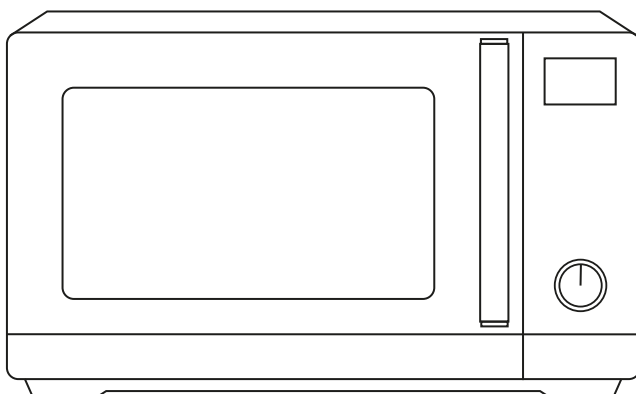


Haier

Bedienungsanleitung

HAMCI29S4TB/ST



CANDY HOOVER GROUP - Via Comolli 16, Brugherio - Italy

haier.com

Zusammenfassung

2	Wichtige Sicherheitshinweise
10	Beschreibung des Geräts
12	Installation
14	Funktionsweise des Geräts
15	Verwendung des Geräts
32	Pflege und Reinigung
33	Umweltschutz und Entsorgung

Sehr geehrter Kunde,
wir möchten Ihnen danken und Ihnen zu Ihrer Wahl gratulieren. Dieses neue Gerät wurde sorgfältig entworfen und aus hochwertigen Materialien hergestellt und gründlich getestet, um sicherzustellen, dass es all Ihren kulinarischen Anforderungen gerecht wird.

Bitte lesen und beachten Sie diese einfachen Anweisungen, damit Sie vom ersten Gebrauch an hervorragende Ergebnisse erzielen. Dieses hochmoderne Gerät wird Ihnen mit unseren besten Wünschen geliefert.

Wichtige Sicherheitshinweise

Vorsichtsmaßnahmen zur Vermeidung einer möglichen übermäßigen Mikrowellenstrahlung

- Versuchen Sie nicht, diese Mikrowelle bei geöffneter Tür zu betreiben, da dies zu einer schädlichen Exposition gegenüber Mikrowellenenergie führen kann. Es ist wichtig, die Sicherheitsverriegelungen nicht zu beschädigen oder zu manipulieren.
- Platzieren Sie keine Gegenstände zwischen der Vorderseite des Geräts und der Tür und lassen Sie keine Verschmutzungen oder Reinigungsmittelrückstände auf den Dichtflächen zurück.
- **ACHTUNG:** Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Gerät erst wieder in Betrieb genommen werden, nachdem es von einer geschulten Person repariert wurde.

NACHTRAG

Wenn das Gerät nicht in einem guten Zustand gehalten wird, kann seine Oberfläche beschädigt werden, was die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigt und zu einer gefährlichen Situation führen kann.

TECHNISCHE DATEN

Modell	HAMCI29S4TB/ST
Nennspannung	230 V-50 Hz
Eingangsleistung Mikrowelle	1400W
Ausgangsleistung Mikrowelle	900W
Grill	1000W
Heissluft	2100W

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

ACHTUNG

Um das Risiko von Bränden, Stromschlägen, Verletzungen oder übermäßiger Mikrowellenenergie bei der Verwendung Ihrer Mikrowelle zu verringern, beachten Sie folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

- Lesen und befolgen Sie die spezifischen "Vorsichtsmaßnahmen zur Vermeidung einer möglichen übermäßigen Mikrowellenstrahlung".
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren, sowie körperlich, geistig oder sensorisch behinderten Personen bzw. Personen ohne Erfahrung und Kenntnisse im Gebrauch nur unter Aufsicht oder unter Anleitung für die sichere Benutzung und den damit verbundenen Gefahren benutzt werden. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nur unter Aufsicht ausgeführt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder von einem Servicepartner oder ähnlichen qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- **ACHTUNG:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- **ACHTUNG:** Es ist gefährlich, wenn Personen, die kein Servicepartner sind, Wartungs- oder Reparaturarbeiten durchführen, bei denen die Abdeckung entfernt werden muss, die vor Mikrowellenenergie schützt.

- ACHTUNG: Flüssigkeiten oder andere Lebensmittel dürfen nicht in verschlossenen Behältern erhitzt werden, da diese explodieren können.
- Beobachten Sie beim Erhitzen von Lebensmitteln in Kunststoff- oder Papierbehältern die Mikrowelle, da sich diese entzünden können.
- Verwenden Sie nur Geschirr, das für die Verwendung in Mikrowellen geeignet ist.
- Wenn Sie Rauch bemerken, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und halten Sie die Tür geschlossen, um Flammen zu ersticken.
- Das Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten sprudelnden Kochen führen, daher ist beim Umgang mit dem Behälter Vorsicht geboten.
- Der Inhalt von Babyflaschen und Babynahrungsgläsern muss vor der Verabreichung umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Eier in der Schale und ganze hartgekochte Eier dürfen nicht in der Mikrowelle erhitzt werden, da sie auch nach Beendigung des Erhitzungsvorgangs explodieren können.
- Das Gerät sollte regelmäßig gereinigt und alle Speisereste entfernt werden.
- Wenn die Mikrowelle nicht sauber gehalten wird, kann dies zu einer Beschädigung der Oberfläche führen, was die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigen und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen kann.
- Das Gerät darf nicht hinter einer Zierklappe installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden. (Dies gilt nicht für Geräte mit Zierklappe.)

- Verwenden Sie ausschließlich die für diesen Ofen empfohlene Temperatursonde. (Für Mikrowellen, die mit einer Vorrichtung zur Verwendung einer Temperatursonde ausgestattet sind.)
- Die Mikrowelle darf nicht in einem Schrank aufgestellt werden, es sei denn, die Mikrowelle wurde in einem Schrank getestet.
- Die Mikrowelle muss bei geöffneter Zierklappe betrieben werden. (Für Öfen mit Zierklappe.)
- Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch und ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie z.B.:
 - Küchenbereiche für das Personal in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen,
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen,
 - Bauernhöfe;
 - sowie Bed-and-Breakfasts und ähnliche Unterkünfte.
- Die Mikrowelle ist zum Erhitzen von Lebensmitteln und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Erhitzen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern und Ähnlichem kann zu Verletzungen, Entzündung oder Feuer führen.
- Metallbehälter für Lebensmittel und Getränke dürfen beim Garen im Mikrowellenbackofen nicht verwendet werden.
- Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.
- Das Gerät ist für den freistehenden Gebrauch vorgesehen.
- Die Rückseite des Geräts muss an einer Wand stehen.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernsteuerungssystem vorgesehen.

- Die Temperatur der berührbaren Oberflächen kann während des Betriebs hoch sein.
- **ACHTUNG:** Wenn das Gerät im Kombinationsmodus betrieben wird, sollten Kinder die Mikrowelle aufgrund der entstehenden Temperaturen nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.

SORGFÄLTIG LESEN UND ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN

**UM DAS RISIKO VOR VERLETZUNGEN ZU
MINIMIEREN, MUSS DAS GERÄT ORDNUNGSGEMÄSS
GEERDET WERDEN.**

GEFAHR

- Gefahr eines Stromschlags
- Das Berühren einiger Komponenten im Inneren kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen. Zerlegen Sie das Gerät nicht.

ACHTUNG

- Gefahr eines Stromschlags
- Eine unsachgemäße Erdung kann zu elektrischem Schlag führen. Schließen Sie das Gerät nur an eine Steckdose an, wenn sie ordnungsgemäß installiert und geerdet ist.
- Dieses Gerät muss geerdet sein. Im Falle eines Kurzschlusses verringert die Erdung das Risiko eines Stromschlags, weil sie einen Ableitungsdraht für den elektrischen Strom bereitstellt.
- Dieses Gerät ist mit einem Kabel mit Erdungsdraht und Erdungsstecker ausgestattet. Der Stecker muss in eine ordnungsgemäß installierte und geerdete Steckdose gesteckt werden.

- Wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker oder Servicetechniker, wenn Sie die Erdungsanweisungen nicht vollständig verstehen oder wenn Sie Zweifel haben, ob das Gerät ordnungsgemäß geerdet ist.
- Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden müssen, verwenden Sie nur ein dreipoliges Verlängerungskabel.
 1. Ein kurzes Netzkabel wird mitgeliefert, um das Risiko zu verringern, dass man sich in einem längeren Kabel verheddert oder darüber stolpert.
 2. Wenn ein langes Kabel oder Verlängerungskabel verwendet wird:
 - 1) Das auf dem Kabelsatz oder Verlängerungskabel angegebene Leistungsvermögen muss mindestens so hoch sein wie die Leistungsaufnahme des Geräts.
 - 2) Das Verlängerungskabel muss ein geerdetes dreipoliges Kabel sein.
 - 3) Das lange Kabel sollte so verlegt werden, dass es nicht über die Arbeitsplatte oder den Tisch hängt, wo es von Kindern heruntergezogen werden kann oder unbeabsichtigt eine Stolperfalle darstellen kann.

BEHÄLTER UND UTENSILIEN

ACHTUNG

Verletzungsgefahr

Es ist gefährlich, wenn Personen, die kein Servicepartner sind, Wartungs- oder Reparaturarbeiten durchführen, bei denen die Abdeckung entfernt werden muss, die vor Mikrowellenenergie schützt.

Beachten Sie die Anweisungen unter "Materialien, die Sie in der Mikrowelle verwenden können oder vermeiden sollten". Bestimmte nichtmetallische Behälter oder Utensilien können für den Mikrowellenbetrieb ungeeignet sein und ein Sicherheitsrisiko darstellen. Im Zweifelsfall können Sie das betreffende Behältnis wie folgt testen.

Behältnis testen:

- Füllen Sie einen mikrowellengeeigneten Behälter mit 1 Tasse kaltem Wasser (250ml) und legen Sie das betreffende Utensil hinein.
- Erhitzen Sie den Behälter 1 Minute lang bei maximaler Leistung.
- Fühlen Sie vorsichtig, ob der Behälter warm ist. Wenn der leere Behälter warm ist, verwenden Sie es nicht zum Erhitzen in der Mikrowelle.
- Überschreiten Sie die Erhitzungszeit von 1 Minute nicht.

Materialien, die Sie in der Mikrowelle verwenden können

Behälter	Anmerkungen
Bräunungsteller	Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers. Der Boden des Bräunungstellers muss mindestens 5 mm über dem Drehteller liegen. Eine falsche Verwendung kann zum Bruch des Drehtellers führen.
Geschirr	Nur mikrowellengeeignetes Geschirr. Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers. Verwenden Sie kein Geschirr mit Rissen oder Absplittierungen.
Glasbehälter	Entfernen Sie immer den Deckel. Verwenden Sie sie nur zum Erwärmen von Speisen. Die meisten Glasbehälter sind nicht hitzebeständig und können zerbrechen.
Glas	Verwenden Sie ausschließlich hitzebeständiges Glasgeschirr, das für den Einsatz im Ofen geeignet ist. Achten Sie darauf, dass keine Metallverzerrungen vorhanden sind. Verwenden Sie kein Geschirr mit Rissen oder Absplittierungen.
Bratbeutel	Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers. Nicht mit Metallverschluss verschließen. Schneiden Sie Schlitze hinein, damit der Dampf entweichen kann.
Papierteller und -becher	Nur zum kurzfristigen Garen/Erwärmen verwenden. Lassen Sie die Mikrowelle während des Garvorgangs nicht unbeaufsichtigt.
Papiertücher	Zum Abdecken von Speisen zum Aufwärmen und zum Aufsaugen von Fett verwenden. Nur unter Aufsicht zum kurzfristigen Garen verwenden.
Backpapier	Als Abdeckung zum Verhindern von Spritzern oder zum Einwickeln zum Dämpfen verwenden.
Kunststoff	Nur mikrowellengeeignet. Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers. Sollte mit "Mikrowellengeeignet" gekennzeichnet sein. Einige Kunststoffbehälter werden weich, wenn die darin enthaltenen Lebensmittel heiß werden. "Bratbeutel" und fest verschlossene Plastikbeutel sollten gemäß den Anweisungen auf der Verpackung aufgeschnitten, durchstochen oder belüftet werden.
Frischhaltefolie	Nur mikrowellengeeignet. Zum Abdecken von Lebensmitteln während des Garens, um Feuchtigkeit zu bewahren. Frischhaltefolie darf nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
Thermometer	Nur mikrowellengeeignet. (Fleisch- und Zuckerthermometer)
Wachspapier	Als Abdeckung verwenden, um Spritzer zu vermeiden und Feuchtigkeit zu bewahren.

In der Mikrowelle zu vermeidende Materialien

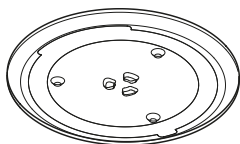
Behälter	Anmerkungen
Grillschalen aus Aluminium	Können Lichtbögen verursachen. Lebensmittel in mikrowellengeeignete Schalen umfüllen.
Lebensmittelkartons mit Metallgriff	Können Lichtbögen verursachen. Lebensmittel in mikrowellengeeignete Schalen umfüllen.
Metall- oder metallverzierte Utensilien	Metall schirmt die Lebensmittel vor der Mikrowellenenergie ab. Metallverzerrungen können Lichtbögen verursachen.
Papiertüten	Können einen Brand in der Mikrowelle verursachen.
Schaumstoff/Styropor	Schaumstoff kann bei hohen Temperaturen schmelzen oder die Flüssigkeit im Inneren verunreinigen.
Holz	Holz trocknet in der Mikrowelle aus und kann splintern oder reißen.

Beschreibung des Geräts

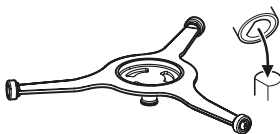
(Bei Abweichungen zwischen dem Gerät und den Abbildungen in dieser Anleitung gilt stets das tatsächliche Produkt.)

Nehmen Sie die Mikrowelle und alle Materialien aus dem Karton und dem Innenraum der Mikrowelle.

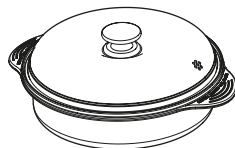
Ihre Mikrowelle wird mit folgendem Zubehör geliefert:



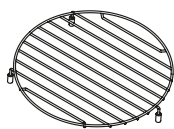
Glasteller



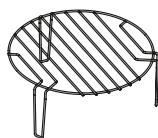
Drehtellerring



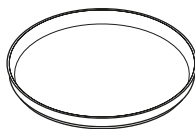
Dampfgarbehälter



Unteres Drahtgitter (Für die Mikrowelle und zum Backen und Braten im Backofen)



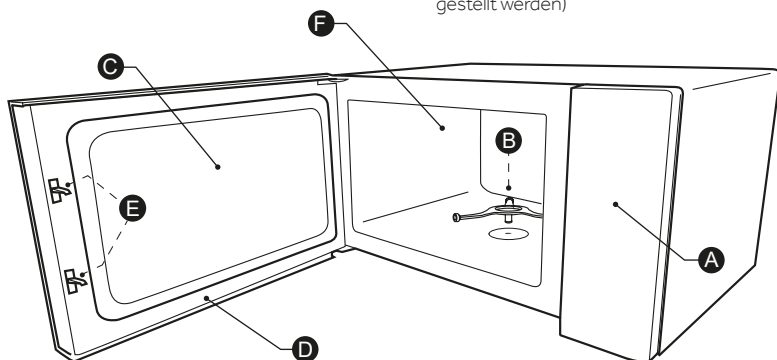
Grillrost (Kann nicht in der Mikrowellenfunktion verwendet werden und muss auf den Glasteller gelegt werden)



Backblech (Kann nicht in der Mikrowellenfunktion verwendet werden, kann in den Funktionen "Crispy", "Airfry", "Grill" und "Heißluft" verwendet werden und kann auf den Grillrost gestellt werden)



Bedienungsanleitung

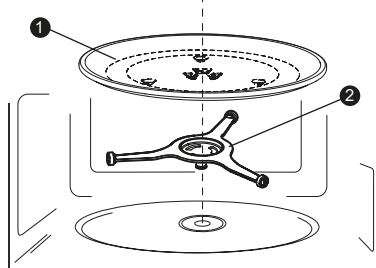


- A) Bedienfeld
- B) Drehtellerring
- C) Sichtfenster

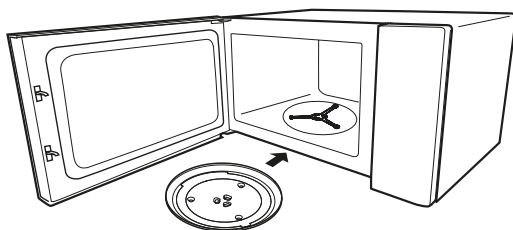
- D) Tür
- E) Sicherheitsverriegelungssystem
- F) Garraum

BEZEICHNUNGEN DER MIKROWELLENTEILE UND DES ZUBEHÖRS

Reinigung des Garraums und Einsetzen des Drehtellers. Stellen Sie bei Neuinstallationen sicher, dass alle Verpackungs- und Versandbänder entfernt wurden. Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal zum Zubereiten von Speisen verwenden, müssen Sie den Drehteller richtig einsetzen. Sie müssen den Garraum und das Zubehör reinigen.



- 1) Glasteller
- 2) Drehtellerring



Hinweise:

1. Verwenden Sie das Gerät niemals ohne den Drehteller. Stellen Sie sicher, dass er richtig eingerastet ist. Der Drehteller kann sich im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen.
2. Legen Sie Glasteller niemals umgedreht ein. Der Glasteller darf niemals blockiert werden.
3. Sowohl der Glasteller als auch der Drehtellerring müssen während des Garvorgangs immer verwendet werden.
4. Alle Lebensmittel und Lebensmittelbehälter werden zum Garen immer auf den Glasteller gestellt.
5. Die Bewegung des Drehtellers darf niemals behindert werden.
6. Wenn der Glasteller oder der Drehtellerring Risse oder Brüche aufweisen, wenden Sie sich an Ihren nächstgelegenen autorisierten Kundendienst.

Installation

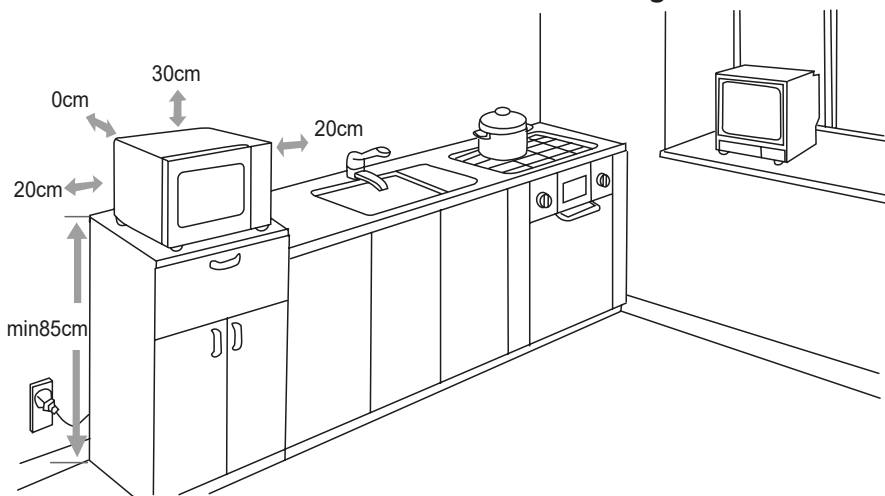
Installation auf der Arbeitsplatte

Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und alles Zubehör. Überprüfen Sie die Mikrowelle auf Beschädigungen wie Beulen oder eine beschädigte Tür. Installieren Sie die Mikrowelle nicht, wenn sie beschädigt ist.

Gehäuse: Entfernen Sie alle Schutzfolien von der Oberfläche des Mikrowellengehäuses. Entfernen Sie nicht die Wellenleiterabdeckung, die zum Schutz des Magnetrons am Mikrowelleninnenraum angebracht ist.

Installation

1. Wählen Sie eine ebene Fläche, die genügend Freiraum für die Einlass- und/oder Auslassöffnungen bietet.



- (1) Die Mindestinstallationshöhe beträgt 85cm.
- (2) Die Rückseite des Geräts muss an einer Wand stehen.
Lassen Sie einen Mindestabstand von 30cm über der Mikrowelle und einen Mindestabstand von 20cm zwischen der Mikrowelle und angrenzenden Wänden.
- (3) Entfernen Sie nicht die Füße an der Unterseite der Mikrowelle.
- (4) Das Blockieren der Einlass- und/oder Auslassöffnungen kann die Mikrowelle beschädigen.
- (5) Stellen Sie die Mikrowelle so weit wie möglich von Radiogeräten und Fernsehern entfernt auf. Der Betrieb der Mikrowelle kann Störungen beim Radio- oder Fernsehempfang verursachen.

2. Schließen Sie Ihre Mikrowelle an eine normale Steckdose an. Vergewissern Sie sich, dass die Spannung und Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.

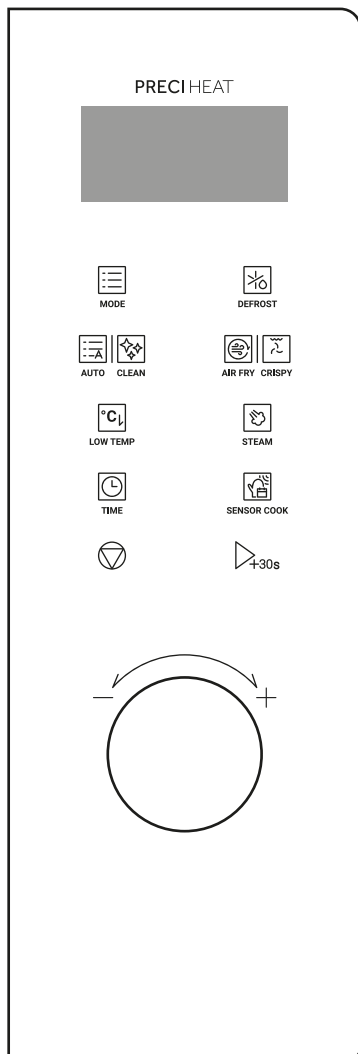
ACHTUNG: Installieren Sie die Mikrowelle nicht über einem Herd oder einem anderen Wärme erzeugenden Gerät. Wenn die Mikrowelle in der Nähe oder über einer Wärmequelle installiert wird, kann sie beschädigt werden und die Garantie erlöschen.

Die zugängliche Oberfläche kann während des Betriebs heiß sein.



Funktionsweise des Geräts

BEDIENFELD



Funktion



Auftauen



Automatik-Menü/
Automatische
Reinigung



Heißluftfrittieren/
Knusprig grillen



Teig



Dampf



Timer/Uhr



Sensor-Garen



Pause/Abbrechen



Start/ + 30Sec.

Verwendung des Geräts

BEDIENUNG

1. Einstellen der Uhr

- (1) Drücken Sie zweimal " , woraufhin "00:00" angezeigt wird.
- (2) Drehen Sie den Knopf, um die Stundenzahlen einzustellen. Die Zeit sollte zwischen 0 und 23 liegen.
- (3) Drücken Sie " , um zu bestätigen.
- (4) Drehen Sie den Knopf, um die Minuten einzustellen. Die Zeit sollte zwischen 0 und 59 liegen.
- (5) Drücken Sie " , um zu bestätigen. Die Uhr ist eingestellt.

Hinweise:

- (1) Um die Uhr zurückzusetzen, wiederholen Sie bitte die Schritte 1 bis 5.
- (2) Wenn die Uhr nicht eingestellt ist, funktioniert sie nicht, wenn sie eingeschaltet wird.

2. Küchentimer

- (1) Drücken Sie einmal " , woraufhin "00:00" angezeigt wird.
- (2) Drehen Sie den Knopf, um die gewünschte Zeit einzustellen. Der maximale Zeitwert beträgt "95:00".
- (3) Drücken Sie " , um zu bestätigen. Der Timer beginnt mit dem Countdown.

Hinweis:

Während der Küchentimer läuft, kann kein Programm eingestellt werden.

3. Kochen mit der Mikrowelle

Betrieb	P100	P90	P80	P70	P60	P50	P40	P30	P20	P10
Anzeige	900	810	720	630	540	450	360	270	180	90

- (1) Drücken Sie im Standby-Modus einmal " , woraufhin auf dem Display "900" angezeigt wird.
- (2) Drücken Sie " , um zu bestätigen.
- (3) Drehen Sie den Knopf, um die Leistungsstufe auszuwählen. Es stehen 10 Leistungsstufen zur Verfügung.
- (4) Drücken Sie " , um die Leistungsstufe zu bestätigen.
- (5) Drehen Sie den Knopf, um die Garzeit einzustellen. Der maximale Zeitwert beträgt "95:00".
- (6) Drücken Sie " , um mit dem Garen zu beginnen.

4. Grill

- (1) Drücken Sie im Standby-Modus dreimal " , woraufhin auf dem Display "G-1" angezeigt wird.
- (2) Drücken Sie " , um zu bestätigen.
- (3) Drehen Sie den Knopf, um die Garzeit einzustellen. Der maximale Zeitwert beträgt "95:00".
- (4) Drücken Sie " , um mit dem Garen zu beginnen.

Hinweis:

Nach Ablauf der Hälfte der Zeit ertönt ein Signalton, der Sie daran erinnert, die Speise zu wenden. Wenn keine Bedienung erfolgt, arbeitet das Gerät weiter.

5. Kombination

- (1) Drücken Sie im Standby-Modus viermal " , woraufhin auf dem Display "C-1" angezeigt wird.
- (2) Drücken Sie " , um zu bestätigen.
- (3) Drehen Sie den Knopf, um die Kombinationsstufe auszuwählen. Es stehen 4 Kombinationsstufen zur Verfügung.
- (4) Drücken Sie " , um die Kombinationsstufe zu bestätigen.
- (5) Drehen Sie den Knopf, um die Garzeit einzustellen. Der maximale Zeitwert beträgt "95:00".
- (6) Drücken Sie " , um mit dem Garen zu beginnen.

Hinweise:

Anweisungen für Kombinationsbetrieb

Anweisungen	Anzeige	Mikrowelle	Grill	Heissluft
1	C-1	●		●
2	C-2	●	●	
3	C-3		●	●
4	C-4	●	●	●

6. Heißluftgaren mit Vorheizfunktion

- (1) Drücken Sie im Standby-Modus zweimal "  ", woraufhin auf dem Display "CON" angezeigt wird.
- (2) Drücken Sie "  ", um zu bestätigen.
- (3) Drehen Sie den Knopf, um die Temperatur einzustellen. Es stehen 10 Optionen zur Verfügung, darunter 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210, 220, 230 und 240 °C.
- (4) Drücken Sie "  ", um die Temperatur zu bestätigen.
- (5) Drücken Sie erneut "  ", um den Vorheizvorgang zu starten.
- (6) Wenn der Vorheizvorgang abgeschlossen ist, gibt die Mikrowelle zwei Signaltöne aus. Öffnen Sie die Tür und legen Sie die Speisen in die Mikrowelle.
- (7) Schließen Sie die Tür der Mikrowelle.
- (8) Drehen Sie den Knopf, um die Garzeit einzustellen. Der maximale Zeitwert beträgt "95:00".
- (9) Drücken Sie "  ", um mit dem Garen zu beginnen.

7. Heißluftgaren ohne Vorheizfunktion

- (1) Drücken Sie im Standby-Modus zweimal "  ", woraufhin auf dem Display "CON" angezeigt wird.
- (2) Drücken Sie "  " um zu bestätigen.

- (3) Drehen Sie den Knopf, um die Temperatur einzustellen. Es stehen 10 Optionen zur Verfügung, darunter 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210, 220, 230 und 240 °C.
- (4) Drücken Sie "  ", um die Temperatur zu bestätigen.
- (5) Drehen Sie den Knopf, um die Garzeit einzustellen. Der maximale Zeitwert beträgt "95:00".
- (6) Drücken Sie "  ", um mit dem Garen zu beginnen.

8. Auftauen nach Gewicht

- (1) Drücken Sie im Standby-Modus einmal "  ", woraufhin auf dem Display "dEF1" angezeigt wird.
- (2) Drücken Sie "  ", um zu bestätigen.
- (3) Drehen Sie den Knopf, um das Gewicht der Lebensmittel einzustellen. Der Gewichtsbereich liegt zwischen 100 und 2000 g.
- (4) Drücken Sie "  ", um den Auftauvorgang zu starten.

9. Auftauen nach Zeit

- (1) Drücken Sie im Standby-Modus zweimal "  ", woraufhin auf dem Display "dEF2" angezeigt wird.
- (2) Drücken Sie "  ", um zu bestätigen.
- (3) Drehen Sie den Knopf, um die gewünschte Auftauzeit einzustellen. Der maximale Zeitwert beträgt "95:00".
- (4) Drücken Sie "  ", um den Auftauvorgang zu starten.

Hinweise:

- (1) Ein Signalton erinnert Sie daran, die Lebensmittel zu wenden. Wenn keine Bedienung erfolgt, arbeitet das Gerät weiter.
- (2) Die Auftaustufe beträgt P30 und kann nicht geändert werden.

10. Mehrstufiges Garen

Hinweise:

- (1) Beim mehrstufigen Garen können bis zu zwei Garstufen eingestellt werden.
- (2) Wenn Sie die Auftaufunktion einstellen, wird diese automatisch in der ersten Stufe ausgeführt.
- (3) Küchentimer, Automatik-Menü und Vorheizen können nicht als eine der Mehrstufen eingestellt werden. Durch Drehen des Knopfs nach links können Sie das Schnellkochen als erste Stufe einstellen.
- (4) Sie können "  " drücken, um die Garzeit während des mehrstufigen Garens zu verlängern.

Beispiel

Tauen Sie Lebensmittel 5 Minuten lang auf und garen Sie sie dann 7 Minuten lang mit einer Mikrowellenleistung von 720 W.

- (1) Drücken Sie zweimal "  ", auf dem Display wird "dEF2" angezeigt. Drücken Sie "  ", um zu bestätigen.
- (2) Drehen Sie den Knopf, um die gewünschte Auftauzeit von 5 Minuten einzustellen.
- (3) Drücken Sie einmal "  ", auf dem Display wird "900" angezeigt. Drücken Sie "  ", um zu bestätigen.
- (4) Drehen Sie den Knopf, um die Leistungsstufe auf 720W einzustellen.
- (5) Drücken Sie "  ", um die Leistungsstufe zu bestätigen.
- (6) Drehen Sie den Knopf, um die Garzeit auf 7 Minuten einzustellen.
- (7) Drücken Sie "  ", um mit dem Garen zu beginnen.

11. Schnellgaren

- (1) Drücken Sie im Standby-Modus "  ", um Lebensmittel 30 Sekunden lang mit 100% Leistung zu garen. Mit jedem Drücken derselben Taste können Sie die Zeit um 30 Sekunden erhöhen, wobei die maximale Zeit 95 Minuten beträgt.

- (2) Drehen Sie im Standby-Modus den Knopf nach links, um eine Garzeit mit 100% Leistung einzustellen. Drehen Sie den Knopf weiter, um die Garzeit anzupassen. Der maximale Zeitwert beträgt "95:00". Drücken Sie dann "", um mit dem Garen zu beginnen.

12. Kinderverriegelung

Mit dieser Funktion können Sie verhindern, dass Kinder die Mikrowelle versehentlich einschalten.

Kindersicherung einschalten:

Halten Sie im Standby-Modus "" drei Sekunden lang gedrückt.

Es ertönt ein Piepton und das Verriegelungssymbol wird angezeigt.

Kindersicherung ausschalten:

Halten Sie im verriegelten Zustand "" drei Sekunden lang gedrückt. Es ertönt ein Piepton.

ertönt und das Symbol für die Verriegelung verschwindet.

13. Stummschaltungsmodus

Stummschaltungsmodus einschalten:

Halten Sie im Standby-Modus die Taste "" 3 Sekunden lang gedrückt. Es ertönt ein langer Piepton. Wenn Sie die Tasten drücken, ertönt kein Ton.

Stummschaltungsmodus ausschalten:

Halten Sie im Stummschaltungsmodus die Taste "" 3 Sekunden lang gedrückt. Es ertönt ein langer Piepton.

4. Automatik-Menü

- (1) Drücken Sie im Standby-Modus einmal die Taste " ", woraufhin auf dem Bildschirm "A-01" angezeigt wird.
- (2) Drücken Sie "", um zu bestätigen.
- (3) Drehen Sie den Knopf, um das gewünschte Menü auszuwählen. Es stehen 18 Automatik-Menüs zur Verfügung.
- (4) Drücken Sie "", um das Menü zu bestätigen.
- (5) Drehen Sie den Knopf, um das Gewicht der Lebensmittel einzustellen.
- (6) Drücken Sie "", um mit dem Garen zu beginnen.

Hinweise:

- (1) Wenn Sie während des Betriebs die Ofentür öffnen oder "  " drücken, wird der aktuelle Modus unterbrochen. Drücken Sie "  " , um mit dem Garen fortzufahren.
- (2) Um das Automatik-Menü auszuwählen, müssen Sie im Standby-Modus zunächst den Drehknopf nach rechts drehen.

Tabelle der Automatik-Menüs

KATEGORIE	PROGRAMM	DISPLAY	GEWICHT	LEISTUNG	ZEIT	ZUSÄTZLICHE ANMERKUNG
A-01 AUTOMATISCHES AUFWÄRMEN	Automatisches Aufwärmen	b-1	150g	P100/900W	1'20"	
	Automatisches Aufwärmen	b-2	250g	P100/900W	2'00"	
	Automatisches Aufwärmen	b-3	350g	P100/900W	3'00"	
	Automatisches Aufwärmen	b-4	450g	P100/900W	4'00"	
	Automatisches Aufwärmen	b-5	600g	P100/900W	5'00"	
A-02 KARTOFFEL	Kartoffel 1 Stück	b-1	200g	P100/900W	6'00"	
	Kartoffel 2 Stücke	b-2	400g	P100/900W	9'30"	
	Kartoffel 3 Stücke	b-3	600g	P100/900W	13'30"	
A - 03 GEKOCHTES HÜHNCHEN	150g	b-1	150g	P100/900W	2'30"	
	300g	b-2	300g	P100/900W	4'20"	
	450g	b-3	450g	P100/900W	6'00"	
	600g	b-4	600g	P100/900W	7'50"	
A -04 GEMÜSE – frisch	150g	b-1	150g	P100/900W	2'30"	
	350g	b-2	350g	P100/900W	4'30"	
	500g	b-3	500g	P100/900W	6'30"	
A -05 GEMÜSE – tiefgeköhlt	200g	b-1	200g	P100/900W	5'00"	
	400g	b-2	400g	P100/900W	8'00"	
A-06 FISCH	150g	b-1	150g	P80/720W	2'50"	
	250g	b-2	250g	P80/720W	4'00"	
	350g	b-3	350g	P80/720W	5'00"	
	450g	b-4	450g	P80/720W	6'20"	
	650g	b-5	650g	P80/720W	8'30"	
A - 07 CEREALIEN	Couscous 100g (mit Wasser 250g)	b-1	100g	P80/720W	6'00"	
	Couscous 200g (mit Wasser 350g)	b-2	200g	P80/720W	8'00"	
	Bulgur (mit Wasser 500g)	b-3	100g	P80/720W	12'00"	
	Reis (mit Wasser 1000g)	b-4	150g	P80/720W	20'00"	
	Quinoa (mit Wasser 500g)	b-5	100g	P80/720W	15'00"	
	Quinoa (mit Wasser 500g)	b-6	200g	P80/720W	18'00"	
	Brauner Reis (mit 800 g Wasser)	b-7	200g	P80/720W	25'00"	

KATEGORIE	PROGRAMM	DISPLAY	GEWICHT	LEISTUNG	ZEIT	ZUSÄTZLICHE ANMERKUNG
A-07 CEREALIEN	Brauner Reis (mit Wasser 1000g)	b-8	300g	P80/720W	30'00"	
A-08 SUPPEN (aus frischen Zutaten zubereiten)	200ml	b-1	200ml	P100/900W	5'00"	Geeigneten Behälter für die Mikrowelle verwenden
	400ml	b-2	400ml	P100/900W	7'00"	
	600ml	b-3	600ml	P100/900W	9'00"	
A-09 HAFERFLOCKEN	2 Portionen	b-1	400ml	P80/720W	4'00"	
	4 Portionen	b-2	800ml	P80/720W	6'00"	
A-10 SCHMELZEN	Butter schmelzen	b-1	500g	P80/720W	3'20"	
		b-2	250g	P80/720W	2'15"	
	Käse schmelzen	b-3	500g	P80/720W	3'00"	
		b-4	250g	P80/720W	2'30"	
	Schokolade schmelzen	b-5	100g	P80/720W	1'30"	
		b-6	200g	P80/720W	2'00"	
	Butter weich werden lassen	b-7	250g	P80/720W	1'00"	
		b-8	500g	P80/720W	2'00"	
	Eiscreme weich werden lassen	b-9	500g	P80/720W	0'20"	
		b-10	750g	P80/720W	0'30"	
A - 11 GETRÄNKE	Tasse Tee/Wasser	b-1	250ml	P100/900W	2'00"	
		b-2	500ml	P100/900W	6'00"	
A-12 TASSENKUCHEN	Tassenkuchen	b-1	200g	P80/720W	2'00"	
A-13 SNACKS	Nachos	b-1	300g	MW(P100-14s)+GRILL (15s)	3'00"	
	Knoblauchbrot	b-2	200g	MW(P100-14s)+GRILL (15s)	2'00"	Verwenden Sie den oberen Grillrost. Nach 2'00" das Essen wenden
	Toast (Käse/Schinken)	b-3	200g	MW(P100-14s)+GRILL (15s)	5'00"	Verwenden Sie den oberen Grillrost. Nach 2'30" das Essen wenden
	Piädina/Burrito/ Wraps	b-4	400g	MW(P100-14s)+GRILL (15s)	7'00"	Verwenden Sie den oberen Grillrost. Nach 3'30" das Essen wenden
A-14 BAKING	Biskuitkekse	b-1	650g	MWP80/ MW(P100- 14s) + HEISSLUFT (15s)	3'00" +8'00"	WARNUNG! Verwenden Sie nur Keramik- oder Silikonformen. Es dürfen keine Metallformen verwendet werden.
	Schokoladenkuchen	b-2	750g	MWP80/ MW(P100- 14s) + HEISSLUFT (15s)	5'00"+ 12'00"	WARNUNG! Verwenden Sie nur Keramik- oder Silikonformen. Es dürfen keine Metallformen verwendet werden.

KATEGORIE	PROGRAMM	DISPLAY	GEWICHT	LEISTUNG	ZEIT	ZUSÄTZLICHE ANMERKUNG
A-14 BAKING	Obsttorte (Mürbeteig + frisches Obst)	b-3	850g	MW P80 / MW(P100- 14s) + HEISSLUFT (15s)	6'00"+ 16'00"	WARNUNG! Verwenden Sie nur Keramik- oder Silikonformen. Es dürfen keine Metallformen verwendet werden.
A-15 LASAGNE	FLEISCHLASAGNE	b-1	400g	MW(P100- 14s) + HEISSLUFT (15s)	16'00"	
		b-2	600g		20'00"	
	Vegetarische Lasagne	b-3	800g	MW(P100- 14s) + HEISSLUFT (15s)	25'00"	
A-16 KARTOFFELN	Ofenkartoffeln	b-1	650g	MW(P100- 14s) + HEISSLUFT (15s)	22'00"	
A-17 BRATEN – FLEISCH	Kalbfleisch	b- 1	600g	MW(P100- 14s) + HEISSLUFT (15s)	23'00"	
		b-2	900g		28'00"	
	Lammkeule	b-3	900g	MW(P100- 14s) + HEISSLUFT (15s)	28'00"	
	Lammkarree	b-4	900g	MW(P100- 14s) + HEISSLUFT (15s)	26'00"	
	Entenbrust	b-5	900g	MW(P100- 14s) + HEISSLUFT (15s)	21'00"	
A-18 GEFÜLLTES GEMÜSE	Gefülltes Gemüse	b-1	500g	MW(P100- 14s) + HEISSLUFT (15s)	18'00"	

15. Automatische Reinigung

- (1) Drücken Sie im Standby-Modus zweimal "   ", woraufhin auf dem Display "AC" angezeigt wird.
- (2) Drücken Sie "  _{+30s} ", um die automatische Reinigung zu starten, die acht Minuten lang mit einer Leistung von 900 W läuft.
- (3) Geben Sie 400 ml Wasser in eine für Mikrowellen geeignete Keramik- oder Glasschüssel. Fügen Sie den Saft einer halben Zitrone oder 1 Teelöffel Natron hinzu, um Geruchsspuren zu entfernen.

16. Heißluftfrittieren

Für das Heißluftfrittieren müssen Sie die Art des Lebensmittels auswählen und bestätigen. Bitte beachten Sie die folgende Tabelle.

- (1) Drücken Sie im Standby-Modus einmal "   ", woraufhin auf dem Bildschirm "A F01" angezeigt wird.
- (2) Drücken Sie "  _{+30s} ", um zu bestätigen.
- (3) Drehen Sie den Knopf, um das gewünschte Menü auszuwählen. Es stehen 15 Heißluftfrittier-Programme zur Verfügung.
- (4) Drücken Sie "  _{+30s} ", um das Menü zu bestätigen.
- (5) Drehen Sie den Knopf, um das Gewicht der Lebensmittel einzustellen.
- (6) Drücken Sie "  _{+30s} ", um mit dem Garen zu beginnen.

Heißluft-Programm

KATEGORIE	PROGRAMM	DISPLAY	GEWICHT	LEISTUNG	ZEIT	ZUSÄTZLICHE ANMERKUNG
AF01 GEFRORENES HÜHNCHEN (aufgetaut)	Gefrorene Buffalo Chicken Wings	b-1	420g	AF-(Grill 60% + Umluft 240°C)	22'00"	Verwenden Sie die spezielle Crisp-Pfanne auf der oberen Grillplatte
	Gefrorene gebratene Hähnchenflügel	b-2	350g		16'00"	
		b-3	600g		22'00"	
	Gefrorenes gebratenes Hähnchen	b-4	350g		16'00"	
	Hähnchenkeulen	b-5	600g		22'00"	
	Gefrorenes gebratenes Hähnchenschnitzel	b-6	400g		22'00"	
	Gefrorene Hähnchen-Nuggets	b-7	350g		20'00"	

Heissluft-Programm

KATEGORIE	PROGRAMM	DISPLAY	GEWICHT	LEISTUNG	ZEIT	ZUSÄTZLICHE ANMERKUNG
AF02 PANIERTES HÜHNCHEN	Panierte Hähnchenbrust	b-1	400g	AF-(Grill 60% + Umluft 240°C)	13'00"	Verwenden Sie die untere Grillplatte
		b-2	600g		16'00"	
		b-3	800g		18'00"	
	Paniertes Hähn- chenschnitzel	b-4	300g		12'00"	Verwenden Sie die spezielle Crisp-Pfanne auf der oberen Grillplatte
		b-5	600g		16'00"	
		b-6	900g		19'00"	
AF03 MEAT	Speck	b-1	250g	AF-(Grill 60% + Umluft 240°C)	11'00"	Verwenden Sie die spezielle Crisp-Pfanne auf der oberen Grillplatte
	Fleischbällchen	b-2	450g		14'00"	
AF04 BBQ	Hamburger	b-1	600g	AF-(Grill 60% + Umluft 240°C)	10'00"	Verwenden Sie die spezielle Crisp-Pfanne auf der oberen Grillplatte
	Fleischspieße	b-2	600g		11'00"	
	Fischspieße (Tintenfisch, Kalmar)	b-3	600g		9'00"	
	Würstchen	b-4	600g		11'00"	
	Steak	b-5	600g		7'00"	
	Gegrilltes Gemüse	b-6	600g		10'00"	
AF05 TIEFGEFRORENER FISCH (aufgetaut)	Tiefgefrorener gebratener Tintenfisch	b-1	350g	AF-(Grill 60% + Umluft 240°C)	16'00"	Verwenden Sie die spezielle Crisp-Pfanne auf der oberen Grillplatte
	Tiefgekühlter Tintenfisch	b-2	250g		16'00"	
	Tiefgekühlte panierte Garnelen	b-3	350g		16'00"	
	Gegrillte tiefgekühlte Fischfilets	b-4	450g		14'00"	
	Garnelen	b-5	250g		18'00"	
AF06 FRISCHER FISCH	Ganzer Fisch	b-1	800g	AF-(Grill 60% + Umluft 240°C)	16'00"	Verwenden Sie eine spezielle Crisp-Pfanne auf einer höheren Grillplatte
AF07 PANIERTER FISCH	Panierte Fischfilets	b-1	400g	AF-(Grill 60% + Umluft 240°C)	9'00"	Verwenden Sie die untere Grillplatte
		b-2	600g		11'00"	
		b-3	800g		13'00"	
AF08 POMMES FRITES	Pommes frites	b-1	350g	AF-(Grill 60% + Umluft 240°C)	16'00"	Verwenden Sie ein höheres Rost

KATEGORIE	PROGRAMM	DISPLAY	GEWICHT	LEISTUNG	ZEIT	ZUSÄTZLICHE ANMERKUNG
AF09 TIEFGEFRORENE POMMES FRITES	Tiefgekühlte Pommes frites	b-1	300g	Grill 100% + Umluft 240°C / Grill 60% + Umluft 240°C	10'00" / 6'00"	Verwenden Sie die spezielle Crisp-Pfanne auf der oberen Grillplatte
		b-2	500g		12'00" / 7'00"	
AF10 TIEFGEFRORENE KARTOFFELN	Tiefgekühlte Kartoffelkroketten	b-1	350g	AF-(Grill 60% + Umluft 240°C)	16'00"	Verwenden Sie die spezielle Crisp-Pfanne auf der oberen Grillplatte
	Tiefgekühlte Kartoffelecken	b-2	450g		16'00"	
		b-3	650g		19'00"	
AF11 GEMÜSE	Gemüse	b-1	200g	AF-(Grill 60% + Umluft 240°C)	16'00"	Verwenden Sie die spezielle Crisp-Pfanne auf der oberen Grillplatte
	Tiefgekühltes Gemüse Schnitzel	b-2	350g		16'00"	
		b-3	600g		22'00"	
AF12 QUICHE & KUCHEN	Quiche & Kuchen	b-1	650g	AF-(Grill 60% + Umluft 240°C)	18'00"	Verwenden Sie die spezielle Crisp-Pfanne auf der oberen Grillplatte
		b-2	850g		20'00"	
AF13 TIEFGEFRORENE DELIKATESSEN	Tiefgefrorene Zwiebelringe	b-1	250g	AF-(Grill 60% + Umluft 240°C)	16'00"	Verwenden Sie die spezielle Crisp-Pfanne auf der oberen Grillplatte
	Tiefgefrorene Zwiebelringe	b-2	350g		16'00"	
	Tiefgefrorene Käsesticks	b-3	300g		14'00"	
AF14 FRÜHLINGSROLLEN	Frühlingsrollen	b-1	300g	AF-(Grill 60% + Umluft 240°C)	18'00"	Verwenden Sie die spezielle Crisp-Pfanne auf der oberen Grillplatte
AF15 BAKING	Flan & Muffins	b-1	300g	AF-(Grill 60% + Umluft 240°C)	10'00"	Verwenden Sie die untere Grillplatte
		b-2	450g		11'00"	
		b-3	600g		12'00"	

17. Knusprig grillen

Für das knusprige Grillen müssen Sie die Art des Lebensmittels auswählen und bestätigen. Bitte beachten Sie die folgende Tabelle.

- Drücken Sie im Standby-Modus zweimal "   " woraufhin auf dem Display "CP01" angezeigt wird.
- Drücken Sie "  +30s ", um zu bestätigen.
- Drehen Sie den Knopf, um das gewünschte Menü auszuwählen. Es stehen 10 Programme für knuspriges Grillen zur Verfügung.
- Drücken Sie "  +30s ", um das Menü zu bestätigen.

(5) Drehen Sie den Knopf, um das Gewicht der Lebensmittel einzustellen.

(6) Drücken Sie "  ", um das Menü zu bestätigen.

Programme für knuspriges Grillen

KATEGORIE	PROGRAMM	DISPLAY	GEWICHT	LEISTUNG	ZEIT	ZUSÄTZLICHE ANMERKUNG
CP01 EIER	Omelette	b-1	300g (4 Eier – für 2 Personen)	MW (P100-8s)+GRILL (21s)+ UMLUFT (21s)	5'00"	
		b-2	600g (8 Eier – für 4 Personen)		7'30"	
	Rührei	b-3	300g (4 Eier – für 2 Personen)		6'00"	
	Cocotte Eier	b-4	4 Cocottes (4 Eier + Gewürze)		8'00"	
CP02 KARTOFFELN	Bratkartoffeln	b-1	650g	MW (P100-8s)+GRILL (21s)+ UMLUFT (21s)	18'00"	
	Kartoffelecken	b-2	650g		25'00"	
CP03 HÜHNCHEN	Hähnchenbrust	b-1	500g	MW (P100-8s) + GRILL (21s) + UMLUFT (21s)	23'00"	
	Hähnchenschenkel	b-2	750g		26'00"	
	Hähnchenkeulen	b-3	1000g		30'00"	
	Ganzes Hähnchen – halbiert	b-4	1200g		35'00"	
	Cordon bleu	b-5	300g		8'	
		b-6	600g		12'	
		b-7	900g		15'	
CP04 MEAT	Rindfleisch – Roastbeef	b-1	600g	MW (P100-8s) + GRILL (21s) + UMLUFT (21s)	21'00"	
		b-2	900g		25'00"	

KATEGORIE	PROGRAMM	DISPLAY	GEWICHT	LEISTUNG	ZEIT	ZUSÄTZLICHE ANMERKUNG
CP05 BRATFISCH	Fischfilets – Dorade	b-1	300g	MW (P100-8s)+GRILL (21s)+ UMLUFT (21s)	5'00"	
	Fischfilets – Dorade	b-2	600g		9'00"	
	Fischfilets – Lachs	b-3	300g		6'30"	
	Fischspieße (Lachs, Schwertfisch)	b-4	650g		8'00"	
CP06 PIZZA	Hausgemachte Pizza	b-1	400g	AF-(Grill 60%+Umluft 240°C)	15'00"	
		b-2	600g		18'00"	
		b-3	800g		20'00"	
CP07 TIEFGEFRORENE PIZZA	Tiefgefrorene Pizza (Dünn)	b-1	200g	AF-(Grill 60%+Umluft 240°C)	9'00"	Verwenden Sie ein höheres Rost
		b-2	300g		10'00"	
		b-3	400g		11'00"	
CP08 FOCACCIA	Hausgemachte Focaccia	b-1	450g	AF-(Grill 60%+Umluft 240°C)	16'00"	Verwenden Sie die untere Grillplatte
		b-2	600g		18'00"	
CP09 GEFÜLLTE FOCACCIA	Focaccia mit Schinken und Käse	b-1	750g	AF-(Grill 60%+Umluft 240°C)	19'00"	Verwenden Sie die untere Grillplatte
CP10 BREAD	Weißbrot	b-1	600g	AF-(Grill 60%+Umluft 240°C)	20'00"	Verwenden Sie die untere Grillplatte
	Vollkornbrot	b-2	750g		20'00"	
	Sodabrot	b-3	750g		22'00"	

18. Teig

- Drücken Sie im Standby-Modus einma "  ", woraufhin auf dem Display " L-01 " angezeigt wird.
- Drücken Sie wiederholt "  " oder drehen Sie den Knopf, um das gewünschte Menü auszuwählen. Es stehen 5 Teigprogramme zur Verfügung.
- Drücken Sie "  +30s ", um das Menü zu bestätigen.

Teigmenü

PROGRAMM	DISPLAY	GEWICHT	LEISTUNG	ZEIT
Teig gehen lassen	L-01	400g	90W	10'
Joghurt	L-02	500g	270W	6'
Trocknen	L-03	200g	270W	8'
Sous Vide-Garen	L-04	600g	270W	25'
Langsamgaren	L-05	800g	360W	30'

19. Dampf

- Drücken Sie im Standby-Modus einmal "  ", woraufhin auf dem Display " S-01 " angezeigt wird.
- Drücken Sie wiederholt "  " oder drehen Sie den Knopf, um das gewünschte Menü auszuwählen.
Es stehen 5 Dampfprogramme zur Verfügung.
- Drücken Sie "  ", um das Menü zu bestätigen.
- Drücken Sie wiederholt "  " oder drehen Sie den Knopf, um das Gewicht der Lebensmittel einzustellen.
- Drücken Sie "  ", um mit dem Garen zu beginnen.

Dampfprogramme

KATEGORIE	PROGRAMM	DISPLAY	GEWICHT	LEISTUNG	ZEIT	ZUSÄTZLICHE ANMERKUNG
S-01 GEMÜSE	Gemüse	b-1	250g	720W	13'00"	100 ml Wasser
	Gemüse	b-2	500g	720W	16'00"	100 ml Wasser
S-02 GEMÜSE	Kartoffeln	b-1	250g	720W	15'00"	100 ml Wasser - 2 bis 3 cm große Würfel
	Kartoffeln	b-2	500g	720W	18'00"	100 ml Wasser - 2 bis 3 cm große Würfel

KATEGORIE	PROGRAMM	DISPLAY	GEWICHT	LEISTUNG	ZEIT	ZUSÄTZLICHE ANMERKUNG
S-03 FISCHFILETS	Fischfilets	b-1	150g	720W	9'00"	100 ml Wasser
	Fischfilets	b-2	300g	720W	10'00"	100 ml Wasser
	Fischfilets	b-3	600g	720W	12'00"	150 ml Wasser
S-04 FISCH	Tintenfische/ Tintenfische	b-1	500g	720W	14'00"	100 ml Wasser
S-05 HÜHNCHEN	Hähnchenbrust	b-1	300g	720W	15'00"	100 ml Wasser
	Hähnchenbrust	b-2	600g	720W	18'00"	100 ml Wasser

Die Liste der Lebensmittel, die **nicht** im Dampfgarer zubereitet werden können, finden Sie auf der letzten Seite der Bedienungsanleitung. Bitte lesen Sie diese sorgfältig durch, bevor Sie den Dampfgarer verwenden.

20. Sensor-Garen

Mit Sensor-Garen können Sie viele Ihrer Lieblingsspeisen zubereiten, ohne Garzeiten und Leistungsstufen auswählen zu müssen.

- (1) Drücken Sie im Standby-Modus einmal "  ", woraufhin auf dem Display "H-0 1" angezeigt wird.
- (2) Drücken Sie wiederholt "  " oder drehen Sie den Knopf, um das gewünschte Menü auszuwählen. Es stehen 8 Sensor Gar-Programme zur Verfügung.
- (3) Drücken Sie "  ", woraufhin das Programm mit der Messung beginnt, während die Mikrowelle in Betrieb ist.
- (4) Wenn die Messung abgeschlossen ist, ertönt ein Signalton und die berechnete Garzeit beginnt herunterzuzählen.

Hinweise:

- (1) Öffnen Sie während des Messvorgangs nicht die Tür, da sonst das Programm abgebrochen wird.
- (2) Sobald die berechnete Garzeit angezeigt wird, können Sie die Tür öffnen, um die Speisen umzurühren, zu wenden oder neu anzuordnen. Drücken Sie "  ", um den Vorgang fortzusetzen.

PROGRAMM	DISPLAY
Sensor-Aufwärmen	H -01
Tiefgefrorene Pizza	H-02
Fisch	H-03
Fleisch	H -04
Frisches Gemüse	H-05
Tiefgekühltes Gemüse	H-06
Kartoffel	H-07
Tiefgefrorene Hauptspeise	H-08

Pflege und Reinigung

Ziehen Sie unbedingt den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose.

- Reinigen Sie den Garraum nach dem Gebrauch mit einem leicht feuchten Tuch.
- Reinigen Sie das Zubehör wie gewohnt mit Seifenwasser.
- Der Türrahmen, die Dichtung und angrenzende Teile müssen bei Verschmutzung sorgfältig mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Tür keine aggressiven Scheuermittel oder scharfen Metallschaber, da diese die Oberfläche zerkratzen und zum Zerschlagen der Scheibe führen können.

Umweltschutz und Entsorgung

FEHLERBEHEBUNG

Normal	
Mikrowelle stört den Fernsehempfang	Der Radio- und Fernsehempfang kann durch den Betrieb der Mikrowelle gestört werden. Die Störung ähnelt einer Störung durch kleine Elektrogeräte wie Mixer, Staubsauger und Ventilatoren. Das ist normal.
Schwaches Licht im Inneren	Bei der Zubereitung von Speisen mit geringer Mikrowellenleistung kann das Licht im Innenraum schwächer werden. Das ist normal.
Dampfansammlung an der Tür, heiße Luft aus den Lüftungsöffnungen	Während des Garvorgangs kann Dampf aus den Speisen austreten. Der größte Teil entweicht durch die Lüftungsöffnungen. Ein Teil kann sich jedoch an kühlen Stellen wie der Mikrowellentür ansammeln. Das ist normal.
Die Mikrowelle wurde versehentlich ohne Speisen gestartet.	Es ist verboten, das Gerät ohne Speisen zu betreiben. Dies ist sehr gefährlich.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Mikrowelle lässt sich nicht starten.	(1) Das Netzkabel ist nicht fest eingesteckt.	Ziehen Sie den Stecker heraus. Stecken Sie ihn nach 10 Sekunden wieder ein
	(2) Die Sicherung ist durchgebrannt oder der Fi-Schutzschalter hat ausgelöst.	Ersetzen Sie die Sicherung oder setzen Sie den Fi-Schutzschalter zurück (Lassen Sie das Gerät von einem Fachmann unseres Unternehmens reparieren)
	(3) Problem mit der Steckdose.	Testen Sie die Steckdose mit anderen Elektrogeräten.
Die Mikrowelle heizt nicht.	(4) Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Tür richtig.
E- 1 ERR_ ZEROLOSS	Verlust des Nulldurchgangssignals	Überprüfen Sie das elektrifizierte Drahtgeflecht oder tauschen Sie die Leiterplatte aus. Dies sollte von einem erfahrenen Kundendiensttechniker durchgeführt werden

E-2 ERR_TEMPOPEN	Temperatursensor defekt oder locker	Überprüfen Sie die Verbindung zwischen Leiterplatte und Temperatursensor oder tauschen Sie den Temperatursensor aus Diese Arbeit sollte von einem erfahrenen Kundendiensttechniker durchgeführt werden
E-3 ERR_TEMPSHORT	Temperatursensor defekt oder locker	Überprüfen Sie die Verbindung zwischen Leiterplatte und Temperatursensor oder tauschen Sie den Temperatursensor aus Diese Arbeit sollte von einem erfahrenen Kundendiensttechniker durchgeführt werden
E-4 ERR_SENSOROPEN	Fehlerhafter oder lockerer Feuchtigkeitssensor	Überprüfen Sie die Verbindung zwischen der Leiterplatte und dem Feuchtigkeitssensor oder tauschen Sie den Feuchtigkeitssensor aus Diese Arbeit sollte von einem erfahrenen Kundendiensttechniker durchgeführt werden
E-5 ERR_SENSORSHORT	Fehlerhafter oder lockerer Feuchtigkeitssensor	Überprüfen Sie die Verbindung zwischen der Leiterplatte und dem Feuchtigkeitssensor oder tauschen Sie den Feuchtigkeitssensor aus Diese Arbeit sollte von einem erfahrenen Kundendiensttechniker durchgeführt werden
E-9 ERR_EEPROM	EEPROM-Fehler	Tauschen Sie die Leiterplatte aus Diese Arbeit sollte von einem erfahrenen Kundendiensttechniker durchgeführt werden
E-A ERR_INVERTER_E1	Anormales Wechselrichtersignal	Überprüfen Sie die Verbindung zwischen Leiterplatte und Wechselrichter oder tauschen Sie den Wechselrichter aus Diese Arbeit sollte von einem erfahrenen Kundendiensttechniker durchgeführt werden

E-BERR_INVERTER_E5	Anormales Wechselrichtersignal	Überprüfen Sie die Verbindung zwischen Leiterplatte und Wechselrichter oder tauschen Sie den Wechselrichter aus. Diese Arbeit sollte von einem erfahrenen Kundendiensttechniker durchgeführt werden.
E-CERR_INVERTER_E6	Anormales Wechselrichtersignal	Überprüfen Sie die Verbindung zwischen Leiterplatte und Wechselrichter oder tauschen Sie den Wechselrichter aus. Diese Arbeit sollte von einem erfahrenen Kundendiensttechniker durchgeführt werden.
E-DERR_INVERTER_E8	Anormales Wechselrichtersignal	Überprüfen Sie die Verbindung zwischen Leiterplatte und Wechselrichter oder tauschen Sie den Wechselrichter aus. Diese Arbeit sollte von einem erfahrenen Kundendiensttechniker durchgeführt werden.



Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Elektro- und Elektronik-Altgeräte enthalten sowohl umweltschädliche Stoffe (die sich negativ auf die Umwelt auswirken können) als auch Grundstoffe (die wiederverwendet werden können). Es ist wichtig, dass Elektro-

und Elektronikaltgeräte einer speziellen Behandlung unterzogen werden, um die Schadstoffe ordnungsgemäß zu entfernen und zu entsorgen und alle Materialien zurückzugewinnen. Einzelpersonen können eine wichtige Rolle dabei spielen, dass Elektro- und Elektronikaltgeräte nicht zu einem Umweltproblem werden. Dazu ist es wichtig, einige grundlegende Regeln zu befolgen:

- Elektro- und Elektronikaltgeräte dürfen nicht als Hausmüll entsorgt werden;
- Elektro- und Elektronikaltgeräte sollten zu speziellen Sammelstellen gebracht werden, die von der Gemeinde oder einem zugelassenen Unternehmen betrieben werden.

In vielen Ländern gibt es für große Elektro- und Elektronikaltgeräte möglicherweise eine Abholung von zu Hause.

Wenn Sie ein neues Gerät kaufen, können Sie das alte Gerät beim Verkäufer zurückgeben, der es einmalig kostenlos annehmen muss, sofern das Gerät vom gleichen Typ ist und die gleichen Funktionen hat wie das gekaufte Gerät.

DAMPFGARER

Die Liste der Lebensmittel, die **nicht** im Dampfgarer zubereitet werden können, finden Sie auf der letzten Seite der Bedienungsanleitung. Bitte lesen Sie diese sorgfältig durch, bevor Sie den Dampfgarer verwenden.

Mit dem Dampfgarer können Sie Mahlzeiten in der Mikrowelle mit Dampf zubereiten. Die Mikrowelle bringt das Wasser zum Kochen, der aufsteigende Dampf umgibt die Lebensmittel und gart sie. Die Lebensmittel behalten ihre typische Form und ihren Geschmack.

Sicherheitshinweise

Zu Ihrer Sicherheit 

Vor dem ersten Gebrauch waschen.
Minimale und maximale Temperatur:
-20 °C / + 120 °C

Der Dampfgarer wird während des Garvorgangs sehr heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr. Verwenden Sie niemals Alkohol. Es besteht Explosionsgefahr!

Öffnen Sie den Dampfgarer nach dem Garen vorsichtig.

Es kann heißer Dampf austreten. Verbrennungsgefahr

Das im Dampfgarer verbleibende Wasser ist kochend heiß.

Verbrennungsgefahr

URSACHEN FÜR SCHÄDEN

Verwenden Sie den Dampfgarer nur im Mikrowellenmodus, da er sonst beschädigt werden kann.

Verwenden Sie den Dampfgarer niemals ohne Wasser, da dies zu Schäden an der Mikrowelle und am Dampfgarer führen kann.

Verwenden Sie den Dampfgarer niemals in einem zu kleinen Garraum, da dies zu Funkenbildung und Schäden an der Mikrowelle führen kann.

Verwenden Sie niemals einen beschädigten Dampfgarer.

Wenn der Kunststoffring auf der perforierten Edelstahl-Garbehälter fehlt oder die Dampfgarerplatte verformt ist, kann es zu Funkenbildung kommen. Dadurch wird die Mikrowelle beschädigt.



Dater

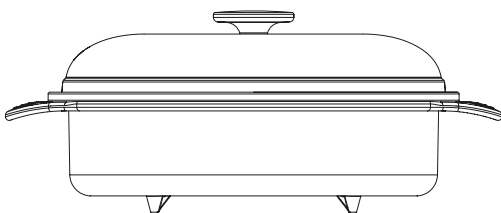
DE 36

Gebrauchsanweisung

Der Dampfgarer wurde speziell für Mikrowellen entwickelt.

Der Abstand zwischen dem Dampfgarer und den Seitenwänden, der Oberseite der Mikrowelle und der Tür des Garraums muss mindestens 1 cm betragen.

1. Füllen Sie das untere Tablett mit Wasser.
2. Legen Sie das perforierte Tablett auf das untere Tablett.
3. Legen Sie die Speisen in das perforierte Garfach.
4. Setzen Sie den Deckel auf den Dampfgarer und stellen Sie den Dampfgarer in die Mikrowelle.
Stellen Sie den Dampfgarer immer in die Mitte des Garraums.
5. Stellen Sie die Mikrowelle ein



Wasserinhalt

Die Wassermenge hängt von der Garzeit ab.

Lassen Sie das Wasser während des Garvorgangs nicht vollständig verdampfen. Fügen Sie bei Bedarf Wasser hinzu.

Nach dem Dampfgaren

Während des Garvorgangs entweicht Dampf aus dem Dampfgarer.

Dieser kondensiert im Garraum. Wenn das Gerät abgekühlt ist, wischen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch aus.

Liste der Lebensmittel, die nicht im Dampfgerät gegart werden dürfen:

- 1) Konservierte Früchte (Marmelade und ähnliche Produkte – ganze Früchte oder in Stücken oder in Form von Mehl oder Pulver) in einer öligen Flüssigkeit;
- 2) In einer öligen Flüssigkeit konserviertes Gemüse;
- 3) Tierische und pflanzliche Fette und Öle, naturbelassen oder verarbeitet (einschließlich Kakaobutter, Schmalz und geschmolzene Butter);
- 4) Margarine, Butter und andere Fette, die aus Wasser-in-Öl-Emulsionen bestehen;
- 5) Fleisch- und Fischkonserven und Halbkonserven in einer öligen Flüssigkeit;
- 6) Vollmilch, teilweise dehydriert, teilweise oder vollständig entrahmt;
- 7) Fermentierte Milch, wie Buttermilchjoghurt und ähnliche Produkte;
- 8) Saure Sahne und Sahne
- 9) Saucen, die Öl und Wasser in zwei Schichten enthalten;