, Dual Heizsystem	
	Konvektion + Oberhitze	
	Konventionelle Heizung	
	Grill	
	Konvektion + Unterhitze	

### Hinweis

Die Konvektionsheizung und die Grillheizung schalten sich zur Regulierung der Temperatur ständig ein und aus.

## Benutzung Ofen-Modus (Fortsetzung)

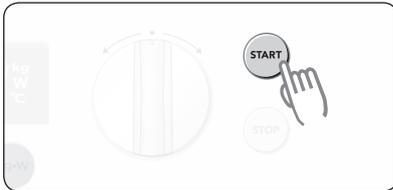
DE



- 3** Zur Temperaturänderung drücken Sie **TEMPERATUR** und drehen Sie den **MULTIFUNKTIONS-Wahlschalter** auf die gewünschte Temperatur.



- 4** Zur Einstellung der Garzeit drücken Sie die **GARZEIT-Taste** und drehen Sie den **MULTIFUNKTIONS-Wahlschalter** auf die gewünschte Garzeit.



- 5** Drücken Sie die **START-Taste**.  
3 Die **TEMPERATUR**-Anzeige auf dem Display leuchtet und die Anzeige blinkt, wenn die Temperatur erreicht ist.

### Hinweis

- 1) Während des Garvorgangs kann die Einstellung von **GARZEIT** und **TEMPERATUR** geändert werden.
- 2) Bei Einstellungen im Ofen-Modus schalten sich die Konvektor- und oberen und unteren Heizelemente während des Garvorgangs zur Regulierung der Temperatur ein und aus.
- 3) Durch gleichzeitiges Drücken der Tasten **TEMPERATUR** und **GEWICHT / MIKROWELLEN-LEISTUNG** wird die Temperatur im Garraum angezeigt.

### Wichtig

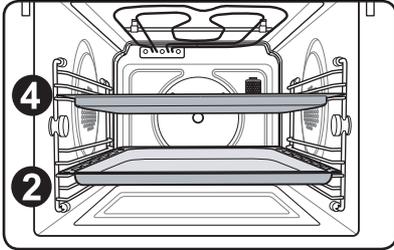
Bei Benutzung des Geräts im Ofen-Modus muss sichergestellt werden, dass Backgeschirr aus Glas für Temperaturen von 40 - 250 °C geeignet ist.

## Benutzung Ofen-Modus (Fortsetzung)

DE

### Einstellung Heißluft, Dual Heizsystem

Die Speisen werden mit Heißluft auf der linken und rechten Seite des Ofens erhitzt. Diese Einstellung sorgt für gleichmäßige Erwärmung und ist ideal zum Backen.



Wenn auf zwei Backblechen gleichzeitig gebacken wird, stellen Sie die Backbleche auf Einschubebene 2 und Einschubebene 4.

\* Stellen Sie sicher, dass Backgeschirr aus Glas für Backtemperaturen von 40 - 250 °C geeignet ist.

### Kochleitfaden

Benutzen Sie Temperaturen und Zeiten in dieser Tabelle als Richtlinien zum Backen. Wir empfehlen, den Ofen im Heißluft, Dual Heizsystem-Modus vorzuheizen.

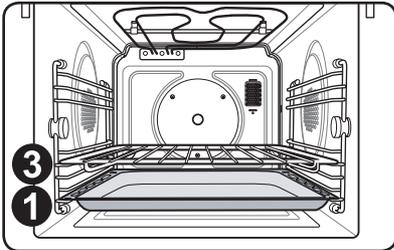
Gargut	Einschub- leiste	Temperatur (°C)	Zubehör	Zeit (St)
Haselnusskuchen Rechteckige Form	2	160 - 170	Backrost	1:00 - 1:10
Zitronenkuchen Gugelhupf oder Springform	2	150 - 160	Backrost	0:50 - 1:00
Biskuitkuchen	3	150 - 160	Backrost	0:35 - 0:45
Obstkuchen	3	150 - 170	Backrost	0:25 - 0:35
Obststreuselkuchen Kuchen (Hefeteig)	3	150 - 170	Backblech	0:30 - 0:40
Croissants	3	170 - 180	Backblech	0:10 - 0:15
Brötchen	2	180 - 190	Backblech	0:10 - 0:15
Kekse	3	160 - 180	Backblech	0:10 - 0:20

## Benutzung Ofen-Modus (Fortsetzung)

### Konvektion + Oberhitze Einstellung

Heißluft und oberes Heizelement kombiniert sind ideal zur Krustenbildung und Bräunung. Diese Einstellung wird speziell zum Garen von Fleisch empfohlen.

DE



Fleisch wird auf dem Rost auf Einschubebene 3 gegart. Stellen Sie das Backblech auf Einschubebene 1 um das Bratenfett aufzufangen.

\* Stellen Sie sicher, dass Backgeschirr aus Glas für Backtemperaturen von 40 - 250 °C geeignet ist.

### Kochleitfaden

Benutzen Sie Temperaturen und Zeiten in dieser Tabelle als Richtlinien zum Braten.

Wir empfehlen, den Ofen im Konvektions- und Oberhitze-Modus vorzuheizen.

Legen Sie Fleisch auf den Backrost, befolgen Sie den Einschubebenenrat in der Tabelle und benutzen Sie das Backblech als Fettaufschale auf Einschubebene 1.

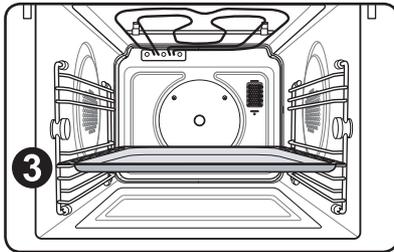
Gargut	Einschub- leiste	Temperatur (°C)	Zubehör	Zeit (St)
Rinderroastbeef / 1 kg rosa gebraten	3 / 1	170 - 190	Backrost / Backblech	1:00 - 1:30
Schweineschulter / Rollbraten 1 kg	3 / 1	180 - 200	Backrost / Backblech	1:30 - 2:00
Lammbraten / Lammkeule 0,8 kg	2 / 1	190 - 210	Backrost / Backblech	0:50 - 1:20
Ganzes Hähnchen 1,0 kg	3 / 1	170 - 190	Backrost / Backblech	0:50 - 1:10
Fisch - Ganze Forellen 2 Stck. / 0,5 kg	4 / 1	170 - 180	Backrost / Backblech	0:30 - 0:40
Entenbrust 0,3 kg	4 / 1	180 - 200	Backrost / Backblech	0:25 - 0:35

## Benutzung Ofen-Modus (Fortsetzung)

DE

### Konventionelle Heizung Einstellung

Die Wärme kommt von den oberen und unteren Heizelementen. Diese Einstellung ist zum Backen und Braten geeignet.



Backblech oder Backrost wird normalerweise auf Einschubebene 3 gelegt.

\* Stellen Sie sicher, dass Backgeschirr aus Glas für Backtemperaturen von 40 - 250 °C geeignet ist.

### Kochleitfaden

Benutzen Sie Temperaturen und Zeiten in dieser Tabelle als Richtlinien zum Backen. Wir empfehlen, das Gerät im konventionellen Heizmodus vorzuheizen.

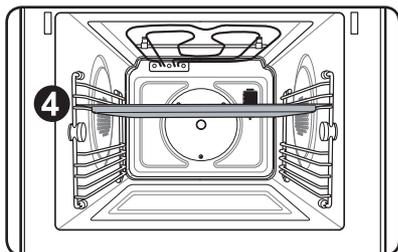
Gargut	Einschub- leiste	Temperatur (°C)	Zubehör	Zeit (St)
Lasagne	3	200 - 220	Backrost	0:25 - 00:35
Gemüsegratin	3	180 - 200	Backrost	0:20 - 00:30
Kartoffelgratin	3	180 - 200	Backrost	0:25 - 00:35
Tiefgekühlte Pizza Franz. Baguettes	3	160 - 180	Backblech	0:10 - 00:15
Ofenchips	3	200 - 220	Backblech	0:15 - 00:20
Marmorkuchen	3	180 - 200	Backrost	0:50 - 1:10
Muffins	3	180 - 200	Backrost	0:10 - 00:15
Kekse	4	180 - 200	Backblech	0:08 - 00:15

## Benutzung Ofen-Modus (Fortsetzung)

### Grill Einstellung

DE

Speisen werden von den oberen Heizelementen erhitzt.



Der Keramikteller wird zum Grillen mit dem Grillrost gewöhnlich auf Einschubebene 4 gestellt.

\* Stellen Sie sicher, dass Backgeschirr aus Glas für Backtemperaturen von 40 - 250 °C geeignet ist.

### Kochleitfaden

Benutzen Sie Temperaturen und Zeiten in dieser Tabelle als Richtlinien zum Grillen. Stellen Sie die Grilltemperatur auf 220 °C ein, heizen Sie 3 Minuten vor.

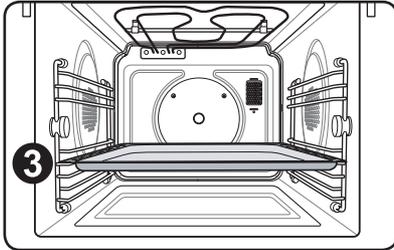
Gargut	Einschub- leiste	Zeit (Min.) 1° Seite	Zeit (Min.) 2° Seite	Zubehör
Bratspieß	4	8 - 10	6 - 8	Grillrost mit Keramikteller
Schweinesteaks	4	7 - 9	5 - 7	Grillrost mit Keramikteller
Würstchen	4	4 - 6	3 - 5	Backblech
Hähnchenteile	4	10 - 15	8 - 10	Grillrost mit Keramikteller
Lachsfilets	4	8 - 12	6 - 10	Grillrost mit Keramikteller
Geschnittenes Gemüse	5	5 - 7	3 - 5	Backblech
Toast	5	2 - 3	1 - 2	Backrost
Käsetoasts	5	4 - 5	-	Backrost

## Benutzung Ofen-Modus (Fortsetzung)

DE

### Konvektion + Unterhitze Einstellung

Zum Erhitzen Benutzung von Heißluft und unterem Heizelement. Dies empfiehlt sich, wenn Kruste und Bräunung gewünscht werden.



Backblech oder Backrost wird oft auf Einschubleiste 3 benutzt.

\* Stellen Sie sicher, dass Backgeschirr aus Glas für Backtemperaturen von 40 - 250 °C geeignet ist.

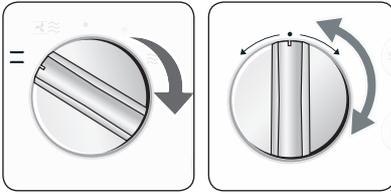
### Kochleitfaden

Benutzen Sie Temperaturen und Zeiten in dieser Tabelle als Richtlinien zum Backen. Wir empfehlen, das Gerät mit Konvektions- + Unterhitze-Modus vorzuheizen.

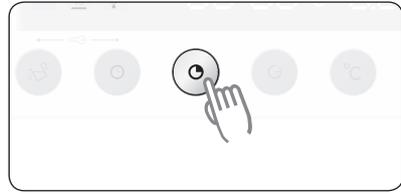
Gargut	Einschubleiste	Temperatur (°C)	Zubehör	Zeit (St)
Frische Pizza	3	180 - 200	Backblech	0:15 - 0:25
Tiefgekühlte vorgebackene Quiche / Pie	2	180 - 200	Backrost	0:10 - 0:15
Tiefgekühlte Pizza zum Abbacken	2	180 - 200	Backblech	0:15 - 0:20
Tiefgekühlte Pizza	3	200 - 220	Backrost	0:10 - 0:15
Gekühlte Pizza	3	180 - 220	Backblech	0:08 - 0:15
Tiefgekühltes Blätterteiggebäck mit Früchten gefüllt	2	180 - 200	Backblech	0:10 - 15:00

# Einstellung Garzeit

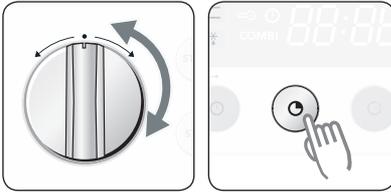
DE



**1** Wählen Sie gewünschte Ofenfunktion und Temperatur (Siehe auch Kapitel "Ändern von Ofenfunktion und Temperatur").

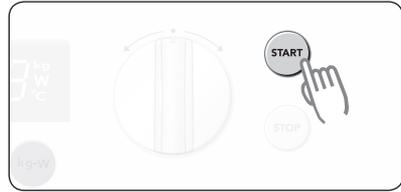


**2** Drücken Sie die **GARZEIT-Taste**.



**3** Drehen Sie den **MULTIFUNKTIONS-Wahlschalter** zur Einstellung der gewünschten Garzeit.

- 1) Nach 5 Sekunden endet Garzeiteinstellung automatisch.
- 2) Drücken Sie die **GARZEIT-Taste**, um die Garzeiteinstellung zu beenden.



**4** Drücken Sie die **START-Taste**. Der Ofen setzt sich sofort in Betrieb.

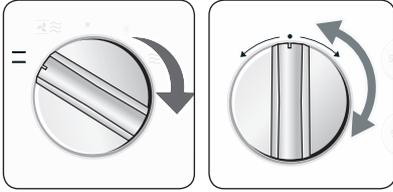
**5** Nach Ablauf der eingestellten Zeit ist ein akustisches Signal zu hören und das Gerät schaltet sich aus.

## Hinweis

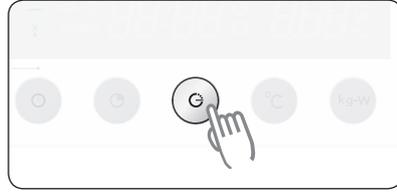
Mehr- / Weniger-Funktion. Sie können die voreingestellte Garzeit während des Garvorgangs mit dem **MULTIFUNKTIONS-Wahlschalter** zur Erzielung besserer Garergebnisse verstellen.

# Einstellung Garende

DE

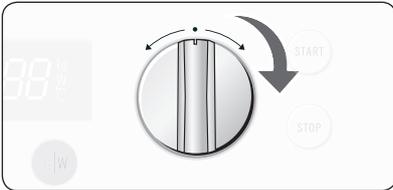


**1** Wählen Sie die gewünschte Ofenfunktion und Temperatur.



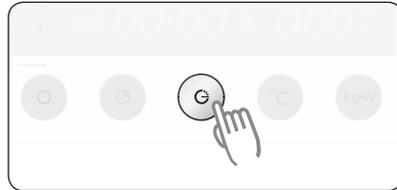
**2** Drücken Sie die **GARENDE-Taste**. Die aktuelle Zeit blinkt auf dem Display.

**Beispiel** Aktuelle Zeit: ist 13:00 Uhr.  
Die Ziffernanzeige der aktuellen Zeit "13:00" blinkt.



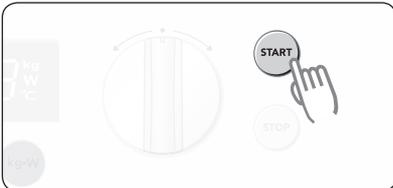
**3** Drehen Sie den **MULTIFUNKTIONS-Wahlschalter**, um die gewünschten Stunden und Minuten einzustellen (14:00).

**Beispiel** Gewünschte Zeit: 14:00.



**4** Drücken Sie wieder die **GARENDE-Taste**.

**Beispiel** Aktuelle Zeit ist 13:00 Uhr.  
Gewünschtes Garende: 14:00. Die Garzeit "1:00" wird angezeigt.



**5** Drücken Sie die **START-Taste** zum Start des Ofens. Der Ofen startet sofort.

## Hinweis

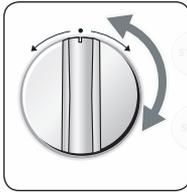
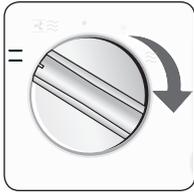
- 1) Die Garzeit im Display läuft rückwärts. Wenn die eingestellte Zeit erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal. Das Gerät schaltet sich selbst aus.
- 2) Sie können die voreingestellte Garzeit während des Garvorgangs mit dem **MULTIFUNKTIONS-Wahlschalter** zur Erzielung besserer Garergebnisse verstellen.
- 3) Durch gleichzeitigen Druck der Taste **TEMPERATUR** und **GEWICHT / MIKROWELLEN-LEISTUNG** wird die Temperatur im Garraum angezeigt.

# Zeitschaltfunktion der Garzeit

**Beispiel:** Aktuelle Zeit: 12:00

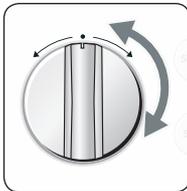
Garzeit : 2:00, sie möchten den Garvorgang um 18:00 beenden.

DE



**1** Wählen Sie den Ofen-Modus und die gewünschte Funktion.

**2** Wählen Sie die Garzeit und geben Sie die gewünschte Garzeit ein (2:00).



**3** Drücken Sie die **GARENDE-Taste**.

- ▶ Die Garzeit wird der aktuellen Zeit hinzugefügt und "14:00" wird angezeigt.
- ▶ Geben Sie das gewünschte Garen-de ein (18:00).

**4** Drücken Sie die **GARENDE-Taste**.

- ▶ Das Gerät startet automatisch zur eingegebenen Zeit von 16:00.
- ▶ Die Garzeit wird zu Beginn des Garvorgangs angezeigt.

## Hinweis

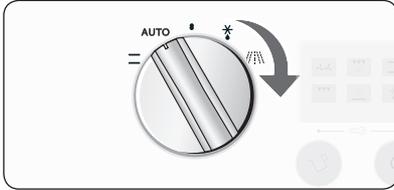
- Das Garen-de wird angezeigt, wenn die Zeitschaltung erfolgt ist.
- Garzeit und Garen-de können vor der zeitverzögerten Zeitschaltung geändert werden.

# Garautomatik

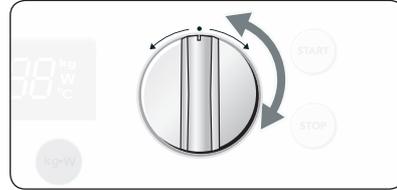
DE

Mit der Garautomatik können sie aus zwölf vorprogrammierten Einstellungen wählen, um Ihre Lieblingsgerichte einfach zu garen, zu braten oder zu backen. Garzeit und Leistungsstufe werden automatisch eingestellt. Wählen Sie einfach eine der zwölf Einstellungen und stellen Sie das Gewicht zum Start des Garvorgangs ein.

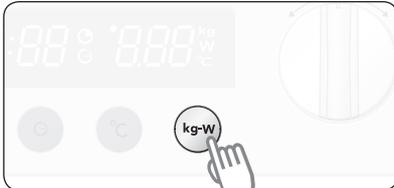
## Einstellung Garautomatik



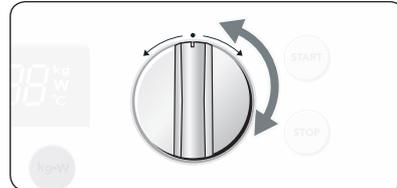
**1** Drehen Sie den **MODUS-Wahlschalter** auf die Position Garautomatik.



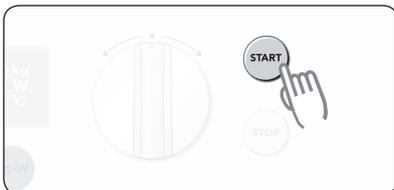
**2** Drehen Sie den **MULTIFUNKTIONS-Wahlschalter** und wählen Sie die gewünschte Schnellkochfunktion. Verwiesen wird auf die Tabelle auf den Seiten 25 - 26 zur Beschreibung der 12 Schnellkochfunktionen.



**3** Drücken Sie die Taste **GEWICHT/MIKROWELLENLEISTUNG** zur Änderung des Gewichtes.



**4** Drehen Sie den **MULTIFUNKTIONS-Wahlschalter** zur Wahl des gewünschten Gewichtes.



**5** Drücken Sie die **START-Taste**.

## Hinweis

- Einige Schnellkochfunktionen sind kontinuierlich. Bei anderen ist das Gargut zu wenden. Das Gerät piept, um Sie daran zu erinnern.
- Die für das Schnellkochen eingestellte Gerätetemperatur wird angezeigt.
- Temperaturen und Zeiten können während des Garvorgangs nicht geändert werden.

## Leitfaden für die Einstellungen im Automatikbetrieb

In der folgenden Tabelle werden 12 Automatikprogramme zum Schnellgaren, -braten und -backen aufgelistet. Darin sind Mengen, Stehzeiten und entsprechende Empfehlungen angegeben. Diese Automatikprogramme enthalten spezielle Garverfahren, die zu Ihrer Bequemlichkeit entwickelt wurden.

Nr	Gargut	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubebene	Empfehlung
1	Tiefgekühlte Pizza	0,1 - 0,2 0,2 - 0,3 0,3 - 0,4 0,4 - 0,5	Grillrost mit Keramikteller	4	Legen Sie die tiefgekühlte Pizza in die Mitte des Grillrostes mit Keramikteller.
2	Tiefgekühlte Ofenchips	0,2 - 0,4 0,4 - 0,6 0,6 - 0,8	Backblech	3	Verteilen Sie die tiefgekühlten Ofenchips über das Backblech.
3	Tiefgekühlte Kroketten	0,4 - 0,5 0,5 - 0,6 0,6 - 0,7 0,7 - 0,8	Grillrost mit Keramikteller	4	Legen Sie die tiefgekühlten Kartoffelkroketten gleichmäßig auf den Grillrost.
4	Tiefgekühlte Lasagne	0,3 - 0,4 0,5 - 0,6 0,7 - 0,8 0,9 - 1,0	Keramikteller	3	Legen Sie die tiefgekühlte Lasagne in ein geeignetes Glasgefäß oder in ein Keramikgefäß. Nach dem Wiederaufwärmen 3 - 4 Minuten stehen lassen.
5	Tiefgekühltes Fischgratin	0,3 - 0,4 0,5 - 0,6 0,7 - 0,8	Keramikteller	3	Legen Sie das tiefgekühlte Fischgratin in ein geeignetes Glasgefäß oder in ein Keramikgefäß. Nach dem Garen 3 - 4 Minuten stehen lassen.
6	Tiefgekühltes Hähnchenteile	0,2 - 0,4 0,4 - 0,6 0,7 - 0,8 0,8 - 1,0	Grillrost mit Keramikteller	4	Gekühlte Hähnchenteile mit Öl bestreichen und würzen. Legen Sie diese auf den Grillrost mit Keramikteller mit der Hautseite nach unten. Wenden, sobald das Gerät piept. Nach dem Garen 2 Minuten stehen lassen.
7	Ganzes Hähnchen	0,8 - 0,9 1,0 - 1,1 1,2 - 1,3 1,4 - 1,5	Grillrost mit Keramikteller	3	Das gekühlte Hähnchen mit Öl bestreichen und würzen und die Brustseite nach unten auf den Grillrost mit Keramikteller legen. Wenden, sobald das Gerät piept. Nach dem Garen 5 Minuten stehen lassen.

Nr	Gargut	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubebene	Empfehlung
8	Beefsteaks	0,3 - 0,6 0,6 - 0,8	Grillrost mit Keramikteller	4	Legen Sie die Beefsteaks nebeneinander in die Mitte des Grillrostes mit Keramikteller.
9	Rinderbraten	0,7 - 0,8 0,9 - 1,0 1,1 - 1,2 1,3 - 1,5	Grillrost mit Keramikteller	3	Marinieren Sie den Rinderbraten und legen Sie ihn auf den Keramikteller des Grillrostes, mit der Fettseite nach unten. Wenden Sie den Braten, sobald ein akustisches Signal ertönt. Wickeln Sie ihn nach dem Garen in Alufolie und lassen Sie ihn 5 - 10 Minuten stehen.
10	Gebackene Kartoffeln	0,2 - 0,4 0,4 - 0,6 0,6 - 0,8 0,8 - 1,0	Grillrost mit Keramikteller	4	Waschen und reinigen Sie die Kartoffeln und stechen Sie diese mit einer Gabel. Legen Sie die Kartoffeln (jede 200 - 250 g) nebeneinander auf den Grillrost mit Keramikteller. Nach dem Garen 3 - 5 Minuten stehen lassen.
11	Kuchen	0,5 - 0,6 0,7 - 0,8 0,9 - 1,0	Keramikteller	3	Legen Sie den Teig in eine ausreichend große runde Glasbackform. Dieses Programm ist geeignet für Teig wie z.B. Marmorkuchen, Zitronenkuchen und Haselnusskuchen.
12	Muffins	0,5 - 0,6 0,7 - 0,8	Backrost	3	Geben Sie Muffinteig in eine Muffinform aus Metall, geeignet für 12 Muffins. Stellen Sie die Form auf den Backrost 0,5 - 0,6 kg Gewicht wird für Muffins von jeweils 45 g empfohlen, 0,7 - 0,8 kg Gewicht wird für mittelgroße Muffins von jeweils 65 g empfohlen.

## Wichtig

Für die meisten Einstellungen im Schnellkoch-Modus wird zur Erwärmung von Speisen Mikrowellenenergie genutzt. Darum sind die Richtlinien für Kochgeschirr und sonstige Mikrowellen-Sicherheitsvorkehrungen bei der Benutzung dieser Betriebsart genau zu beachten.

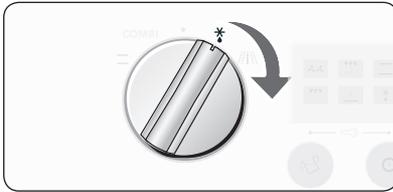
# Benutzung Schnellauftau-Modus

DE

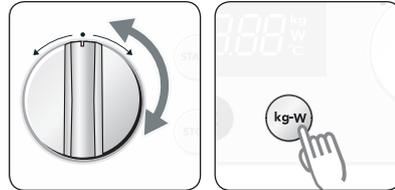
## Einstellung Schnellauftau-Modus

Wählen Sie aus fünf vorprogrammierten Schnellauftaufunktionen der Mikrowelle. Auftauzeit und Leistungsstufe werden automatisch eingestellt. Wählen Sie zum Start der Auftaufunktion die Einstellung und das Gewicht.

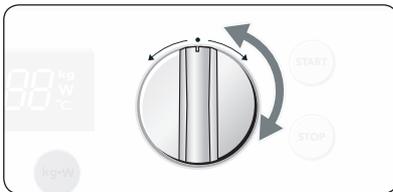
**Öffnen Sie die Tür. Stellen Sie die tiefgekühlte Speise in die Mitte des Keramik-tellers. Die Position ist Ebene 1. Schließen Sie die Tür.**



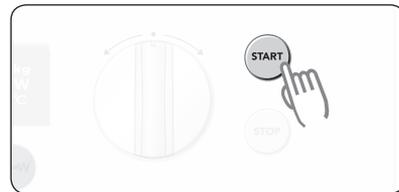
**1** Drehen Sie den **MODUS-Wahlschal-ter** auf das Schnellauftau-Symbol.



**2** Drehen Sie den **MULTIFUNKTI-ONS-Wahlschal-ter** zur Wahl des gewünschten Auftauguts. Drücken Sie die Taste **GEWICHT / MIKROWEL-LEN-LEISTUNG**, um das gewünschte Auftaugut einzustellen (Verwiesen wird auf die Tabelle, Seite 28).



**3** Wählen Sie das Speisengewicht durch Drehen des **MULTIFUNKTI-ONS-Wahlschal-ter**.



**4** Drücken Sie die **START-Taste** zum Start des Garvorgangs.

Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, ertönt viermal ein akustisches Signal und „End“ blinkt. 3 Minuten lang ertönt dann einmal pro Minute ein akustisches Signal.

### Ergebnis

- Der Auftauvorgang beginnt.
- Nach der halben Auftauzeit ertönt ein akustisches Signal und werden Sie daran erinnert, die Speise zu wenden.

### **Wichtig**

- Verwenden Sie nur mikrowellene geeignete Behälter.
- Sie können Speisen auch manuell auftauen. Wählen Sie hierfür die Funktion Garen / Aufwärmen mit einer Leistungsstufe von 180 W. Verwiesen wird auf das Kapitel "Benutzung Mikrowelle-modus" für weitere Einzelheiten.

## Benutzung Schnellauftau-Modus (Fortsetzung)

### DE Leitfaden für Einstellungen der automatischen Schnellauftaufunktion

In der nachfolgenden Tabelle sind die jeweiligen Programme der Auftauautomatik, Mengen, Stehzeiten und entsprechenden Empfehlungen aufgeführt. Diese Programme nutzen ausschließlich Mikrowellenenergie. Entfernen Sie vor dem Auftauen das Verpackungsmaterial. Legen Sie Fleisch, Geflügel und Fisch auf den Keramikteller.

Nr	Speise	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubebene	Stehzeit (min)	Anweisungen
1	Fleisch	0,2 - 2,0	Keramikteller	1	20 - 90	Schützen Sie die Ecken mit Alufolie. Wenden Sie das Fleisch, wenn ein akustisches Signal ertönt. Dieses Programm eignet sich für Rind, Lamm, Schwein, Steaks, Kotelett, Hackfleisch.
2	Geflügel	0,2 - 2,0	Keramikteller	1	20 - 90	Schützen Sie Schenkel und Geflügelteile mit Alufolie. Wenden Sie das Geflügel, wenn ein akustisches Signal ertönt. Dieses Programm eignet sich für ein ganzes Hähnchen wie auch für Hähnchenteile.
3	Fisch	0,2 - 2,0	Keramikteller	1	20 - 60	Schützen Sie den Schwanz eines ganzen Fisches mit Alufolie. Wenden Sie den Fisch, wenn ein akustisches Signal ertönt. Dieses Programm eignet sich für ganze Fische wie auch für Fischfilets.
4	Brot/ Kuchen	0,1 - 1,0	Keramikteller	1	10 - 30	Legen Sie Brot auf Küchenpapier und wenden Sie es, sobald ein akustisches Signal ertönt. Legen Sie den Kuchen auf den Keramikteller und wenden Sie ihn, wenn möglich, sobald ein akustisches Signal ertönt (das Gerät bleibt in Betrieb und stoppt, wenn Sie die Tür öffnen). Dieses Programm ist geeignet für alle Brotarten, in Scheiben oder ganz, wie auch für Brötchen und Baguettes. Legen Sie die Brötchen in einen Kreis. Dieses Programm eignet sich für alle Arten von Hefekuchen, Biskuit, Käsekuchen und Blätterteig. Es ist nicht geeignet für Mürbeteig / Obstkuchen und Sahnnetorten und für Kuchen mit Schokoladenüberzug.
5	Obst	0,1 - 1,0	Keramikteller	1	5 - 15	Verteilen Sie das tiefgekühlte Obst gleichmäßig auf dem Keramikteller. Dieses Programm eignet sich für Obst wie Himbeeren, Beerenmischungen und tropische Früchte.

**Wichtig!** Im Schnellauftau-Modus wird Mikrowellenenergie zur Erhitzung von Speisen genutzt. Darum sind Richtlinien für Kochgeschirr und sonstige Mikrowellen-Sicherheitsvorkehrungen genau zu beachten, wenn diese Betriebsart benutzt wird.

## Wie funktioniert ein Mikrowellengerät?

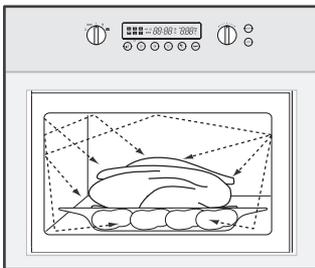
*Mikrowellen sind elektromagnetische Hochfrequenzwellen; durch die freigesetzte Energie ist es möglich, Speisen zu garen oder aufzuwärmen, ohne dass sich Form oder Farbe ändern.*

DE

**Mit Ihrem Mikrowellengerät können Sie:**

- **Auftauen**
- **Garen**

### Garprinzip



1. Die vom Magnetron erzeugten Mikrowellen werden gleichbleibend durch Nutzung eines seitlichen Mikrowellen-Einspeisungssystems verteilt. Die Speise wird somit gleichmäßig gegart.
2. Die Mikrowellen werden vom Gargut bis zu einer Tiefe von ungefähr 2,5 Cm absorbiert. Der Garvorgang setzt sich dann fort, indem die Wärme innerhalb der Speise verteilt wird.
3. Die Garzeiten schwanken je nach Behälter und Eigenschaften des Garguts:
  - Menge und Dichte
  - Wassergehalt
  - Anfangstemperatur (gekühlt oder Zimmertemperatur)

### Wichtig

Da die Mitte der Speise durch Wärmeweiterleitung gegart wird, dauert der Garvorgang noch an, wenn Sie die Speise bereits aus dem Garraum genommen haben.

Die in den Rezepten und in diesem Heft angegebenen Stehzeiten müssen darum beachtet werden, um zu gewährleisten, dass

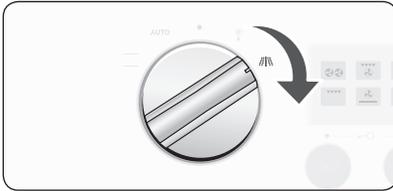
- das Gargut vollständig durchgegart ist
- das Gargut überall die gleiche Temperatur aufweist.

## Benutzung Mikrowellen-Modus

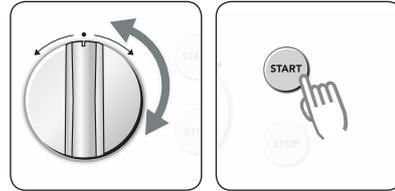
DE

*Mikrowellen sind elektromagnetische Hochfrequenzwellen. Beim Mikrowellengaren gelangt Mikrowellenenergie in das Gargut, die durch das Wasser, Fett und den Zuckergehalt angezogen und absorbiert wird. Durch die eindringenden Mikrowellen bewegen sich die Moleküle im Gargut schnell. Die schnelle Bewegung dieser Moleküle verursacht Reibung und die sich daraus ergebende Hitze gart die Speise. Wichtig: Benutzen Sie den Keramikteller auf Ebene 1.*

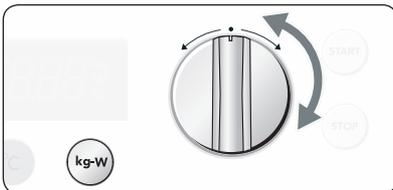
### Einstellung Mikrowellen-Modus



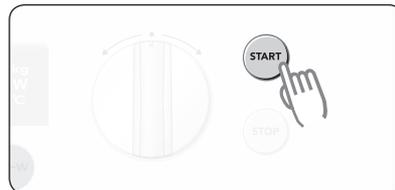
- 1** Drehen Sie den **MODUS-Wahlschalter** auf die Position Mikrowelle. Zeit und Leistungsstufe werden auf dem DISPLAY angezeigt.



- 2** Drehen Sie den **MULTIFUNKTIONS-Wahlschalter** zur Einstellung der gewünschten Garzeit. Wenn die Leistungsstufe nicht geändert werden soll, drücken Sie die **START-Taste** zum Start des Garvorgangs.



- 3** Zur Änderung der Leistungsstufe drücken Sie **GEWICHT / MIKROWELLEN-LEISTUNG** und drehen den **MULTIFUNKTIONS-Wahlschalter** auf die gewünschte Stufe. Verwiesen wird auf die Kochanleitungen (Seite 34 - 36) zur Einstellung der richtigen Garzeiten und Leistungsstufen.



- 4** Drücken Sie die **START-Taste** zum Start des Garvorgangs.

## Benutzung Mikrowellen-Modus (Fortsetzung)

### Leitfaden für Mikrowellen-Leistungsstufen

DE

LEISTUNGSSTUFE	PROZENTSATZ (%)	AUSGABE-LEISTUNG (W)	BEMERKUNG
HOCH	100	900	Zur Erhitzung von Flüssigkeiten.
HOCH NIEDRIG	83	750	Zum Aufwärmen und Garen von Speisen.
MITTEL HOCH	67	600	Zum Aufwärmen und Garen von Speisen.
MITTEL	50	450	Zum Garen von Fleisch und Aufwärmen von empfindlichen Speisen.
MITTEL NIEDRIG	33	300	
AUFTAUEN	20	180	Zum Auftauen und kontinuierlichen Garen.
NIEDRIG	11	100	Zum Auftauen von empfindlichen Speisen.

## Benutzung Mikrowellen-Modus (Fortsetzung)

DE

### Leitfaden für Mikrowellen-Kochgeschirr

Kochgeschirr muss für Mikrowellenenergie durchlässig sein und in die Speise eindringen. Metalle wie rostfreier Stahl, Aluminium und Kupfer reflektieren die Mikrowellen. Verwenden Sie darum kein Kochgeschirr aus Metall. Kochgeschirr, das als mikrowellensicher gekennzeichnet ist, bietet immer Sicherheit. Weitere Informationen über geeignetes Kochgeschirr finden in den folgenden Anweisungen. Bei Mikrowellenbetrieb ist immer der Keramikteller auf Einschubebene 1 zu benutzen.

KOCHGESCHIRR	MIKROWELLEN-SICHER	BEMERKUNGEN
<b>Alufolie</b>	✓ <i>x</i>	Kann in geringen Mengen zum Schutz von Bereichen gegen Überkochen benutzt werden. Funkenbildung kann auftreten, wenn die Folie zu nahe der Gerätewand ist, oder wenn zu viel Folie benutzt wurde.
<b>Porzellan- und Tongeschirr</b>	✓	Porzellan, Keramik, glasierte Tonwaren und feines Porzellan sind gewöhnlich geeignet, wenn sie nicht mit einem Metallrand verziert sind.
<b>Einweggeschirr aus Polyester-Karton</b>	✓	Einige tiefgekühlte Lebensmittel sind in solchem Einweggeschirr verpackt.
<b>Fast-Food-Verpackung</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Polystyroltassen und -behälter</li> </ul>	✓	Kann zum Erwärmen von Speisen benutzt werden. Überhitzung kann zum Schmelzen des Polystyrols führen. Kann sich entzünden.  Kann Funkenbildung verursachen.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Papierbeutel oder Zeitungspapier</li> </ul>	<i>x</i>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recycling-Papier oder Metallverzierungen</li> </ul>	<i>x</i>	
<b>Glasware</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Feuerfestes Geschirr</li> </ul>	✓	Kann benutzt werden, wenn nicht mit einem Metallrand verziert. Kann zum Erwärmen von Speisen oder Flüssigkeiten benutzt werden.  Dünnes Glas kann bei plötzlicher Erwärmung zerbrechen.  Deckel ist zu entfernen. Nur zum Erwärmen geeignet.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dünne Glasware</li> </ul>	✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Glasgefäße</li> </ul>	✓	
<b>Metall</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Geschirr</li> <li>• Gefrierbeutelclips</li> </ul>	<i>x</i> <i>x</i>	Kann Funkenbildung oder Feuer verursachen.

## Benutzung Mikrowellen-Modus (Fortsetzung)

DE

KOCHGESCHIRR	MIKROWELLEN-SICHER	BEMERKUNGEN
<b>Papier</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Teller, Tassen Servietten und Küchenpapier</li> <li>• Recycling-Papier</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓</li> <li>✗</li> </ul>	<p>Für kurze Garzeiten und Erwärmung. Auch zum Absorbieren überschüssiger Feuchtigkeit.</p> <p>Kann Funkenbildung verursachen.</p>
<b>Kunststoff</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Behälter</li> <li>• Folie</li> <li>• Gefrierbeutel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓</li> <li>✓</li> <li>✓✗</li> </ul>	<p>Vor allem, wenn aus wärmebeständigem Thermoplastik. Andere Kunststoffe können sich bei hoher Temperatur verformen oder verfärben. Keinen Melamin-Kunststoff verwenden.</p> <p>Kann zum Erhalt der Feuchtigkeit benutzt werden. Sollte Lebensmittel nicht berühren. Vorsichtig die Folie entfernen, da heißer Dampf entweicht.</p> <p>Nur, wenn siede- oder feuerfest. Sollte nicht luftdicht sein. Bei Bedarf mit einer Gabel Luftlöcher einstechen.</p>
<b>Wachs- oder fettdichtes Papier</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓</li> </ul>	<p>Kann zum Erhalt der Feuchtigkeit und zur Vermeidung von Fettspritzern benutzt werden.</p>

### Hinweis

Funkenbildung (Lichtbogenbildung) ist der Mikrowellenbegriff für das Knacken im Mikrowellengerät.

## Benutzung Mikrowellen-Modus (Fortsetzung)

DE

### Kochleitfaden Mikrowellengerät

#### ALLGEMEINE RICHTLINIEN

##### Geeignete Speisen zum Mikrowellengaren

Viele Speisen sind zur Zubereitung im Mikrowellengerät geeignet, einschließlich frisches oder tiefgekühltes Gemüse, Obst, Teigwaren, Reis, Getreide, Bohnen, Fisch und Fleisch. Soßen, Eierspeisen, Suppen, gedünstete Stüßspeisen. Konserven und Chutneys können ebenfalls im Mikrowellengerät gegart werden. Ganz allgemein heißt das, dass alle Speisen, die normalerweise auf einer Kochfläche zubereitet werden, zum Garen im Mikrowellengerät ideal sind.

##### Abdecken während des Garens

Speisen sollten während des Garens abgedeckt werden, da verdunstetes Wasser als Dampf aufsteigt und zum Garvorgang beiträgt. Die Speise kann auf unterschiedliche Weise abgedeckt werden, z.B. mit einem Keramikteller, Kunststoffdeckel oder mikrowellengeeigneter Folie.

##### Stehzeiten

Wichtig ist, die Speise nach dem Garen für die empfohlene Zeit stehen zu lassen, damit die Temperatur in der Speise ausgeglichen werden kann.

#### KOCHANLEITUNG FÜR TIEFGEKÜHLTES GEMÜSE

Verwenden Sie eine geeignete Schüssel aus Pyrexglas mit Deckel. Während der Mindestkochzeit (siehe Tabelle) abgedeckt garen lassen. Dann weiter garen, bis Sie das gewünschte Ergebnis erhalten. Während des Garens zweimal umrühren und nach Beendigung des Garens noch einmal. Salz, Kräuter oder Butter nach Beendigung des Garvorgangs hinzufügen. Während der Stehzeit abgedeckt lassen.

Gargut	Portion (g)	Leistung (W)	Zeit (Min.)	Stehzeit (Min.)	Anweisungen
Spinat	150	600	5 - 6	2 - 3	15 ml (1 Esslöffel) kaltes Wasser hinzugeben.
Broccoli	300	600	8 - 9	2 - 3	30 ml (2 Esslöffel) kaltes Wasser hinzugeben.
Erbsen	300	600	7 - 8	2 - 3	15 ml (1 Esslöffel) kaltes Wasser hinzugeben.
Grüne Bohnen	300	600	7½ - 8½	2 - 3	30 ml (2 Esslöffel) kaltes Wasser hinzugeben.
Gemüse (Karotten / Erbsen / Mais)	300	600	7 - 8	2 - 3	15 ml (1 Esslöffel) kaltes Wasser hinzugeben.
Gemischtes Gemüse (Chinaart)	300	600	7½ - 8½	2 - 3	15 ml (1 Esslöffel) kaltes Wasser hinzugeben.

## Benutzung Mikrowellen-Modus (Fortsetzung)

DE

### KOCHANLEITUNG FÜR FRISCHES GEMÜSE

Verwenden Sie eine geeignete Schüssel aus Pyrexglas mit Deckel. Geben Sie für je 250 g 30 - 45 ml kaltes Wasser hinzu (2 - 3 Esslöffel), sofern nicht eine andere Wassermenge empfohlen wird (siehe Tabelle). Während der Mindestgarzeit abgedeckt garen (siehe Tabelle). Dann weitergaren, bis Sie das gewünschte Ergebnis erhalten. Während und nach dem Garvorgang einmal umrühren. Salz, Kräuter oder Butter nach Beendigung des Garvorgangs hinzugeben. Während der dreiminütigen Stehzeit abdecken.

**Hinweis :** Das frische Gemüse in gleich große Teile schneiden. Je kleiner die Teile geschnitten werden, desto schneller sind sie gar.

**Hinweis :** Alle frischen Gemüsesorten sollten bei voller Mikrowellenleistung (900 W) gegart werden.

Speise	Portion (g)	Zeit (Min.)	Stehzeit (Min.)	Anweisungen
Broccoli	250 500	3 - 4 6 - 7	3	Gleich große Köpfchen zubereiten. Die Stengel zur Mitte hin anrichten.
Rosenkohl	250	5 - 6	3	60-75 ml (5 - 6 Esslöffel) Wasser hinzugeben.
Karotten	250	4 - 5	3	Karotten in gleich große Scheiben schneiden.
Blumenkohl	250 500	4 - 5 7 - 8	3	Gleich große Köpfchen zubereiten. Große Köpfe halbieren. Stengel zur Mitte hin anrichten.
Zucchini	250	3 - 4	3	Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 Esslöffel) Wasser oder einen Klacks Butter hinzugeben. Weich kochen.
Auberginen	250	3 - 4	3	Auberginen in dünne Scheiben schneiden und mit 1 Esslöffel Zitronensaft beträufeln.
Porree	250	3 - 4	3	Porree in dicke Ringe schneiden.
Pilze	125 250	1 - 2 2 - 3	3	Ganze kleine oder größere geschnittene Pilze zubereiten. Kein Wasser hinzugeben. Mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren Wasser entfernen.
Zwiebeln	250	4 - 5	3	Zwiebeln in Scheiben oder Hälften schneiden. Nur 15 ml (1 Esslöffel) Wasser hinzugeben.
Paprika	250	4 - 5	3	Paprika in schmale Streifen schneiden.
Kartoffeln	250 500	4 - 5 7 - 8	3	Die geschälten Kartoffeln wiegen und in gleich große Hälften oder Viertel schneiden.
Kohlrabi	250	5 - 6	3	Kohlrabi in kleine Würfel schneiden.

## Benutzung Mikrowellen-Modus (Fortsetzung)

DE

### KOCHANLEITUNG FÜR REIS UND TEIGWAREN

**Reis** Verwenden Sie eine geeignete Schüssel aus Pyrexglas mit Deckel (denken Sie daran, dass Reis beim sein Volumen beim Kochen verdoppelt). Abgedeckt garen. Nach Ende der Garzeit vor dem Stehenlassen umrühren. Salz oder Kräuter und Butter hinzugeben. Darauf hingewiesen wird, dass Reis eventuell nach Ende der Garzeit nicht die ganze Wassermenge absorbiert hat.

**Teigwaren** Verwenden Sie eine große Schüssel aus Pyrexglas. Kochendes Wasser und eine Prise Salz hinzugeben. Gut umrühren. Abgedeckt garen. Während und nach dem Garvorgang gelegentlich umrühren. Während der Stehzeit abdecken und anschließend sorgfältig abgießen.

Speise	Portion (g)	Leistung (W)	Zeit (Min.)	Stehzeit (Min.)	Anweisungen
Weißer Reis (Parboiled)	250 375	900	15-16 17½ -18½	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben 750 ml kaltes Wasser hinzugeben
Brauner Reis (Parboiled)	250 375	900	20-21 22-23	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben 750 ml kaltes Wasser hinzugeben
Mischreis (Natur- und Wildreis)	250	900	16-17	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben
Mischgetreide (Reis + Korn)	250	900	17-18	5	400 ml kaltes Wasser hinzugeben
Teigwaren	250	900	10-11	5	1 ltr kochend Wasser hinzugeben

### AUFWÄRMEN

In Ihrem Mikrowellengerät werden die Speisen in nur einem Bruchteil der Zeit aufgewärmt, die für ein herkömmliches Gerät benötigt wird.

#### Anrichten und Abdecken

Vermeiden Sie das Erhitzen von großen Teilen wie Bratenfleisch. Sie neigen dazu, übermäßig zu garen und auszutrocknen, bevor das Innere kochend heiß ist. Sie haben mehr Erfolg beim Erhitzen von kleineren Teilen. Austrocknen von Speisen beim Erhitzen wird auch vermieden, wenn sie abgedeckt sind.

#### Leistungsstufen

Zum Erhitzen von Speisen können unterschiedliche Leistungsstufen benutzt werden. Im Allgemeinen sollten große Mengen empfindlicher Speisen oder Speisen, die sich schnell erhitzen wie Pastete, vorzugsweise auf niedrigerer Leistungsstufe erhitzt werden.

#### Umrühren

Die Speisen gut umrühren oder wenden, um das bestmögliche Ergebnis zu erhalten. Wenn möglich, vor dem Servieren nochmals umrühren. Beim Erhitzen von Flüssigkeiten ist das Umrühren besonders wichtig.

#### Erhitzungs- und Stehzeiten

Bei erstmaliger Erhitzung einer Speise ist es ratsam, die benötigte Zeit als Orientierungshilfe für künftiges Erhitzen aufzuschreiben. Vermeiden Sie übermäßiges Erhitzen. Wenn Sie nicht sicher sind, empfiehlt sich eine geringere Erhitzungszeit. Wenn nötig, kann noch etwas Zeit hinzugefügt werden. Vergewissern Sie sich stets, dass die erhitzte Speise durch und durch kochend heiß ist. Lassen Sie die Speise nach dem Erhitzen kurze Zeit stehen, damit die Temperatur ausgeglichen werden kann. Als Stehzeit nach dem Erhitzen werden 2 - 4 Minuten empfohlen.

## *Benutzung Mikrowellen-Modus (Fortsetzung)*

DE

### *ERHITZEN VON FLÜSSIGKEITEN*

Seien Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten besonders vorsichtig. Um Siedeverzögerung und mögliches Verbrühen zu vermeiden, einen Löffel oder Glasstab in das Getränk geben. Rühren Sie, wenn nötig, beim Erhitzen und immer nach dem Erhitzen um. Warten Sie immer mindestens 20 Sekunden nach Ausschalten des Geräts, damit ein Temperatenausgleich erfolgen kann.

### *ERHITZEN VON BABYKOST*

#### **Babykost**

Besondere Vorsicht ist beim Erhitzen von Babykost geboten. Füllen Sie die Babynahrung in einen tiefen Keramikteller. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Erhitzen gut umrühren. Vor dem Servieren 2 - 3 Minuten stehen lassen. Nochmals umrühren und die Temperatur überprüfen. Die empfohlene Serviertemperatur liegt zwischen 30 - 40 °C.

#### **Babymilch**

Die Milch in ein sterilisiertes Glasfläschchen füllen. Unverschlossen erhitzen. Niemals ein Fläschchen mit Sauger erhitzen, da die Flasche bei Überhitzung zerbrechen kann. Vor der Stehzeit sowie vor dem Servieren gut schütteln. Überprüfen Sie vor dem Servieren stets sorgfältig die Temperatur. Empfohlene Serviertemperatur: 37 °C.

### *AUFTAUEN*

Mikrowellen eignen sich vorzüglich zum Auftauen von tiefgekühlten Speisen. Mikrowellen tauen tiefgekühlte Speisen in kurzer Zeit sanft auf. Dies kann von großem Vorteil sein, wenn unerwartet Gäste erscheinen sollten.

Gefrorenes Geflügel muss vor dem Garen durch und durch aufgetaut sein. Etwaige Metallbänder und Verpackung entfernen, damit die aufgetaute Flüssigkeit ablaufen kann.

Die gefrorene Speise ohne Abdeckung auf einen Teller legen. Nach der halben Auftauzeit wenden und Flüssigkeit ablaufen lassen. Alles Gänseklein so bald wie möglich entfernen. Die Speise hin und wieder überprüfen, um sicher zu sein, dass sie sich nicht warm anfühlt. Wenn kleinere und dünnere Teile der gefrorenen Speise beginnen, warm zu werden, können Sie durch Umwicklung mit sehr schmalen Alustreifen während des Auftauvorgangs geschützt werden.

Sollte das Geflügel beginnen, an der Oberfläche warm zu werden, drücken Sie **STOPP / LÖSCHEN**. Das Geflügel dann vor dem Weitermachen 20 Minuten stehen lassen. Lassen Sie Fisch, Fleisch und Geflügel zum vollständigen Auftauen stehen. Die erforderliche Stehzeit hängt von der aufgetauten Menge ab. Verwiesen wird auf die Tabelle auf der nächsten Seite.

**Tipp** Dünn geschnittene Speisen tauen besser auf als dickere Speisen und kleinere Mengen brauchen weniger Zeit als größere Mengen. Denken Sie beim Einfrieren und Auftauen von Speisen an diesen Tipp.

Verwenden Sie zum Auftauen von gefrorenen Speisen bei etwa -18 bis -20 °C die nachstehende Tabelle als Anleitung. Gefrorene Speisen sollten in der Leistungsstufe (180 W) aufgetaut werden.

## Benutzung Mikrowellen-Modus (Fortsetzung)

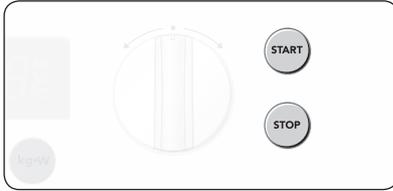
DE

Speise	Portion	Zeit (Min.)	Stehzeit (Min.)	Anweisungen
<b>Fleisch</b> Rinderhack	250 g 500 g	6 - 7 10 - 12	15 - 30	Das Fleisch auf den Keramikteller legen. Schützen Sie die Ecken mit Alufolie. Nach halber Auftauzeit wenden.
Schweinesteaks	250 g	7 - 8		
<b>Geflügel</b> Hähnchenteile	500 g (2 st)	12 - 14	15 - 60	Erst Hähnchenteile mit der Hautseite nach unten, ganzes Hähnchen mit der Brustseite nach unten auf einen Keramikteller legen. Die dünneren Teile wie Flügel und Enden mit Alufolie schützen. Nach halber Auftauzeit umdrehen
Ganzes Hähnchen	1200 g	28 - 32		
<b>Fisch</b> Fischfilets	200 g	6 - 7	10 - 25	Den gefrorenen Fisch in die Mitte des Keramiktellere legen. Die dünneren Teile unter den dickeren Teilen anrichten. Die zusammenlaufenden Teile der Filets und den Schwanz eines ganzen Fisches mit Alufolie schützen. Nach halber Auftauzeit wenden!
Ganzer Fisch	400 g	11 - 13		
<b>Obst</b> Beeren	300 g	6 - 7	5 - 10	Früchte auf einem flachen, runden Glasteller mit großem Durchmesser verteilen.
<b>Brot</b> Brötchen (jedes ca. 50 g) Toastbrot / Sandwich	2 Stk 4 Stk 250 g 500 g	1 - 1½ 2½ - 3 4 - 4½ 7 - 9	5 - 20	Brötchen im Kreis anrichten oder Brot waagrecht auf Küchenpapier auf den Keramikteller legen. Nach der halben Auftauzeit wenden.

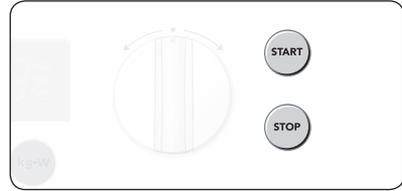
## Ausschalten des Signaltons

Ein Signalton ist bei Garende zu hören. Auf dem Display blinkt 4 Mal „End“.

DE



- 1** Zur Abschaltung des Signaltons gleichzeitig die Taste **STOPP / LÖSCHEN** und **START** drücken und eine Sekunde gedrückt halten.



- 2** Um den Signalton wieder zu aktivieren, drücken Sie wieder gleichzeitig die Taste **STOPP / LÖSCHEN** und **START** und halten Sie diese eine Sekunde gedrückt.

## Kindersicherung

DE

Mit der Kindersicherung verriegeln Sie das Bedienfeld zum Schutz vor unbeabsichtigter Bedienung des Gerätes.

### Verriegelung des Gerätes

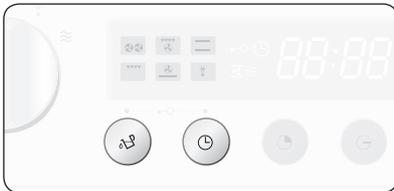


- 1 Drücken Sie gleichzeitig die Tasten mit dem **STEAM Clean**-Symbol und **Uhrensymbol** und halten Sie diese 3 Sekunden gedrückt.

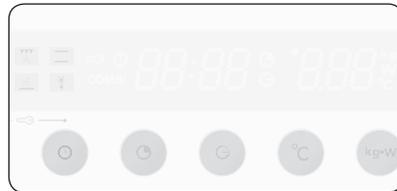


- 2 Das Verriegelungssymbol erscheint auf dem Display und zeigt alle verriegelten Funktionen an.

### Entriegelung des Gerätes



- 1 Drücken Sie gleichzeitig die Tasten mit dem **STEAM Clean**-Symbol und **Uhrensymbol** und halten Sie diese 3 Sekunden gedrückt.

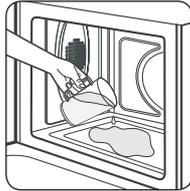


- 2 Das Verriegelungssymbol erlischt und zeigt entriegelte Funktionen an.

## Benutzung der Aqua Clean-Funktion

Mit der **AQUA CLEAN**-Funktion lässt sich Ihr Gerät in nur 15 Minuten reinigen.

DE

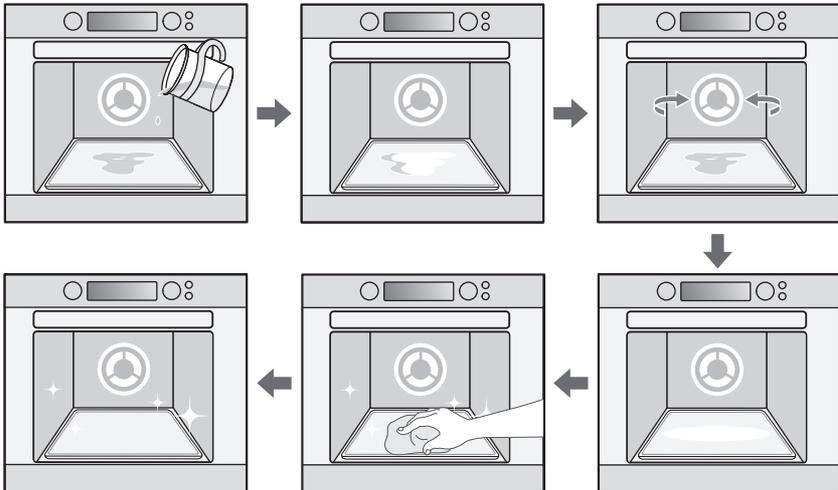


**1** Drehen Sie den **MODUS-Wahlschalter** auf die „AUS“ Position.

**2** Drücken Sie die **AQUA CLEAN-Taste**. Das Gerät beginnt automatisch.

► Gießen Sie ungefähr 100 ml Wasser auf den Garraumboden des leeren Gerätes.

► Nach 15 Minuten stoppt das Gerät automatisch. Reiben Sie es mit einem trockenen Tuch aus.



### Wichtig

- Benutzen Sie diese Funktion nur, wenn das Gerät vollständig auf Zimmertemperatur abgekühlt ist.
- **KEIN** destilliertes Wasser verwenden.

## ***Reinigung Ihres Mikrowellengerätes***

DE

***Reinigen Sie Ihr Mikrowellengerät regelmäßig, um zu vermeiden, dass sich Fett und Essensreste ansammeln, besonders Innen- und Außenseiten.***

1. Reinigen Sie Außenseiten mit einem weichen Tuch und warmem Wasser mit Spülmittel. Gut abspülen und trocknen.
2. Etwaige Spritzer oder Flecken an den Innenseiten mit einem Tuch mit etwas Spülmittel entfernen. Gut abspülen und trocknen.
3. Zur Lösung von hart gewordenen Essensresten und Beseitigung von Gerüchen eine Tasse mit verdünntem Zitronensaft in den leeren Garraum stellen und bei Höchstleistung zehn Minuten erhitzen.
4. Den Garraum auswischen.

### **Wichtig**

- Es ist besonders darauf zu achten, dass KEINE Wasserspritzer in die Belüftungsöffnungen gelangen.
- NIEMALS Scheuermittel oder chemische Lösungsmittel verwenden.
- Achten Sie IMMER darauf, dass Türdichtungen sauber sind, damit sich keine Reste ansammeln können, so dass die Tür einwandfrei geschlossen werden kann.

## ***Lagerung und Reparatur Ihres Mikrowellengerätes***

***Reparaturen sollten nur von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgeführt werden.***

***Wenn Kundendienst erforderlich ist, ziehen Sie dann den Netzstecker des Gerätes und wenden Sie sich an das nächstgelegene ATAG-Kundendienstzentrum.***

***Bei Anruf bitte folgende Einzelheiten bereithalten:***

- ***Modell- und Seriennummer (hinten auf dem Tür angegeben)***
- ***Garantieeinzelheiten***
- ***Genaue Beschreibung des Problems***

***Wenn das Gerät vorübergehend zu lagern ist, wählen Sie dann einen sauberen und trocknen Platz, da Staub und Feuchtigkeit zur Beschädigung des Gerätes führen können.***

## Beseitigung von Störungen

**Wenn Sie Probleme mit Ihrem Gerät haben, versuchen Sie erst die nachstehenden Lösungsvorschläge. Sie können damit Zeit sparen und einen unnötigen Kundendienstbesuch vermeiden.**

DE

- ◆ Speise bleibt ungegart.
  - Stellen Sie sicher, dass der Timer richtig eingestellt und die START-Taste gedrückt wurde.
  - Die Tür gut schließen.
  - Stellen Sie sicher, dass keine Sicherung durchgebrannt ist oder dass ein Stromunterbrecher aktiviert worden ist.
  
- ◆ Die Speise ist übermäßig gegart oder nicht ausreichend gegart.
  - Stellen Sie sicher, dass die richtige Garzeit eingestellt wurde.
  - Stellen Sie sicher, dass die richtige Leistungsstufe eingestellt wurde.
  
- ◆ Funkenschlag und Knacken treten im Garraum auf.
  - Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Kochgeschirr ohne Metallverzierungen verwenden.
  - Stellen Sie sicher, dass weder Gabeln noch sonstige Metallgegenstände im Garraum geblieben sind.
  - Bei der Verwendung von Alufolie darauf achten, dass Sie nicht in die Nähe der Innenwände gelangt.
  
- ◆ Das Gerät verursacht Rundfunk- oder Fernsehstörungen.
  - Leichte Störungen von Fernseh- oder Rundfunkgeräten können bei Betrieb des Gerätes auftreten. Versuchen Sie, das Gerät nicht in der Nähe von Rundfunk- und Fernsehgeräten und Antennen zu installieren, um dies möglichst zu vermeiden.
  
- ◆ Elektronische Störungen führen zur Nullstellung auf dem Display.
  - Ziehen Sie den Netzstecker und stecken Sie ihn wieder in die Steckdose. Die Zeit wieder einstellen.
  
- ◆ Kondensat bildet sich im Gerät.
  - Das ist normal. Nach dem Garen einfach abwischen.
  
- ◆ Der Ventilator ist nach Ausschaltung des Gerätes noch in Betrieb.
  - Das ist normal. Der Kühlventilator kann noch bis zu 3 Minuten nach Ausschalten des Gerätes weiterlaufen.
  
- ◆ Um die Tür und das Außengehäuse herum wird ein Luftstrom wahrgenommen.
  - Das ist normal.
  
- ◆ Lichtreflexion um die Tür und das Außengehäuse herum.
  - Das ist normal.
  
- ◆ Dampf entweicht rund um die Tür oder aus den Lüftungsöffnungen.
  - Das ist normal.
  
- ◆ Bei Betrieb des Gerätes, vor allem im Auftau-Modus, ist ein tickendes Geräusch zu hören.
  - Das ist normal.



**TEMP SENSOR OPEN**

Wenn der Temperaturwertsensor 250 °C bei Betrieb / Löschen überschreitet.



**TEMP SENSOR SHORT**

Wenn der Temperaturwertsensor 5 °C bei Betrieb / Löschen unterschreitet.



**OVER 210 °C DURING OPERATION OF MWO**

Wenn die Temperatur bei Betrieb des Mikrowellengerätes 210 °C überschreitet (FEUER wahrgenommen).



**DAMPFER S/W**

Wenn nicht wahrgenommen wird, dass sich der Dämpfer 2 Minuten lang zu öffnen oder zu schließen hat.

Wenn eine dieser Fehlermeldung auf dem Display erscheint, setzen Sie sich bitte mit den ATAG-Kundendienst in Verbindung.

## Technische Daten

DE

<b>Modell</b>	<b>MX4011A</b>
<b>Stromversorgung</b>	230 V ~ 50 Hz
<b>Stromverbrauch</b> Maximale Leistung Mikrowelle Grill oben Heizelement unten Heißluft, Dual-Heizsystem	 3150 W 1650 W 2800 W 1000 W 3000 W
<b>Ausgabeleistung</b>	100 W / 900 W (IEC - 705)
<b>Betriebsfrequenz</b>	2450 MHz
<b>Magnetron</b>	OM75P (20)
<b>Kühlverfahren</b>	Kühlventilatormotor
<b>Abmessungen (B x H x T)</b> Außenseite Garraum	 595 x 460 x 520 mm 429 x 229 x 430 mm
<b>Netto volumen</b> <b>Brutto volumen</b>	 42 Liter 47 Liter
<b>Gewicht</b> Netto Versand	 37 kg 46 kg

## *Hinweis*



DE



**ATAG**

Code No.: DE68-03208J