

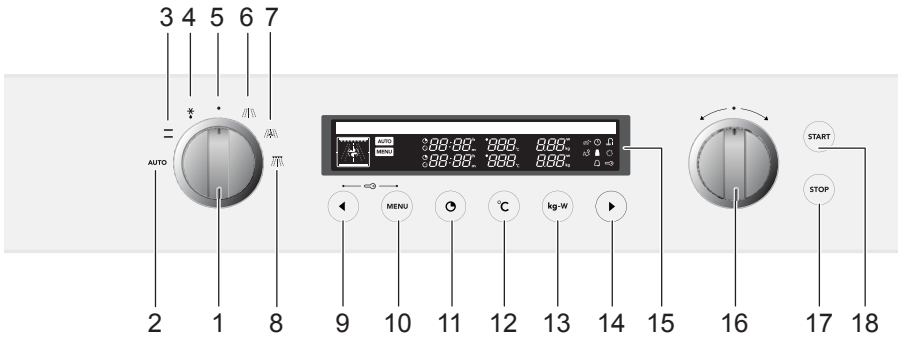
MX4211T

MX4292T

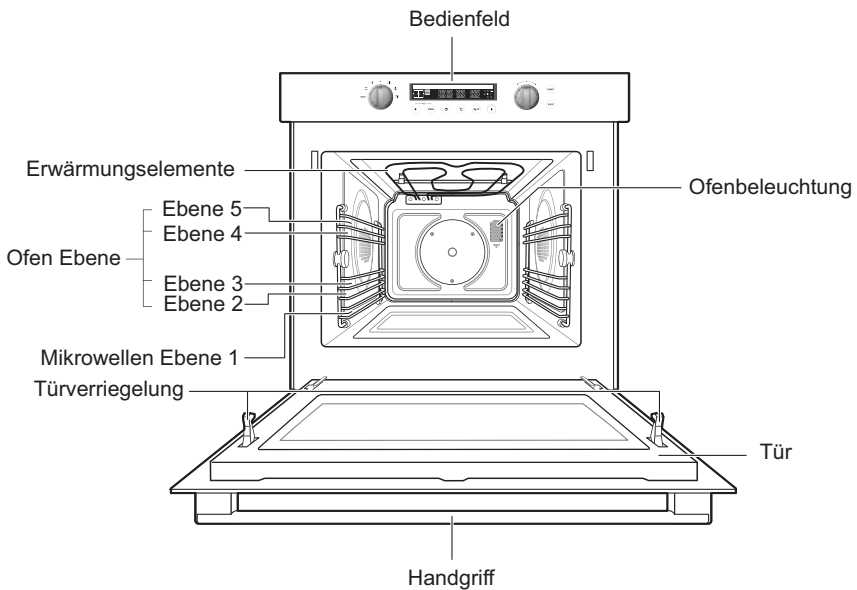
Bedienungsanleitung **ATAG**



Bedienfeld	4
Ausstattungsmerkmale Mikrowellengerät	5
Zubehör	6
Vor der Inbetriebnahme	7
Wichtige Sicherheitshinweise	7 - 11
Inbetriebnahme	12
Betriebsart	13
Erläuterung von Knöpfen und Tasten	14 - 18
Benutzung Ofen-Modus	19 - 26
Einstellung Ofen-Modus	19 - 20
Heißluft / Kochleitfaden	21
Heißluft + Oberhitze / Kochleitfaden	22
Oberhitze + Unterhitze / Kochleitfaden	23
Grill / Kochleitfaden	24
Grill + Rotisserie	25
Heißluft + Unterhitze / Kochleitfaden	26
Einstellung Garzeit	27
Garzeit Zeitschaltfunktion	28
Verwendung der automatischen Kochprogramme	29 - 37
Automatische Kochprogramme einstellen	29
Tabelle automatische Kochprogramme	30 - 33
Hinzufügen eigener Gerichte	34 - 35
Auswahl eines eigenen Gerichts	36
Löschen eines eigenen Gerichts	37
Benutzung Schnellauftau-Modus	38 - 41
Einstellung Schnellauftau-Modus	38
Leitfaden für Einstellungen der Schnellauftaufunktion	39 - 41
Wie funktioniert ein Mikrowellengerät	42 - 50
Wie funktioniert ein Mikrowellengerät	42
Leitfaden Mikrowellen-Leistung	43
Leitfaden Mikrowellengeschirr	44 - 45
Kochleitfaden Mikrowellen	46 - 50
Benutzung Mikrowellen-Modus	51
Benutzung Heißluft + Mikrowellen-Modus	52
Benutzung Grill + Mikrowellen-Modus	53
Benutzung der Aqua Clean-Funktion	54 - 55
Reinigung	56
Lagerung und Reparatur	56
Störungen	57
Fehlercodes	58
Technische Daten	59
Entsorgen von Altgeräten und Verpackungsmaterials	60



1. KNOPF "MODUS"
2. AUTOKOCH-MODUS
3. OFEN-MODUS
4. SCHNELLAUFTAU-MODUS
5. AUS
6. MIKROWELLEN-MODUS
7. HEIßLUFT + MIKROWELLE
8. GRILL + MIKROWELLE
9. TASTE "ZURÜCK"
10. TASTE MENU
11. TASTE GARZEIT / TASTE FÜR VERZÖGERTE STARTZEIT
12. TASTE TEMPERATUR
13. TASTE GEWICHT / TASTE MIKROWELLENLEISTUNG
14. TASTE "WEITER"
15. DISPLAY
16. AUSWAHLKNOPF
17. STOP / LÖSCHEN
18. TASTE START



Hinweis

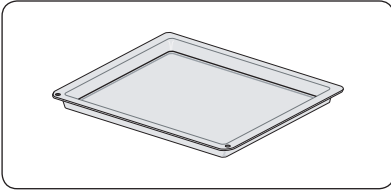
- Die Einschubebenen sind von unten nach oben nummeriert.
- Die Einschubebenen 4 und 5 werden hauptsächlich für die Grillfunktion benutzt.
- Die Mikrowellen-Einschubebene wird hauptsächlich für die Mikrowellenfunktion verwendet, in Kombination mit der Keramikteller.
- Verwiesen wird auf den Kochleitfaden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

Kühlgebläse

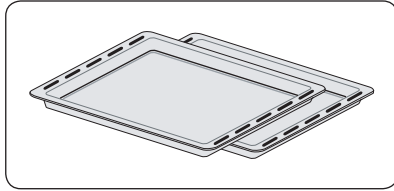
Während des Backens und Bratens bläst der Ventilator warme Luft durch die Ventilationsöffnungen an der Vorderseite nach außen. Nach dem Ausschalten des Ofens dreht sich der Ventilator weiter, um die Küchenmöbel zu schützen. Der Ventilator hält automatisch an, sobald der Ofen auf 60 °C abgekühlt ist, oder nach 25 Minuten.

Zubehör

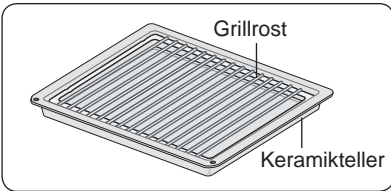
Folgendes Zubehör gehört zu Ihrem Mikrowellengerät:



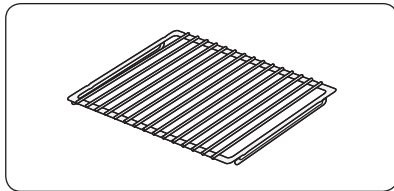
1 Keramikteller
(Nützlich für den Mikrowellen-Modus)



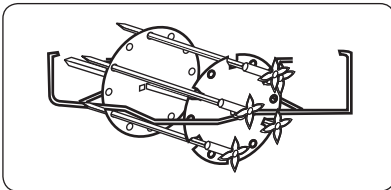
2 Zwei Backbleche (NICHT für den Mikrowellen-Modus benutzen)



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



4 Backrost (NICHT für den Mikrowellen-Modus benutzen)



5 Rotisserie

Hinweis

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

Vor Benutzung

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

Vor Benutzung

Umweltfreundliche Entsorgung

Packen Sie das Gerät aus und entsorgen Sie die Verpackung in umweltverträglicher Weise.

Dieses Gerät erfüllt die EU-Richtlinie 2002/96/EG hinsichtlich der verwendeten elektrischen und elektronischen Apparaturen (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Diese Richtlinie gibt den Rahmen für die Zurücknahme und die Verarbeitung gebrauchter Geräte für die gesamte EU an.

Nach dem Auspacken

Öffnen Sie die Ofentür nicht, so lange das Gerät noch auf dem Boden steht. Die Tür kann dadurch beschädigt werden.

Überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Bei Transportschäden dürfen Sie das Gerät nicht anschließen.

In der Fabrik wurde die Funktion des Geräts gründlich überprüft. Daher kann sich noch Restwasser darin befinden.

Aufstellen und anschließen

Beachten Sie die Installationvorschrift.

Elektroanschluss

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss dieses durch den Kundendienst ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

Wichtige Sicherheitshinweise (Fortsetzung)

DE



Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitsvorschriften, um Feuer, Stromschläge, Verletzungen und die Freisetzung von Mikrowellen zu vermeiden.

Halten Sie das Gerät sauber, um seine Lebensdauer zu verlängern und gefährliche Situationen zu vermeiden.

Dieser Mikrowellenherd ist ausschließlich für das Garen von Speisen im privaten Haushalt ausgelegt, er ist nicht für den professionellen Einsatz oder die Verwendung im Gastgewerbe gedacht. Verwenden Sie dieses Gerät ausschließlich für die Zubereitung von Lebensmitteln. Wenn das Gerät nicht bestimmungsgemäß verwendet wird, kann bei Schäden kein Anspruch auf Schadenersatz geltend gemacht werden; darüber hinaus verfällt die Garantie.



Vorsorgemaßnahmen zur Vermeidung von Gefahren durch Hochspannung:

- **Lebensgefahr!** Entfernen Sie niemals die Ummantelung der Mikrowelle. Das Berühren interner Teile dieses Geräts kann zu erheblichen Verletzungen oder sogar zum Tod führen.
- **Lebensgefahr!** Führen Sie keinerlei Reparaturen selbst durch. Reparaturen elektrischer Geräte dürfen nur von autorisierten Kundendienstmitarbeitern durchgeführt werden. Verwenden Sie das Gerät nie mit Teilen, die nicht vom Hersteller empfohlen oder geliefert wurden.



Vorsorgemaßnahmen zur Vermeidung von Gefahren durch Mikrowellen:

- **Achtung!** Schalten Sie die Mikrowelle nicht bei geöffneter Tür ein.
- **Achtung!** Legen Sie keine Gegenstände in die Tür der Mikrowelle.
- **Achtung!** Verwenden Sie die Mikrowelle nicht, wenn Beschädigungen an der Tür (Verbiegungen), der Türverriegelung, der Abdichtung oder dem Schließmechanismus bestehen.
- **Achtung!** Halten Sie Tür und Abdichtung sauber.



Warnung!

- Beim Kochen von Flüssigkeiten (Wasser) kann es vorkommen, daß die Siedetemperatur zwar erreicht ist, die typischen Dampfblasen aber noch nicht aufsteigen. Dieser sogenannte Siedeverzug kann bei Entnahme des Gefäßes (Erschütterung) zu einem plötzlichem Überkochen führen (Verbrennungsgefahr). Um dies zu vermeiden, sollte ein Kunststofföffel in das Gefäß mit Wasser gegeben werden.
- Schließen Sie das Gerät ausschließlich an eine Wechselstromquelle, mit geerdeter Steckdose, an. Achten Sie dabei darauf, dass die Netzspannung derjenigen entspricht, die auf der Typenplakette des Geräts angegeben ist.
- Bei Reparaturen oder Reinigungen muß das Gerät vom Stromnetz getrennt werden. Ziehen Sie den Netzstecker oder drehen Sie den Schalter im Zählerschrank auf Null.



Warnung!

- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Kabel oder das Gerät selbst beschädigt ist, oder wenn das Gerät nicht (mehr) ordnungsgemäß funktioniert.
- Kinder können die Gefahren bei der Bedienung elektrischer Geräte nicht erkennen. Lassen Sie niemals Kinder mit dem Gerät spielen. Sorgen Sie dafür, dass sich niemals Kinder ohne Aufsicht in der Nähe des Geräts aufhalten.
- Seien Sie vorsichtig bei Babynahrung:
 - **Achtung!** Schütteln Sie Babyfläschchen oder Behälter mit Babynahrung nach der Erwärmung oder rühren Sie ihren Inhalt um.
 - **Achtung!** Überprüfen Sie die Temperatur der Babynahrung sorgfältig, um Brandverletzungen zu vermeiden.
- Flüssigkeiten und Speisen in luftdichten Verpackungen dürfen nur erwärmt werden, wenn Sie Löcher in die Verpackung stechen. Ansonsten besteht Explosionsgefahr.
- Seien Sie vorsichtig mit Feuchtigkeit. Verwenden Sie das Gerät daher nicht unter freiem Himmel, in feuchten Räumen oder in der Nähe eines Wasserhahns. Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Besteck und Geschirr können nach der Verwendung der Mikrowelle heiß sein.



Vorsicht!

- Verwenden Sie ausschließlich mikrowellengeeignetes Besteck und Geschirr (achten Sie auf Geschirr mit goldenen oder silbernen Rändern).
 - Metallklemmen oder Verschlüsse, die Metalldrähte enthalten, entfernen.
- Vermeiden Sie es, ein leeres Mikrowellengerät einzuschalten. Es könnte beschädigt werden.
- Lassen Sie das Gerät im Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Achten Sie darauf, das Stromkabel von warmen Oberflächen fern zu halten.
- Sorgen Sie dafür, dass natürliche Lüftungsöffnungen offen sind.



Achtung!

- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch hilfsbedürftige Personen, Kleinkinder oder Personen ohne entsprechende Erfahrung/Kenntnisse geeignet. Solche Personen müssen bei der Verwendung des Geräts kompetent begleitet werden oder von der für ihre Sicherheit verantwortlichen Person in der sicheren Bedienung des Geräts unterwiesen werden.
- Verwenden Sie die Mikrowelle ausschließlich zum Auftauen und Zubereiten von Lebensmitteln und nicht z.B. zum Trocknen von Kleidungsstücken oder Papier. Diese können in Brand geraten.
- Wenn etwas im Gerät entflammt:
 - Das Gerät abschalten.
 - Die Ofentür verschlossen lassen.
 - Den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Vermeiden Sie das Kochen von Eiern in der Schale; hierbei besteht Explosionsgefahr (auch nach dem Ausschalten der Mikrowelle).
- Reinigen Sie die Mikrowelle regelmäßig und entfernen Sie Speisereste.

Wichtige Sicherheitshinweise (Fortsetzung)

DE



Achtung!

- Verwenden Sie in diesem Gerät keine Chemikalien.
- Verwenden Sie den Garraum nicht zur Aufbewahrung von Gegenständen.
- Installieren Sie die Mikrowelle gemäß der Installationsvorschrift.
- Ziehen Sie nicht am Kabel oder am Gerät, um den Stecker von der Stromversorgung zu trennen.
- Vermeiden Sie es, warme Oberflächen zu berühren, wenn das Gerät eingeschaltet ist.
- Wenn das Gerät nach dem Einschalten nicht funktioniert, kann es sein, dass die Sicherung oder der Erdungsschalter im Stromkasten ausgeschaltet ist. Es ist möglich, dass die betreffende Gruppe zu schwer belastet ist, oder dass das installierte Gerät defekt ist.
- Wenn Sie das Gerät aufgrund eines Defekts dauerhaft außer Betrieb nehmen, empfehlen wir, das Kabel abzuschneiden, nachdem Sie den Stecker aus der Steckdose gezogen haben. Bringen Sie dann das Gerät zur zuständigen Entsorgungseinrichtung Ihrer Gemeinde.

Wichtige Gebrauchshinweise

Zubehör

Verwenden Sie ausschließlich die mitgelieferten Zubehörteile. Diese sind speziell auf Ihr Gerät abgestimmt.

Verwenden Sie keine Formen mit Rostflecken. Bereits sehr kleine Rostflecken können zu Rost im Ofenraum führen.

Wartung und Reinigung

Der Ofenraum Ihres Geräts besteht aus Emaille. Falsche Wartung kann zu Rost im Ofenraum führen. Folgen Sie den Hinweisen zu Wartung und Reinigung der Gebrauchsanweisung.

Salz ist sehr aggressiv. Wenn sich Salz im Ofenraum absetzt, können örtlich Rostflecken entstehen.

Scharfe Saucen, wie Ketchup oder Senf, oder gesalzene Speisen wie etwa Pökelfleisch, enthalten Inhaltsstoffe, die die Oberfläche angreifen können. Daher müssen Sie den Ofenraum nach Gebrauch immer reinigen.

VERWENDEN SIE KEINE groben Scheuermittel oder Metallscheuergeräte für die Reinigung der Glastür des Ofens. Die Oberfläche wird hierdurch verkratzt, was zum Bruch des Glases führen kann.)

VERWENDEN SIE KEINEN Hochdruck- oder Dampfreiniger zur Reinigung der Mikrowelle.

Fehlerursachen

Stark verschmutzte Abdichtung

Wenn die Abdichtung an der Außenseite des Ofens stark verschmutzt ist, schließt die Ofentür nicht richtig. Die angrenzenden Vorderseiten von Möbeln können beschädigt werden. Halten Sie die Abdichtung sauber.

Sitzen auf der Ofentür

Sitzen oder stehen Sie nicht auf der Ofentür.

Transport

Sie dürfen das Gerät nicht am Türgriff ziehen oder festhalten. Der Türgriff hält auf Dauer nicht das Gewicht des Geräts und kann abbrechen.

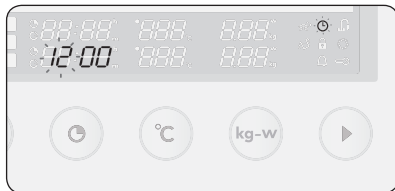
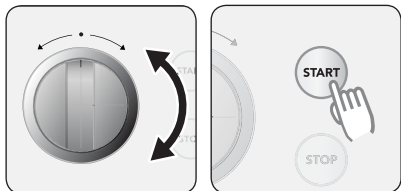
Wichtige Installationshinweise

- **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. Vgl. hierzu die Anweisungen auf S. 12.

Vor der Inbetriebnahme

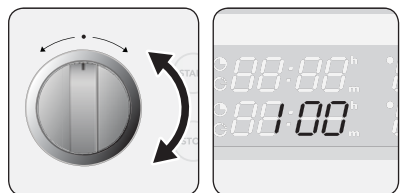
Sprache und Uhrzeit einstellen

Wenn der Backofen erstmals an das Netz angeschlossen wird, müssen Sie zuerst die Sprache und die Uhrzeit einstellen.

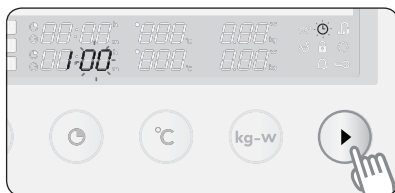


1 Drehen Sie den **Auswahlknopf**, um die Sprache einzustellen. Drücken Sie auf die **Starttaste**, um zu bestätigen.

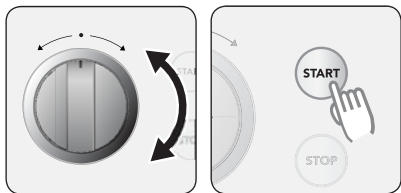
2 Jetzt müssen Sie die richtige Zeit eingeben. Die Anzeigen "⌚" und "12:" blinken.



3 Beispiel: 1:30 einstellen. Drehen Sie den **Auswahlknopf** um die Stunden einzustellen.



4 Drücken Sie auf die Taste "**Weiter**". Die Anzeigen "⌚" und ":00" blinken.



5 Drehen Sie den **Auswahlknopf**, um die Minuten einzustellen und drücken Sie dann auf die **Starttaste**, um die Einstellung der Uhr abzuschließen. "⌚" wird nicht mehr angezeigt, und "30" hört auf zu blinken.



6 Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit an. Das Gerät ist jetzt gebrauchsbereit. Wenn Sie die Zeit später ändern möchten, können Sie dazu die **Menütaste** drücken und durch Drehen an der **Auswahl Taste** "Zeit" auswählen. Befolgen Sie danach die Schritte 2-6 auf dieser Seite.

Automatisches Ausschalten (Uhr)

Wenn der Ofen 30 Minuten lang nicht bedient wird, wird das Display automatisch ausgeschaltet. Drücken Sie auf eine beliebige Taste, um das Display wieder einzuschalten. Falls gewünscht, kann diese Funktion ausgeschaltet werden (vgl. S. 14, "Automatisch Ausschalten").

Betriebsart

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.

Ofenmodus / Mikrowellenmodus / Combimodus



Heißluft

Von der Rückwand wird Heißluft über zwei Ventilatoren auf zwei Ebenen zugeführt. Der Backofen wird dadurch gleichmäßig erhitzt.

Diese Einstellung eignet sich besonders gut zum Aufbacken.



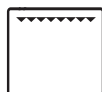
Oberhitze und Heißluft

Die Kombination aus Heißluft und Oberhitze eignet sich für knusprige, gut gebräunte Gerichte. Sie ist besonders empfehlenswert für die Zubereitung von Braten und Fleischgerichten.



Ober- und Unterhitze

Die Heizelemente oben und unten im Backofen geben Wärme ab. Diese Einstellung eignet sich zum Backen und Braten.



Grill

Speisen werden vom oberen Heizelement erwärmt. Der Rotisserie-Motor wird während des Grillens aktiviert, um die Benutzung der Rotisserie zu ermöglichen. Diese Funktion kann auch ohne Rotisserie-Betrieb genutzt werden.



Unterhitze und Heißluft

Die Kombination aus Heißluft und Unterhitze eignet sich für knusprige gebräunte Gerichte.



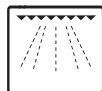
Mikrowellen

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.



Heißluft und Mikrowelle

Benutzen diese Funktion für Obstkuchen, Brot und Aufläufe, die normalerweise eine lange Garzeit haben.



Grill mit Mikrowelle

Benutzen Sie diese Funktion für die Zubereitung von Hähnchen, Braten, Fische oder Aufläufe.

Automatische Programmfunktion

AUTO

Wählen Sie aus zwanzig vorprogrammierten Funktionen, 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.

Schnellauftfunktionen



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





Erläuterung von Knöpfen und Tasten

DE




Die Menütaste

Nach Druck auf die **Menütaste** können Sie mit der **Auswahltaste** verschiedene Einstellungen vornehmen. Wählen Sie eine Einstellung, drücken Sie auf die Taste "**Weiter**", um zu bestätigen, und wählen Sie danach durch Drehen an der **Auswahltaste** weitere Einstellungen. Die nachfolgende Tabelle zeigt eine Übersicht der verschiedenen Einstellungen.

Menü:

			
	Zeit	Stunden/Minuten (vgl. Seite 12)	Zeit ist geändert
	Sprache	Nederlands	Sprache geändert
		English	
		Deutsch	
		Français	
		Dansk	
	Klang	Ein	Klang ist geändert
		Aus	
	Kontrast	1	Kontrast geändert
		2	
		3	
Reinigung	Aqua-Reinigung	Start Aqua-Reinigung	
Gargut	Hinzufügen (Seite 34 - 35)	-	
	Entfernen (Seite 37)		
Automatisches Ausschalten (Uhr)	Ein	Die automatische Ausschaltung ist aktiviert (vgl. S. 12)	
	Aus	Die automatische Ausschaltung ist deaktiviert (vgl. S. 12)	

Kindersicherung:

			
Gleichzeitig drücken	Kindersicherung ist aktiviert (das Schlosssymbol leuchtet)	Erneut gleichzeitig drücken	Kindersicherung ist deaktiviert (das Schlosssymbol leuchtet nicht)




Erläuterung von Knöpfen und Tasten (Fortsetzung)

DE





Garzeit:

			
Garzeit blinkt	Stellen Sie die Garzeit ein	Bestätigen. Die Garzeit hört auf zu blinken	Wenn die Taste "Temperatur" oder "Gewicht/Leistung" gedrückt wird, blinkt die betreffende Funktion und kann angepasst werden (wenn verfügbar)

Verzögerte Startzeit:

 3 Sekunden gedrückt halten			
Verzögerte Startzeit blinkt	Stellen Sie die verzögerte Startzeit ein	Bestätigen. Die verzögerte Startzeit hört auf zu blinken	Wenn die Taste "Garzeit", "Temperatur" oder "Gewicht/Leistung" gedrückt wird, blinkt die betreffende Funktion und kann angepasst werden (wenn verfügbar)

Temperatur:

			
Temperatur blinkt	Stellen Sie die Temperatur ein	Bestätigen. Die Temperatur hört auf zu blinken	Wenn die Taste "Garzeit", "Verzögerte Startzeit" oder "Gewicht/Leistung" gedrückt wird, blinkt die betreffende Funktion und kann angepasst werden (wenn verfügbar)

Erläuterung von Knöpfen und Tasten (Fortsetzung)

Gewicht/Mikrowellenleistung:






			
Gewicht / Leistung blinkt	Stellen Sie Gewicht oder Leistung ein	Bestätigen. Gewicht / Leistung hört auf zu blinken	Wenn die Taste "Garzeit", "Verzögerte Startzeit" oder "Temperatur" gedrückt wird, blinkt die betreffende Funktion und kann angepasst werden (wenn verfügbar)

Garautomatik:

Nachdem Sie mit der **Funktionstaste** eine Funktion ausgewählt haben, können Sie mit der **Auswahlstaste** verschiedene Einstellungen ändern.

				
AUTO	Garautomatik	Wählen Sie eine Kategorie und drücken Sie zur Bestätigung auf "Weiter"	Wählen Sie ein Gericht und drücken Sie zur Bestätigung auf "Weiter"	Vgl. S. 29-37 für weitere Informationen

Ofen-Modus:







										
= =	Ofen	<table border="1"> <tr><td>Heißluft</td></tr> <tr><td>Heißluft + Oberhitze</td></tr> <tr><td>Oberhitze + Unterhitze</td></tr> <tr><td>Grill</td></tr> <tr><td>Heißluft + Unterhitze</td></tr> </table>	Heißluft	Heißluft + Oberhitze	Oberhitze + Unterhitze	Grill	Heißluft + Unterhitze	Drücken (und halten), um: <ul style="list-style-type: none"> • Garzeit • Temperatur • Verzögerte Startzeit hinzuzufügen oder anzupassen	Drehen, um anzupassen	Drücken, um zu bestätigen
Heißluft										
Heißluft + Oberhitze										
Oberhitze + Unterhitze										
Grill										
Heißluft + Unterhitze										

Erläuterung von Knöpfen und Tasten (Fortsetzung)







Vorheizen überspringen

Während der Verwendung der Ofenfunktion wird im Display "Vorheizen" angezeigt. Sie können das Vorheizen überspringen, indem Sie die Taste **"Weiter"** drücken und anschließend den **Auswahlknopf** auf 'Nein' drehen. Drücken Sie erneut auf die **Taste "Weiter"**, um zu bestätigen. Die Kombimikrowelle überspringt jetzt den Vorheizvorgang.








Schnellauftau-Modus:

				
	Schnellauftau-Modus	Fleisch Geflügel Fisch Brot/ Kuchen Obst	Drücken, um: • Gewicht hinzuzufügen oder anzupassen	Drehen, um anzupassen Drücken, um zu bestätigen

Mikrowellen-Modus:

		 		
	Mikrowellen	Drücken (und halten), um: • Garzeit • Verzögerte Startzeit • Mikrowellenleistung hinzuzufügen oder anzupassen	Drehen, um anzupassen	Drücken, um zu bestätigen





Heißluft + Mikrowellen-Modus:

		  		
	Heißluft + Mikrowellen	Drücken (und halten), um: • Garzeit • Verzögerte Startzeit • Temperatur • Mikrowellenleistung hinzuzufügen oder anzupassen	Drehen, um anzupassen	Drücken, um zu bestätigen

Erläuterung von Knöpfen und Tasten (Fortsetzung)

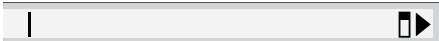


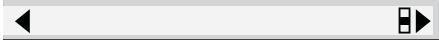



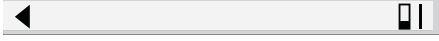


DE

Grill + Mikrowellen-Modus:

				
	Grill + Mikrowellen	Drücken (und halten), um: <ul style="list-style-type: none"> • Garzeit • Verzögerte Startzeit • Temperatur • Mikrowellenleistung hinzuzufügen oder anzupassen 	Drehen, um anzupassen	Drücken, um zu bestätigen

Symbole im Textdisplay

Wenn Sie durch Drehen an der **Knopf "Modus"** oder durch Drücken auf die **Menütaste** ein automatisches Kochprogramm auswählen, werden im Display Text und Symbole angezeigt. Die nachfolgende Tabelle erläutert die verschiedenen Symbole.

Symbole im Textdisplay	Tasten / Knöpfe	Erläuterung
		Drehen, um auszuwählen (zum "Scrollen" durch das Menü)
		Bestätigen
		Drehen, um auszuwählen (zum "Scrollen" durch das Menü)
		Bestätigen
		Einen Schritt zurück
		Einen Schritt zurück
		Start ("Scrollen" beenden)

Benutzung Ofen-Modus

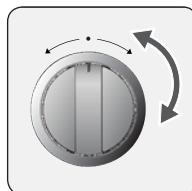
Unter diesem Modus gibt es fünf Einstellungsmöglichkeiten. Zur Bestimmung der korrekten Einstellung wird auf die Kochanleitungen auf den Seiten 21 – 26 verwiesen.

DE

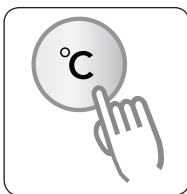
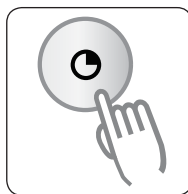
Einstellung Ofen-Modus



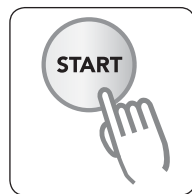
- 1** Drehen Sie den **Knopf "Modus"** auf die Position Ofen-Modus. = .



- 2** Drehen Sie den **Auswahlknopf** auf die gewünschte Ofenfunktion (vgl. S. 20). Das Symbol der Ofenfunktion und die empfohlene Temperatur werden im Display angezeigt.



- 3** Falls gewünscht, kann die Garzeit, die verzögerte Startzeit und/oder die Temperatur angepasst werden (wenn verfügbar). Vgl. S. 27 - 28.



- 4** Drücken Sie die **Starttaste**. Die Kombi-Mikrowellengeräte setzt sich sofort in Betrieb.

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 / MIKRO-WELLEN-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)

Ofen-Modus:

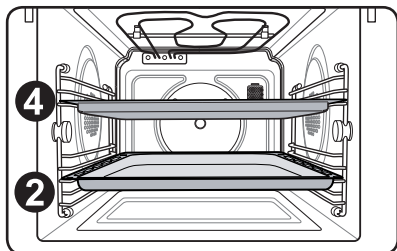
DE

	Heißluft	
	Heißluft + Oberhitze	
	Oberhitze + Unterhitze	
	Grill	
	Heißluft + Unterhitze	

Benutzung Ofen-Modus (Fortsetzung)

Heißluft

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

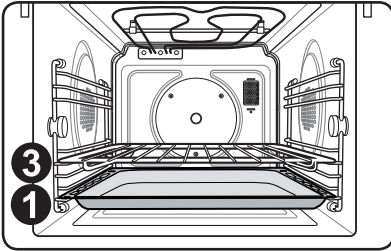
Benutzen Sie Temperaturen und Zeiten in dieser Tabelle als Richtlinien zum Backen.

Gargut	Einschubebene	Temperatur (°C)	Zubehör	Zeit (St)
Haselnusskuchen Rechteckige Form	3	160 - 170	Backrost	1:00 - 1:10
Zitronenkuchen Gugelhupf oder Springform	3	150 - 160	Backrost	0:50 - 1:00
Biskuitkuchen	4	150 - 160	Backrost	0:35 - 0:45
Obstkuchen	4	150 - 170	Backrost	0:25 - 0:35
Obststreuselkuchen Kuchen (Hefeteig)	4	150 - 170	Backblech	0:30 - 0:40
Croissants	4	170 - 180	Backblech	0:10 - 0:15
Brötchen	3	180 - 190	Backblech	0:10 - 0:15
Kekse	4 / 5	160 - 180	Zwei Backbleche	0:10 - 0:20

Benutzung Ofen-Modus (Fortsetzung)

Heißluft + Oberhitze

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



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 für Backtemperaturen von 40 - 250 °C geeignet ist.

Kochleitfaden

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

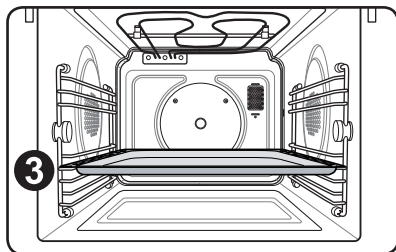
Wir empfehlen, den Ofen im Konvektions- und Oberhitze-Modus vorzuheizen. Legen Sie Fleisch auf den Backrost, befolgen Sie den Einschubenenrat in der Tabelle und benutzen Sie das Backblech als Fettauffangschale auf Einschubebene 1.

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

Benutzung Ofen-Modus (Fortsetzung)

Oberhitze + Unterhitze

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 für Backtemperaturen von 40 - 250 °C geeignet ist.

Kochleitfaden

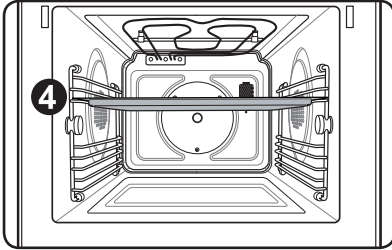
Benutzen Sie Temperaturen und Zeiten in dieser Tabelle als Richtlinien zum Grillen. Wir empfehlen, bei Verwendung von Ober- und Unterhitze den Ofen vorzuheizen.

Gargut	Einschubebene	Temperatur (°C)	Zubehör	Zeit (St)
Lasagne	4	200 - 220	Backrost	0:25 - 00:35
Gemüsegratin	4	180 - 200	Backrost	0:20 - 00:30
Kartoffelgratin	4	180 - 200	Backrost	0:25 - 00:35
Tiefgekühlte Pizza Franz. Baguettes	4	160 - 180	Backblech	0:10 - 00:15
Ofenchips	4	200 - 220	Backblech	0:15 - 00:20
Marmorkuchen	4	180 - 200	Backrost	0:50 - 1:10
Muffins	4	180 - 200	Backrost	0:10 - 00:15
Kekse	5	180 - 200	Backblech	0:08 - 00:15

Benutzung Ofen-Modus (Fortsetzung)

Grill

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 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.

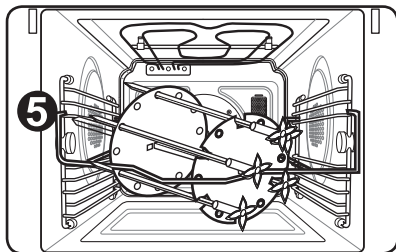
Gargut	Einschubebene	Zeit (Min.) 1° Seite	Zeit (Min.) 2° Seite	Zubehör
Bratspieß	5	8 - 10	6 - 8	Grillrost mit Keramikteller
Schweinesteaks	5	7 - 9	5 - 7	Grillrost mit Keramikteller
Würstchen	5	4 - 6	3 - 5	Backblech
Hähnchenteile	5	10 - 15	8 - 10	Grillrost mit Keramikteller
Lachsfilets	5	8 - 12	6 - 10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

Benutzung Ofen-Modus (Fortsetzung)

Grill + Rotisserie

DE

Speisen werden von den oberen Heizelementen erhitzt.



Zum Grillen mit Rotisserie wird der Rotisseriehalter auf Einschubebene 5 angebracht. Die Rotisserie wird in den Halter gesteckt, der mittlere Fleischspieß ist in die Arretierung hinten im Gerät einzuschieben. Die Rotisserie kann mit 6 kleinen Fleischspießen gemäß Abbildung benutzt werden. Für größere Fleischstücken sind die 6 kleinen Fleischspieße und die Scheiben zu entfernen. Nur der große mittlere Spieß wird benutzt.

Die 6 kleinen Fleischspieße drehen sich während des Grillens automatisch. Achten Sie auf die richtige Positionierung der Rotisserie und überprüfen Sie während der ersten Betriebsminute das einwandfreie Drehen.

Zum Rotisserieset gehört ein Griff, der in den mittleren Fleischspieß zur bequemerer Handhabung eingeschraubt werden kann. Entfernen Sie vor dem Schließen der Gerätetür den Griff.

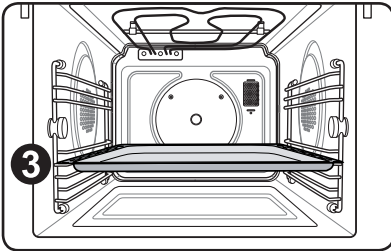
Hinweis

Stellen Sie die Grilltemperatur auf 220 °C ein, heizen Sie 3 Minuten vor.

Benutzung Ofen-Modus (Fortsetzung)

Heißluft + Unterhitze

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



Backblech oder Backrost wird oft auf Einschubebene 3 benutzt.

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

Kochleitfaden

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

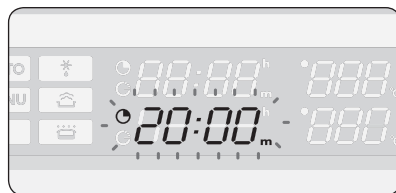
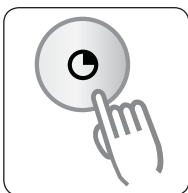
Wir empfehlen, das Gerät mit Konvektions- + Oberhitze-Modus vorzuheizen.

Gargut	Einschubebene	Temperatur (°C)	Zubehör	Zeit (St)
Frische Pizza	4	180 - 200	Backblech	0:15 - 0:25
Tiefgekühlte vorgebackene Quiche / Pie	3	180 - 200	Backrost	0:10 - 0:15
Tiefgekühlte Pizza zum Abbacken	3	180 - 200	Backblech	0:15 - 0:20
Tiefgekühlte Pizza	4	200 - 220	Backrost	0:10 - 0:15
Gekühlte Pizza	4	180 - 220	Backblech	0:08 - 0:15
Tiefgekühltes Blätterteiggebäck mit Früchten gefüllt	3	180 - 200	Backblech	0:10 - 15:00

Einstellung Garzeit

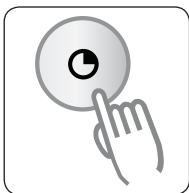
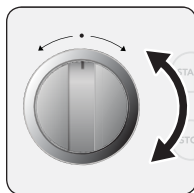
Beispiel: Eingestellte Garzeit während des Garens verändern

DE



- 1** Drehen Sie den **Knopf "Modus"** auf die Position **=**.
Drücken Sie die **Taste Garzeit**.

- 2** Die Standard-Garzeit und das "Garzeitsymbol" blinken.

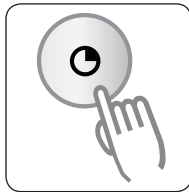


- 3** Drehen Sie den **Auswahlknopf** zur Einstellung der gewünschten Garzeit und drücken Sie auf die **Taste Garzeit**, um zu bestätigen.

- 4** Drücken Sie die **Starttaste**. Das Kombi-Mikrowellengerät setzt sich sofort in Betrieb.

Verzögerte Startzeit

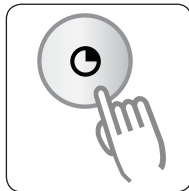
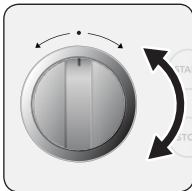
Beispiel: Einstellen der verzögerten Startzeit (2 Stunden) in der Ofenfunktion



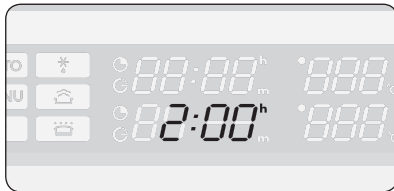
- 1** Drehen Sie den **Knopf "Modus"** auf die Position **=**. Drücken Sie auf die **Taste Garzeit** und **halten Sie sie gedrückt**.



- 2** Die aktuelle Uhrzeit und das Symbol "Verzögerte Startzeit" blinken.



- 3** Drehen Sie den **Auswahlknopf**, um die gewünschte Garzeit einzustellen und anschließend zur Bestätigung auf die **Taste Garzeit**.



- 4** Im Display wird die verzögerte Startzeit abwärts gezählt. Daneben erscheint im Display "Programm beginnt in". Die Kombi-Mikrowelle setzt sich nach zwei Stunden automatisch in Betrieb.

Garautomatik

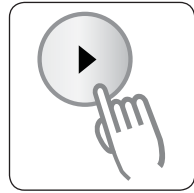
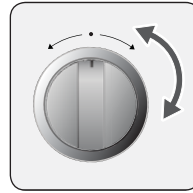
DE

Mit der Garautomatik können sie aus 20 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 zwanzig Einstellungen und stellen Sie das Gewicht zum Start des Garvorgangs ein.

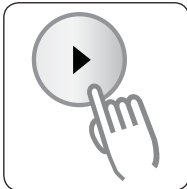
Einstellung Garautomatik



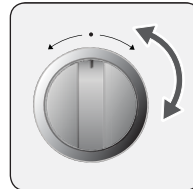
- 1** Drehen Sie den **Knopf "Modus"** auf die Position Garautomatik.



- 2** Drehen Sie den **Auswahlknopf** zur Auswahl einer Kategorie (vgl. die Tabelle auf S. 30 - 33). Drücken Sie auf die **Taste "Weiter"**, um die Einstellung zu bestätigen.



- 3** Drehen Sie den **Auswahlknopf**, um ein Gericht auszuwählen. Drücken Sie auf die **Taste "Weiter"**, um die Einstellung zu bestätigen (oder auf die **Starttaste**, um das automatische Programm zu starten).



- 4** Drehen Sie den **Auswahlknopf**, um eine Unterkategorie auszuwählen. Drücken Sie die **Starttaste**, um die Einstellung zu bestätigen und das automatische Programm zu starten.

Hinweis

- Bei einigen Programmen müssen Sie nichts tun, bei anderen müssen Sie die Speisen umrühren oder umwenden. Der Ofen gibt dann ein akustisches Signal aus.
- Während der Zubereitung wird im Display die vom Programm eingestellte Temperatur angezeigt.
- Während des Ablaufs eines automatischen Programms können Sie Temperaturen und Garzeiten nicht anpassen.

Benutzung Garautomatik (Fortsetzung)

DE

Leitfaden für die Einstellungen im Automatikbetrieb

In der folgenden Tabelle werden 20 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. Verwenden Sie beim Herausnehmen von Speisen aus dem Mikrowellengerät immer Ofenhandschuhe.

Die automatischen Kochprogramme sind in 8 Kategorien unterteilt:

1. Gemüse
2. Beilagen
3. Fleisch / Hähnchen
4. Teigwaren
5. Aufwärmen
6. Fertiggerichte
7. Auftauen
8. Eigene Gerichte

Die Kategorien 1-7 sind vorprogrammiert, Kategorie 8 enthält die von Ihnen selbst programmierten Programme (Seite 34 - 37).

Wichtig

Die meisten automatischen Programme verwenden zum Erwärmen von Speisen die Mikrowellenfunktion. Beachten Sie daher die Richtlinien und Sicherheitsvorschriften für die Verwendung der Mikrowellenfunktion.

Kategorie: Gemüse

Gargut	Unterkategorie	Portion (kg)	Standzeit (Min.)
Frische Gemüse	-	0,3-0,35 0,5-0,55	1-2
	Das Gemüse waschen und in gleich große Stücke schneiden. Anschließend abwiegen und in eine Glasschüssel mit Deckel geben. 45 ml (3 Esslöffel) Wasser hinzufügen. Die Schüssel in die Mitte des Keramiktellern auf Ebene 1 setzen. Abgedeckt garen. Anschließend durchrühren.		

Kategorie: Beilagen

Gargut	Unterkategorie	Portion (kg)	Standzeit (Min.)
Kartoffeln	Geschält	0,5-0,55 0,7-0,75	2-3
	Kartoffeln waschen, schälen und in gleich große Stücke schneiden. Anschließend abwiegen und in eine Glasschüssel mit Deckel geben. 45-60 ml (3-4 Esslöffel) Wasser hinzufügen. Die Schüssel in die Mitte des Keramiktellern auf Ebene 1 setzen. Abgedeckt garen.		

Benutzung Garautomatik (Fortsetzung)

DE

Gargut	Unterkategorie	Portion (kg)	Standzeit (Min.)
Kartoffeln	Gebacken	0,2-0,4 0,4-0,6 0,6-0,8 0,8-1,0	3-5
	Die Kartoffeln waschen und danach mit einer Gabel einstechen. Die Kartoffeln (je 200 -250 g) nebeneinander auf den Rost auf dem Keramikteller legen, Ebene 4.		
Weißer Reis	-	0,25 0,35	5-10
	Den vorgekochten weißen Reis wiegen und die doppelte Menge kaltes Wasser hinzufügen. Beispiel: Geben Sie zu 0,25 weißem Reis einen halben Liter kaltes Wasser. Verwenden Sie eine Glasschüssel mit Deckel. Die Schüssel in die Mitte des Keramik Tellers auf Ebene 1 setzen. Abgedeckt garen.		

Kategorie: Fleisch / Hähnchen

Gargut	Unterkategorie	Portion (kg)	Standzeit (Min.)
Rinderbraten	-	0,7-0,8 0,9-1,0 1,1-1,2 1,3-1,5	5-10
	Den Rinderbraten marinieren. Anschließend auf den Rost auf dem Keramikteller setzen, mit der Fettseite nach unten. Ebene 3. Bei Ertönen des akustischen Signals wenden. Anschließend in Alufolie einwickeln und 5-10 Minuten stehen lassen.		
Beefsteaks	-	0,3-0,6 0,6-0,8	-
	Die Beefsteaks nebeneinander auf die Mitte des Rosts auf dem Keramikteller legen, Ebene 4.		
Hähnchenschenkel	-	0,2-0,4 0,4-0,6 0,6-0,8 0,8-1,0	2
	Die gekühlten Hühnerschenkel mit Öl und Kräutern einreiben. Anschließend auf den Ofenrost mit dem Keramikteller legen. Auf Ebene 4 einschieben. Bei Ertönen des akustischen Signals wenden. Anschließend 2 Minuten stehen lassen.		
Ganzes Hähnchen	-	0,8-0,9 1,0-1,1 1,2-1,3 1,4-1,5	5
	Das gekühlte Hähnchen mit Öl und Kräutern einreiben. Anschließend mit der Brust nach unten auf den Rost auf dem Keramikteller legen. Auf Ebene 3 einschieben. Bei Ertönen des akustischen Signals wenden. Anschließend 5 Minuten stehen lassen.		

Benutzung Garautomatik (Fortsetzung)

Kategorie: Teigwaren

Gargut	Unterkategorie	Portion (kg)	Standzeit (Min.)
Kuchen	-	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	-
	Den Teig in eine passende Pyrexglasschüssel geben. Die Schüssel auf die Keramikplatte legen und auf Ebene 3 in den Ofen schieben. Dieses Programm ist für Teiggerichte wie Marmorkuchen, Zitronenkuchen oder Haselnussgebäck geeignet.		
Muffins	-	0,5-0,6 0,7-0,8	-
	Den Muffinteig in eine Metall-Muffinform für 12 Muffins geben. Die Form auf den großen Rost, Einschubebene 3, geben. 0,5 - 0,6 kg Teig empfohlen für Muffins von 45 g, 0,7-0,8 kg für mittelgroße Muffins (65 g).		

Kategorie: Aufwärmen

Gargut	Unterkategorie	Portion (kg)	Standzeit (Min.)
Getränk <i>Kaffee, Milch Tee, Wasser (Zimmertemperatur)</i>		0,25 (1 Tasse) 0,5 (2 Tassen)	1-2
	Gießen Sie die Flüssigkeit in Becher. Setzen Sie einen Becher in die Mitte oder zwei Becher einander gegenüber auf die Keramikplatte, Einschubebene 1. Unbedeckt erhitzen. Lassen Sie die Becher anschließend in der Mikrowelle stehen. Vor und nach der Standzeit umrühren. Vorsicht beim Herausnehmen (vgl. die Sicherheitsvorschriften für Flüssigkeiten).		
Teller mit Speisen (gekühlt)		0,3-0,35 0,4-0,45	3
	Geben Sie das Gericht auf einen Teller. Mit Haushaltsfolie abdecken. Stellen Sie den Teller in die Mitte des Keramiktellere, Einschubebene 1. Dieses Programm ist geeignet für Mahlzeiten mit drei Bestandteilen (z. B. Fleisch mit Soße, Gemüse und eine Beilage).		
Suppe (gekühlt)		0,2-0,25 0,4-0,45	2-3
	Geben Sie die Suppe in einen tiefen Teller oder eine Schüssel. Während des Erhitzens mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Stellen Sie das Gericht in die Mitte des Keramiktellere, Einschubebene 1. Vor und nach der Standzeit vorsichtig umrühren.		
Eintopf (gekühlt)		0,2-0,25 0,4-0,45	2-3
	Auf einen Teller geben. Während des Erhitzens mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Stellen Sie das Gericht in die Mitte des Keramiktellere, Einschubebene 1. Nach der Standzeit vorsichtig umfüllen.		

Benutzung Garautomatik (Fortsetzung)

DE

Kategorie: Fertigericht

Gargut	Unterkategorie	Portion (kg)	Standzeit (Min.)
Tiefgefrorenes (-18°C)	Pizza	0,1-0,2 0,2-0,3 0,3-0,4 0,4-0,5	-
	Legen Sie die tiefgefrorene Pizza in die Mitte des Rosts mit dem Keramiksteller, Einschubebene 4.		
	Ofen-Pommes Frites	0,2-0,4 0,4-0,6 0,6-0,8	-
	Die Pommes Frites auf der Platte, Einschubebene 3, verteilen.		
	Kroketten	0,4-0,5 0,5-0,6 0,6-0,7 0,7-0,8	-
	Die gefrorenen Kroketten gleichmäßig auf dem Rost mit dem Keramiksteller verteilen, Einschubebene 4.		
	Lasagne	0.3-0.4 0.5-0.6 0.7-0.8 0.9-1.0	3-4
	Geben Sie die gefrorene Lasagne in eine geeignete Pyrexglasschüssel oder eine Keramikschüssel. Auf den Keramiksteller legen, Einschubebene 3.		
	Fischgratin	0.3-0.4 0.5-0.6 0.7-0.8	3-4
	Geben Sie das gefrorene Fischgratin in eine geeignete Pyrexglasschüssel oder eine Keramikschüssel. Auf den Keramiksteller legen, Einschubebene 3.		
Gemüse	0,3-0,35 0,4-0,45	2-3	
Geben Sie das tiefgefrorene Gemüse, wie etwa Brokkoli, Möhrenscheiben, Blumenkohlröschen oder grüne Erbsen, in eine Glasschüssel mit Deckel. Geben Sie 1-2 Esslöffel Wasser hinzu. Die Schüssel auf die Mitte des Keramikstellers stellen, Einschubebene 1. Nach dem Garen umfüllen.			

Kategorie: Auftauen

Seite 39.

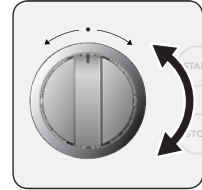
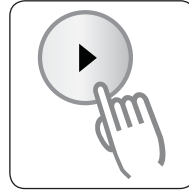
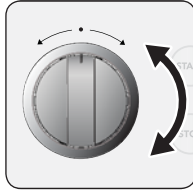
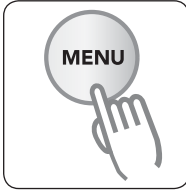
Kategorie: Eigene Gerichte

Seite 34 - 37.

Benutzung Garautomatik (Fortsetzung)

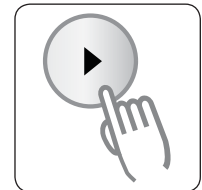
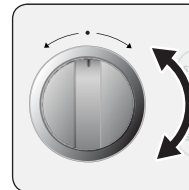
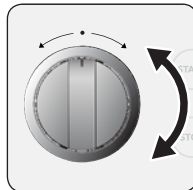
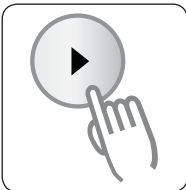
Hinzufügen eigener Gerichte

Sie können 10 eigene Kochprogramme erstellen und als "eigene Gerichte" speichern.



1 Drücken Sie auf die **Menütaste** und drehen Sie an der **Auswahl**taste, um "Gargut" auszuwählen.

2 Drücken Sie auf die **Taste "Weiter"**, um zu bestätigen. Drehen Sie die **Auswahl**taste und wählen Sie "Hinzufügen".

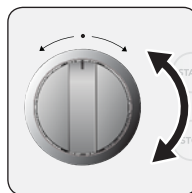
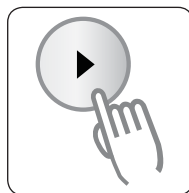
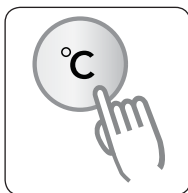
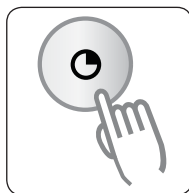


3 Drücken Sie auf die **Taste "Weiter"**, um zu bestätigen. Im Display wird "Name auswählen" angezeigt. Drehen Sie an der **Auswahl**taste, um den ersten Buchstaben des Namens Ihres Gerichts auszuwählen. Drücken Sie die Taste **"Weiter"** und wählen Sie den nächsten Buchstaben usw. Warten Sie nach der Eingabe des Namens Ihres Gerichts, bis "zwei Pfeile" im Display angezeigt werden. Drücken Sie auf die **Taste "Weiter"**, um die Einstellung zu bestätigen.

4 Im Display wird "Zubereitung auswählen" und anschließend verschiedene Ofenfunktionen angezeigt. Drehen Sie den **Auswahl**knopf, um die gewünschte Ofenfunktion auszuwählen. Drücken Sie auf die **Taste "Weiter"**, um zu bestätigen.

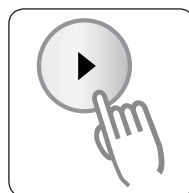
Benutzung Garautomatik (Fortsetzung)

DE



5 Falls gewünscht, kann die Garzeit und/oder die Temperatur angepasst werden (wenn verfügbar).
Vgl. S. 27 - 28.

6 Drücken Sie auf die **Taste "Weiter"**, um zu bestätigen. Drehen Sie die **Auswahl-taste** und wählen Sie "Gargut speichern".



7 Wenn Sie alle Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie auf die **Taste "Weiter"** und dann auf die **Starttaste**, um zu bestätigen. Ihr Gericht wurde den automatischen Kochprogrammen hinzugefügt.

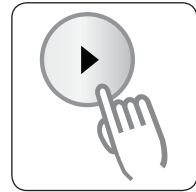
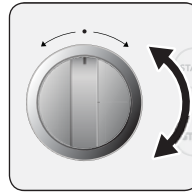
- Während des Einstellens Ihres eigenen Gerichts können Sie einen Schritt zurückgehen, indem Sie auf die Taste "**Zurück**" drücken.
- Es ist nicht möglich, die Einstellungen hinzugefügter Gerichte zu ändern, nachdem Sie auf die **Starttaste** gedrückt haben. In diesem Fall müssen Sie das Programm löschen (vgl. S. 37) und mit der richtigen Einstellung erneut eingeben.

Benutzung Garautomatik (Fortsetzung)

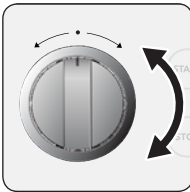
Auswahl eines eigenen Gerichts



1 Drehen Sie die **Funktionstaste** in die Position "AUTO".



2 Drehen Sie den **Auswahlknopf** und wählen Sie "Eigene Gerichte". Drücken Sie auf die **Taste "Weiter"**, um zu bestätigen.

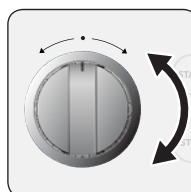
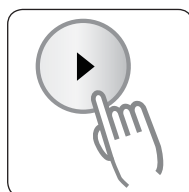
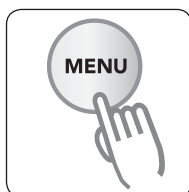


3 Drehen Sie den **Auswahlknopf**, um Ihr eigenes Programm auszuwählen. Drücken Sie auf die **Starttaste**, um den Kochvorgang zu starten

Benutzung Garautomatik (Fortsetzung)

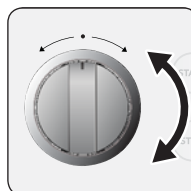
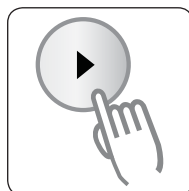
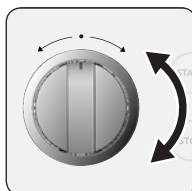
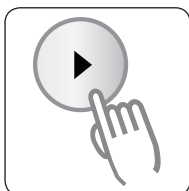
DE

Löschen eines eigenen Gerichts



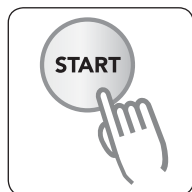
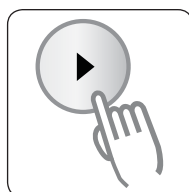
1 Drücken Sie auf die **Menütaste** und drehen Sie an der **Auswahl**taste, um "Gargut" auszuwählen.

2 Drücken Sie auf die **Taste "Weiter"**, um zu bestätigen. Drehen Sie die **Auswahl**taste und wählen Sie "Löschen".



3 Drücken Sie auf die **Taste "Weiter"**, um zu bestätigen. Drehen Sie die **Auswahl**taste, um ein eigenes Kochprogramm auszuwählen.

4 Drücken Sie auf die **Taste "Weiter"**, um zu bestätigen. Drehen Sie die **Auswahl**taste und wählen Sie "Löschen".



5 Drücken Sie auf die **Taste "Weiter"**, um zu bestätigen. Drücken Sie auf die **Start**taste, um Ihr eigenes Programm zu löschen.

Benutzung Schnellauftau-Modus


DE

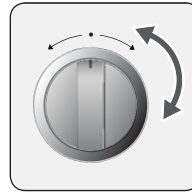
Einstellung Schnellauftau-Modus

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.

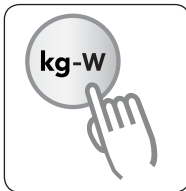
Öffnen Sie die Tür. Stellen Sie die tiefgekühlte Speise in die Mitte des Keramik-tellers. Die Position ist Ebene 1. Schließen Sie die Tür.



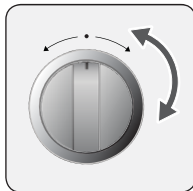
1 Drehen Sie den **Knopf "Modus"** auf das Schnellauftau-Symbol .



2 Drehen Sie den **Auswahlknopf** zur Wahl des gewünschten Auftauguts. Eine Erläuterung der 5 Auftaueinstellungen finden Sie in der Tabelle, Seite 39.



3 Sie können das Speisengewicht anpassen durch Drehen des **Auswahlknopf**. Seite 14 -18.



4 Drücken Sie die **START-Taste**. Das Kombi-Mikrowellengerät setzt sich sofort in Betrieb.

Ergebnis

• Nach der halben Auftauzeit ertönt ein akustisches Signal und werden Sie daran erinnert, die Speise zu wenden.

Wichtig!

- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignete 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 (Seite 40 - 41).

Benutzung Schnellauftau-Modus (Fortsetzung)

Leitfaden für Einstellungen der automatischen Schnellauftaufunktion

In der nachfolgenden Tabelle sind 5 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.

Gargut	Unterkategorie	Portion (kg)	Stehzeit (Min.)
Fleisch		0,2-2,0	20 -120
	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.		
Geflügel		0,2-2,0	20 -120
	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.		
Fisch		0,2-2,0	20-110
	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.		
Brot / Kuchen		0,1-1,0	10-60
	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 Sahnetorten und für Kuchen mit Schokola-denüberzug.		
Obst		0,1-0,8	5-30
	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.

Benutzung Schnellauftau-Modus (Fortsetzung)

DE

Schnellauftau

- 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.

Tipp:

- Tauen Sie große, kompakte Stücke immer mit Hilfe des Auftauprogramms auf. Durch das allmähliche und gleichmäßige Auftauen beugen Sie der Gefahr vor, dass die äußeren Schichten austrocknen, während die Speisen innen noch gefroren sind.
- Zur Beschleunigung des Auftauvorgangs wird empfohlen, das Gericht nach einiger Zeit in Stücke zu teilen.
- Legen Sie bei großen Stücken und kompakten Gerichten zwei Pausen ein.
- Beim Auftauen unregelmäßig geformter Speisen können Sie dünne Teile nach der Hälfte der Auftauzeit abdecken oder mit Alufolie umwickeln.
- Sie können bereits beim Einfrieren das Auftauen in der Mikrowelle berücksichtigen, indem Sie keine Alufolie oder Aluminiumbehälter verwenden und flachere Portionen einfrieren.

Kochleitfaden für tiefgefrorenes Gemüse

Verwenden Sie eine geeignete Pyrexglasschüssel mit Deckel. Erhitzen Sie das Gemüse abgedeckt für die minimale Garzeit (s. Tabelle). Je nach Geschmack können Sie das Gemüse danach noch weiter garen. Während des Garens zweimal und danach einmal umrühren. Salz, Kräuter oder Butter erst nach dem Garen hinzufügen. Das Gemüse während der Standzeit abgedeckt stehen lassen.

Gargut	Portion (g)	Leistung (W)	Zeit (Min.)	Stehzeit (Min.)	Anweisungen
Spinat	150	600	5 - 7	2 - 3	15 ml (1 Ess-löffel) kaltes Wasser hinzugeben.
Broccoli	300	600	8 - 10	2 - 3	30 ml (2 Ess-löffel) kaltes Wasser hinzugeben.
Erbsen	300	600	7 - 9	2 - 3	15 ml (1 Ess-löffel) kaltes Wasser hinzugeben.
Grüne Bohnen	300	600	7½ - 9½	2 - 3	30 ml (2 Ess-löffel) kaltes Wasser hinzugeben.
Gemüse (Karotten / Erbsen / Mais)	300	600	7 - 9	2 - 3	15 ml (1 Ess-löffel) kaltes Wasser hinzugeben.

Benutzung Schnellauftau-Modus (Fortsetzung)

Gargut	Portion (g)	Leistung (W)	Zeit (Min.)	Stehzeit (Min.)	Anweisungen
Gemischtes Gemüse (Chinaart)	300	600	7½ - 9½	2 - 3	15 ml (1 Ess-löffel) kaltes Wasser hinzugeben.

Kochleitfaden von tiefgekühltem Gemüse

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.

Gargut	Portion (g)	Zeit (Min.)	Stehzeit (Min.)	Anweisungen
Fleisch Rinderhack Schweinesteaks	250 g 500 g 250 g	4 - 6 9 - 11 7 - 8	15 - 30	Das Fleisch auf den Keramikteller legen. Schützen Sie die Ecken mit Alufolie. Nach halber Auftauzeit wenden.
Geflügel Hähnchenteile Ganzes Hähnchen	500 g (2 Stück) 1200 g	12 - 14 28 - 32	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
Fisch Fischfilets Ganzer Fisch	200 g 400 g	6 - 7 11 - 13	10 - 25	Den gefrorenen Fisch in die Mitte des Keramiktellers legen. Die zusammenlaufenden Teile der Filets und den Schwanz eines ganzen Fisches mit Alufolie schützen. Nach halber Auftauzeit wenden!
Obst Beeren	300 g	6 - 7	5 - 10	Früchte auf einem flachen, runden Glasteller mit großem Durchmesser verteilen.
Brot Brötchen (jedes ca. 50 g) Toastbrot / Sandwich	2 Stück 4 Stück 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.

Wie funktioniert ein Mikrowellengerät

Wie funktioniert ein Mikrowellengerät

Mikrowellen sind elektromagnetische Hochfrequenzwellen; durch die freigesetzte Energie ist es möglich, Speisen zu garen oder aufzuwärmen. Mikrowellen sind elektromagnetische Wellen, wie Radio- oder TV-Wellen auch. Ein Radio wandelt diese Wellen in Schall um. In einem Mikrowellengerät werden Sie hingegen in Wärme umgewandelt. Die Wärme entsteht dadurch, dass die Mikrowellen Wasser- und Fettmoleküle, die in allen Speisen vorhanden sind, in schnelle Bewegung versetzen. Hierdurch reiben sich die Moleküle schnell aneinander, wodurch Reibung entsteht. Diese Reibung verursacht Wärme (überzeugen Sie sich, indem Sie Ihre Hände schnell aneinander reiben). Sie können mit Ihrer Mikrowelle Speisen zubereiten und auftauen.

Mikrowellengeschirr:

Die Mikrowellen müssen das Geschirr durchdringen können, damit die Speisen optimal erwärmt werden können. Metalle wie Edelstahl, Aluminium und Kupfer reflektieren die Mikrowellen; andererseits durchdringen die Wellen Keramik, Glas, Porzellan, Kunststoff, Papier und Holz. Gargut darf daher nicht in Metallgeschirr zubereitet werden.

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 Süßspeisen. 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.

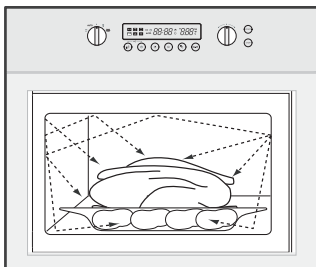
Abdecken während des Garens

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.

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 (gefroren oder nicht).

Wie funktioniert ein Mikrowellengerät (Fortsetzung)

Leitfaden für Mikrowellen-Leistungsstufen

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

Wie funktioniert ein Mikrowellengerät (Fortsetzung)

Leitfaden für Mikrowellen-Kochgeschirr

Mikrowellen sind elektromagnetische Wellen hoher Frequenz. Die Mikrowellen durchdringen die Speisen und werden von Wasser- und Fettmolekülen absorbiert. Die Mikrowellen versetzen die Moleküle in Schwingungen. Zwischen den Molekülen entsteht Reibung, die in Wärme umgesetzt wird.

WICHTIG: Verwenden Sie den Keramikteller auf Ebene 1.

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

Wie funktioniert ein Mikrowellengerät (Fortsetzung)

DE

KOCHGESCHIRR	MIKROWELLEN-SICHER	BEMERKUNGEN
Metall <ul style="list-style-type: none"> • Geschirr • Gefrierbeutel-clips 	<p style="text-align: center;">x</p> <p style="text-align: center;">x</p>	Kann Funkenbildung oder Feuer verursachen.
Papier <ul style="list-style-type: none"> • Teller, Tassen, Servietten und Küchenpapier • Recycling-Papier 	<p style="text-align: center;">✓</p> <p style="text-align: center;">x</p>	<p>Für kurze Garzeiten und Erwärmung. Auch zum Absorbieren überschüssiger Feuchtigkeit.</p> <p>Kann Funkenbildung verursachen.</p>
Kunststoff <ul style="list-style-type: none"> • Behälter • Folie • Gefrierbeutel 	<p style="text-align: center;">✓</p> <p style="text-align: center;">x</p> <p style="text-align: center;">x</p>	<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>
Wachs- oder fettdichtes Papier	✓	Kann zum Erhalt der Feuchtigkeit und zur Vermeidung von Fettspritzern benutzt werden.

Hinweis

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

- ✓ : **Empfohlen**
- ✓x : **Vorsichtig**
- x : **Unsicher**

Wie funktioniert ein Mikrowellengerät (Fortsetzung)

Kochleitfaden für frische Gemüse

Verwenden Sie eine geeignete Schüssel aus Pyrexglas mit Deckel. Geben Sie 30 - 40 ml kaltes Wasser (2 - 3 TL) für je 250 g hinzu, wenn in der Tabelle nicht anders angegeben. 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 von 3 Minuten abgedeckt lassen.

Tip: 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.

Gargut	Portion (g)	Zeit (Min.)	Stehzeit (Min.)	Anweisungen
Broccoli	250 500	3 - 4 6½ - 7½	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.

Wie funktioniert ein Mikrowellengerät (Fortsetzung)

Kochleitfaden für Reis und Teigwaren

Reis

Verwenden Sie eine geeignete Schüssel aus Pyrexglas mit Deckel (denken Sie daran das Reis beim sein Volumen beim Kochen verdoppelt). Abgedeckt garen. Nach Ende der Garzeitvor 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	750	16 - 17 18 - 19	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben 750 ml kaltes Wasser hinzugeben
Brauner Reis (Parboiled)	250 375	750	21 - 22 23 - 24	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben 750 ml kaltes Wasser hinzugeben
Mischreis (Natur- und Wildreis)	250	750	16 - 18	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben
Mischgetreide (Reis + Korn)	250	750	18 - 19	5	400 ml kaltes Wasser hinzugeben
Teigwaren	250	750	10 - 12	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. Nehmen Sie die Stufen und Zeiten der obenstehenden Tabelle als Richtlinie. Die Garzeiten in der Übersicht basieren auf Flüssigkeiten bei Zimmertemperatur (+18 bis 20 °C) oder auf gekühlten Gerichten mit einer Temperatur von +5 bis +7 °C.

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 & Umrühren

- 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.

Wie funktioniert ein Mikrowellengerät (Fortsetzung)

DE

- 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.
- Gehen Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung besonders vorsichtig vor. Rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen um, um eine Kochdauerverzögerung oder ein Überkochen der Flüssigkeiten zu vermeiden. Lassen Sie die Flüssigkeiten für die Dauer der Standzeit in der Mikrowelle stehen. Geben Sie einen Löffel aus Kunststoff oder Glas in die Flüssigkeit. Vermeiden Sie, dass das Gericht zu stark gegart wird; wählen Sie im Zweifel zuerst eine kürzere Garzeit und verlängern Sie diese wenn nötig.

Zubereitungs- und Standzeiten

- Wenn Sie ein Gericht zum ersten Mal aufwärmen, ist es nützlich, sich die benötigte Zeit für die Zukunft zu notieren.
- Achten Sie darauf, dass die Speisen immer ausreichend erhitzt werden.
- Lassen Sie die Speisen einige Zeit stehen, damit sich die Wärme darin gleichmäßig ausbreiten kann. Die empfohlene Standzeit beträgt 2-4 Minuten, sofern nichts anderes angegeben wird.

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.

Achtung: Seien Sie besonders vorsichtig bei Babynahrung. Hierbei müssen Sie vor dem Füttern immer besonders die Temperatur überprüfen. Verwenden Sie die Einstellungen und Garzeiten der nachfolgenden Tabelle als Richtlinie beim Aufwärmen.

Wie funktioniert ein Mikrowellengerät (Fortsetzung)

Erhitzen von Flüssigkeiten und Speisen

Verwenden Sie die Einstellungen und Garzeiten der nachfolgenden Tabelle als Richtlinie beim Aufwärmen.

DE

Speise	Portion (g)	Leistung (W)	Zeit (Min.)	Stehzeit (Min.)	Anweisungen
Getränke (Kaffee, Tee und Wasser)	250 ml (1 Tasse) 500 ml (2 Tassen)	900	1½-2 3-3½	1-2	Gießen Sie die Flüssigkeit in Becher. Stellen Sie einen Becher in die Mitte oder zwei Becher einander gegenüber in Höhe der Führung auf die Drehscheibe. Unbedeckt erwärmen. In der Mikrowelle stehen lassen. Vor und nach der Standzeit umrühren. Vorsicht beim Herausnehmen (vgl. die Sicherheitsvorschriften für Flüssigkeiten).
Suppe (gekühlt)	250 g 450 g	900	2 ½ - 3 ½ 3 ½ - 4 ½	2-3	Geben Sie die Suppe/Soße in einen tiefen Teller oder eine Schüssel. Während des Erhitzens mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Stellen Sie das Gericht in die Mitte der Drehscheibe. Vor und nach der Standzeit vorsichtig umrühren
Eintopf (gekühlt)	450 g	600	5 ½ - 6 ½	2-3	Geben Sie den Eintopf in einen tiefen Teller oder eine Schüssel. Während des Erhitzens mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Stellen Sie das Gericht in die Mitte der Drehscheibe. Vor und nach der Standzeit vorsichtig umrühren
Pasta mit Soße (gekühlt)	350 g	750	4-5	3	Geben Sie die Pasta (etwa Spagetti oder Nudeln) auf einen flachen Teller. Mit Haushaltsfolie abdecken. Vor dem Servieren umrühren.
Gefüllte Pasta mit Soße (gekühlt)	350 g	750	4 ½ - 5 ½	3	Geben Sie die gefüllte Pasta (etwa Ravioli oder Tortellini) auf einen tiefen Teller. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Vor und nach der Standzeit vorsichtig umrühren.
Mahlzeit auf Teller (gekühlt)	350 g	600	4 ½ - 5 ½	3	Geben Sie das Gericht auf einen Teller. Mit Haushaltsfolie abdecken. Stellen Sie den Teller in die Mitte der Drehscheibe. Dieses Programm ist für Mahlzeiten aus drei Teilen geeignet (z. B. Fleisch mit Soße, Gemüse und einer Beilage, wie etwa Kartoffeln, Reis oder Pasta).

Wie funktioniert ein Mikrowellengerät (Fortsetzung)

DE

Erhitzen von Babykost und Babymilch

Verwenden Sie die Leistungsstufen und Garzeiten in nachfolgender Tabelle als Anleitung für das Aufwärmen.

Speise	Portion (g)	Leistung (W)	Zeit (Min.)	Stehzeit (Min.)	Anweisungen
Babykost (Gemüse + Fleisch)	190 g	600	30 Sek.	2-3	Geben Sie die Babynahrung in einen tiefen Teller. Abgedeckt erhitzen. Anschließend umrühren. 2-3 Minuten stehen lassen. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur gut überprüfen.
Babybrei (Getreide + Milch + Obst)	190 g	600	20 Sek.	2-3	Geben Sie den Brei in einen tiefen Teller. Abgedeckt erhitzen. Anschließend umrühren. 2-3 Minuten stehen lassen. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur gut überprüfen.
Babymilch	100 ml 200 ml	300	20-30 Sek. 50-60 Sek.	2-3	Gut umrühren und schütteln und in ein desinfiziertes Fläschchen geben. In die Mitte der Drehscheibe stellen. Unbedeckt erhitzen. Gut schütteln und mindestens drei Minuten stehen lassen. Vor dem Füttern gut schütteln und die Temperatur gut überprüfen.


Benutzung Mikrowellen-Modus

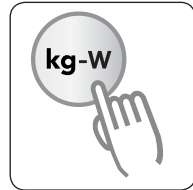
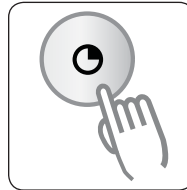
WICHTIG: Verwenden Sie den Keramikteller auf Ebene 1!

DE

Einstellung Mikrowellen-Modus



1 Drehen Sie den **Knopf "Modus"** auf die Position Mikrowelle. .



2 Passen Sie nach Wunsch die Garzeit und/oder die Mikrowellenleistung an. Vgl. S. 14 - 18.



3 Drücken Sie die **Starttaste** zum Start des Garvorgangs.

Benutzung Heißluft + Mikrowellen-Modus

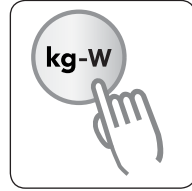
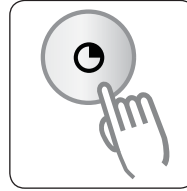
Heißluft + Mikrowelle

Im Kombistand Heißluft + Mikrowelle wird das Gericht mit Heißluft und Mikrowellenenergie erwärmt. Da Mikrowellen direkt auf die Nahrung einwirken, braucht der Ofen nicht erwärmt zu werden.

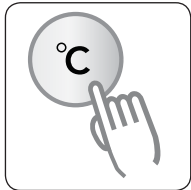
Heißluft + Mikrowelle Funktion einstellen



1 Drehen Sie den **Knopf "Modus"** auf die Position Heißluft + Mikrowelle.



2 Passen Sie nach Wunsch die Garzeit und/oder die Mikrowellenleistung an. Vgl. Seite 14 - 18.



3 Passen Sie nach Wunsch die Temperatur an. Vgl. Seite 14 - 18.



4 Drücken Sie die **Starttaste**. Die Kombi-Mikrowellengerät setzt sich sofort in Betrieb.

Benutzung Grill + Mikrowellen-Modus

Grill + Mikrowelle

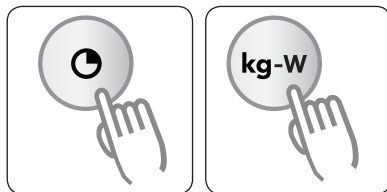
Im Kombistand Grill + Mikrowelle wird das Gericht mit Grill und Mikrowellenenergie erwärmt. Da Mikrowellen direkt auf die Nahrung einwirken, braucht der Ofen nicht erwärmt zu werden.

DE

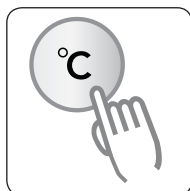
Grill + Mikrowelle Funktion einstellen



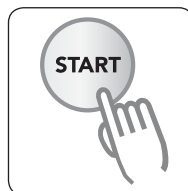
- 1** Drehen Sie den **Knopf "Modus"** auf die Position Grill + Mikrowelle. .



- 2** Passen Sie nach Wunsch die Garzeit und/oder die Mikrowellenleistung an. Vgl. Seite 14 - 18.



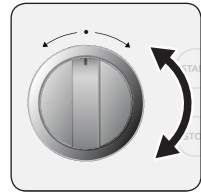
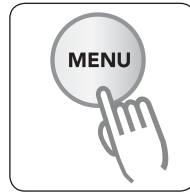
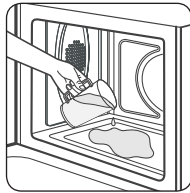
- 3** Passen Sie nach Wunsch die Temperatur an. Vgl. Seite 14 - 18.



- 4** Drücken Sie die **Starttaste** zum Start des Garvorgangs.

Benutzung der Aqua Clean-Funktion

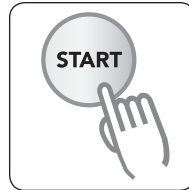
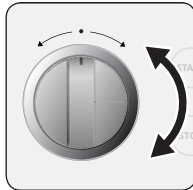
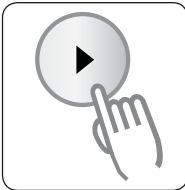
Mit der AQUA CLEAN-Funktion lässt sich Ihr Gerät in nur 15 Minuten reinigen.



- 1 Drehen Sie den **Knopf "Modus"** auf die "AUS" Position.

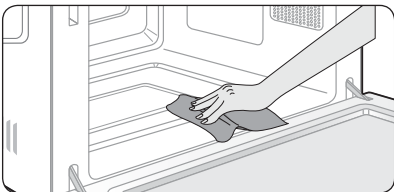
Gießen Sie ungefähr 100 ml Wasser auf den Garraumboden des leeren Gerätes

- 2 Drücken Sie die **Taste Menu** und drehen Sie den **Auswahlknopf** auf "Reinigen".



- 3 Drücken Sie auf die **Taste "Weiter"**, um "Aqua Clean" auszuwählen.

- 4 Drücken Sie die **Starttaste**. Das Kombi-Mikrowellengerät setzt sich sofort in Betrieb.

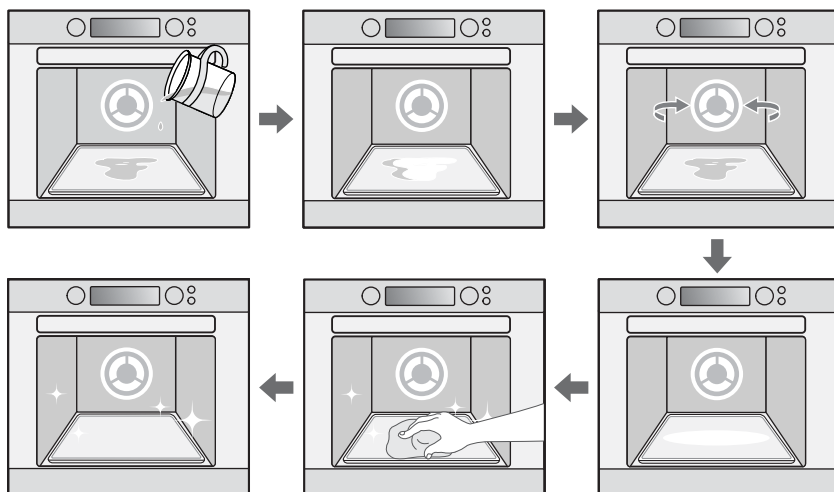


- 5 Nach Ablauf des Vorgangs können Sie die Tür öffnen und den Ofenraum mit einem trockenen Tuch auswischen.

Wichtig

- Benutzen Sie diese Funktion nur, wenn das Gerät vollständig auf Zimmertemperatur abgekühlt ist.
- **KEIN** destilliertes Wasser verwenden.
- **VERWENDEN SIE KEINEN** Hochdruck- oder Dampfreiniger zur Reinigung der Kombi-mikrowelle.

Benutzung der Aqua Clean-Funktion (Fortsetzung)



Nach Ausführen und Beenden der Dampfreinigungsfunktion

Tipps

- Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie die Backofentür vor dem Ende der Dampfreinigung öffnen. Das Wasser auf dem Boden ist heiß.
- Öffnen Sie die Backofentür und nehmen Sie das restliche Wasser mit einem Schwamm auf.
- Lassen Sie niemals Restwasser für längere Zeit im Backofen, z. B. über Nacht.
- Wischen Sie die Innenflächen des Garraums mit einem Schwamm und etwas mildem Reinigungsmittel oder einer weichen Bürste ab. Hartnäckiger Schmutz kann mit einem Nylon-Scheuerschwämmchen entfernt werden.
- Kalkrückstände lassen sich mit einem essigetränkten Tuch entfernen.
- Wischen Sie mit klarem Wasser nach, und verwenden Sie ein weiches Tuch zum Trocknen (vergessen Sie nicht, auch unter der Dichtung der Gerätetür zu wischen).
- Wenn der Backofen stark verschmutzt ist, können Sie den Vorgang nach dem Abkühlen des Backofens wiederholen.
- Wenn der Backofen stark mit Fett verunreinigt ist, beispielsweise nach dem Braten oder Grillen, empfiehlt es sich, hartnäckige Ablagerungen zunächst mit Reinigungsmittel einzureiben und dann die Dampfreinigungsfunktion zu aktivieren.
- Nach dem Reinigen lassen Sie die Backofentür in einem Winkel von etwa 15° geöffnet, damit die Keramik-Email-Oberflächen im Garraum vollständig trocknen können.

Reinigung Ihres Mikrowellengerätes

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 wegwischen.
- ▶ 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.



Fehlercodes

Allgemeine Funktionen



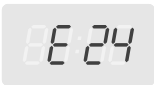
TEMP SENSOR OPEN

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



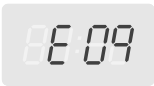
TEMP SENSOR SHORT

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



ÜBER 210 °C WÄHREND BETRIEB MIKROWELLENGERÄT

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

Modell	MX4211T / MX4292T
Stromversorgung	230 V ~ 50 Hz
Stromverbrauch Maximale Leistung Mikrowelle Grill oben Heizelement unten Heißluft, Dual-Heizsystem	3150 W 1650 W 2800 W 1000 W 3000 W
Ausgabeleistung	100 W / 900 W (IEC - 705)
Betriebsfrequenz	2450 MHz
Magnetron	OM75P (20)
Kühlverfahren	Kühlventilatormotor
Abmessungen (B x H x T) Außenseite Garraum	598 x 460 x 520 mm 429 x 229 x 430 mm
Netto volumen Brutto volumen	42 Liter 47 Liter
Gewicht Netto Versand	37 kg 46 kg

Entsorgung Gerät und Verpackung

DE

Bei der Herstellung dieses Gerätes wurden dauerhafte Werkstoffe verwendet. Dieses Gerät muss am Ende seines Lebenszyklus in verantwortungsvoller Weise entsorgt werden. Sie erhalten hierzu Informationen bei den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Gerätes ist wiederverwendbar. Verwendet können sein:

- Pappe;
- Polyethylenfolie (PE);
- CFK-freies Polystyrol (PS-Hartschaum).

Diese Werkstoffe sind ordnungsgemäß und gemäß den behördlichen Vorschriften zu entsorgen.

Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu beseitigen, ist das Produkt mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist, gekennzeichnet. Dies bedeutet das am Ende seiner Nutzzeit das Produkt NICHT zusammen mit dem Siedlungsabfall beseitigt werden darf. Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden.

Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.





Anmerkung



DE



Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de binnenkant van het toestel.

La plaque d'identification de l'appareil se trouve sur l'intérieur de l'appareil.

Das Gerätetypenschild befindet sich an der Innenseite des Gerätes.

The appliance identification card is located on the inside of the appliance.

Plak hier het toestel-identificatieplaatje.
Placez ici la plaque d'identification de l'appareil.
Kleben Sie hier das Gerätetypenschild ein.
Stick the appliance identification card here.

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling,
het complete typenummer bij de hand.

En cas de contact avec le service après-vente,
ayez auprès de vous le numéro de type complet.

Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.

When contacting the service department, have the complete type number to hand.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiekaart.

Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.

Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.

You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.