

# Amica

**AMMB44E2GCI X-TYPE / TKI 44 AXX / EBC 841 600 E**  
**AMMB44E2GCB X-TYPE / TKI 44 BXB / EBC 841 600 S**  
**AMMB44E2GCW X-TYPE / TKI 44 CXW**  
**EBC 841 610 E**

---

## SEHR GEEHRTE DAMEN UND HERREN!

Das Gerät von Amica ist eine Verbindung einer außergewöhnlich leichten Bedienung und einer ausgezeichneten Leistungsfähigkeit. Jedes Gerät wurde gründlich auf dessen Sicherheit und Funktionalitäten überprüft, bevor es das Produktionswerk verlassen hat.

**Bevor das Gerät in Betrieb genommen wird, lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam durch.**

Im Folgenden finden Sie Erläuterungen der Symbole, die wir in der Bedienungsanleitung verwenden:



Wichtige Informationen zur Sicherheit des Benutzers und zum ordnungsmäßigen Gebrauch des Gerätes.



Informationen und nützliche Tipps zum Gebrauch.



Gefahren durch falschen Umgang mit dem Gerät und Hinweise für Maßnahmen, die nur durch einen Fachmann, z.B. durch den Servicetechniker des Herstellers, ergriffen werden dürfen.



Informationen zum Umweltschutz.



Verbot für die Ausführung bestimmter Maßnahmen durch den Benutzer.

## INHALTSVERZEICHNIS

|                                                                  |    |
|------------------------------------------------------------------|----|
| TECHNISCHE DATEN                                                 | 2  |
| SICHERHEITSHINWEISE                                              | 3  |
| WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE                                     | 4  |
| ENTSORGUNG / VERSCHROTTUNG VON ALTGERÄTEN                        | 9  |
| INSTALLATION DES SCHUTZKREISES                                   | 9  |
| GESCHIRR                                                         | 10 |
| EINSTELLUNGEN DER MIKROWELLE                                     | 12 |
| INSTALLATION DES DREHTELLERS                                     | 12 |
| MONTAGEANLEITUNG                                                 | 13 |
| BEDIENUNG                                                        | 14 |
| BESEITIGUNG VON FEHLERN                                          | 22 |
| REINIGUNG                                                        | 22 |
| GARANTIE, NACHVERKAUF-SERVICE                                    | 23 |
| PRAKTISCHE HINWEISE                                              | 24 |
| MONTAGE DES FÜR DEN EINBAU IM KÜCHENSCHRANK VORGESEHENEN GERÄTES | 26 |

## TECHNISCHE DATEN

|                                                         |                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                         | AMMB44E2GCI X-TYPE / TKI 44 AXX / EBC 841 600 E<br>AMMB44E2GCB X-TYPE / TKI 44 BXB / EBC 841 600 S<br>AMMB44E2GCW X-TYPE / TKI 44 CXW<br>EBC 841 610 E |
| Modell                                                  |                                                                                                                                                        |
| Stromversorgung                                         | 230V~ / 50Hz                                                                                                                                           |
| Arbeitsfrequenz [MHz]                                   | 2450                                                                                                                                                   |
| Lautstärke [dB(A) re 1pW]                               | 63                                                                                                                                                     |
| Stromaufnahme [W]                                       | 3350                                                                                                                                                   |
| Ausgangsnennleistung der Mikrowelle [W]                 | 900                                                                                                                                                    |
| Ausgangsnennleistung des Grills [W]                     | 1750                                                                                                                                                   |
| Garraum [l]                                             | 44                                                                                                                                                     |
| Durchmesser des Drehtellers [mm]                        | 360                                                                                                                                                    |
| Außenmaße (HxBxT) [mm]                                  | 455,5 x 595 x 568,5                                                                                                                                    |
| Das Gerät ist für den Einbau im Küchenschrank geeignet. | √                                                                                                                                                      |



Das Gerät ist ausschließlich für den Einsatz im Haushalt bestimmt.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen vorzunehmen, die die Gerätefunktion nicht beeinträchtigen.



Die Abbildungen in dieser Bedienungsanleitung dienen nur der Orientierung. Volle Ausstattung des Gerätes ist in dem entsprechenden Kapitel enthalten.



ZUR VERMEIDUNG DER EXPOSITION GEGENÜBER EINER ÜBERMÄSSIGEN WIRKUNG DER MIKROWELLENENERGIE



Versuchen Sie nicht, diese Mikrowelle mit geöffneter Tür zu betreiben, weil Sie sich einer schädlichen Wirkung der Mikrowellenenergie aussetzen können. Es ist wichtig, die Sicherheitsverriegelungen nicht auszuschalten oder ihre Funktion zu beeinträchtigen.



Stellen Sie keine Gegenstände zwischen die Frontseite des Gerätes und die Tür und halten Sie die Oberflächen der Dichtungen frei von Schmutz und Resten der Reinigungsmittel.



Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es beschädigt ist. Es ist besonders wichtig, dass die Tür richtig schließt und keine Schäden aufweist:

- 1 an der Tür (Dellen, Risse)
- 2 an den Scharnieren und Schlössern (gebrochen, geplatzt oder locker)
- 3 an den Türdichtungen und abdichtenden Oberflächen.



Alle Einstellungen, Wartungen und Reparaturen sollten ausschließlich durch entsprechend qualifiziertes Servicepersonal des Herstellers erfolgen. Insbesondere gilt dies für Arbeiten, die mit dem Abnehmen der Abdeckung, die den Benutzer gegen Mikrowellenstrahlung schützt, verbunden sind.



Halten Sie das Gerät und das Netzkabel von Kindern unter acht Jahren fern.



Die Mikrowelle sollte im Küchenschrank nicht platziert werden.\*



**WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden bei Gebrauch heiß. Vermeiden Sie die Berührung heißer Teile. Die Kinder unter acht Jahren sollten vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn sie stehen unter Aufsicht eines Erwachsenen;



Reinigen Sie das Gerät nicht mit Dampf.



Die Oberflächen des Küchenschanks können während des Betriebs heiß werden;

\* gilt für Geräte, die an den Einbau im Küchenschrank nicht angepasst sind.

**SORGFÄLTIG DURCHLESEN UND FÜR DIE ZUKUNFT AUFBEWAHREN.**



Zur Verringerung der Brandgefahr, der Verletzung von Menschen oder der Exposition gegenüber einer übermäßigen Wirkung der Mikrowellenenergie beim Betrieb des Gerätes sind die nachstehenden grundlegenden Sicherheitshinweise zu beachten.



Lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.



Zur Verringerung der Brandgefahr im Garraum ist eine strikte Aufsicht erforderlich.



Benutzen Sie dieses Gerät nur bestimmungsgemäß im Sinne dieser Bedienungsanleitung. Verwenden Sie im Gerät keine korrodierenden Chemikalien. Die Mikrowelle wurde speziell zum Erwärmen oder Kochen von Lebensmitteln entwickelt. Das Gerät ist für die Verwendung in der Industrie oder in den Labors nicht bestimmt.



**WARNUNG:** Wenn Sie das Gerät im Kombibetrieb betreiben, darf es aufgrund der erzeugten hohen Temperatur von den Kindern nur unter Aufsicht von Erwachsenen genutzt werden\*;



**WARNUNG:** Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen nicht in dicht verschlossenen Behältern erwärmt werden, denn es besteht die Explosionsgefahr;



**WARNUNG:** Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Unkenntnis verwendet werden, wenn sie in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sie die mit ihm verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung des Gerätes dürfen von Kindern nicht erfolgen, es sei denn, dass sie das 8. Lebensjahr vollendet haben und von einer zuständigen Person beaufsichtigt wurden.



Verwenden Sie nur solches Geschirr, das für den Einsatz in der Mikrowelle geeignet ist;



Beim Erhitzen von Lebensmitteln in Behältern aus Kunststoffen oder Papier ist der Betrieb der Mikrowelle wegen der Möglichkeit der Entzündung der Behälter zu kontrollieren;

\* Gilt nur für Geräte mit Grill-Funktion



Sollte Rauch und/oder Feuer bemerkt werden, schalten Sie das Gerät aus oder trennen Sie es von der Stromnetz und lassen Sie die Tür geschlossen, bis die Flammen gedämpft sind;

Beim Erwärmen von Getränken kann es in der Mikrowelle zum Siedeverzug kommen, daher ist im Umgang mit dem Behälter Vorsicht geboten;



Die Einzelheiten zur Reinigung der Türdichtungen und der anliegenden Bereiche entnehmen Sie dem entsprechenden Kapitel dieser Bedienungsanleitung.



Reinigen Sie die Mikrowelle regelmäßig und entfernen Sie alle eingetrockneten Speisereste.



Sollte die Erhaltung der Mikrowelle in sauberem Zustand vernachlässigt werden, kann dies zu Schäden der Oberfläche führen, was wiederum die Beständigkeit des Gerätes beeinträchtigen und gefährliche Situationen verursachen kann.



**Hinweis!** Sollte das nicht trennbare Netzanschlusskabel beschädigt werden, sollte dieses beim Hersteller oder in einer Fachwerkstatt durch eine qualifizierte Person zur Vermeidung der Gefahr neu besorgt werden.



Bevor die Mikrowelle genutzt wird, sollte der Grill durchgeheizt werden (beim Durchheizen kann durch die Lüftungsgitter in der Mikrowelle Rauch entweichen)\*:

- Raumbelüftung einschalten oder Fenster öffnen,
- Mikrowelle in leerem Zustand für ca. 3 Minuten auf Grillmodus stellen und den Grill durchheizen, ohne dabei Lebensmittel zu erwärmen.



Das Gerät soll auf einem ebenen Untergrund stehen.



Der Drehteller und der Drehring sollen sich beim Betrieb der Mikrowelle im Garraum befinden. Legen Sie die Speisen direkt auf den Drehteller und gehen Sie vorsichtig damit um, um Beschädigungen zu vermeiden.



Inkorrektes Verwenden des Bräunungsgeschirrs kann durch Entstehen hoher Temperatur zum Zerspringen des Drehrings führen.



Verwenden Sie zum Garen in der Mikrowelle nur Garbeutel in entsprechender Größe.

\* Gilt nur für Geräte mit Grill-Funktion

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

DE



Die Mikrowelle verfügt über ein paar eingebaute Sicherheitsschalter zum Schutz gegen die Strahlung, während die Tür geöffnet ist. Greifen Sie in die Schalter nicht ein.



Benutzen Sie die Mikrowelle in leerem Zustand nicht. Das Einschalten der Mikrowelle ohne Speise oder mit Speise mit einem geringen Wassergehalt kann zum Brand, Verkohlen, Funkenbildung und zu Schäden der Innenschicht des Garraums führen.



Bereiten Sie Speisen nicht direkt auf dem Drehteller zu. Durch übermäßiges lokales Erwärmen kann der Drehteller zerspringen.



Erwärmen Sie in der Mikrowelle keine Flaschen mit Säuglingsnahrung oder Speisen für Säuglinge. Die Speisen können nicht gleichmäßig erwärmt werden, so dass Verbrennungsgefahr besteht.



Verwenden Sie keine Behälter mit einem engen Hals wie z.B. Sirupflaschen.



Verwenden Sie zum Braten in der Mikrowelle kein Fett oder tiefes Geschirr.



Von der Herstellung von Konserven ist abzuraten, da keine gleichmäßige Erhitzung der Lebensmittel im Glas gewährleistet wird.




Benutzen Sie das Gerät nicht zu kommerziellen Zwecken. Die Mikrowelle ist vorgesehen für den Gebrauch zu Hause oder in solchen Objekten wie\*: Firmenküchen; kleine Küchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, für die Nutzung durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen, in Wohngebäuden auf dem Lande und in Beherbergungsbetrieben\*;




Um den Siedeverzug heißer Flüssigkeiten und die Verbrennungsgefahr zu vermeiden, rühren Sie die Flüssigkeiten um, bevor Sie den Behälter in die Mikrowelle legen, und dann erneut mitten in der Garzeit. Lassen Sie die Lebensmittel nach dem Ende der Garzeit kurz ruhen und rühren Sie dann nochmals gründlich um.





Um das Verbrennen durch übermäßiges Garen zu vermeiden, vergessen Sie die Lebensmittel in der Mikrowelle nicht.


 Wenn Sie das Gerät im Kombibetrieb betreiben, kann es aufgrund der erzeugten hohen Temperatur von den Kindern nur unter Aufsicht von Erwachsenen genutzt werden.\*


 Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) bedient werden, die unter geistigen oder körperlichen Behinderungen leiden oder die nicht über ausreichende Erfahrungen in der Bedienung solcher Geräte verfügen. Eine Ausnahme kann gemacht werden, wenn solche Personen unter Aufsicht eines Verantwortlichen mit dem Gerät arbeiten und/oder gründlich in die Bedienung eingewiesen wurden. Es ist dafür zu sorgen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.


 Überhitzen Sie die Gerichte nicht.


 Benutzen Sie die Mikrowelle nicht als eine Ablagefläche. Bewahren Sie in der Mikrowelle keine brennbaren Gegenstände wie Brot, Kekse, Papiererzeugnisse, usw. auf. Sollte der Blitz das Stromnetz treffen, schaltet sich die Mikrowelle automatisch aus.

 Entfernen Sie Metallverschlüsse oder Metallgriffe von Papier- und Plastikbehältern, bevor Sie diese in die Mikrowelle hineinlegen.

 Die Mikrowelle muss geerdet sein. Schließen Sie die Mikrowelle nur an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose mit einer einwandfreien Schutzleitung an. Siehe: "Installation des Schutzkreises"

 Einige Produkte, z.B. ganze Eier (gekocht oder/und roh), Wasser mit Öl oder Fett, dicht verschlossene Behälter oder Gläser sind wegen Explosionsgefahr für den Einsatz in der Mikrowelle nicht geeignet.

 Der Betrieb der Mikrowelle sollte unter ständiger Aufsicht von Erwachsenen erfolgen. Man soll vermeiden, dass die Kinder Zugang zu Steuerungselementen haben oder mit dem Gerät spielen.














 Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Steuerungsleiste oder der Stecker beschädigt sind, wenn die Mikrowelle nicht richtig funktioniert, beschädigt oder heruntergefallen ist.

 Achten Sie darauf, dass die Lüftungsschlitze nicht verschlossen oder blockiert sind.

\* Gilt nur für Geräte mit Grill-Funktion

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

DE

-  Lagern und verwenden Sie die Mikrowelle nicht im Freien.
-  Verwenden Sie die Mikrowelle nicht nah am Wasser, an der Spüle, in feuchten Räumen oder an einem Schwimmbecken.
-  Vermeiden Sie Situationen, in denen das Netzkabel oder der Stecker mit Wasser in Berührung kommen.
-  Vermeiden Sie den Kontakt des Netzkabels mit Wärmequellen.
-  Vermeiden Sie, dass das Netzkabel am Tisch oder Arbeitsblatt herunterhängt.
-  Das Gerät muss zusammen mit dem montierten Zierahmen genutzt werden.\*
-  Nach dem Betrieb der Mikrowelle ist die Innenfläche des Garraums heiß.
-  Prüfen das Gerät und dessen Netzkabel auf eventuelle Schäden. Sollten irgendwelche Schäden festgestellt werden, darf die Mikrowelle nicht benutzt werden.
-  Wird das Gerät nicht sauber gehalten, kann dessen Oberfläche beeinträchtigt werden, wodurch die Lebensdauer des Gerätes verkürzt und gefährliche Situationen entstehen können.
-  Das Gerät ist für die Bedienung mit einer externen Uhr oder mit einem getrennten Fernsteuerungssystem nicht bestimmt.
-  Beim Betrieb wird das Gerät sehr warm. Mit dem Gerät sollte man sehr vorsichtig umgehen und die Heizelemente im Inneren der Mikrowelle nicht berühren.\*\*
-  Die Oberfläche des Küchenschrankes kann warm werden\*.
-  Der Stecker muss leicht zugänglich sein, damit das Gerät ans Stromnetz angeschlossen werden kann.
-  Es darf nur das Bratenthermometer, das mit dem Gerät geliefert wird, eingesetzt werden.\*\*\*

\* gilt für die Einbaugeräte





## AUSPACKEN



Das Gerät wird gegen Transportschäden geschützt. Nach dem Auspacken sind die Verpackungsmaterialien so zu entsorgen, dass dadurch kein Risiko für die Umwelt entsteht. Alle Materialien, die zur Verpackung verwendet werden, sind umweltverträglich, können hundertprozentig

wiederverwertet werden und sind mit entsprechendem Symbol gekennzeichnet.

Hinweis! Die Verpackungsmaterialien (Polyethylenbeutel, Styroporstücke usw.) sind beim Auspacken außer Kinderreichweite zu halten.



## RÜCKNAHME AUS DEM BETRIEB



Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, in der Gebrauchsanweisung oder auf der Verpackung weist darauf hin.

Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt.

Informationen über die nächstgelegene Sammelstelle elektrischer Altgeräte erhalten Sie in Ihrer Gemeindeverwaltung.

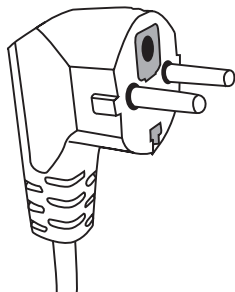
# INSTALLATION DES SCHUTZKREISES

## GEFAHR

Bei der Berührung besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags - bestimmte interne Elemente können zu ernsthaften Verletzungen oder Tod führen. Das Gerät darf nicht demontiert werden.

## WARNUNG

Gefahr eines elektrischen Schlags. Ein inkorrekter Umgang mit der Erdung kann einen elektrischen Schlag verursachen. Bevor das Gerät ordnungsgemäß installiert und geerdet wird, stecken Sie den Stecker nicht in die Steckdose.



Das Gerät muss geerdet werden. Bei einem Kurzschluss verringert die Erdung die Gefahr eines elektrischen Schlags, indem die Ableitung von Strom gewährleistet wird. Das Gerät ist mit einem Netzkabel mit Erdungsleitung mit einem entsprechenden Stecker ausgestattet. Der Stecker soll in eine ordnungsgemäß installierte und geerdete Steckdose gesteckt werden.

Sollten Sie die Hinweise zur Erdung nicht ganz verstanden haben oder Bedenken haben, ob das Gerät ordnungsgemäß geerdet ist, setzen Sie sich mit einem qualifizierten Elektriker oder Servicetechniker in Verbindung.

Muss eine Verlängerungsschnur eingesetzt werden, so darf nur eine dreidriges Verlängerungsschnur mit einer Steckdose mit Erdung zum Einsatz kommen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, oder Verletzungen, die aufs Anschließen der Mikrowelle ans Stromnetz ohne Schutzkreis oder mit einem mangelhaften Schutzkreis zurückzuführen sind.

Das Gerät ist mit einem kurzen Netzkabel ausgestattet, um das Risiko der Verwicklung oder des Stolperns zu reduzieren.

Bei der Nutzung einer Verlängerungsschnur:

- Die gekennzeichneten Nennwerte der Verlängerungsschnur müssen mindestens so groß wie die des Gerätes sein.
- Die Verlängerungsschnur soll eine dreidriges Schnur mit Erdung sein.
- Eine lange Verlängerungsschnur sollte so verlegt werden, dass sie am Arbeitsblatt oder Tisch nicht herunterhängt, so dass sie von den Kindern gezogen, gestreift und unwillkürlich herausgezogen werden könnte.

## WARNUNG



Verletzungsgefahr. Dicht verschlossenes Geschirr kann explodieren. Vor dem Erwärmen in der Mikrowelle müssen verschlossene Behälter geöffnet und Kunststoff-Beutel durchstochen werden.

Materialien, die in der Mikrowelle verwendet dürfen und Materialien, die zu vermeiden sind.

Manches nichtmetallisches Geschirr kann beim Einsatz in der Mikrowelle gefährlich sein. Bei Bedenken können Sie das Geschirr prüfen, indem Sie folgenderweise vorgehen:

Eignungstest:

- 1 Füllen Sie ein mikrowellengeeignetes Gefäß sowie das zu prüfende Gefäß mit einer Tasse (250 ml) kaltem Wasser.
- 2 Stellen Sie das Gerät auf maximale Leistung und kochen Sie das Wasser eine Minute lang.
- 3 Fassen Sie das Geschirr vorsichtig an. Ist das Geschirr heiß, ist es für die Mikrowelle ungeeignet.
- 4 Die Garzeit darf eine Minute nicht überschreiten.

### Materialien, die in der Mikrowelle nicht verwendet dürfen

| Art des Geschirrs                     | Bemerkungen                                                                                                                                           |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aluschale                             | Kann elektrischen Lichtbogen hervorrufen. Legen Sie das Gericht in ein für die Mikrowelle geeignetes Geschirr.                                        |
| Pappschachtel mit Metallgriff         | Kann elektrischen Lichtbogen hervorrufen. Legen Sie das Gericht in ein für die Mikrowelle geeignetes Geschirr.                                        |
| Metall oder Geschirr mit Metallrahmen | Metall schirmt das Gericht vor Mikrowellen-Energie ab. Der Metallrahmen kann elektrischen Lichtbogen hervorrufen.                                     |
| Metallverschlüsse - verdreht          | Können elektrischen Lichtbogen und Brand in der Mikrowelle hervorrufen.                                                                               |
| Papiertüten                           | Können Brand in der Mikrowelle hervorrufen.                                                                                                           |
| Plastikschaumstoff                    | Der Plastikschaumstoff kann schmelzen oder die darin befindliche Flüssigkeit verunreinigt werden, wenn dieser Stoff hoher Temperatur ausgesetzt wird. |
| Holz                                  | Das Holz trocknet aus und kann springen oder brechen, wenn es in der Mikrowelle verwendet wird.                                                       |

### Materialien, die in der Mikrowelle verwendet dürfen

| Art des Geschirrs | Bemerkungen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Alufolie          | Nur als Abdeckung. Kleine, glatte Teile dürfen zur Abdeckung dünner Fleisch- oder Geflügelstücke verwendet werden, um dadurch die Überhitzung zu vermeiden. Es kann Lichtbogen hervorgerufen werden, wenn die Alufolie zu nah an der Wand der Mikrowelle liegt. Die Folie muss mindestens 2,5 cm von den Wänden der Mikrowelle entfernt liegen. |
| Bräunungsgeschirr | Halten Sie sich an Empfehlungen des Herstellers. Der Schüsselboden soll mind. 5mm über dem Drehteller sein. Falsche Verwendung kann zum Springen des Drehtellers führen.                                                                                                                                                                        |
| Tischgeschirr     | Nur mikrowellengeeignetes Geschirr. Halten Sie sich an Empfehlungen des Herstellers. Verwenden Sie kein beschädigtes Geschirr.                                                                                                                                                                                                                  |
| Gläser            | Nehmen Sie immer den Deckel ab. Stellen Sie zum Erwärmen von Gerichten nur eine optimale Temperatur ein. Die meisten Gläser sind temperaturempfindlich und können zerbrechen.                                                                                                                                                                   |

# GESCHIRR

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Glasgeschirr                  | Verwenden Sie in der Mikrowelle nur hitzebeständiges Geschirr. Vergewissern Sie sich, dass das Geschirr keine Metallbestandteile hat. Verwenden Sie kein beschädigtes Geschirr.                                                                                                                                                                                                   |
| Garbeutel für die Mikrowelle  | Halten Sie sich an Empfehlungen des Herstellers. Mit Metallverschlüssen nicht schließen.                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Papierteller und Papierbecher | Einschneiden, damit der Dampf entweichen kann. Verwenden Sie Papiergeschirr nur für schnelles Garen/Erwärmen. Lassen Sie die Mikrowelle beim Garen nicht ohne Aufsicht.                                                                                                                                                                                                           |
| Küchentücher                  | Verwenden Sie Küchentücher beim Erwärmen nur zur Abdeckung, um das Fett aufzusaugen. Verwenden Sie Papiertücher nur für schnelles Erwärmen unter ständiger Aufsicht.                                                                                                                                                                                                              |
| Pergamentpapier               | Verwenden Sie es nur zur Abdeckung, um Spritzer zu vermeiden oder als Verpackung beim Dampfgaren.                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Kunststoffe                   | Nur mikrowellene geeignetes Geschirr. Sie müssen mit dem Etikett „für Mikrowellen geeignet“ versehen sein. Manche Kunststoffbehälter werden weich, wenn das Gericht von innen erhitzt wird. „Garbeutel“, und dicht verschlossene Kunststoffbeutel müssen eingeschnitten, perforiert oder mit einem Entlüfter nach Angaben des Herstellers auf der Verpackung ausgestattet werden. |
| Kunststoffverpackung          | Nur mikrowellene geeignetes Geschirr. Verwenden Sie es zur Abdeckung des Gerichts beim Garen, um die Feuchtigkeit zu erhalten. Vermeiden Sie Situationen, in denen die Kunststoffverpackung mit dem Gericht in Berührung kommt.                                                                                                                                                   |
| Thermometer                   | Nur mikrowellene geeignetes Geschirr. (Fleisch- und Zuckerthermometer).                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Wachspapier                   | Verwenden Sie es nur zur Abdeckung, um Spritzer zu vermeiden und die Feuchtigkeit zu erhalten.                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

| Stoff, aus dem das Geschirr hergestellt ist       | Mikrowellen | Grill     | Combi-Modus |
|---------------------------------------------------|-------------|-----------|-------------|
| Hitzebeständiges Glasgeschirr                     | JA          | JA        | JA          |
| Nicht hitzebeständiges Glasgeschirr               | NEIN        | NEIN      | NEIN        |
| Hitzebeständige Keramik                           | JA          | NEIN      | NEIN        |
| Mikrowellene geeignetes Geschirr aus Kunststoffen | JA          | NEIN      | NEIN        |
| Küchenpapier                                      | JA          | NEIN      | NEIN        |
| Metallgeschirr                                    | NEIN        | JA        | NEIN        |
| <b>Grillrost (Ausstattung der Mikrowelle)*</b>    | <b>NEIN</b> | <b>JA</b> | <b>NEIN</b> |
| Alufolie und Alubehälter                          | NEIN        | JA        | NEIN        |

\* In ausgewählten Modellen vorhanden.

# EINSTELLUNGEN DER MIKROWELLE

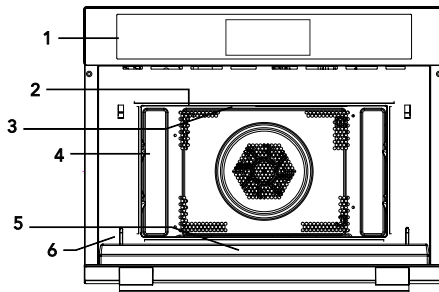
DE

## Bezeichnungen der Bestandteile der Mikrowelle

Nehmen Sie die Mikrowelle und das Zubehör aus dem Karton bzw. dem Garraum der Mikrowelle heraus. Der Lieferumfang der Mikrowelle umfasst:

|                     |    |
|---------------------|----|
| Drehteller          | 1  |
| Drehring            | 1  |
| Bedienungsanleitung | 1  |
| Grillrost           | 1* |

- 1) Bedienfeld
- 2) Grill
- 3) Beleuchtung
- 4) Führungsschienen
- 5) Türglas
- 6) System der Schutzverriegelung - Die Stromversorgung wird abgeschaltet, wenn die Tür beim Betrieb der Mikrowelle geöffnet wird.
- 7) Drehbolzen
- 8) Grillrost\*
- 9) Grillrost\*
- 10) Drehschüssel
- 11) Glasschale



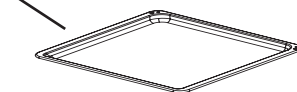
7



10

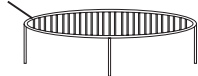


11



## INSTALLATION DES DREHTELLERS

\* 1



2



3\*\*



1 Drücken Sie nie auf den Drehteller bzw. legen Sie diesen nicht mit dem Boden nach oben.

2 Verwenden Sie beim Garen immer den Drehteller und Drehring.

3 Legen Sie alle Gerichte zum Garen oder Erwärmen immer auf den Drehteller.

4 Sollte der Drehteller zerspringen oder brechen, setzen Sie sich mit dem nächstgelegenen autorisierten Servicedienst in Verbindung.

Ausstattungs-elemente:

1. Grillrost
2. Drehschüssel
3. Drehbolzen

\* In ausgewählten Modellen vorhanden. **Achtung:** Der Grillrost, der zur Ausstattung der Mikrowelle gehört, soll nur im GRILL-Modus verwendet werden. Legen Sie den Grillrost auf den Drehteller.

\*\* Der Drehring kommt in zwei Versionen, je nach dem Modell, vor. Sie können durcheinander nicht ersetzt werden.

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und sonstige Verpackungselemente.
- Prüfen Sie die Mikrowelle auf eventuelle Schäden wie Dellen, Verschiebungen oder Risse der Tür.
- Entfernen Sie alle Schutzfolien von der Oberfläche des Küchenschrankes.
- Installieren Sie die Mikrowelle nicht, wenn diese beschädigt ist.



Entfernen Sie auf keinen Fall den hellbraunen Glimmerdeckel, der mit Schrauben im Garraum befestigt ist, um das Magnetron freizulegen.

## Installation

1. Das Gerät ist ausschließlich für den Einsatz im Haushalt bestimmt.
2. Das Gerät darf nur nach dem vorher erfolgten Einbau im Küchenschrank benutzt werden\*.
3. Die Hinweise zur Montage im Küchenschrank entnehmen Sie dem "Montageanleitung"\*.
4. Das Gerät sollte in einem Küchenschrank mit einer Breite von 60 cm und in einer Höhe von 85 cm über dem Küchenboden installiert werden\*.

Die Gerätefüße dürfen nicht abgenommen werden\*.

Die Lufteinlass- und -auslassöffnungen können Schäden der Mikrowelle verursachen. Stellen Sie das Gerät möglichst weit entfernt von Radio- und Fernsehgeräten auf. Der Betrieb der Mikrowelle kann Störungen des Radio- oder Fernsehempfangs hervorrufen.

2. Stecken Sie den Stecker des Gerätes in die Standard-Haushaltssteckdose. Achten Sie darauf, dass Spannung und Frequenz mit den auf dem Typenschild angegebenen Daten übereinstimmen.

**WARNUNG:** Installieren Sie das Gerät nicht über dem Kochfeld oder einem anderen wärmeerzeugenden Gerät. Sollte eine solche Installation erfolgen, kann dies zu Schäden und zum Verlust der Garantierechte führen.

**Die zugänglichen  
Flächen können beim  
Betrieb heiß sein.**



\* Gilt für die Einbaugeräte

## Einstellung der Uhr

Nach dem Anschließen der Mikrowelle ans Stromnetz wird das blinkende Zeichen "00:00" angezeigt und zugleich ertönt einmal ein Tonsignal.

- 1) Die Taste + oder - drücken, um die gewünschte Uhrzeit einzustellen (zwischen 00:00 und 23:59.)
- 2) Nach der Einstellung der gewünschten Uhrzeit die Taste ⌚ drücken. Die Uhr wurde eingestellt.

**Achtung:**

1) Um die Uhrzeit zu ändern, die Taste ⌚ drücken und 3 Sekunden gedrückt halten. Die angezeigte Uhrzeit erlischt und im Display blinken die Ziffern für die Einstellung der Uhrzeit.

Um die neue Uhrzeit einzugeben, die Taste + oder - drücken und die Taste ⌚ drücken, um die Einstellung zu bestätigen.

2) Bei der Einstellung der Uhrzeit + oder - drücken und gedrückt halten, um eine Änderung um 10 Minuten vorzunehmen, durch kurzes Drücken erfolgt eine Änderung um 1 Minute.).

## Garen mit Mikrowellen

1) Um die Funktion Garen mit Mikrowellen die Taste 🌀 drücken. Im Display blinkt "01:00" und erscheint das Symbol der Mikrowellen. Wird innerhalb von 10 Sekunden keine Taste gedrückt, erfolgt eine automatische Bestätigung der aktuellen Leistung.

2) Um die Leistung der Mikrowellen (von 100W bis 900W) einzustellen die Taste ◁ drücken, und anschließend + oder - drücken, um die Leistung einzustellen.

3) Um die Garzeit einzustellen, die Taste ⌚ drücken und anschließend die Garzeit mit den Tasten + oder - einstellen.

Die maximale Garzeit hängt von der eingestellten Leistung ab. Wurde die Leistung von 900W eingestellt, beträgt die maximale Zeit 30 Minuten und bei anderen Leistungen sind es 90 Minuten.

4) Um das Garen zu starten, die Taste ▷ drücken.

Tabelle mit Mikrowellenleistungen:

| Mikrowellenleistung | 100% | 80%  | 50%  | 30%  | 10%  |
|---------------------|------|------|------|------|------|
| Display             | 900W | 700W | 450W | 300W | 100W |

Die folgende Tabelle enthält Angaben zur Leistung, die gewählt werden kann, sowie zu Gerichten, die auf der jeweiligen Leistungsstufe zubereitet werden können.














## BEDIENUNG

DE

| Leistung | Gargut                                                                                                                                                                                                                 |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 900 W    | <ul style="list-style-type: none"><li>- Garen - Wasser, Aufwärmen</li><li>- Garen - Hähnchen, Fische, Gemüse</li></ul>                                                                                                 |
| 700 W    | <ul style="list-style-type: none"><li>- Aufwärmen</li><li>- Garen - Pilze, Krebstiere</li><li>- Garen - Gerichte, die Eier und Käse enthalten</li></ul>                                                                |
| 450 W    | <ul style="list-style-type: none"><li>- Garen - Reis, Suppen</li></ul>                                                                                                                                                 |
| 300 W    | <ul style="list-style-type: none"><li>- Auftauen</li><li>- Schmelzen von Schokolade und Butter</li></ul>                                                                                                               |
| 100 W    | <ul style="list-style-type: none"><li>- Auftauen von feinen/empfindlichen Gerichten</li><li>- Auftauen von Lebensmitteln mit unregelmäßigen Formen</li><li>- Weichmachen von Eis</li><li>- Aufgehen von Teig</li></ul> |














# BEDIENUNG

DE














| Funktion                                                                           |                        | Betriebsart                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Mikrowellen            |    | Mikrowellen<br>Funktion der Mikrowellen zum Garen und Auftauen von Gemüse, Kartoffeln, Reis, Fischen und Fleisch.                                                                                                                                                                     |
|    | Aufwärmen              |    | Heißluft<br>Mit der Heißluft können Gerichte auf dieselbe Art und Weise wie im konventionellen Backofen zubereitet werden. Die Funktion der Mikrowellen ist nicht eingeschaltet. Es wird empfohlen, die Mikrowelle kurz zu erwärmen, bevor das Gericht in die Mikrowelle gelegt wird. |
|                                                                                    |                        |    | Grill mit Ventilator<br>Diese Funktion dient zum gleichmäßigen Braten und zum gleichzeitigen Anbräunen des Gerichtes..                                                                                                                                                                |
|                                                                                    |                        |    | Die Funktion Unterhitze + Umluft ist für solche Gerichte wie Backen von Pizza, nassen Kuchen, Fruchtekuchen, Biskuitkuchen besonders zu empfehlen.                                                                                                                                    |
|                                                                                    |                        |    | Grill<br>Grill ist besonders für die Zubereitung dünner Fleischstücke und Fische geeignet.                                                                                                                                                                                            |
|   | Kombi-Funktion         |    | Mikrowellen + Heißluft<br>Dient zum schnellen Braten.                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                    |                        |    | Die Funktion Mikrowellen + Grill mit Ventilator ist für die Zubereitung kleiner Stücken von Fleisch, Fisch oder Gemüse mit einer gleichmäßigen Anbräunen besonders zu empfehlen.                                                                                                      |
|                                                                                    |                        |   | Die Funktion Mikrowellen + Unterhitze + Umluft ist für die Zubereitung von Gerichten, bei denen schnelles Garen und erhebliches Aufwärmen erforderlich sind, besonders zu empfehlen.                                                                                                  |
|                                                                                    |                        |  | Mikrowellen + Grill<br>Diese Funktion dient zum schnellen Garen und zum gleichzeitigen Anbräunen der Gerichte (auch Aufläufe). Gleichzeitig arbeiten die Mikrowellen und der Grill. Das Gericht wird von den Mikrowellen gegart und vom Grill angebräunt.                             |
| AUTO                                                                               | Automatische Programme | P01 - P13                                                                           | Automatische Garprogramme (13 Fertigprogramme), sie können für die Zubereitung zahlreicher Fleischsorten verwendet werden. Man soll die Art des Gerichtes und dessen Gewicht wählen.                                                                                                  |
|  | Auftauen               | d01 - d03                                                                           | Auftauen nach Gewicht (3 Fertigprogramme). Es ist das Gewicht des zum Auftauen bestimmten Gerichtes einzugeben.                                                                                                                                                                       |
















## Garen mit der Funktion Grill

- 1)  drücken, um die Aufwärmfunktion zu aktivieren, im Display leuchtet das Symbol  auf.
- 2) ,  oder  drücken, um die Betriebsart Grill zu wählen. Die Grilleistung wird auf dritter Stufe voreingestellt. Nach der Auswahl der Betriebsart Grill wird im Display das Symbol  angezeigt.
- 3)  drücken, um die gewünschte Grilleistung einstellen zu können.
- 4)  oder  drücken, um die gewünschte Grilleistung im Bereich 1-3 einzustellen.
- 5)  drücken, um die gewünschte Dauer einstellen zu können. Die voreingestellte Garzeit beträgt 10 Minuten.  oder  drücken, um die gewünschte Dauer im Bereich von 10 bis 90 Minuten zu wählen.
- 6)  drücken, um den Garvorgang zu starten.








## Garen mit der Funktion Umluft

- 1)  drücken, um die Funktion Umluft zu aktivieren, im Display leuchtet das Symbol  auf.
- 2) ,  oder  drücken, um die Betriebsart Umluft zu wählen. Die voreingestellte Temperatur beträgt 180°C. Nach der Auswahl der Betriebsart Umluft wird im Display das Symbol  angezeigt.
- 3)  drücken, um die gewünschte Temperatur einzustellen.
- 4)  oder  drücken, um die gewünschte Temperatur im Bereich 50°C bis 230°C einzustellen.
- 5)  drücken, um die gewünschte Dauer einstellen zu können. Die voreingestellte Garzeit beträgt 10 Minuten.  oder  drücken, um die gewünschte Dauer im Bereich von 10 Minuten bis 5 Stunden zu wählen.
- 6)  drücken, um den Garvorgang zu starten.










## Garen mit der Funktion Ringheizkörper mit Ventilator

- 1)  drücken, um die Aufwärmfunktion zu aktivieren, im Display leuchtet das Symbol  auf.
- 2) ,  oder  drücken, um die Betriebsart Ringheizkörper mit Ventilator zu wählen. Die voreingestellte Temperatur beträgt 180°C. Nach der Auswahl der Betriebsart Ringheizkörper mit Ventilator wird im Display das Symbol  angezeigt.
- 3)  drücken, um die gewünschte Temperatur einzustellen.
- 4)  oder  drücken, um die gewünschte Temperatur im Bereich 100°C bis 230°C einzustellen.
- 5)  drücken, um die gewünschte Dauer einstellen zu können. Die voreingestellte Garzeit beträgt 10 Minuten.  oder  drücken, um die gewünschte Dauer im Bereich von 10 Minuten bis 5 Stunden zu wählen.
- 6)  drücken, um den Garvorgang zu starten.










## Garen mit der Funktion Unterhitze mit Umluft

- 1)  drücken, um die Aufwärmfunktion zu aktivieren, im Display leuchtet das Symbol  auf.
- 2) , + oder — drücken, um die Betriebsart Unterhitze mit Umluft zu wählen. Die voreingestellte Temperatur beträgt 180°C. Nach der Auswahl der Betriebsart Unterhitze mit Umluft wird im Display das Symbol  angezeigt.
- 3)  drücken, um die gewünschte Temperatur einzustellen.
- 4) + oder — drücken, um die gewünschte Temperatur im Bereich 100°C bis 230°C einzustellen.
- 5)  drücken, um die gewünschte Dauer einstellen zu können. Die voreingestellte Garzeit beträgt 10 Minuten. + oder — drücken, um die gewünschte Dauer im Bereich von 10 Minuten bis 5 Stunden zu wählen.
- 6)  drücken, um den Garvorgang zu starten.

## Garen mit der Kombi-Funktion (Mikrowellen + Grill)

- 1)  drücken, um die Kombi-Funktion (Mikrowellen + Grill) zu aktivieren, im Display leuchten Symbole  und  auf.
- 2) , + oder — drücken, um die Kombi-Funktion (Mikrowellen + Grill) zu wählen. Die Grilleistung wird auf dritter Stufe voreingestellt. Nach der Auswahl der Betriebsart Grill wird im Display das Symbol  angezeigt.
- 3)  drücken, um die gewünschte Grilleistung einstellen zu können.
- 4) + oder — drücken, um die gewünschte Grilleistung im Bereich 1-3 einzustellen.
- 5) Um die Leistung der Mikrowellen (von 100W bis 700W) einzustellen die Taste  drücken, und anschließend + oder — drücken, um die Leistung einzustellen. Der voreingestellte Leistungswert beträgt 300W.
- 6)  drücken, um die gewünschte Dauer einstellen zu können. Die voreingestellte Garzeit beträgt 10 Minuten. + oder — drücken, um die gewünschte Dauer im Bereich von 10 bis 90 Minuten zu wählen.
- 7)  drücken, um den Garvorgang zu starten.

## Garen mit der Kombi-Funktion (Mikrowellen + Umluft)

- 1)  drücken, um die Kombi-Funktion (Mikrowellen + Umluft) zu aktivieren, im Display leuchten Symbole  und  auf.
- 2) , + oder — drücken, um die Kombi-Funktion (Mikrowellen + Umluft) zu wählen. Die Grilleistung wird auf dritter Stufe voreingestellt. Nach der Auswahl der Betriebsart Grill wird im Display das Symbol  angezeigt.
- 3) Um die Temperatur (im Bereich 50°C - 230°C) einzustellen, die Taste  drücken, anschließend + oder — drücken, um die gewünschte Temperaturstufe einzustellen.
- 4) Um die Leistung der Mikrowellen (von 100W bis 700W) einzustellen die Taste  drücken, und anschließend + oder — drücken, um die Leistung einzustellen. Der voreingestellte Leistungswert beträgt 300W.
- 5)  drücken, um die gewünschte Dauer einstellen zu können. Die voreingestellte Garzeit beträgt 10 Minuten. + oder — drücken, um die gewünschte Dauer im Bereich von 10 bis 90 Minuten zu wählen.
- 6)  drücken, um den Garvorgang zu starten.

## Garen mit der Kombi-Funktion (Mikrowellen + Ringheizkörper mit Ventilator)

- 1) drücken, um die Aufwärmfunktion zu aktivieren, im Display leuchten die Symbole und auf.
- 2) , + oder — drücken, um die Betriebsart Ringheizkörper mit Ventilator zu wählen. Die voreingestellte Temperatur beträgt 180°C. Nach der Auswahl der Betriebsart Ringheizkörper mit Ventilator wird im Display das Symbol angezeigt.
- 3) drücken, um die gewünschte Temperatur einzustellen.
- 4) + oder — drücken, um die gewünschte Temperatur im Bereich 100°C bis 230°C einzustellen.
- 5) Um die Leistung der Mikrowellen (von 100W bis 700W) einzustellen die Taste drücken, und anschließend + oder — drücken, um die Leistung einzustellen. Der voreingestellte Leistungswert beträgt 300W.
- 6) drücken, um die gewünschte Dauer einstellen zu können. Die voreingestellte Garzeit beträgt 10 Minuten. + oder — drücken, um die gewünschte Dauer im Bereich von 10 bis 90 Minuten zu wählen.
- 7) drücken, um den Garvorgang zu starten.

## Garen mit der Kombi-Funktion (Mikrowellen + Unterhitze + Umluft)

- 1) drücken, um die Kombi-Funktion (Mikrowellen + Unterhitze + Umluft) zu aktivieren, im Display leuchten Symbole und auf.
- 2) , + oder — drücken, um die Kombi-Funktion (Mikrowellen + Unterhitze + Umluft) zu wählen. Die voreingestellte Temperatur beträgt 180°C. Nach der Auswahl der Betriebsart Heißluft wird im Display das Symbol angezeigt.
- 3) Um die Temperatur (im Bereich 100°C - 230°C) einzustellen, die Taste drücken, anschließend + oder — drücken, um die gewünschte Temperaturstufe einzustellen.
- 4) Um die Leistung der Mikrowellen (von 100W bis 700W) einzustellen die Taste drücken, und anschließend + oder — drücken, um die Leistung einzustellen. Der voreingestellte Leistungswert beträgt 300W.
- 5) drücken, um die gewünschte Dauer einstellen zu können. Die voreingestellte Garzeit beträgt 10 Minuten. + oder — drücken, um die gewünschte Dauer im Bereich von 10 bis 90 Minuten zu wählen.
- 6) drücken, um den Garvorgang zu starten.

## Auftauen nach Gewicht

- 1) drücken, um die Funktion Auftauen nach Gewicht zu aktivieren.
- 2) + oder — drücken, um die Betriebsart D01 oder D02 zu wählen.
- 3) drücken.
- 4) + oder — drücken, um das Gewicht des Gerichts 200g - 1000g (D01) oder 100g - 500g (D02) zu wählen.
- 5) drücken, um den Auftauvorgang zu starten.

## Auftauen nach Zeit

- 1) drücken, um die Funktion Auftauen nach Zeit zu aktivieren.
- 2) + oder — drücken, um die Betriebsart D03 zu wählen.
- 3) drücken.
- 4) + oder — drücken, um die Auftauzeit zu wählen (die maximale Zeit beträgt 90 Minuten.)
- 5) drücken, um den Auftauvorgang zu starten.

## Garen mit Fertigprogrammen

Das Gerät verfügt über 13 Fertigprogramme. Nach der Auswahl des gewünschten Programms ist nur das Gewicht des Gerichtes einzugeben. Die Leistung und die Temperatur sind bereits voreingestellt.

- 1) **AUTO** drücken, um die Auto-Funktion zu wählen.
- 2) **AUTO**, **+** oder **—** drücken, um das gewünschte Fertigprogramm von P01-P13 zu wählen.
- 3) **<>** drücken.
- 4) **+** oder **—** drücken, um das Gewicht des Gerichts [g] zu wählen
- 5) **>** drücken, um den Garvorgang zu starten.





Tabelle mit Fertigprogrammen:

| Pro-gramm | Kategorie         | Gargut                                                                                                                                   |
|-----------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P01**     | Gemüse            | Frisches Gemüse                                                                                                                          |
| P02**     | Beilagen          | Kartoffeln - gepellt/gekocht                                                                                                             |
| P03*      | Beilagen          | Bratkartoffeln<br>Nach dem Tonsignal das Gericht wenden.<br>Beim gemischten Garen beginnt die nächste Stufe automatisch.                 |
| P04       | Geflügel / Fische | Hähnchenportion / Fischportion<br>Nach dem Tonsignal das Gericht wenden.<br>Beim gemischten Garen beginnt die nächste Stufe automatisch. |
| P05*      | Backen            | Kuchen                                                                                                                                   |
| P06*      | Backen            | Apfelkuchen                                                                                                                              |
| P07*      | Backen            | Quiche                                                                                                                                   |
| P08**     | Aufwärmen         | Getränk/Suppe                                                                                                                            |
| P09**     | Aufwärmen         | Gericht auf dem Teller                                                                                                                   |
| P10**     | Aufwärmen         | Sauce/Gulasch/Gericht                                                                                                                    |
| P11*      | Gefrierprodukte   | Tiefkühlpizza                                                                                                                            |
| P12*      | Gefrierprodukte   | Tiefgefrorene Produkte - Pommes frites                                                                                                   |
| P13*      | Gefrierprodukte   | Tiefgefrorene Produkte - Lasagne                                                                                                         |



- Die mit dem Symbol \* gekennzeichneten Programme verfügen über die Vorwärmstufe. Beim Aufwärmen bleibt die Garzeit stehen und erscheint das Symbol des Aufwärmens. Nach dem Aufwärmen ertönt ein Tonsignal und das Symbol des Aufwärmens blinkt.
- Die mit dem Symbol \*\* gekennzeichneten Programme nutzen nur die Funktion der Mikrowellen.



### Aufwärmfunktion

Die Aufwärmfunktion kann nach der Wahl der folgenden Funktionen gestartet werden: Umluft, Heißluft, Kombi (Mikrowellen + Umluft), Kombi (Mikrowellen + Heißluft).

- 1)  drücken, im Display wird das Symbol  angezeigt.
  - 2) Um das Aufwärmen zu starten, die Taste  drücken. Wird die gewünschte Temperatur erreicht, ertönt ein dreifaches Tonsignal "Biip". Das Aufwärmvorgang kann unterbrochen werden, indem die Tür geöffnet oder die Taste  gedrückt wird.
- Achtung: Die Aufwärmfunktion läuft nur nach vorheriger Auswahl der vorstehenden Betriebsarten. Beim Aufwärmen ist die Funktion der Mikrowellen ausgeschaltet.

### Kindersicherung

Einschalten der Kindersicherung: Im Standby-Modus die Taste  drücken und über 3 Sekunden gedrückt halten - es ertönt ein langes Tonsignal, wodurch das Einschalten der Kindersicherung signalisiert wird, und im Display leuchtet das Symbol  auf.

Entriegelung: Ist die Kindersicherung aktiv, die Taste  drücken und über 3 Sekunden gedrückt halten - es ertönt ein langes Tonsignal, wodurch das Ausschalten der Kindersicherung signalisiert wird, und im Display erlischt das Symbol .

## BESEITIGUNG VON FEHLERN

DE

|                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Die Mikrowelle verursacht Störungen beim Fernsehempfang.                              | Es kann zur Störungen des Radio-bzw. Fernsehempfangs kommen, wenn die Mikrowelle betrieben wird. Eine ähnliche Erscheinung kommt auch im Falle kleinerer Haushaltsgeräte wie Mixer, Staubsauger und Ventilatoren vor. Es ist eine normale Erscheinung. |
| Die Mikrowelle leuchtet schwach.                                                      | Beim Kochen mit niedriger Leistung kann das Licht schwächer werden. Es ist eine normale Erscheinung.                                                                                                                                                   |
| Der Dampf sammelt sich an der Tür, heiße Luft tritt aus den Entlüftungsöffnungen aus. | Beim Garen kann Dampf entweichen. Die größere Menge entweicht über Entlüftungsöffnungen. Eine gewisse Menge kann sich aber an einer kühleren Stelle wie die Gerätetür ansammeln. Es ist eine normale Erscheinung.                                      |

| Fehler                                                  | Mögliche Ursache                                               | Beseitigung                                                                                              |
|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Die Mikrowelle lässt sich nicht starten.                | Das Netzkabel ist nicht richtig angeschlossen.                 | Den Stecker aus der Steckdose ziehen und nach 10 Sekunden wieder stecken.                                |
|                                                         | Sicherung durchgebrannt oder Sicherheitsschalter hat reagiert. | Die Sicherung austauschen oder den Schalter anschalten (Reparatur nur durch den Servicedienst von Amica) |
|                                                         | Problem mit der Steckdose                                      | Die Steckdose mit anderen elektrischen Geräten prüfen.                                                   |
| Die Mikrowelle wärmt nicht.                             | Die Tür ist nicht richtig geschlossen.                         | Die Tür gut schließen.                                                                                   |
| Das Drehgestell macht Lärm beim Betrieb der Mikrowelle. | Der Drehring oder Mikrowellenboden ist verschmutzt.            | Siehe: "Wartung der Mikrowelle"                                                                          |

## REINIGUNG

Vergewissern Sie sich vor der Reinigung, dass die Mikrowelle vom Stromnetz getrennt ist.

- a) Nach Gebrauch reinigen Sie den Garraum der Mikrowelle mit einem leicht nassen Tuch.
- b) Reinigen Sie die Zubehörteile wie üblich mit Wasser mit etwas Spülmittel.
- c) Reinigen Sie den Türrahmen, Türdichtungen und andere nahe liegende Teile vorsichtig mit einem weichen Tuch. Für die Reinigung der Türoberfläche und der Mikrowelle verwenden Sie nur milde, nicht abrasive Seifen oder Reinigungsmittel, die mit Schwamm oder einem weichem Tuch aufzutragen sind.

Bei der Reinigung der Gastür verwenden Sie weder scharfe Schleifmittel noch scharfe Metallreiniger, denn dies kann zu Rissen auf der Oberfläche und Schäden der Glasscheibe führen.

Bei der Reinigung des Garraums sollte man folgenderweise vorgehen: Geben eine halbe Zitrone in die Schüssel, gießen Sie 300 ml Wasser dazu und schalten Sie die Garfunktion bei maximaler Leistung 100% für 10 Minuten ein.

Nach der Reinigung trennen Sie die Mikrowelle vom Netz und wischen Sie den Garraum mit einem weichen, trockenen Tuch.

## Garantie


Garantieleistungen laut Garantieschein.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch einen unsachgemäßen Betrieb des Produktes entstehen.

### CE-Konformitätserklärung

Der Hersteller dieses Produktes erklärt hiermit in alleiniger Verantwortung, dass dieses Produkt den einschlägigen, grundlegenden Anforderungen der nachfolgenden EU-Richtlinien entspricht:

- **Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EG**
- **Elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EG**
- **ErP – Richtlinie 2009/125/EG**
- **Richtlinie RoHS 2011/65/EG**

Das Gerät ist mit dem  Zeichen gekennzeichnet und verfügt über eine Konformitätserklärung zur Einsichtnahme durch die zuständigen Marktüberwachungsbehörden.

| Bezeichnung des Modells          | Behälter           | Stufe                         | Temperatur | Zeit (Min.) |
|----------------------------------|--------------------|-------------------------------|------------|-------------|
| Nusskuchen                       | Tortenform         | Drehteller                    | 170/180    | 30/35       |
| Obsttarte                        | Tortenform Ø 28 cm | Drehteller, kleine Rundgitter | 150/160    | 35/45       |
| Sandkuchen                       | Tortenform         | Drehteller                    | 170/190    | 30/45       |
| Runde Kuchen z.B. Kartoffelpizza | Glasform           | Drehteller, kleine Rundgitter | 160/180    | 50/70       |
| Biskuitkuchen                    | Tortenform Ø 26 cm | Drehteller, kleine Rundgitter | 160/170    | 40/45       |
| Gelee-Roulade                    | Glasform           | 1                             | 110        | 35/45       |
| Kirschkuchen                     | Glasform           | 1                             | 170/180    | 35/45       |

### Ratschläge zum Backgeschirr

Die meist verwendete Art des Backgeschirrs sind schwarze Backformen aus Metall. Sollten Sie allerdings Mikrowellen zum Backen nutzen, verwenden Sie dazu Backformen aus Glas, Keramik oder aus Kunststoffen. Sie müssen gegen Temperaturen bis 250°C beständig sein. Verwenden Sie solche Backformen, können die Kuchen nicht richtig anbräunen.

### Ratschläge zum Backen von Kuchen

Verschiedene Mengen und Arten von Teig erfordern verschiedene Temperaturen und Backzeiten. Versuchen Sie zunächst mit niedrigeren Temperaturen und dann, soweit erforderlich, erhöhen Sie die Temperatur. Mit einer niedrigeren Temperatur wird gleichmäßiges Backen gewährleistet. Legen Sie die Backform immer in die Mitte des Drehtellers.

### Hinweise zum Backen.

#### Wie kann man prüfen, ob der Kuchen gebacken ist.

Stecken Sie den Zahnstocher in den höchsten Teil des Kuchens ca. 10 Minuten vor Ende des Backens. Klebt der Teig am Zahnstocher nicht, bedeutet dies, dass der Kuchen fertig ist.

#### Der Kuchen ist sehr dunkel:

Nächstes Mal stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein und lassen Sie den Kuchen länger backen.

#### Der Kuchen ist zu trocken:

Machen Sie mit dem Zahnstocher nach Ende des Backens ein paar kleine Löcher im Teig. Anschließend legen Sie auf den Kuchen ein paar Früchte oder übergießen Sie den Kuchen mit einem alkoholischen Getränk. Nächstes Mal erhöhen Sie die Temperatur um 10° und verringern Sie die Backzeit.

#### Der Kuchen geht nach dem Wenden nicht aus der Backform:

Lassen Sie den Kuchen nach dem Backen ca. 5 bis 10 Minuten in der Form, dann soll er sich wesentlich leichter von der Backform lösen. Wenn der Kuchen nach wie vor aus der Backform nicht rausgeht, fahren Sie mit dem Messer am Rande der Backform entlang. Nächstes Mal fetten Sie die Backform besser ein.

### Hinweise zum Energiesparen

Wenn Sie mehr als einen Kuchen backen, ist es zu empfehlen, die Kuchen hintereinander zu backen, solange die Mikrowelle noch warm ist. Dadurch lässt sich Zeit für den zweiten und jeden weiteren Kuchen sparen.

Es wird empfohlen, dunkles hitzebeständiges Geschirr - schwarz gestrichen oder lackiert - zu verwenden, denn die Wärme wird dann besser adsorbiert.

Wenn die Backzeiten lang sind, kann die Mikrowelle ca. 10 Minuten vor Ende des Backens ausgeschaltet und die Restwärme bis zum Ende des Backens genutzt werden.



## Welches hitzebeständige Geschirr soll benutzt werden?

### Funktion der Mikrowellen

Bei der Funktion der Mikrowellen ist es zu beachten, dass die die Mikrowellen von den Metallflächen reflektiert werden. Glas, Porzellan, Ton, Kunststoffe und Papier lassen die Mikrowellen durch.

Aus diesem Grunde dürfen Töpfe oder Geschirr aus Metall sowie Behälter mit Elementen oder Verzierung aus Metall in den Mikrowellen nicht verwendet werden. Geschirr aus Glas und Ton mit Verzierungen oder Gehalt an Metall (z.B. Bleiglas) dürfen in den Mikrowellen nicht eingesetzt werden.

Glas, Porzellan, Ton oder feuerbeständige Kunststoffe sind für den Einsatz in der Mikrowelle hervorragend geeignet. Dünnes und feines Glas bzw. Porzellan sollten jedoch nur über kurze Zeit benutzt werden. (z.B. Aufwärmen).

Heiße Gerichte leiten die Wärme ans Kochgeschirr, das sehr heiß werden kann. Daher sollte man sehr vorsichtig damit umgehen und Küchenhandschuhe verwenden!

Wie sollte hitzebeständiges Kochgeschirr, das für den Einsatz in der Mikrowelle vorgesehen ist, geprüft werden?

Legen Sie das Geschirr in die Mikrowelle für 20 Minuten bei einer maximalen Leistung der Mikrowellen. Ist das Geschirr nach Ablauf dieser Zeit kühl oder leicht erwärmt, so ist es für den Einsatz geeignet. Sollte das Geschirr sich aber erwärmen oder Funkenbildung verursachen, so ist es für den Einsatz nicht geeignet.

### Funktion Grill und Heißluft

Bei der Funktion Grill soll hitzebeständiges Kochgeschirr gegen Temperatur von mindestens 300°C beständig sein.

Kunststoffgeschirr ist für die Funktion Grill nicht geeignet.

### Mikrowellen + Grill

Bei der Funktion Mikrowellen + Grill soll das Kochgeschirr für den Einsatz bei beiden Betriebsarten - Mikrowellen und Grill - geeignet sein.

### Alubehälter und Alufolie

Die vorläufig zubereiteten Lebensmittel in Alubehältern oder in Alufolie können in die Mikrowelle nur dann gelegt werden, wenn folgende Grundsätze beachtet werden:

- Die Empfehlungen der Hersteller, die auf jeder Verpackung stehen, sind zu befolgen.
- Die Alubehälter dürfen nicht höher als 3 cm ein oder mit den Innenwänden der Mikrowelle in Berührung kommen (der Mindestabstand beträgt 3 cm). Jeder Aluverschluss muss entfernt werden.
- Legen Sie den Alubehälter direkt auf den Drehteller. Wenn Sie ein Metallgestell benutzen, legen Sie den Alubehälter auf einen Porzellanteller. Legen Sie den Alubehälter nicht direkt auf das Metallgestell!
- Die Garzeit ist länger, denn die Mikrowellen dringen durch die Lebensmittel nur von oben. Wenn Sie Bedenken haben, verwenden Sie lieber Kochgeschirr, das für den Einsatz in den Mikrowellen geeignet ist.
- Die Alufolie kann beim Auftauen zur Reflexion der Mikrowellen genutzt werden. Feine Lebensmittel wie z.B. Geflügel oder Hackfleisch können vor übermäßiger Überhitzung durch Abdeckung der einzelnen Kanten geschützt werden.
- Wichtig: Die Alufolie darf mit den Innenwänden der Mikrowelle nicht in Berührung kommen, denn dies kann Funkenbildung verursachen.

### Deckel

Es wird empfohlen, die Deckel aus Glas oder Kunststoffen bzw. Folie einzusetzen, denn:

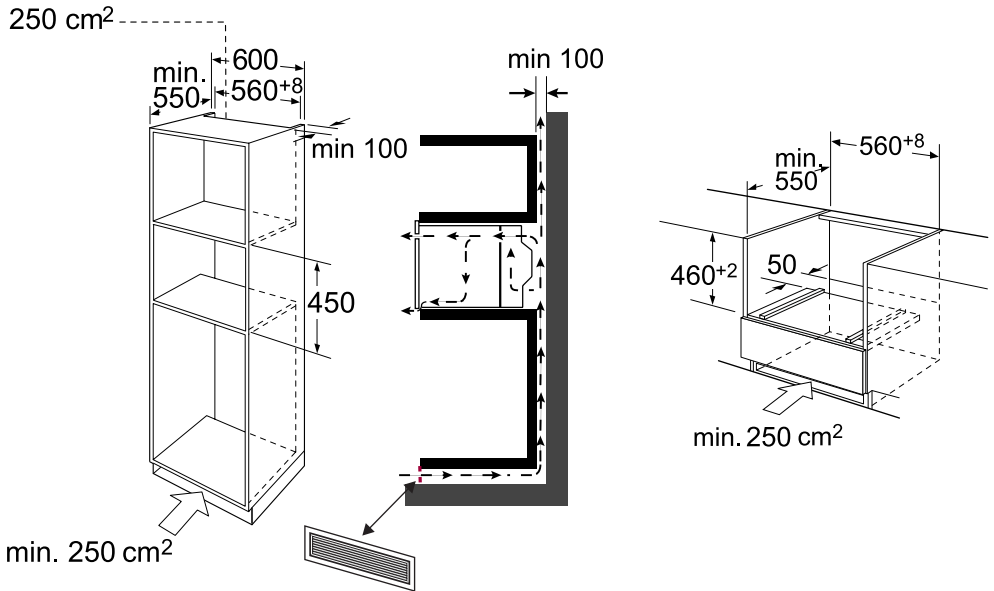
1. dadurch kann übermäßiges Dämpfen verhindert werden (vor allem bei langen Garzeiten);
2. die Garzeit dauert kürzer;
3. die Lebensmittel trocknen nicht;
4. das Aroma bleibt erhalten.

Der Deckel muss Öffnungen haben, damit kein Druck entsteht. Die Kochbeutel aus Kunststoffen sollen auch geöffnet sein. Die Flaschen oder Gläser mit Säuglingsnahrung sowie ähnliche Behälter können ohne Deckel/Verschlüsse erwärmt werden, sonst können sie explodieren.

- 1) Das Gerät ist ausschließlich für den Einsatz im Haushalt bestimmt.
- 2) Das Gerät ist ausschließlich für den Einbau in einen Küchenschrank vorgesehen. Das Gerät ist nicht für den Gebrauch als freistehendes Gerät auf der Küchenarbeitsplatte oder innerhalb des Küchenschanks vorgesehen.
- 3) Der für den Einbau vorgesehene Küchenschrank darf keine Rückwand haben. Hinter dem Gerät muss eine Öffnung für die Luftzirkulation sichergestellt werden.
- 4) Die hintere Kante des Sockels / des Montagefachs muss mindestens 100mm von der Wand montiert werden (hinter dem Gerät muss noch etwas Freiraum gewährleistet werden).
- 5) Der für den Einbau vorgesehene Küchenschrank muss eine Lüftungsöffnung in der Frontseite mit einer Fläche von mind. 250cm<sup>2</sup> haben.

Bemerkungen:

- Die Lüftungsöffnungen und der Luftzirkulationskanal dürfen nicht verdeckt sein.
- Der ordnungsgemäße Betrieb des Gerätes wird nach dem ordnungsgemäßen Einbau im Küchenschrank gewährleistet.
- Der für den Einbau vorgesehene Küchenschrank muss aus Stoffen gefertigt sein, die gegen erhöhte Temperatur (bis 90°C) beständig sind.
- Das Gerät ist mit einem Stecker ausgestattet und darf nur an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose mit Erdung angeschlossen werden, wobei der Stecker nach der ordnungsgemäß durchgeführten Installation des Gerätes leicht zugänglich sein muss.
- Die Netzspannung muss den Angaben auf dem Typenschild entsprechen.
- Adapter, Verteiler oder Verlängerungsschnüre dürfen nicht verwendet werden. Die Überlastung kann Brand verursachen.



## MONTAGE DES FÜR DEN EINBAU IM KÜCHENSCHRANK VORGESEHENEN GERÄTES

Platzieren Sie das Gerät in der Einbauöffnung. Stellen Sie sicher, dass es im Verhältnis zu den Seitenwänden des Möbelstücks in der Mitte steht.

Öffnen Sie die Gerätetür und befestigen Sie sie mit den mitgelieferten Schrauben.

Achten Sie darauf, dass das Stromnetz in den Einbauelementen nicht eingeklemmt ist.

DE

