

Bauknecht

Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de utilização

Instrucciones para el uso

MHC 8812



Οδηγίες Χρήσης

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за употреба



Návod k použití

Návod na použitie

Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по эксплуатации



AUFSTELLUNG



VOR DER MONTAGE DES GERÄTES



VERGEWISSEN SIE sich vor der Installation, dass die Backröhre leer ist.

KONTROLLIEREN SIE das Gerät auf mögliche Transportschäden, bevor Sie mit der Installation beginnen.

ÜBERPRÜFEN SIE, ob das Zubehör und alle Teile komplett vorhanden sind.



DAS GERÄT IST NUR FÜR DEN EINBAU über einem Elektro- oder Gasherd bestimmt! Der Abstand zwischen dem Herdrand und der Unterseite dieses Gerätes muss bei Elektroherden mindestens 460 mm und bei Gasherden mindestens 650 mm betragen.

WENDEN SIE SICH HINSICHTLICH DES MINDESTABSTANDS in den folgenden Fällen unbedingt an den Hersteller:

Elektrogeräte:

- ❧ Der Herd besitzt mehr als 4 Kochstellen.
- ❧ Die Nennleistung der beiden hinteren Kochstellen beträgt mehr als 2 kW pro Kochfeld.
- ❧ Die Nennleistung der beiden vorderen Kochstellen beträgt mehr als 1,5 kW pro Kochfeld.

Gasgeräte:

- ❧ Der Gasbrenner entwickelt eine Brennerleistung von mehr als 3,2 kW pro Brenner.
- ❧ Die Gesamtleistung des Herds übersteigt 10 kW.

ABLUFTBETRIEB:

DER FLANSCH HAT EINE Öffnung mit $\varnothing$ 120 mm, so dass Abluftleitungen mit $\varnothing$ 120 mm angeschlossen werden können.



FÜR DIE ABLUFTFÜHRUNG DARF KEIN Abzug eingesetzt werden, der bereits als Abluftkanal anderer Kochschwaden oder der Verbrennungsprodukte offener Flammen verwendet wird.

FALLS SIE DAS GERÄT AN EINEN UNBENUTZTEN Abluft- oder Rauchgasabzug anschließen möchten, sollten Sie die Anlage vor der Installation von einer kompetenten Fachkraft kontrollieren lassen.

WENN DIE HERDABZUGSHAUBE ZUSAMMEN MIT ANDEREN GERÄTEN VERWENDET wird, die Raumluft verbrauchen (z.B. Gas-, Dieselöl- oder Kohlegeräte, Heißwassergeräte, Boiler) denken Sie daran, dass die Haube Luft aus dem Raum absaugt, die daher für die Verbrennung unzureichend sein kann.

ABZUGSHAUBEN UND ANDERE GERÄTE, DIE EINEN ABLUFTKANAL ERFORDERN, können gefahrlos nur dann gemeinsam betrieben werden, wenn in dem Raum ein maximaler Unterdruck von 0,04 mbar herrscht, der die Rückführung der Rauchabgase verhindert.

Das ist nur möglich, wenn die Verbrennungsluft durch nicht schließende Öffnungen wie Türen, Fenster, Maueröffnung für Frischluftzufuhr oder Abluftableitung oder andere technische Vorrichtungen wie Wechselsperren u.a. Einrichtungen nach außen befördert wird. Rufen Sie bei Zweifeln einen Fachmann.

HINWEIS: Schließen Sie für optimale Geräteleistungen die Küchenfenster während des Lüfterbetriebs. Anderenfalls erhalten Sie keinen Unterdruck in der Küche. In einem anliegenden Raum sollte jedoch ein Fenster geöffnet werden.

BENUTZEN SIE für die Abluftkanäle biegsame korrosionsbeständige Aluminium- oder Blechrohre.



VERWENDEN SIE KEINE BRENNBAREN KUNSTSTOFFROHRE. Halten Sie die Abluftkanäle so kurz wie möglich.

VERLEGEN SIE DIE ROHRE NICHT RECHTWINKLIG. Sie müssen immer mit einem Bogen verlegt und mit einem schräg ansteigenden Winkel an den Abzugsschacht angeschlossen werden. Der Rohrdurchmesser darf sich nicht nach oben verjüngen.

KLEINE ROHRDURCHMESSER verringern die Lüfterleistung.

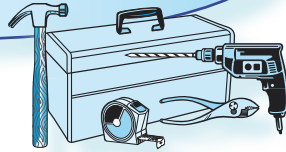
AUFSTELLUNG

UMLUFTBETRIEB

DIE ABZUGSHAUBE wird im Umluftbetrieb verwendet, wenn keine Abzugsanlage vorhanden oder kein Mauerdurchbruch möglich ist. Für den Umluftbetrieb muss das optionale Kohlefilter zum Absaugen der Kochschwaden installiert werden.

DIE UMLUFTHAUBE MIT KOHLEFILTER IST absolut ungefährlich.

BEFOLGEN SIE DIE MITGELIEFERTER, separate Installationsanleitung des Geräts.



VOR DEM ANSCHLIESSEN



VERGEWISSEN SIE SICH, DASS DIE SPANNUNG auf dem Typenschild der Netzspannung in Ihrem Haus entspricht.

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

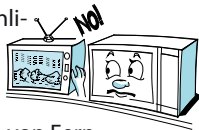
VERGEWISSEN SIE SICH, DASS DAS GERÄT NICHT BESCHÄDIGT IST. Kontrollieren Sie, dass die Tür dicht mit dem Rahmen abschließt. Entfernen Sie alle Gegenstände aus dem Gerät und reinigen Sie die Innenflächen mit einem weichen, feuchten Tuch.



NEHMEN SIE DAS GERÄT NICHT IN BETRIEB, wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt ist, das Gerät nicht einwandfrei funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Tauchen Sie das Stromkabel oder den Stecker nicht in Wasser. Halten Sie das Kabel von heißen Flächen fern. Stromschlag, Brand oder sonstige Gefährdungen können sonst die Folge sein.

NACH DEM ANSCHLIESSEN

DAS GERÄT KANN NUR IN BETRIEB GENOMMEN WERDEN, wenn die Tür richtig (fest anliegend) geschlossen ist. Um Empfangsstörungen zu vermeiden, stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Fernseh- oder Radiogeräten bzw. Antennen auf.



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

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



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



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



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



BENUTZEN SIE DAS MIKROWELLENGERÄT NICHT ZUM TROCKNEN VON TEXTILIEN, PAPIER, GEWÜRZEN, KRÄUTERN, HOLZ, BLUMEN, FRÜCHTEN ODER ANDEREN BRENNBAREN STOFFEN.



ES BESTEHT BRANDGEFAHR.

WENN MATERIAL INNERHALB ODER AUSSERHALB DES GARRAUMS ZU BRENNEN ANFÄNGT ODER SICH RAUCH BILDET, halten Sie die Gerätetür geschlossen und schalten Sie das Gerät aus. Ziehen Sie den Netzstecker oder drehen Sie die Sicherung im Schaltkasten heraus.



GAREN SIE DIE SPEISEN NICHT LÄNGER ALS NOTIG. Es besteht Brandgefahr.



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



VERWENDEN SIE KEINE ÄTZENDEN CHEMIKALIEN ODER DÄMPFE in diesem Gerät. Dieser Gerätetyp wurde speziell zum Aufwärmen oder Garen von Lebensmitteln entwickelt. Er eignet sich nicht für industrielle Zwecke oder Laborzwecke.



BEREITEN SIE KEINE "FLAMBIERTEN" GERICHTE unter der Abzugshaube zu!



BENUTZEN SIE NIE OFFENE FLAMMEN unter der Dunstabzugshaube. Ungeschützte Flammen sind gefährlich für die Filter und können Brand verursachen.



LASSEN SIE DIE PFANNE BEIM BRATEN nicht unbeaufsichtigt. Das Bratöl kann Feuer fangen. Es besteht Brandgefahr!



KINDER DÜRFEN das Mikrowellengerät nur dann ohne Aufsicht Erwachsener benutzen, wenn sie ausreichend eingewiesen wurden und sichergestellt ist, dass sie sich der Gefahren eines unsachgemäßen Gebrauchs bewusst sind.

Ohne Aufsicht darf das Gerät nicht von kleinen Kindern oder gebrechlichen Personen benutzt werden. Kinder sollten sorgsam beaufsichtigt werden, so dass sie nicht dem Gerät spielen können.

Wenn das Gerät einen Kombinationsmodus besitzt, dürfen Kinder das Gerät wegen der entstehenden hohen Temperaturen nur unter Aufsicht Erwachsener benutzen.



SPEISEN ODER FLÜSSIGKEITEN IM GERÄT NICHT IN LUFTDICHT VERSCHLOSSENEN BEHÄLTERN ERHITZEN.

DER DRUCK IM BEHÄLTER NIMMT ZU. DAS KANN BEIM ÖFFNEN

DES BEHÄLTERS ZU VERLETZUNGEN ODER ZU EINER EXPLOSION FÜHREN.



DIE TÜRDICHTUNG UND DER BEREICH UM DIE TÜRDICHTUNG müssen regelmäßig auf Beschädigungen überprüft werden. Nehmen Sie bei einer Beschädigung das Gerät erst wieder in Betrieb, nachdem es von einem qualifizierten Kundendiensttechniker repariert wurde.



EIN SCHADHAFTER FILTER muss ersetzt werden. Benutzen Sie die Abzugshaube nie ohne Filter. Eine solche Anwendung ist bestimmungsfremd.

EIER

BENUTZEN SIE DIE MIKROWELLENFUNKTION NICHT ZUM GAREN ODER AUFWÄRMEN GANZER EIER mit oder ohne Schale, da diese auch nach Beenden des Gar- oder Aufwärmvorgangs explodieren können.



Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden oder Feuer der Abzugshaube, die durch Missachtung der vorgenannten Anweisungen verursacht sind.



VORSICHTSMASSNAHMEN



ALLGEMEINES

DAS GERÄT IST AUSSCHLIESSLICH FÜR DIE VERWENDUNG IM HAUSHALT BESTIMMT!

DIE MIKROWELLENFUNKTION sollte niemals ohne Speisen im Garraum eingeschaltet werden. Andernfalls kann es zu Schäden am Gerät kommen.

WENN SIE SICH MIT DEM GERÄT VERTRAUT MACHEN WOLLEN, stellen Sie ein Glas Wasser in den Garraum. Das Wasser absorbiert die Energie der Mikrowellen, sodass der Herd nicht beschädigt wird.

VERWENDEN SIE DEN GARRAUM nicht als Ablage.

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



FRITTIEREN

BENUTZEN SIE DAS GERÄT NICHT ZUM FRITTIEREN, DA DIE ÖLTEMPERATUR NICHT KONTROLLIERT WERDEN KANN.



VERWENDEN SIE IMMER TOPFLAPPEN ODER OFENHANDSCHUHE, wenn Sie nach dem Garen Behälter, Geräteteile und Schalen anfassen. Es besteht Verbrennungsgefahr.

FLÜSSIGKEITEN

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



Um dies zu vermeiden, ergreifen Sie folgende Vorsichtsmaßnahmen:

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

ACHTUNG

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

BABYNAHRUNG IN GLÄSERN ODER GETRÄNKE IN BABYFLASCHEN müssen

nach dem Erwärmen immer umgerührt und auf die richtige Temperatur überprüft werden. Dadurch wird eine gleichmäßige Wärmeverteilung sichergestellt und das Risiko des Verbrühens oder Verbrennens vermieden.



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



ZUBEHÖR



ALLGEMEINES

EINE REIHE von Zubehörteilen werden auf dem Markt angeboten. Prüfen Sie vor dem Kauf, ob sie für das Mikrowellengerät geeignet sind.

PRÜFEN SIE VOR DEM GAREN, ob das Zubehör feuerfest und durchlässig für Mikrowellen ist.



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

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

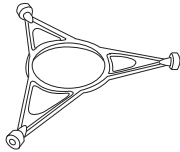
KOMMEN SOLCHE TEILE beim Betrieb des Gerätes mit den Innenwänden des Garraums in Berührung, können Funken entstehen und kann das Gerät beschädigt werden.

PRÜFEN SIE VOR DEM EINSCHALTEN DES GERÄTES stets, ob sich der Drehteller ungehindert drehen kann. Wenn sich der Drehteller nicht frei dreht, verwenden Sie ein kleineres Gefäß.

AUSSTATTUNG

DREHTELLERAUFLAGE

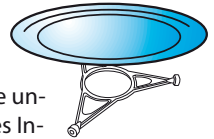
DIE DREHTELLERAUFLAGE muss sich immer unter dem Glasdrehteller befinden. Legen Sie keine anderen Gegenstände auf die Drehtellerauflage.



- ☞ Setzen Sie die Drehtellerauflage in das Gerät ein.

GLASDREHTELLER

VERWENDEN SIE DEN GLASDREHTELLER bei allen Gerätefunktionen. Er fängt heruntertropfende Flüssigkeiten und Speiseteilchen auf, sodass eine unnötige Verschmutzung des Innenraums vermieden wird.



- ☞ Setzen Sie den Glasdrehteller auf die Drehtellerauflage.

OPTIONAL

KOHLEFILTER

DER KOHLEFILTER reinigt wirksam die Kochschwaden im Küchenbereich.

DER FILTER IST NICHT WASCHBAR UND MUSS IN REGELMÄSSIGEN ABSTÄNDEN ersetzt werden; Sie können den Filter bei Ihrem Fachhändler erwerben.



DIESE SICHERHEITSFUNKTION SCHALTET SICH EINE MINUTE, NACHDEM das Gerät in den Wartezustand versetzt worden ist, automatisch ein. (Das Gerät befindet sich im "Wartezustand", wenn die 24-Stunden-Uhr angezeigt wird, oder, falls die Uhr nicht eingestellt wurde, wenn das Display dunkel ist).



DIE SICHERHEITSVERRIEGELUNG WIRD ERST DANN FREIGEgeben, wenn die Tür geöffnet oder geschlossen wird, z. B. wenn Speisen in die Mikrowelle gestellt werden. Andernfalls zeigt das Display die Meldung "door".

door

UNTERBRECHUNG ODER ABRUCH DES GARVORGANGS

UNTERBRECHEN DES GARVORGANGS:

DAS GAREN KANN DURCH ÖFFNEN

DER GERÄTETÜR unterbrochen werden, um die Speisen zu kontrollieren, zu wenden oder umzurühren. Die Einstellungen werden 10 Minuten lang beibehalten.



FORTSETZEN DES GARVORGANGS:

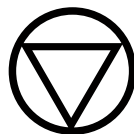
DIE TÜR SCHLIESSEN und die Starttaste EINMAL drücken. Der Garvorgang wird an der Stelle fortgesetzt, an der er unterbrochen wurde.

DURCH ZWEIMALIGES Drücken der Starttaste wird die Garzeit um weitere 30 Sekunden verlängert.

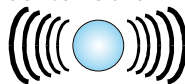


ABBRECHEN DES GARVORGANGS:

NEHMEN SIE DIE SPEISEN HERAUS, schließen Sie die Gerätetür und drücken die Stopptaste.



EIN PIEPTON zeigt nach Ablauf der Garzeit 10 Minuten lang einmal pro Minute das Ende der Garzeit an. Um den Piepton abzuschalten, drücken Sie die Stopptaste oder öffnen Sie die Gerätetür.



HINWEIS: Das Gerät speichert die Einstellungen nur für 30 Sekunden, wenn die Tür nach Beendigung des Garvorgangs geöffnet und anschließend wieder geschlossen wird.



NACH BEENDEN EINER FUNKTION kühlt das Gerät selbsttätig ab. Das ist normal. Nach diesem Vorgang schaltet sich das Gerät automatisch ab.

ABKÜHLEN

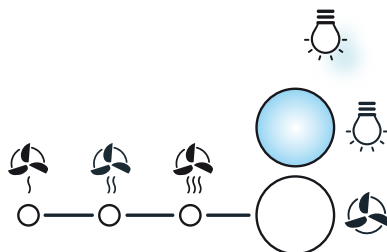


DER ABKÜHLVORGANG kann ohne Schaden für das Gerät durch Öffnen der Tür unterbrochen werden.



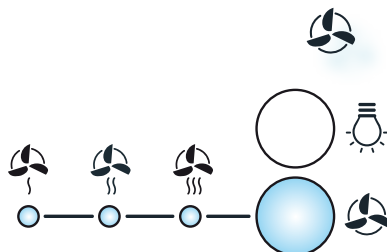
BELEUCHTUNG

DIE ABZUGSHAUBE HAT EINE BELEUCHTUNGSFUNKTION. Drücken Sie den Lichtschalter zum Einschalten der Beleuchtung.



LÜFTER

DIE ABZUGSHAUBE HAT EINE LÜFTERFUNKTION. Drücken Sie wiederholt die Lüftertaste, um den Lüfter einzuschalten oder die Lüfterdrehzahl zu wählen. Der Lüfter startet immer mit der Mindestdrehzahl. Mehrmaliges Drücken erhöht die Lüfterdrehzahl. Nach Erreichen der Höchstdrehzahl schaltet der nächste Tastendruck den Lüfter ab.



MINDESTDREHZAHL



MITTLERE DREHZAHL



HÖCHSTDREHZAHL



ZEITSCHALTUHR



MIT DER ZEITSCHALTUHR kann z. B. die genaue Zeit zum Kochen von Eiern oder Nudeln oder zum Gehenlassen von Teig eingestellt werden.

NACH ABLAUF DER EINGESTELLTEN ZEIT ertönt ein akustisches Signal.

- 1 DRÜCKEN SIE DIE TASTEN +/-**, um die gewünschte Zeitdauer einzustellen.
- 2 DRÜCKEN SIE MEHRMALS DEN NETZSCHALTER**, bis die Leistungsstufe 0 W eingestellt ist.
- 3 DRÜCKEN SIE DIE STARTTASTE.**

ZUM ABSCHALTEN DER ZEITSCHALTUHR vor dem Ablauf der eingestellten Zeit drücken Sie die Stopp-Taste.





UHR



BEIM EINSTELLEN DER UHR die Tür offen lassen. Dadurch haben Sie 5 Minuten Zeit, um die Uhr einzustellen. Andernfalls muss jeder Schritt innerhalb von 30 Sekunden ausgeführt werden.

HINWEIS: Wenn das Gerät zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen oder nach einem Stromausfall eingeschaltet wird, bleibt das Display dunkel. Wenn die Uhr nicht eingestellt wird, bleibt das Display dunkel, bis die Garzeit eingestellt wird.

- 1 **DRÜCKEN SIE DIE STOPPTASTE** (3 Sekunden), bis die linke (Stunden-) Ziffer blinkt.
- 2 **MIT DEN TASTEN + / -** die Stunden einstellen.
- 3 **DRÜCKEN SIE DIE STARTTASTE.** (Die beiden rechten Ziffern (Minutenanzeige) blinken).
- 4 **MIT DEN TASTEN +/-** DIE Minuten einstellen.
- 5 **ERNEUT DIE STARTTASTE DRÜCKEN.**

DIE UHR IST NUN EINGESTELLT und in Betrieb.





GAREN UND AUFWÄRMEN MIT MIKROWELLEN



BENUTZEN SIE DIESE FUNKTION zur normalen Zubereitung und zum Aufwärmen von Speisen wie Gemüse, Fisch, Kartoffeln und Fleisch.

- 1 **STELLEN SIE MIT DEN TASTEN +/- DIE GEWÜNSCHTE GARZEIT EIN.**
- 2 **DRÜCKEN SIE MEHRMALS DEN NETZSCHALTER, UM DIE LEISTUNGSSTUFE EINZUSTELLEN.**
- 3 **DRÜCKEN SIE DIE STARTTASTE.**

WÄHREND DES GARVORGANGS:

DIE GARZEIT KANN PROBLEMLOS durch Drücken der Starttaste in 30-Sekunden-Schritten verlängert werden. Mit jedem Tastendruck wird die Garzeit um 30 Sekunden verlängert. Die Garzeit lässt sich auch durch Drücken der Tasten +/- verlängern oder verkürzen.

MIT DEM NETZSCHALTER KANN auch die Leistungsstufe geändert werden. Bei der ersten Betätigung wird die aktuelle Leistungsstufe angezeigt. Die Leistungstaste mehrmals drücken, um eine andere Leistungsstufe zu wählen.



WAHL DER LEISTUNGSSTUFE

NUR MIKROWELLE	
LEISTUNG	VORGESCHLAGENE VERWENDUNG:
RAPID (750 W)	ZUM AUFWÄRMEN VON GETRÄNKEN , Wasser, klaren Suppen, Kaffee, Tee oder anderen Nahrungsmitteln mit hohem Wassergehalt. Wählen Sie eine niedrigere Leistungsstufe, falls die Speise Ei oder Sahne enthält.
500 W	SCHONENDERE ZUBEREITUNG , z. B. bei Saucen mit hohem Eiweißgehalt, Käse- und Eierspeisen, sowie zum Fertigmachen von Eintopfgerichten.
350 W	ZUM KÖCHELN VON EINTOPFGERICHTEN und zum Schmelzen von Butter.
160 W	ZUM AUFTAUEN . Zum Anwärmen von Butter und Käse.



SCHNELLSTARTFUNKTION



DIESE FUNKTION DIENt zum schnellen Aufwärmen von Speisen und Getränken mit hohem Wassergehalt wie dünnen Suppen, Kaffee oder Tee.

DIE SCHNELLSTARTTASTE DRÜCKEN, um automatisch mit der vollen Mikrowellenleistung und einer Garzeit von 30 Sekunden zu beginnen. Mit jedem weiteren Tastendruck wird die Zeit um 30 Sekunden verlängert. Die Garzeit lässt sich auch durch Drücken der Tasten +/- verlängern bzw. verkürzen, wenn das Gerät bereits in Betrieb ist.

1 DRÜCKEN SIE DIE STARTTASTE.



MANUELLES AUFTAUEN



GEHEN SIE BEIM MANUELLEN AUFTAUEN ENTSPRECHEND dem Kapitel "Garen und Aufwärmen mit Mikrowellen" vor und wählen Sie die Leistungsstufe 160 W.

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

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

DIE VERPACKUNGSFORM beeinflusst ebenfalls die Auftauzeit. Speisen in flachen Verpackungen tauen schneller auf als dicke Blöcke.

TRENNEN SIE DIE SPEISESTÜCKE, sobald sie antauen. Einzelne Scheiben tauen schneller auf.

DECKEN SIE BESTIMMTE SPEISEBEREICHE (z. B. Hähnchenschenkel oder -flügel) mit kleinen Stücken Alufolie ab, sobald diese anfangen, warm zu werden.



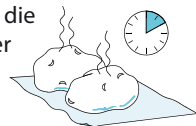
WENDEN SIE große Speisestücke nach der halben Auftauzeit.



GEKOCHE SPEISEN, EINTOPF UND FLEISCH-sossen tauen besser auf, wenn sie während des Auftauprozesses umgerührt werden.

DIE AUFTAUZEIT sollte lieber etwas geringer bemessen und der Auftauprozess während der Verweilzeit im Herd abgeschlossen werden.

EINE VERWEILZEIT NACH DEM AUFTAUEN ERGIBT IMMER EIN BESSERES ERGEBNIS, da sich die Wärme gleichmäßiger in der Speise verteilen kann.



BENUTZEN SIE DIESE FUNKTION NUR ZUM AUFTAUEN VON FLEISCH, FISCH UND GEFLÜGEL. Für andere Nahrungsmittel wie Brot und Obst entsprechend dem Kapitel "Garen und Aufwärmen mit Mikrowellen" verfahren und zum Auftauen die Leistungsstufe 160 W wählen.

DIE SCHNELLAUPTAUFUNCTION sollte nur für Speisen mit einem Nettogewicht von 100 bis 2000 g verwendet werden.

- 1 **DRÜCKEN SIE DIE TASTE RAPID DEFROST.**
- 2 **MIT DEN TASTEN +/- DAS NAHRUNGSMITTELGEWICHT EINSTELLEN.**
- 3 **DRÜCKEN SIE DIE STARTTASTE.**



NACH DER HALFTE DES AUPTAU VORGANGS stoppt das Gerät und zeigt die Meldung *GARGUT WENDEN* an.

- ↺ Öffnen Sie die Tür.
- ↺ Wenden Sie das Gargut.
- ↺ Schließen Sie die Tür und nehmen Sie das Gerät durch Drücken der Starttaste wieder in Betrieb.

HINWEIS: Das Gerät startet automatisch wieder nach 2 Minuten, wenn die Speisen nicht gewendet werden. Das Auftauen dauert in diesem Fall länger.

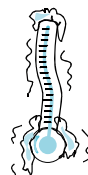
DIESE FUNKTION ERFORDERT DIE EINGABE DES Nettogewichtes der Speisen.

WENN DAS GEWICHT NICHT DEM EMPFOHLENEN WERT ENTSPRICHT: Folgen Sie den Anweisungen unter "Garen & Aufwärmen mit Mikrowellen" und wählen Sie 160 W zum Auftauen.



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

WENN DIE SPEISEN KÄLTER als die Tiefkühltemperatur (-18 °C) sind, wählen Sie ein höheres Gewicht.



LEBENSMITTEL	MENGE	TIPPS
FLEISCH	100 G BIS 2 KG	Hackfleisch, Koteletts, Steaks oder Braten.
GEFLÜGEL	100 G BIS 2 KG	Ganze Hähnchen, Hähnchenstücke oder Hähnchenfilets.
FISCH	100 G BIS 2 KG	Ganze Fische, Steaks oder Filets.

BEI LEBENSMITTELN, DIE NICHT IN DER TABELLE enthalten sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, verfahren Sie entsprechend dem Kapitel "Garen und Aufwärmen mit der Mikrowellen" und wählen Sie zum Auftauen 160 W.

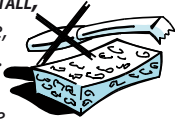
WARTUNG UND PFLEGE

DAS GERÄT MUSS IM NORMALFALL nur gereinigt werden.

WIRD DAS GERÄT NICHT SAUBER GEHALTEN, kann dies zur Abnutzung der Oberfläche führen. Dies wiederum verringert die Lebensdauer des Geräts und führt u. U. zu gefährlichen Situationen und Brandgefahr.

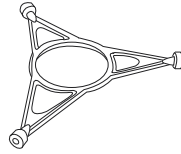


KEINE TOPFREINIGER AUS METALL, SCHEUERMITTEL, Stahlwolle, grobe Waschlappen usw. zum Reinigen benutzen, die die Bedienblende und die Innen- und Außenwände beschädigen können. Benutzen Sie zum Reinigen einen Schwamm und ein mildes Reinigungsmittel oder ein Papiertuch und Glasreinigerspray. Sprühen Sie den Glasreiniger auf ein Papiertuch. **SPRÜHEN SIE NIEMALS direkt in das Gerät.**

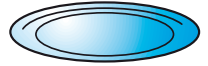


SPÜLMASCHINENFESTES ZUBEHÖR:

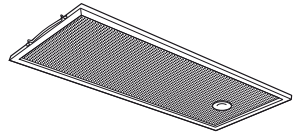
DREHTELLERAUFLAGE.



GLASDREHTELLER.



FETTFILTER



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



DAS MIKROWELLENGERÄT darf nur mit eingesetztem Drehteller verwendet werden.

VERWENDEN SIE NUR MILDE REINIGUNGSMITTEL, Wasser und ein weiches Wischtuch zum Reinigen der Innenwände sowie der Innen- und Außen-seite der Gerätetür.



FETTSPRITZER oder Speisereste dürfen sich nicht an der Tür festsetzen.

BEI HARTNÄCKIGER VERSCHMUTZUNG EMPFIEHLT ES SICH, ein Glas Wasser 2 bis 3 Minuten lang im Garraum zu erhitzen. Der Dampf weicht den Schmutz auf.



VERWENDEN SIE ZUR REINIGUNG DES GERÄTES KEINE Dampfreiniger.

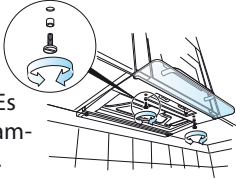
UNANGENEHME GERÜCHE IM GARRAUM lassen sich beseitigen, wenn Sie ein Glas Wasser mit Zitronensaft auf den Drehteller stellen und das Wasser einige Minuten lang kochen lassen.

WARTUNG UND PFLEGE

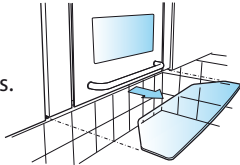
ERSETZEN DER LAMPEN

1 ZIEHEN SIE den Netzstecker des Gerätes.

2 SCHRAUBEN SIE die Befestigungsschrauben des Glasbords aus. (Es dient auch als Lampenabdeckung).



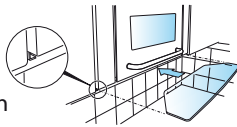
3 ZIEHEN SIE das Glasbord heraus.



4 ERSETZEN SIE die schadhafte Lampe durch eine neue mit gleicher Leistung.



5 BRINGEN SIE DAS Glasbord wieder an und ziehen Sie die Schrauben fest.

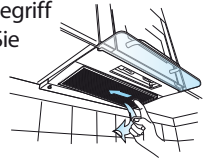


BEVOR SIE DEN Kundendienst rufen, weil die Lampen nicht aufleuchten, kontrollieren Sie, dass die Lampe fest eingedreht ist.

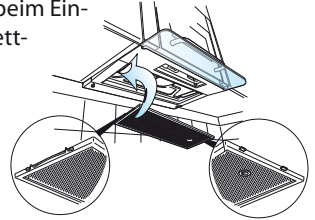
FETTFILTER

DAS FETTFILTER hält das Fett der Kochschwaden zurück und muss regelmäßig gereinigt werden. Häufige Reinigung verbessert die Filterleistung. Das Fettfilter besteht aus mehreren Schichten gezogenem Aluminium. Waschen Sie den Filter einmal monatlich in heißem Seifenwasser oder im Geschirrspüler (60°C). Ziehen Sie den Griff nach unten, um den Filter aus der Einbaulage freizusetzen.

1 DRÜCKEN SIE den Auslösegriff zur Seite und senken Sie den Fettfilter ab.



2 FÜHREN SIE beim Einbau des Fettfilters die Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.



ERST EINMAL SELBST PRÜFEN

FALLS DAS GERÄT NICHT EINWANDFREI FUNKTIONIERT, überprüfen Sie zunächst folgende Punkte, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden:

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

AUF DIESE WEISE können überflüssige Anfahrten des Kundendiensttechnikers vermieden werden, die für Sie mit Kosten verbunden sind. Wenn Sie den Kundendiensttechniker anfordern, geben Sie die Seriennummer und Typenbezeichnung des Gerätes an (siehe Aufkleber). Weitere Hinweise finden Sie im Garantieheft.



DAS NETZKABEL darf nur gegen ein Originalkabel ausgetauscht werden, das über unseren Kundendienst bezogen werden kann. Der Austausch des Netzkabels darf nur durch den Kundendienst erfolgen.



REPARATUREN AM GERÄT DÜRFEN NUR VON EINEM QUALIFIZIERTEN KUNDENDIENSTTECHNIKER VORGENOMMEN WERDEN.

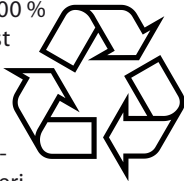
Laien bringen sich durch Reparaturversuche in Gefahr, bei denen die zum Schutz vor Mikrowellenstrahlung am Gerät angebrachten Abdeckungen oder Gehäuseteile entfernt werden müssen.

ENTFERNEN SIE KEINE GERÄTEABDECKUNGEN.



HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

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



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

Auf dem Produkt oder der beiliegenden Produktdokumentation ist ein Symbol abgebildet, das angibt, dass dieses Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf. Übergeben Sie daher das alte Gerät den zuständigen Sammelstellen für die Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Geräten.



DIE ENTSORGUNG des Gerätes muss in Übereinstimmung mit den geltenden, lokalen Umweltschutzbestimmungen für die Müllentsorgung erfolgen.

WENDEN SIE SICH FÜR WEITERE INFORMATIONEN HINSICHTLICH ENTSORGUNG, Wiederverwertung und Recycling des Gerätes an die zuständigen lokalen Behörden, an die städtische Müllabfuhr oder an Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät erworben haben.

MACHEN SIE DAS GERÄT VOR DEM ENTSORGEN durch Abschneiden des Netzkabels unbrauchbar.

DATEN FÜR LEISTUNGSPRÜFUNGEN

GEMÄSS IEC 60705.

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

Test	Menge	Ungefähre Dauer	Leistungsstufe	Behälter/Gefäß
Vanillecreme	750 g	10 Min.	750 W	Pyrex 3.220
Biskuitkuchen	475 g	6 Min.	750 W	Pyrex 3.827
Hackbraten	900 g	15 Min.	750 W	Pyrex 3.838
Fleisch auftauen	500 g	3 Min.	Schnellauftauen	Glasdrehteller

TECHNISCHE DATEN

NETZSPANNUNG	230 V/50 Hz
EINGANGSNENNLEISTUNG	1500 W
SICHERUNG	10 A (GB 13 A)
AUSGANGSLEISTUNG MW	750 W
BELEUCHTUNG	2 x 25 W
FLANSCHÖFFNUNG	Ø120 MM
AUSSENABMESSUNGEN (H x B x T)	583 x 598 x 320 MM
INNENABMESSUNGEN (H x B x T)	187 x 370 x 290 MM



4 6 1 9 - 6 9 4 - 7 3 1 5 1

