

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Mit Ihrer neuen Mikrowelle haben Sie ein praktisches Kombinationsgerät erworben.

Sie ist Mikrowelle, Heißluftbackofen und Grill in einem.

Dieses Gerät bietet 11 Leistungsstufen für Mikrowelle, 10 Temperaturstufen für Heißluft, ein Grillprogramm und 6 Kombinationsprogramme.

Die 9 Automatikprogramme und eine praktische Auftaufunktion sorgen für Kochkomfort.

Mit den Kombinationsprogrammen haben Sie den Vorteil des schnellen Mikrowellengarens und müssen auf den guten Geschmack von knusprig gebackenen oder gegrillten Speisen trotzdem nicht verzichten.

Zum Zubehör gehören zwei verschiedene Grillroste, die auch für die Kombinationsprogramme einsetzbar sind.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Mikrowelle.

Ihr Tchibo Team



Ausgezeichnete Produktqualität, sorgsame Auswahl und exklusive Herstellung.
Nur ein Produkt, das diese Kriterien erfüllt, trägt das Qualitätssiegel von Tchibo.

Weitere Informationen unter:
www.tcm-quality.com

Inhalt

3	Zu dieser Anleitung	18	Kochfunktionen manuell einstellen
4	Sicherheitshinweise	18	Mikrowelle
7	Auf einen Blick (Lieferumfang)	18	„Schnell garen“-Funktion
9	Inbetriebnahme	18	Grill- / Heißluft- und Kombifunktionen
9	Auspacken	20	Auftaufunktion
9	Gerät aufstellen	20	Automatikprogramme
9	Reinigen vor dem ersten Gebrauch	22	Besondere Funktionen
10	Drehteller einsetzen	22	Garen in mehreren Stufen
10	Gerät anschließen	22	Auftauen
10	Uhr stellen	22	Garen
10	Erstes Aufheizen	22	Überbacken
11	Kochen mit Mikrowellen	22	Startzeit programmieren
11	Wie wirken Mikrowellen?	22	Kindersicherung
11	Welches Geschirr ist geeignet?	23	Reinigen
13	Speisen vorbereiten und anordnen	23	Entsorgen
13	Welche Kochfunktion für welche Speise?	24	Störung / Abhilfe
14	Welche Leistungsstufe wofür?	26	Technische Daten
15	Gartabelle	27	Garantie
17	Grundbedienung	28	Tchibo Service Center und Kundenberatung
17	Eingaben vornehmen		
17	Eingaben löschen		
17	Kochvorgang unterbrechen oder beenden		
17	Programmende		

Zu dieser Anleitung

Der Artikel ist mit Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet. Lesen Sie trotzdem aufmerksam die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Artikel nur wie in dieser Anleitung beschrieben, damit es nicht versehentlich zu Verletzungen oder Schäden kommt.

Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen auf. Bei Weitergabe des Artikels ist auch diese Anleitung mitzugeben.

Zeichen in dieser Anleitung:



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren.



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren durch Elektrizität.

Das Signalwort **GEFAHR** warnt vor möglichen schweren Verletzungen und Lebensgefahr.

Das Signalwort **WARNUNG** warnt vor Verletzungen und schweren Sachschäden.

Das Signalwort **VORSICHT** warnt vor leichten Verletzungen oder Beschädigungen.



So sind ergänzende Informationen gekennzeichnet.

Beim ersten Aufheizen kann es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen, die aber unbedenklich ist. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung

Sicherheitshinweise



Verwendungszweck

Dieses Mikrowellenkombigerät ist für die Zubereitung von Speisen und Getränken vorgesehen.

Es darf nur im privaten Bereich und nicht gewerblich genutzt werden.

GEFAHR für Kinder und Personen mit eingeschränkter Fähigkeit Geräte zu bedienen

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern und Personen verwendet werden, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, es sicher zu benutzen. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder erkennen nicht die Gefahren, die bei unsachgemäßem Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Halten Sie Kinder daher von dem Artikel fern.
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!

GEFAHR durch Elektrizität

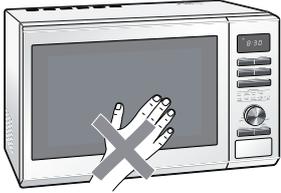
- Fassen Sie den Netzstecker nie mit nassen Händen an!
- Das Gerät darf auf keinen Fall in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden oder damit in Berührung kommen – es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages!
- Das Gerät darf nicht im Freien betrieben werden.
- Sollte das Gerät feucht oder nass geworden sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Fassen Sie niemals ins Wasser oder in feuchte Stellen, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakten an, die den „Technischen Daten“ entspricht.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn ...
 - ... Sie das Gerät nicht benutzen;
 - ... eine Störung auftritt;
 - ... Sie das Gerät reinigen wollen.Ziehen Sie am Stecker, nicht am Netzkabel.
- Achten Sie darauf, dass die Steckdose gut zugänglich ist, damit Sie im Bedarfsfall den Netzstecker schnell ziehen können. Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.

- Das Netzkabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden. Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen und scharfen Kanten fern.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät selbst oder das Netzkabel sichtbare Schäden aufweisen oder der Artikel heruntergefallen ist.
- Betreiben Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt.
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem in Betrieb genommen werden.
- Nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor. Auch das Netzkabel darf nicht selbst ausgetauscht werden. Lassen Sie Reparaturen am Gerät oder am Netzkabel nur von einer Fachwerkstatt bzw. im Service Center oder von einer ähnlich qualifizierten Person durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Wenn das Netzkabel dieses Gerätes beschädigt wird, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

GEFAHR durch Mikrowellen

- Betreiben Sie das Gerät nicht weiter, wenn die Tür bzw. die Türdichtung nicht dicht schließt / beschädigt ist oder die Türscharniere beschädigt sind. Lassen Sie das Gerät in einer Fachwerkstatt reparieren.
- Kontrollieren Sie, ob die Türdichtflächen frei von Fremdkörpern, z.B. Speiseresten, sind und die Tür richtig schließt.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät mit offener Tür zu betreiben.
- Achtung: Schrauben Sie das Gerät nicht auf und nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor, da sonst der Schutz gegen Mikrowellenstrahlung nicht mehr sichergestellt ist. Lassen Sie Reparaturen am Gerät - auch den Wechsel der Glühlampe - nur von einer Fachwerkstatt bzw. im Tchibo Service-Center durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Auf keinen Fall dürfen Geräteteile verändert oder entfernt werden, da sie den Schutz vor Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellen.
- Betreiben Sie das Gerät im Mikrowellen- oder Kombibetrieb nie leer und nie ohne Drehteller.

GEFAHR von Verbrühungen und Verbrennungen



- Das Gehäuse wird beim Betrieb heiß - besonders im Bereich der Lüftungsöffnungen. Berühren Sie das Gehäuse nicht!
- Verwenden Sie beim Herausnehmen von Tellern oder Gefäßen aus dem Garraum stets Topflappen oder Küchenhandschuhe. Die Gefäße können sehr heiß werden. Nach Grill- oder Kombi-Betrieb ist das Heizelement an der Garraumdecke sehr heiß.
- Erhitzen Sie Nahrungsmittel nicht in geschlossenen Behältern.
- Das Erhitzen von Flüssigkeiten mit Mikrowellen kann zu einem verzögert ausbrechenden Kochen (Siedeverzug) führen. Dabei erreicht die Flüssigkeit die Siedetemperatur, ohne äußerlich sichtbar zu kochen. Durch die Erschütterung beim Entnehmen kann die Flüssigkeit dann explosionsartig überkochen:
 - Erhitzen Sie Flüssigkeiten nicht in verschlossenen Behältern.
 - Verwenden Sie keine hohen, schmalen Gefäße mit engem Hals.
 - Stellen Sie einen nichtmetallischen Gegenstand, z.B. einen Glasstab, mit in das Gefäß und stellen Sie das Gefäß in die Mitte des Drehtellers.
 - Rühren Sie Flüssigkeiten nach der halben Garzeit um.
 - Warten Sie nach dem Erhitzen kurz, tippen Sie das Gefäß vorsichtig an und rühren Sie die Flüssigkeit um, bevor Sie sie aus dem Garraum nehmen.
- Im Mikrowellenkombigerät erhitzte Speisen werden zum Teil ungleichmäßig heiß. Außerdem werden die Gefäße meist nicht so heiß wie die Speisen. Prüfen Sie deshalb vor dem Verzehr vorsichtig die Temperatur der Speisen.
- Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen abkühlen.

GEFAHR von Verbrühungen und Verbrennungen bei der Zubereitung von Babynahrung

Aus zwei Gründen besteht große Gefahr, dass das Baby sich an der Nahrung verbrennt:

- Die Nahrung wird im Mikrowellenkombigerät ungleichmäßig heiß.
- Flasche oder Gläschen werden nicht so heiß wie die Babynahrung selbst.
- Der Inhalt von Babyflaschen und Gläsern mit Kindernahrung muss umgerührt oder geschüttelt werden und die Temperatur muss vor dem Verzehr überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Vor dem Erwärmen Schraubverschluss und Sauger von der Flasche abnehmen.
- Leistung und Zeit genau nach Packungsangaben einstellen.

GEFAHR von Verbrühungen und Verbrennungen bei der Zubereitung bestimmter Nahrungsmittel

- Eier mit Schale oder ganze hartgekochte Eier dürfen nicht im Mikrowellenkombigerät erwärmt werden, da sie explodieren können, selbst wenn die Erwärmung durch Mikrowellen beendet ist.
- In Tomaten, Würstchen, Auberginen oder ähnlichen Speisen mit einer geschlossenen Haut müssen vor dem Garen Löcher gestochen werden, um ein Platzen zu vermeiden.
- Geben Sie keine Mischung von Wasser mit Öl oder Fett in das Mikrowellenkombigerät, da sie explodieren kann.

WARNUNG vor Verletzungen

- Verwenden Sie zum Messen der Speisetemperatur keine Quecksilber- oder Flüssigkeitsthermometer, sondern nur Spezialthermometer, die mikrowellengeeignet sind.

WARNUNG vor Brand

- Entfernen Sie unbedingt vor dem ersten Einschalten die Schutzfolie auf der Gehäuseoberfläche vollständig und nehmen Sie das Verpackungsmaterial aus dem Innenraum.
- Verdecken Sie auf keinen Fall die Lüftungsöffnungen an der Seite sowie auf der Ober- und Rückseite des Gerätes. Entfernen Sie auf keinen Fall die Gerätefüße.
- Verwenden Sie nur Gefäße aus mikrowellengeeignetem, hitzebeständigem Material. Bei Grill-, Heißluft- oder Kombi-Betrieb kein Backpapier o.Ä. verwenden.

- Beobachten Sie das Gerät während des Erwärmens von Speisen in Kunststoff- oder Papierbehältern. Die Behälter könnten sich entzünden.
- Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Halten Sie mindestens folgende Sicherheitsabstände ein:
 - oben 30 cm
 - hinten 7,5 cm
 - an der rechten Seite 7,5 cm, die linke Seite muss frei bleiben.
- Sollte es während des Betriebs zu einer Rauchentwicklung kommen:
 - ▷ Halten Sie die Tür verschlossen.
 - ▷ Drücken Sie die Taste **STOP/RESET**.
 - ▷ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Erhitzen Sie keine brennbaren Gegenstände / Flüssigkeiten im Gerät. Bereiten Sie keine alkoholhaltigen Speisen zu. Frittieren Sie nicht mit dem Gerät. Erhitzen Sie kein Öl, die Öltemperatur ist nicht kontrollierbar.
- Legen Sie keine Gegenstände (Kochbücher, Topflappen etc.) im Garraum ab. Ein unerwartetes Einschalten des Gerätes kann diese beschädigen oder sogar entzünden.

VORSICHT - Geräteschäden

- Betreiben Sie das Gerät - außer zum Vorheizen im Heißluftbetrieb - niemals ohne Gargut im Garraum.
- Entfernen Sie **nicht** die hellbraune Mica-Isolierplatte im Garraum rechts.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile und wärmeunempfindliche Unterlage.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen auf. Halten Sie das Netzkabel von heißen Flächen (z. B. Herdplatten) fern.
- Achten Sie darauf, dass keine Speisen und Gefäße über den Rand des Drehtellers hinausragen.
- Beobachten Sie das Gerät während des Betriebes - besonders bei hohen Leistungsstufen. Wenn ungewöhnliche Geräusche auftreten, Speisen überquellen oder Flüssigkeiten übersprudeln, brechen Sie den Vorgang ab. Beheben Sie das Problem und stellen Sie eventuell eine niedrigere Leistungsstufe ein.
- Metall im Garraum führt im reinen Mikrowellenbetrieb zu Funkenschlag! Dies kann das Gerät beschädigen! Kommt es zu Funkenschlag im Garraum, drücken Sie sofort die Taste **STOP/RESET**. Nehmen Sie das Metall aus dem Garraum.
- Verwenden Sie einen Grillrost nur beim Grillen oder im Kombibetrieb.

- Der Garraumboden muss sauber sein, damit der Drehteller und der Rollenring sich beim Betrieb frei drehen können.
- Das Gerät sollte regelmäßig gereinigt und Nahrungsmittelreste entfernt werden. Mangelnde Sauberkeit des Gerätes kann die Oberfläche des Gerätes beschädigen. Dies könnte zu einer geringeren Lebensdauer des Gerätes und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führen.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel, insbesondere kein Backofenspray.
- Beschädigte Zubehöerteile dürfen nicht mehr verwendet werden.

VORSICHT- Sachschäden

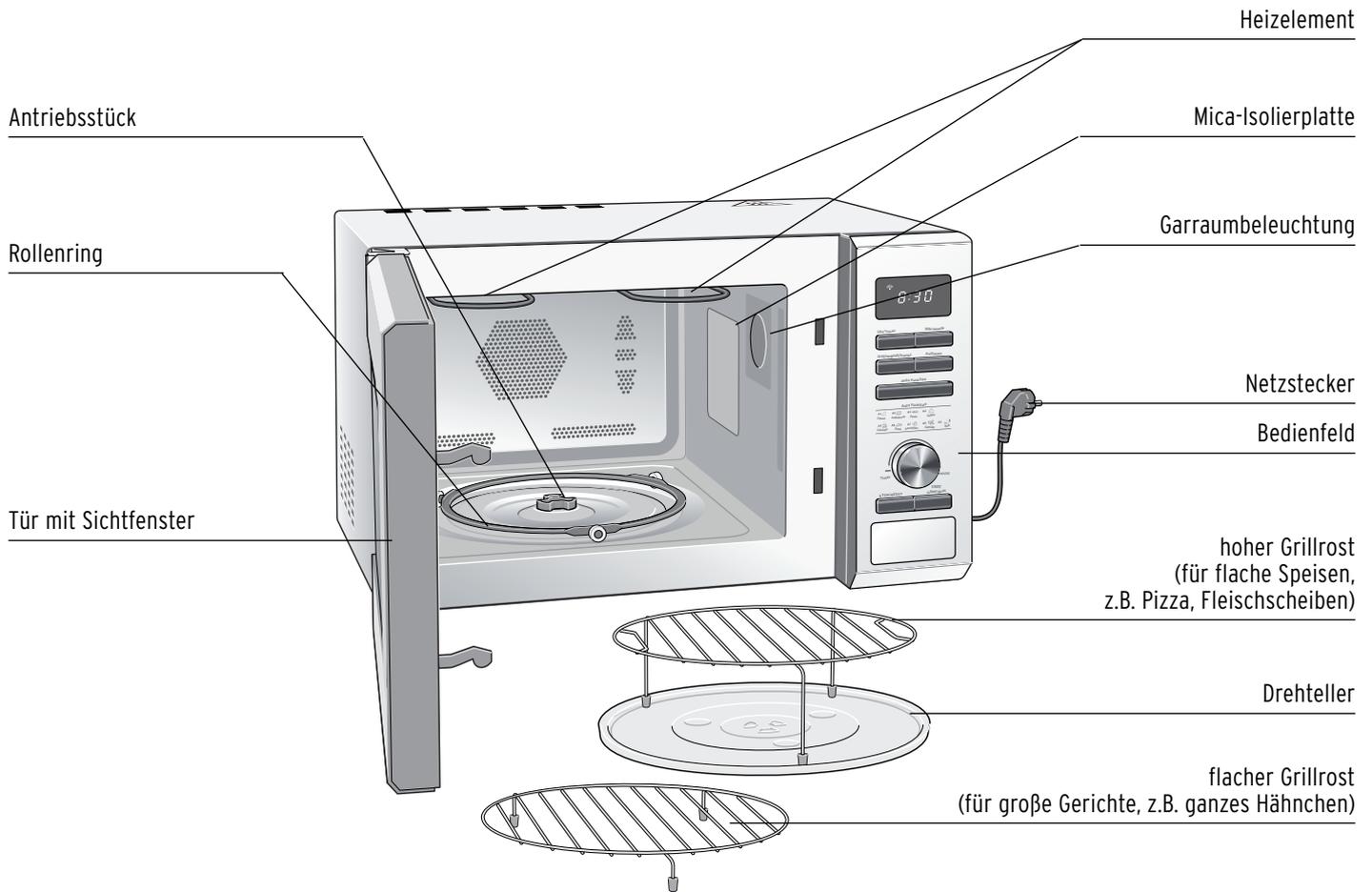
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Verwenden Sie nur Geschirr, das für den Einsatz in einer Mikrowelle geeignet ist.

Schilder am Gerät



Das nebenstehende Symbol warnt Sie vor Verbrennungsgefahr durch die heiße Geräte-Oberfläche.

Auf einen Blick (Lieferumfang)

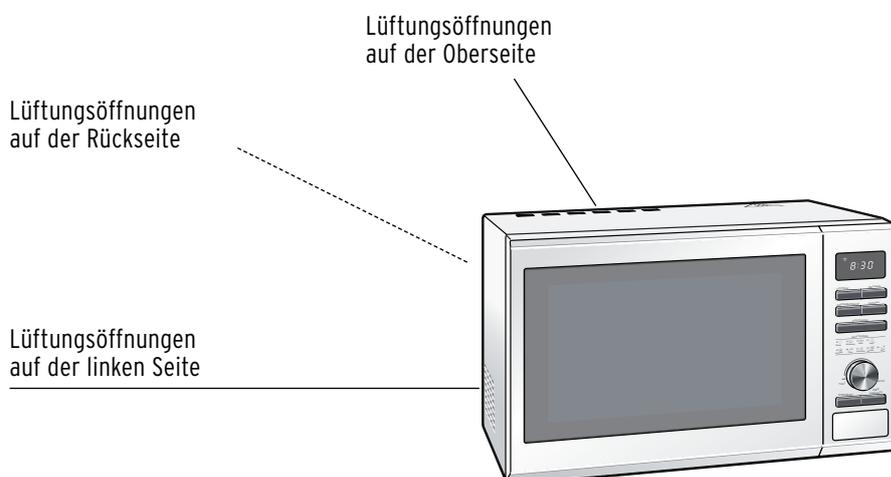


Lüftungsöffnungen

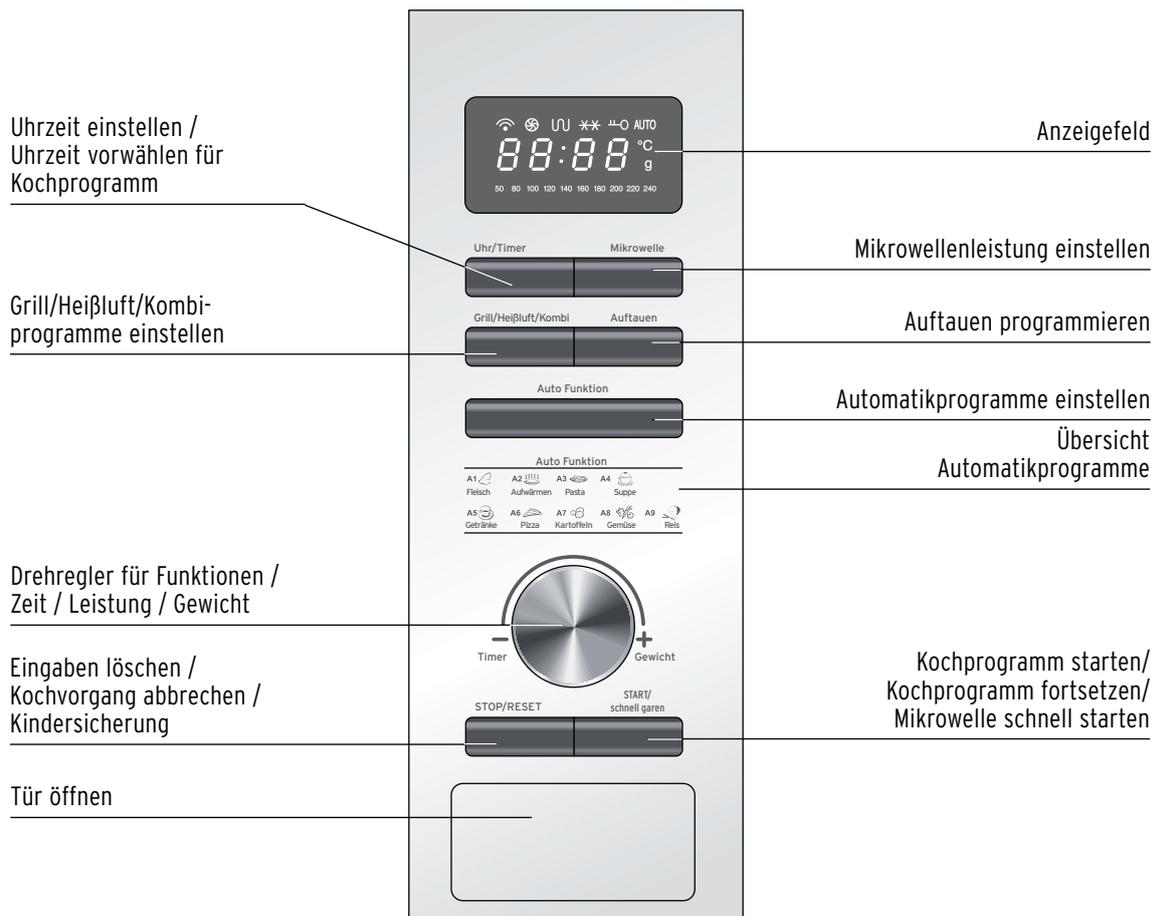


WARNUNG - Brandgefahr

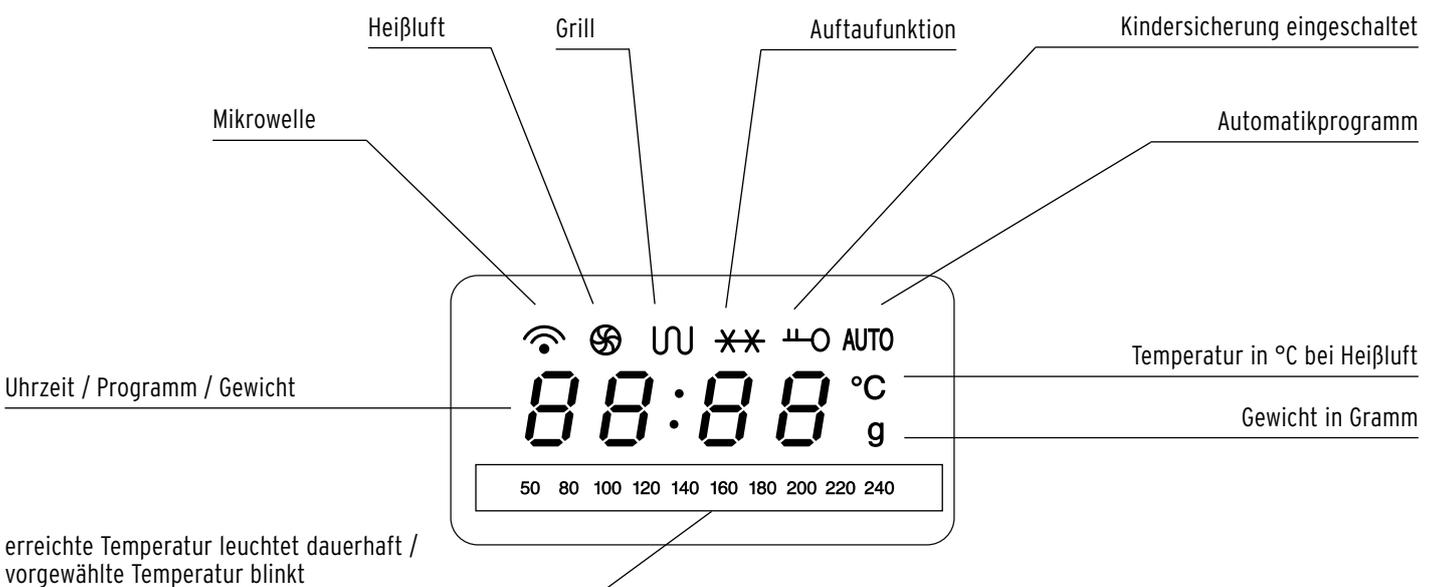
- Verdecken Sie auf keinen Fall die Lüftungsöffnungen des Gerätes.



Bedienfeld



Anzeigefeld



Inbetriebnahme

Auspacken

	<p>GEFAHR für Kinder - Lebensgefahr durch Ersticken/Verschlucken</p> <ul style="list-style-type: none"> • Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Entsorgen Sie es sofort.
---	---

	<p>GEFAHR - Elektrizität und Mikrowellen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prüfen Sie das Gerät und das Netzkabel auf Beschädigungen. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät oder ein Gerät mit beschädigtem Netzkabel niemals in Betrieb. • Auf keinen Fall dürfen Geräteteile verändert oder entfernt werden, da sie den Schutz vor Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellen.
---	--

	<p>WARNUNG - Brandgefahr</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entfernen Sie unbedingt vor dem ersten Einschalten die Schutzfolie auf der Gehäuseoberfläche vollständig und nehmen Sie das Verpackungsmaterial aus dem Innenraum.
---	--

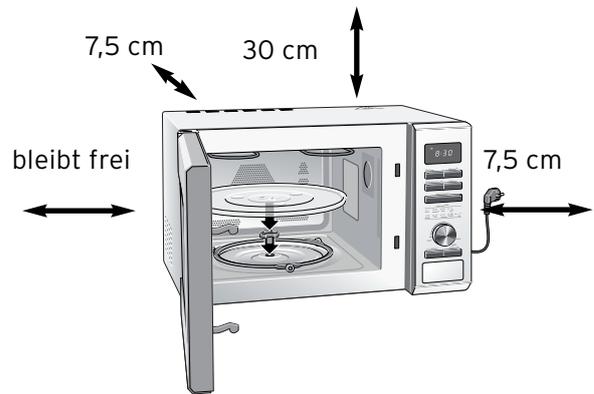
	<p>VORSICHT - Geräteschaden</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entfernen Sie nicht die hellbraune Mica-Isolierplatte im Garraum rechts.
--	--

1. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
2. Entfernen Sie die Schutzfolie auf der Gehäuseoberfläche vollständig. Achten Sie dabei auch auf die Lüftungsschlitze.
3. Nehmen Sie die Zubehörteile und das Verpackungsmaterial aus dem Garraum.
4. Prüfen Sie, ob der Lieferumfang vollständig ist.
5. Kontrollieren Sie das Gerät und die Zubehörteile auf Transportschäden.

Gerät aufstellen

	<p>GEFAHR - Lebensgefahr durch Stromschlag</p> <ul style="list-style-type: none"> • Das Gerät darf auf keinen Fall mit Feuchtigkeit oder Flüssigkeiten in Berührung kommen. • Das Gerät darf nicht im Freien betrieben werden.
---	---

	<p>WARNUNG - Brandgefahr</p> <ul style="list-style-type: none"> • Das Gerät wird beim Betrieb heiß. Halten Sie mindestens folgende Sicherheitsabstände ein: <ul style="list-style-type: none"> - oben 30 cm - hinten 7,5 cm - an der rechten Seite 7,5 cm, die linke Seite muss frei bleiben. • Verdecken Sie auf keinen Fall die seitlichen Lüftungsöffnungen sowie die Ober- und Rückseite des Gerätes. Entfernen Sie auf keinen Fall die Gerätefüße.
---	--



	<p>VORSICHT - Geräteschaden</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile und wärmeunempfindliche Unterlage. • Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen auf. Halten Sie das Netzkabel von heißen Flächen (z.B. Herdplatten) fern.
--	---



Das Gerät sollte zu Radiogeräten, Fernsehern, Videorecordern etc. mindestens 2 m Abstand haben, damit der Empfang nicht gestört wird.

Reinigen vor dem ersten Gebrauch

	<p>VORSICHT - Geräteschaden</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel, insbesondere kein Backofenspray.
--	--

Wir empfehlen, das Gerät vor dem ersten Gebrauch zu reinigen, um es vom Neugeruch und eventuellen Produktionsrückständen zu befreien.

1. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem weichen, feuchten Tuch ab.

- Reinigen Sie alle herausnehmbaren Zubehörteile (Drehteller, Rollenring, Grillroste) von Hand in mildem Spülwasser. Der Drehteller und die Grillroste können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Trocknen Sie alle Teile vollständig ab.
- Lassen Sie die Tür offen stehen, damit der Garraum vollständig trocknen kann.

Drehteller einsetzen



- Legen Sie den Rollenring in die Vertiefung im Garraumboden.
- Setzen Sie den Drehteller mit der geriffelten Seite nach unten auf den Rollenring. Drehen Sie ihn etwas, so dass er genau auf den Antrieb passt.

Gerät anschließen



GEFAHR - Elektrizität

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakten an, die den „Technischen Daten“ entspricht.
- Das Netzkabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden. Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen und scharfen Kanten fern.

- ▷ Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose 230 V~50 Hz. Im Display wird "0:00" angezeigt.

Uhr stellen

- Drücken Sie **Uhr/Timer**. Die Stundenanzeige blinkt.
- Stellen Sie die Stunden mit dem Drehregler ein.
- Drücken Sie **Uhr/Timer**. Die Minutenanzeige blinkt.
- Stellen Sie die Minuten mit dem Drehregler ein.
- Drücken Sie **Uhr/Timer** ein weiteres Mal, um die Uhrzeit zu speichern.

Erstes Aufheizen



WARNUNG - Brandgefahr

- Entfernen Sie unbedingt vor dem ersten Einschalten die Schutzfolie auf der Gehäuseoberfläche vollständig und nehmen Sie das Verpackungsmaterial aus dem Innenraum.

Wir empfehlen, das Gerät vor der ersten Zubereitung von Lebensmitteln einmal aufzuheizen.

Bei diesem ersten Aufheizen kann es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Diese verschwindet nach kurzer Zeit. **Sorgen Sie für eine gute Durchlüftung des Raumes, z.B. durch Öffnen der Fenster.**

- Drücken Sie die Taste **Grill/Heißluft/Kombi**. Im Display erscheint „G-1“.
- Wählen Sie mit dem Drehregler die Einstellung „240 °C“.
- Drücken Sie die Taste **START/Schnell garen**. Das Gerät heizt auf. Die kleinen Zahlen, die unten im Display dauerhaft leuchten, zeigen die bereits erreichte Temperatur an.
- Signaltöne zeigen an, dass 240 °C erreicht sind. Öffnen Sie die Tür und schließen Sie sie wieder.
- Stellen Sie jetzt mit dem Drehregler 10 Minuten („10:00“) ein.
- Drücken Sie die Taste **START/Schnell garen**. Nach 10 Minuten wird der Vorgang automatisch beendet. Der Ventilator läuft noch weiter, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Öffnen Sie die Tür und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Wischen Sie den Garraum erneut mit einem weichen, feuchten Tuch aus und lassen Sie ihn anschließend vollständig trocknen.

Kochen mit Mikrowellen

Wie wirken Mikrowellen?

Mikrowellen sind wie Radio- und Fernsehwellen nicht sichtbar oder fühlbar.

Mikrowellen...

- ... werden von allen Metallen reflektiert. Deshalb verursachen Metalle im Garraum Funkenschlag und können das Gerät beschädigen.
- ... durchdringen Glas, Porzellan, Kunststoff und Papier, ohne sie zu erwärmen. Gefäße werden durch die heiße Speise zwar erhitzt, werden aber oft nicht so heiß wie die Speise selbst.
- ... erwärmen nicht den Garraum oder die Luft darin.
- ... dringen bis zu einer Tiefe von etwa 3 cm in Lebensmittel ein.
- ... erhitzen die Wasser-, Fett- und Zuckermoleküle. Speisen mit hohem Wasseranteil werden am intensivsten erwärmt.

Die einzelnen Bestandteile der Speise werden ungleichmäßig erwärmt. Die Wärme durchdringt langsam die gesamte Speise. Deshalb ist Umrühren oder Wenden für das gleichmäßige Auftauen, Erwärmen und Durchgaren der Speise wichtig. Auch das Stehenlassen nach dem Garende sorgt für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung.

Welches Geschirr ist geeignet?

	WARNUNG - Verletzungsgefahr • Verwenden Sie zum Messen der Speisetemperatur keine Quecksilber- oder Flüssigkeitsthermometer, sondern nur Spezialthermometer, die mikrowellengeeignet sind.
	WARNUNG - Brandgefahr • Verwenden Sie nur Gefäße aus mikrowellengeeignetem, hitzebeständigem Material. Bei Grill-, Heißluft- oder Kombi-Betrieb kein Backpapier o.Ä. verwenden.
	VORSICHT - Geräteschaden • Metall im Garraum führt zu Funkenschlag! Dies kann das Gerät beschädigen! Kommt es zu Funkenschlag im Garraum, drücken Sie sofort die Taste STOP/RESET . Nehmen Sie das Metall aus dem Garraum.



Wenn Sie feststellen, dass ein Gefäß heißer wird als die Speise darin oder Funken entstehen, ist das Gefäß nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet.

- Benutzen Sie ausschließlich Spezialthermometer für die Mikrowelle. Normale Flüssigkeitsthermometer sind nicht geeignet.
- Flache, breite Gefäße eignen sich besser als schmale, hohe. „Flache“ Speisen können gleichmäßiger durchgaren.
- Runde oder ovale Gefäße eignen sich besser als eckige. In den Ecken besteht die Gefahr von lokaler Überhitzung!

Übersichtstabelle geeignetes Geschirr

Material des Kochgeschirrs	geeignet für Mikrowellenbetrieb	geeignet für Grill- oder Heißluftbetrieb („G-1“ oder „50°C“ bis „240°C“)	geeignet für Kombi-Funktionen („G-2“, „G-3“, „C-1“ bis „C-4“)
feuerfestes Glas, Keramik, Porzellan	ja	ja	ja
feuer- und frostfeste Glaskeramik	ja	ja	ja
hochhitzebeständiger Kunststoff (Bratfolie)	ja	ja	ja
mitgelieferte Grillroste	nein	ja	ja (mit mindestens 100 g Gargut)
mikrowellengeeigneter Kunststoff	ja	nein	nein
Backpapier	ja	nein	nein
Metall (auch Goldrand)	nein	ja	nein
Aluminiumfolie und -schalen	nur kleine Stücke zum Abdecken empfindlicher Teile (z.B. Hähnchenbein); Abstand zur Garraumwand mind. 3 cm	ja	nur kleine Stücke zum Abdecken empfindlicher Teile (z.B. Hähnchenbein); Abstand zur Garraumwand mind. 3 cm

Speisen vorbereiten und anordnen



WARNUNG - Gefahr von Verbrühungen und Verbrennungen

- Erhitzen Sie Nahrungsmittel nicht in geschlossenen Behältern.
- Das Erhitzen von Flüssigkeiten mit Mikrowellen kann zu einem verzögert ausbrechenden Kochen (Siedeverzug) führen. Dabei erreicht die Flüssigkeit die Siedetemperatur, ohne äußerlich sichtbar zu kochen. Durch die Erschütterung beim Entnehmen kann die Flüssigkeit dann explosionsartig überkochen:
 - Erhitzen Sie Flüssigkeiten nicht in verschlossenen Behältern.
 - Verwenden Sie keine hohen, schmalen Gefäße mit engem Hals.
 - Stellen Sie einen nichtmetallischen Gegenstand, z.B. einen Glasstab, mit in das Gefäß und stellen Sie das Gefäß in die Mitte des Drehtellers.
 - Rühren Sie Flüssigkeiten nach der halben Garzeit um.
 - Warten Sie nach dem Erhitzen kurz, tippen Sie das Gefäß vorsichtig an und rühren Sie die Flüssigkeit um, bevor Sie sie aus dem Garraum nehmen.
- Eier mit Schale oder ganze hartgekochte Eier dürfen nicht im Mikrowellenkombigerät erwärmt werden, da sie explodieren können, selbst wenn die Erwärmung durch Mikrowellen beendet ist.
- In Tomaten, Würstchen, Auberginen oder ähnliche Speisen mit einer geschlossenen Haut müssen vor dem Garen Löcher gestochen werden, um ein Platzen zu vermeiden.
- Geben Sie keine Mischung von Wasser mit Öl oder Fett in das Mikrowellenkombigerät, da sie explodieren kann.

VORSICHT - Geräteschaden

- Achten Sie darauf, dass keine Speisen und Gefäße über den Rand des Drehtellers hinausragen.

Beim Vorbereiten und Anordnen der Speisen sollten Sie folgende Regeln berücksichtigen, um ein möglichst gleichmäßiges Garergebnis zu erhalten:

- Die doppelte Menge benötigt ungefähr die doppelte Zeit.
- Kleine, flache Stücke garen schneller als große, dicke Stücke.
- Gleich große Stücke garen gleichmäßiger als unterschiedlich große.
- In der Mitte des Drehtellers garen die Speisen langsamer als am Rand.
- Schützen Sie empfindliche Stellen von Speisen (z.B. Kopf und Schwanz beim Fisch) mit kleinen Stücken Alufolie. Die Alufolie muss zu den Garraumwänden einen Abstand von mindestens 3 cm haben.
- Unterbrechen Sie den Garvorgang zwischendurch und rühren Sie die Speisen um oder wenden Sie sie. Insbesondere Babynahrung muss gründlich umgerührt werden.
- Achten Sie besonders bei Geflügel, Speisen mit frischem Ei und beim Aufwärmen von Gerichten auf vollständiges Durchgaren, damit Krankheitserreger (wie Salmonellen) vollständig abgetötet werden.
- Lassen Sie die Speisen nach dem Ende der Garzeit noch etwas im geschlossenen Garraum stehen. Dadurch verteilt sich die Wärme noch besser in der Speise.

Welche Kochfunktion für welche Speise?

Ihr Mikrowellenkombigerät bietet Ihnen viele verschiedene Kochfunktionen. Damit Sie leichter die richtige Funktion für die gewünschte Speise auswählen können, finden Sie hier für jede Kochfunktion einige Speisen als Beispiele.

Mikrowelle (ohne Zusatzfunktion)

- Eintöpfe
- Suppen
- Saucen
- Fleisch ohne Kruste
- gedünsteter Fisch
- Gemüse
- Beilagen (Reis, Salzkartoffeln, einige Teigwaren)
- heiße Getränke

Grill

Setzen Sie den Grill zum schnellen Bräunen und Gratieren von Gerichten und für Grillgut mit einer kurzen Garzeit ein, z.B.

- Steaks
- Koteletts
- Würstchen

oder zum Überbacken von Sandwiches oder Gratins.

Mikrowelle + Grill

Im Kombinationsbetrieb von Mikrowelle und Grill können Sie gleichzeitig schnell garen und eine schöne Kruste erzeugen. Dadurch verkürzen sich die Zubereitungszeiten enorm. Beispiele:

- Gratins, Aufläufe (flach, wenig Feuchtigkeit)
- Pizza
- Fisch
- dickere Fleischstücke mit niedrigem Fettgehalt
- gebackene Kartoffeln
- überbackene Toasts
- gratinierte Suppen

Heißluft

Heißluft (ohne Mikrowelle) ist gut geeignet für Kleingebäck und Gebäcke, die wenig Feuchtigkeit enthalten, z.B.

- Rührkuchen mit hohem Mehlanteil
- Kleingebäck
- Biskuit
- Mürbeteig
- Brandteig
- Soufflés
- Baisers und Makronen

Mikrowelle + Heißluft

Die Kombination von Mikrowelle und Heißluft ist gut geeignet für Backofengerichte, die viel Feuchtigkeit oder Fett enthalten.

- Aufläufe, die viel Feuchtigkeit enthalten
- dickere Fleischstücke mit hohem Fettgehalt
- Geflügel (Hähnchen, Ente, Pute)
- tiefgefrorene, vorgefertigte Backwaren
- Kuchen mit höherem Feuchtigkeitsgehalt

Welche Leistungsstufe wofür?

Im Mikrowellenbetrieb (ohne Zusatzfunktion) können 11 Leistungsstufen eingestellt werden (siehe Kapitel „Kochfunktionen manuell einstellen“). In der folgenden Tabelle finden Sie einige Beispiele für die Anwendung verschiedener Leistungsstufen.

Leistungsstufe	Leistung in Watt	Zubereitungsbeispiele
P 100	900 Watt	• Erhitzen von Flüssigkeiten • Garen von Gemüse und Fisch
P 80	720 Watt	• Schnelles Aufwärmen fertiger Gerichte
P 70	630 Watt	• Garen von kompakteren Fleischstücken (Braten) • Aufläufe
P 50	450 Watt	• Erwärmen von Gemüse • Schonendes Garen von Fleisch
P 30	270 Watt	• Erwärmen empfindlicher Gerichte (Babynahrung) • Köcheln von Nudeln und Reis
P 20	180 Watt	• Auftauen von Fleisch und fertigen Gerichten
P 10	90 Watt	• Schonendes Auftauen, z.B. von Sahnetorte

Weitere Beispiele finden Sie in der „Gartabelle“.

Gartabelle

In dieser Tabelle finden Sie Leistungsstufen und Garzeiten für verschiedene Lebensmittel.

Die Zeitangaben sind abhängig von Temperatur, Form und Struktur der Lebensmittel und können deswegen nur Anhaltspunkte sein.

Beachten Sie, dass Sie für viele Speisen auch die Automatikprogramme A1 - A9 anwenden können (siehe Kapitel „Automatikprogramme“).



Denken Sie daran, die Lebensmittel

- während des Garens abzudecken, um Wasserverlust zu vermeiden,
- während des Garens umzurühren oder zu wenden,
- zum Nachgaren im Gerät oder außerhalb abgedeckt stehen zu lassen.

Gemüse (tiefgefroren)	Menge	Leistung	Zeit	Hinweise/Tipps
Brokkoli	300 g	P 100	6-8 Min.	3 Esslöffel Wasser zufügen
Erbsen	300 g	P 100	6-8 Min.	3 Esslöffel Wasser zufügen
grüne Bohnen	300 g	P 100	8-10 Min.	3 Esslöffel Wasser zufügen
Gemüse (frisch)				
Paprika (frisch)	500 g	P 100	6-8 Min.	Paprika in Streifen schneiden
Rosenkohl (frisch)	500 g	P 100	8-10 Min.	6 Esslöffel Wasser zufügen
Kartoffeln (frisch)	500 g	P 100	7-9 Min.	5 Esslöffel Wasser zufügen; Kartoffeln in Viertel schneiden
Möhren (frisch)	500 g	P 100	7-9 Min.	Möhren in Scheiben schneiden; 1 Esslöffel Wasser zufügen
Champignons (frisch)	500 g	P 100	5-7 Min.	Größere Pilze in Scheiben schneiden; nicht abdecken
Reis und Nudeln				
weißer Reis (parboiled)	250 g	P 100 dann P 70	5 Min. 17 Min.	450 ml kaltes Wasser zugeben; danach ca. 3 Minuten quellen lassen
Nudeln	250 g	P 100	20 Min.	1000 ml kaltes Wasser zugeben, danach ca. 3 Minuten ruhen lassen
Babynahrung				
Babynahrung (Gläschen)	190 g	P 50	30-40 Sek.	Deckel vorher abnehmen; nach dem Erwärmen umrühren und 3 Minuten stehen lassen; vor dem Füttern erneut Temperatur prüfen
Babymilch	100 ml	P 30	1 Min. und 10 Sek.	Gut schütteln; in sterilisierter Glasflasche in die Mitte des Drehtellers stellen; nach dem Erwärmen schütteln und 2 Minuten stehen lassen; vor dem Füttern erneut Temperatur prüfen

Flüssigkeiten	Menge	Leistung	Zeit	Hinweise/Tipps
Getränke (Kaffee, Milch, Tee)	150 ml	P 100	ca. 1-2 Min.	Im Becher in die Mitte des Drehtellers stellen; nach dem Erwärmen umrühren
Suppen	250 g (gekühlt)	P 100	ca. 2,5 Min.	In einen tiefen Teller geben; nach dem Erwärmen gut umrühren
Eintopf	250 g	P 100	ca. 4 Min.	In einen tiefen Teller geben; nach dem Erwärmen gut umrühren
Tiefgekühltes Fleisch und tiefgekühlten Fisch auftauen				
Hähnchen / Pute (ganz)	1000 g 1200 g	P 30 P 30	13-15 Min. 18-20 Min.	Mit der Brust nach unten auf einen flachen Teller legen; dünne Teile mit Aluminiumfolie abdecken; nach der halben Auftauzeit umdrehen
Hähnchenschenkel	200 g	P 30	3-4 Min.	
Hähnchenbrust	450 g	P 30	7-9 Min.	
Fisch	800 g	P 30	12-13 Min.	Auf einen flachen Teller legen; dünne Teile mit Aluminiumfolie abdecken; nach der halben Auftauzeit umdrehen
Fischfilets	400 g	P 30	6-7 Min.	
Tiefgekühltes Obst auftauen				
Obst / Früchte	250 g	P 30	3-5 Min.	In einer flachen, großen Glasschale verteilen; nach der halben Auftauzeit trennen
Tiefgekühlte Fertiggerichte zubereiten				
Lasagne	400 g	G - 3	17-19 Min.	In eine kleine Glasschale geben
Pommes Frites	250 g	G - 3	ca. 12 Min.	Pommes Frites gleichmäßig auf einem Teller verteilen; 1x umdrehen
Pizza	400 g	G - 3	ca. 15 Min.	Pizza auf das hohe Grillrost legen

Grundbedienung

	<p>GEFAHR - Gefahr durch Mikrowellen</p> <ul style="list-style-type: none">• Prüfen Sie, ob die Tür absolut dicht schließt. Die Tür darf nicht verzogen oder beschädigt sein. Die Türverriegelung, die Scharniere und die Türdichtflächen dürfen nicht defekt sein.• Kontrollieren Sie, ob die Türdichtflächen frei von Fremdkörpern sind und die Tür richtig schließt.• Versuchen Sie nicht, das Gerät mit offener Tür zu betreiben.• Betreiben Sie das Gerät im Mikrowellen- oder Kombibetrieb nie leer und nie ohne Drehteller.• Verwenden Sie nur Gefäße aus mikrowelleneigenem, hitzebeständigem Material. Bei Grill-, Heißluft- oder Kombi-Betrieb kein Backpapier o.Ä. verwenden.
	<p>VORSICHT - Geräteschaden</p> <ul style="list-style-type: none">• Der Garraumboden muss sauber sein, damit der Drehteller und der Rollenring sich beim Betrieb frei drehen können.• Achten Sie darauf, dass keine Speisen und Gefäße über den Rand des Drehtellers hinausragen.• Beobachten Sie das Gerät während des Betriebes - besonders bei hohen Leistungsstufen. Wenn ungewöhnliche Geräusche auftreten, Speisen überquellen oder Flüssigkeiten übersprudeln, brechen Sie den Vorgang ab. Beheben Sie das Problem und stellen Sie eventuell eine niedrigere Leistung ein.

Eingaben löschen

- ▷ Möchten Sie Ihre Eingaben löschen, bevor Sie den Garvorgang gestartet haben, drücken Sie die Taste **STOP/RESET**.
Im Display erscheint die Uhrzeit.

Kochvorgang unterbrechen oder beenden

- ▷ Um den Betrieb zu unterbrechen, drücken Sie die Taste **STOP/RESET** oder öffnen Sie die Tür.
- ▷ Um den Betrieb fortzusetzen, schließen Sie die Tür wieder und drücken die Taste **START/Schnell garen**.
- ▷ Möchten Sie den Kochvorgang vollständig beenden, drücken Sie die Taste **STOP/RESET** ein zweites Mal.
Im Display erscheint wieder die Uhrzeit.

Programmende

- Am Programmende ertönen mehrere Signaltöne. Sie können dann die Speise entnehmen.
- Lassen Sie die fertig gegarte Speise noch einen Moment im geschlossenen Gerät stehen. Auf diese Weise verteilt sich die Wärme gleichmäßiger und die Speise gart noch etwas nach.
- Lassen Sie nach dem Garen von Speisen mit hohem Wassergehalt die Tür etwas geöffnet, damit der Garraum trocknen kann.

Eingaben vornehmen

- Alle Eingaben werden von dem Gerät mit einem Signalton quittiert, wenn sie angenommen werden.
- Wenn Sie während der Eingabe länger als 5 Minuten keine Einstellung vornehmen, wird der Vorgang abgebrochen.

Kochfunktionen manuell einstellen

Mikrowelle

Sie können die Mikrowellenleistung in 11 Leistungsstufen und die Gardauer manuell zwischen 5 Sekunden und 95 Minuten einstellen.

1. Drücken Sie die Taste **Mikrowelle**. Im Display erscheint „P 100“.
2. Wählen Sie mit dem Drehregler eine Leistungsstufe:

Anzeige der Leistungsstufe	Leistungsstufe in Prozent der maximalen Leistung	Leistung in Watt
P 100	100% Mikrowelle	900 Watt
P 90	90% Mikrowelle	810 Watt
P 80	80% Mikrowelle	720 Watt
P 70	70% Mikrowelle	630 Watt
P 60	60% Mikrowelle	540 Watt
P 50	50% Mikrowelle	450 Watt
P 40	40% Mikrowelle	360 Watt
P 30	30% Mikrowelle	270 Watt
P 20	20% Mikrowelle	180 Watt
P 10	10% Mikrowelle	90 Watt
P 00	ohne Leistung - zum Abkühlen des Gerätes bei Bedarf	

3. Drücken Sie erneut **Mikrowelle**.
4. Stellen Sie mit dem Drehregler die Zeit ein.



Der Takt, in dem sich die Zeitangabe ändert, verlängert sich mit der eingegebenen Zeit:

0 - 1 Minute:	5 Sekunden
1 - 5 Minuten:	10 Sekunden
5 - 10 Minuten:	30 Sekunden
10 - 30 Minuten:	1 Minute
30 - 95 Minuten:	5 Minuten

5. Drücken Sie **START/Schnell garen**. Die Zeitanzeige zählt abwärts. Nach der eingestellten Zeit wird der Vorgang automatisch beendet.
6. Öffnen Sie die Tür und lassen Sie das Gerät abkühlen.



Wenn Sie während des Garprozesses die Taste **Mikrowelle** drücken, wird die gewählte Leistungsstufe für einige Sekunden angezeigt. Wenn Sie **Uhr/Timer** drücken, wird für einige Sekunden die Uhrzeit angezeigt.

„Schnell garen“-Funktion

Ihr Mikrowellenkombigerät verfügt über eine „Schnell garen“-Funktion, bei der Sie mit einer Taste die Garzeit eingeben und den Kochvorgang starten. Die Mikrowellenleistung beträgt dabei immer 100%.

- ▷ Drücken Sie ein- oder mehrmal die Taste **START/Schnell garen**, um die „Schnell garen“-Funktion zu starten. Im Display blinkt .
- Durch den ersten Druck wird eine Garzeit von 1 Minute eingestellt. Der Kochvorgang startet sofort. Jeder weitere Druck verlängert die Garzeit um 1 Minute. Die maximale Zeit beträgt 95 Minuten.

Grill- / Heißluft- und Kombifunktionen

Neben dem reinen Mikrowellenbetrieb können Sie zwischen Grill, verschiedenen Heißlufttemperaturen und unterschiedlichen Kombifunktionen Grill/Mikrowelle oder Heißluft/Mikrowelle wählen. Die Gardauer können Sie jeweils zwischen 5 Sekunden und 95 Minuten einstellen.

1. Drücken Sie die Taste **Grill/Heißluft/Kombi**. Im Display erscheint „G-1“.
2. Wählen Sie mit dem Drehregler eine der folgenden Funktionen (siehe nächste Tabelle).

Anzeige der Funktion	Beschreibung der Funktion	Zubereitungsbeispiele
G-1	nur Grill (an der Garraumdecke), keine Mikrowellenenergie	Würstchen, Steaks, Koteletts, Überbacken und Nachbräunen von Gerichten
G-2	36% Mikrowelle 64% Grill	Fleischspieße, Grillhähnchen, überbackener Toast
G-3	55% Mikrowelle 45% Grill	Fischfilet, Gratin (flach), Pizza
50 °C bis 240 °C	Erwärmung nur durch Heißluft, keine Mikrowellenenergie	Kleingebäck, Kuchen mit hohem Mehlanteil, Baiser
C-1	61% Mikrowelle 39% Heißluft	Aufläufe (mit hohem Feuchtigkeitsgehalt)
C-2	52% Mikrowelle 48% Heißluft	Hackbraten, Moussaka
C-3	39% Mikrowelle 61% Heißluft	Schweinebraten, Lammkeule
C-4	27% Mikrowelle 73% Heißluft	mariniertes Geflügel, Quiche, Obstkuchen, süße Aufläufe



Für besonders knusprige Ergebnisse empfehlen wir Ihnen nach den Kombiprogrammen die Grillfunktion anzuwenden. Für ein gleichmäßiges Ergebnis von allen Seiten sollten Sie das Gargut nach der Hälfte der Nachbräunzeit wenden.

3. Drücken Sie erneut **Grill/Heißluft/Kombi**.
4. Stellen Sie mit dem Drehregler die Zeit ein.
5. Drücken Sie **START/Schnell garen**.
Die Zeitanzeige zählt abwärts.
Nach der eingestellten Zeit wird der Vorgang automatisch beendet.
6. Öffnen Sie die Tür und lassen Sie das Gerät abkühlen.



Wenn Sie während des Garprozesses die Taste **Grill/Heißluft/Kombi** drücken, wird die gewählte Funktion für einige Sekunden angezeigt.
Wenn Sie **Uhr/Timer** drücken, wird für einige Sekunden die Uhrzeit angezeigt.

Speisen wenden beim Grillbetrieb

Bei der Grillfunktion ertönt nach der halben Garzeit ein Signalton.

1. Bei Bedarf können Sie zu diesem Zeitpunkt den Kochvorgang unterbrechen, indem Sie die Tür öffnen und die Speisen wenden.

2. Schließen Sie die Tür wieder und drücken Sie die Taste **START/Schnell garen** zum Fortsetzen des Kochvorganges.

Vorheizen bei Heißluftbetrieb

Für manche Gerichte muss das Gerät zunächst vorgeheizt werden, bevor die Speisen im Heißluftbetrieb gegart werden.

1. Drücken Sie die Taste **Grill/Heißluft/Kombi**.
Im Display erscheint „G-1“.
2. Wählen Sie mit dem Drehregler die gewünschte Heißlufttemperatur zwischen „50 °C“ und „240 °C“.
3. Drücken Sie erneut **Grill/Heißluft/Kombi**.
4. Drücken Sie **START/Schnell garen**.
Das Gerät beginnt aufzuheizen. In der unteren Zeile des Displays wird jeweils die erreichte Temperatur einblendet.
5. Wenn das Gerät aufgeheizt ist, ertönt ein Signal.
Öffnen Sie jetzt die Tür und stellen die Speise in den Garraum. Schließen Sie die Tür wieder.
6. Stellen Sie mit dem Drehregler die Garzeit ein.
7. Drücken Sie **START/Schnell garen**.
Die Zeitanzeige zählt abwärts.
Nach der eingestellten Zeit wird der Vorgang automatisch beendet.
8. Öffnen Sie die Tür und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Automatikprogramme

Auftaufunktion

Bei der Auftaufunktion stellen Sie das Gewicht der aufzutauenden Speise (zwischen 100 g und 2000 g) ein. Das Mikrowellenkombigerät regelt automatisch die richtige Leistung und Pausen im Wechsel.

1. Ermitteln Sie das Gewicht der aufzutauenden Speise und stellen Sie sie in den Garraum.
2. Drücken Sie die Taste **Auftauen**.
Im Display erscheinen die Symbole , ****** und „dEF 1“.
3. Stellen Sie mit dem Drehregler das Gewicht der aufzutauenden Speise ein.
Im Display erscheint „g“. Die Einstellung geschieht bis zu einem Gewicht von 1000 g in 10-Gramm-Schritten, danach in 100-Gramm-Schritten bis 2000 g.
4. Drücken Sie **START/Schnell garen**.
Im Display blinken die Symbole  und ******.

Die vom Gerät ermittelte Auftauzeit wird angezeigt. Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät ab.



- Das Gerät ermittelt die Auftauzeit anhand des eingestellten Gewichtes. Da alle Speisen in ihrer Konsistenz unterschiedlich sind, kann es vorkommen, dass nicht alle Speisen in der vom Gerät ermittelten Zeit gleichmäßig aufgetaut werden. Um ein gleichmäßiges Auftauen zu erreichen, sollten Sie mehrmals zwischendurch die Speise zerteilen, umrühren oder wenden. Prüfen Sie, ob die Speise ausreichend aufgetaut ist und starten die Auftaufunktion ggf. erneut. Am besten arbeiten Sie in Schritten von etwa 2 bis 5 Minuten.
- Erwärmen Sie Speisen in Plastikgefäßen nur so lange, bis sich die Speise in ein anderes Gefäß umfüllen lässt.
- Für empfindliche Lebensmittel, welche später nicht weiter erhitzt werden sollen, wie zum Beispiel Mett für den Brotaufstrich, Tatar oder Ähnliches, das Lebensmittel nach Ablauf der automatischen Auftauzeit nicht weiter mit der Mikrowelle erwärmen, sondern es einige Minuten bei Raumtemperatur weiter erwärmen. Bei feinem Backwerk wie Sahnetorten oder Ähnlichem bitte den Herstellerangaben auf der Verpackung folgen.

Wählen Sie aus der nachfolgenden Tabelle das passende Automatikprogramm für Ihre Speise aus. Stellen Sie das Automatikprogramm und die Menge ein.

Das Gerät steuert automatisch die Funktion, die Leistungsstufe, die Temperatur und die erforderliche Gardauer.

Beachten Sie auch die Hinweise zur Anordnung der Speisen und Wasserzugabe, die rechts in der Tabelle stehen.

1. Drücken Sie die Taste **Auto Funktion**. Im Display erscheint „A-1“.
2. Wählen Sie mit dem Drehregler das gewünschte Automatikprogramm „A-1“ bis „A-9“ (siehe Tabelle).
3. Drücken Sie erneut **Auto Funktion**, um die Auswahl zu bestätigen.

Nur beim Automatikprogramm „Pasta / A-3“:

- ▷ Wählen Sie mit dem Drehregler die Nudelform „P-1“ bis „P-8“ (siehe Tabelle) aus.
- ▷ Drücken Sie erneut **Auto Funktion**, um die Auswahl zu bestätigen.

4. Wählen Sie mit dem Drehregler die richtige Menge (siehe Tabelle) aus. Je nach gewähltem Programm wird die Menge in Gramm oder in Portionen angezeigt.
5. Drücken Sie **START/Schnell garen**.
Die Zeitanzeige zählt abwärts.
Nach der eingestellten Zeit wird der Vorgang automatisch beendet.
6. Öffnen Sie die Tür und lassen Sie das Gerät abkühlen.



- Wenn Sie während des Garprozesses die Taste **Auto Funktion** drücken, wird das gewählte Automatikprogramm für einige Sekunden angezeigt.
- Wenn Sie **Uhr/Timer** drücken, wird für einige Sekunden die Uhrzeit angezeigt.

Übersicht Automatikprogramme

Anzeige	Speise	Nur bei „Pasta / A-3“: Auswahl der Form	Mengenauswahl mit dem Drehregler					Hinweise	
A-1	Fleisch		150 g	250 g	350 g	400 g	450 g	• In kleinen Stücken in einer Lage anordnen.	
A-2	Aufwärmen		140 g	210 g	280 g	350 g	420 g	500 g	• Zum Aufwärmen gekühlten Essens.
A-3	Pasta	P-1	Spaghettini	125 g	250 g	<ul style="list-style-type: none"> • Für 125 g 1 Liter, für 250 g 1,5 Liter kaltes Wasser dazugeben.* • Mit dieser Einstellung erhalten Sie vollständig durchgarte Pasta. Wenn Sie Ihre Pasta „al dente“ wünschen, drücken Sie nach der Mengenauswahl erneut die Taste Auto Funktion. Im Display steht hinter der Programmnummer ein „d“. 			
		P-2	Makkaroni	125 g	250 g				
		P-3	Shipli	125 g	250 g				
		P-4	Spaghetti	125 g	250 g				
		P-5	Fusilli	125 g	250 g				
		P-6	Penne Rigate	125 g	250 g				
		P-7	Rigatoni	125 g	250 g				
		P-8	Farfalle	125 g	250 g				
A-4	Suppe		1 Portion (ca. 170 ml)		2 Portionen (ca. 250 ml)		3 Portionen (ca. 340 ml)		
A-5	Getränke		1 Portion (ca. 250 ml)		2 Portionen (ca. 500 ml)		3 Portionen (ca. 750 ml)		
A-6	Pizza		ca. 300 g		ca. 400 g				
A-7	Kartoffeln (geschält)		1 Portion (ca. 200 g)		2 Portionen (ca. 400 g)		3 Portionen (ca. 600 g)		<ul style="list-style-type: none"> • Kleine Stücke in einer Lage anordnen. • Gefäßboden ca. 0,5 cm mit Wasser bedecken.
A-8	Gemüse		100 g	200 g	300 g	400 g	500 g		
A-9	Reis		100 g Reis		• 270 ml Wasser zugeben.				
			150 g Reis		• 300 ml Wasser zugeben.				
			200 g Reis		• 380 ml Wasser zugeben.				
			250 g Reis		• 450 ml Wasser zugeben.				

* Verwenden Sie ein ausreichend großes Gefäß, falls erforderlich auch ohne Deckel.



- Wenn Sie Nudeln oder Reis etwas weicher mögen, lassen Sie sie nach dem Garen für ca. 1 Minute in heißem Wasser ziehen und servieren sie dann.
- Unten auf dem Bedienfeld befindet sich eine Legende, welches Automatikprogramm für welche Speise vorgesehen ist.

Besondere Funktionen

Garen in mehreren Stufen

Mit dieser Funktion können Sie bis zu drei verschiedene Zubereitungsarten auswählen, die automatisch nacheinander ablaufen sollen. Sie können z.B. ein tiefgefrorenes Gratin im ersten Schritt auftauen, im zweiten Schritt mit Mikrowelle garen und im dritten Schritt überbacken.



- Zur Auswahl stehen alle Funktionen außer den Automatikprogrammen und der „Schnell garen“-Funktion.
- Die Auftaufunktion kann nur als erste Stufe gewählt werden.

Nach den Eingaben für die erste Funktion drücken Sie nicht **START/Schnell garen**, sondern geben direkt die zweite und evtl. die dritte Funktion ein. Erst danach auf **START/Schnell garen** drücken.

Beispiel

Sie möchten ein tiefgefrorenes Gratin im ersten Schritt auftauen, im zweiten Schritt mit Mikrowelle garen und im dritten Schritt überbacken.

Auftauen

1. Drücken Sie die Taste **Auftauen**.
Im Display erscheint „DEF 1“.
2. Stellen Sie mit dem Drehregler das Gewicht ein.

Garen

1. Drücken Sie die Taste **Mikrowelle**.
Im Display erscheint „P 100“.
2. Wählen Sie mit dem Drehregler die gewünschte Leistungsstufe.
3. Drücken Sie erneut Mikrowelle.
4. Stellen Sie mit dem Drehregler die Zeit ein.

Überbacken

1. Drücken Sie die Taste **Grill/Heißluft/Kombi**.
Im Display erscheint „G-1“.
2. Drücken Sie erneut **Grill/Heißluft/Kombi**.
3. Stellen Sie mit dem Drehregler die Grillzeit ein.
4. Drücken Sie **START/Schnell garen**, um die Einstellung abzuschließen und das Programm zu starten.



Mit **STOP/RESET** können Sie den Eingabevorgang abbrechen.

Startzeit programmieren

Mit dieser Funktion können Sie die Uhrzeit, zu der die Zubereitung beginnen soll, vorprogrammieren.



- Diese Funktion können Sie nur nutzen, wenn Sie die Uhrzeit eingestellt haben.
- Das eingestellte Kochprogramm kann bis zu drei Zubereitungsarten enthalten, wie unter „Garen in mehreren Stufen“ beschrieben.
- Die Auftaufunktion kann nicht auf diese Weise vorprogrammiert werden.

1. Stellen Sie die Speisen, die zubereitet werden sollen, in das Gerät und schließen Sie die Tür.
2. Prüfen und korrigieren Sie ggf. die eingestellte Uhrzeit.
3. Geben Sie die gewünschten Zubereitungsarten und -zeiten ein.
4. Drücken Sie **Uhr/Timer**, um die Anfangszeit einzustellen.
Das Uhrensymbol leuchtet, die Stundenanzeige blinkt.
5. Stellen Sie die Stunden mit dem Drehregler ein.
6. Drücken Sie **Uhr/Timer**, die Minutenanzeige blinkt.
7. Stellen Sie die Minuten mit dem Drehregler ein.
8. Drücken Sie **START/Schnell garen**, um die Einstellung abzuschließen.

Wenn die eingestellte Zeit erreicht ist, ertönen zwei Signaltöne und die Zubereitungssymbole beginnen zu blinken.

Die Speisen werden zubereitet.



Bevor das vorprogrammierte Kochprogramm beginnt, können Sie durch Drücken der Taste **Uhr/Timer** die voreingestellte Zeit für einige Sekunden einblenden.

Kindersicherung

- ▷ Um die Kindersicherung einzuschalten, drücken Sie ca. 3 Sekunden lang die Taste **STOP/RESET**, bis im Display das Symbol \rightarrow erscheint. Die Tasten sind gesperrt.
- ▷ Um die Kindersicherung auszuschalten, drücken Sie erneut ca. 3 Sekunden lang die Taste **STOP/RESET**. Das Symbol \rightarrow erlischt. Die Tasten sind wieder freigegeben.

Reinigen

	<p>GEFAHR - Lebensgefahr durch Stromschlag</p> <ul style="list-style-type: none">• Ziehen Sie vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose.• Fassen Sie den Netzstecker nie mit nassen Händen an!• Das Gerät darf auf keinen Fall in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden oder damit in Berührung kommen - es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages!• Sollte das Gerät feucht oder nass geworden sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Fassen Sie niemals ins Wasser oder in feuchte Stellen, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt.
---	--

	<p>GEFAHR - Gefahr von Verbrennungen</p> <ul style="list-style-type: none">• Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen abkühlen.
---	---

	<p>VORSICHT - Geräteschaden</p> <ul style="list-style-type: none">• Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel, insbesondere kein Backofenspray.
--	--

- ▷ Reinigen Sie das Gerät möglichst bald nach der Benutzung, damit Speisereste nicht eintrocknen.
- ▷ Reinigen Sie alle herausnehmbaren Zubehörteile (Drehteller, Rollenring, Grillroste) von Hand in mildem Spülwasser. Der Drehteller und die Grillroste können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
- ▷ Reinigen Sie den Garraum mit einem weichen, angefeuchteten Tuch, eventuell unter Zusatz von etwas Spülmittel.
- ▷ Trocknen Sie alle Flächen und alle Zubehörteile sorgfältig ab.
- ▷ Lassen Sie die Tür offen stehen, damit der Garraum vollständig trocknen kann.
- ▷ Überzeugen Sie sich regelmäßig davon,
 - dass der Garraumboden und die Türdichtflächen sauber sind.
 - dass sich der Drehteller frei drehen kann.
 - dass die Tür dicht schließt.
 - dass die Tür nicht verzogen oder beschädigt ist.
 - dass alle Teile unbeschädigt sind.

Entsorgen

Der Artikel und seine Verpackung wurden aus wertvollen Materialien hergestellt, die wiederverwertet werden können. Dies verringert den Abfall und schont die Umwelt.

Entsorgen Sie die **Verpackung** sortenrein. Nutzen Sie dafür die örtlichen Möglichkeiten zum Sammeln von Papier, Pappe und Leichtverpackungen.



Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden!

Sie sind gesetzlich dazu verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Informationen zu Sammelstellen, die Altgeräte kostenlos entgegennehmen, erhalten Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Störung / Abhilfe

- Gerät lässt sich nicht starten.
 - Ist die Stromversorgung sichergestellt?
 - Ist das Netzkabel oder der Netzstecker defekt?
 - Wurde die Tür nicht richtig geschlossen?
 - Wurden falsche oder unvollständige Werte eingegeben? Drücken Sie die Taste **STOP/RESET** und wiederholen Sie Ihre Eingabe.
 - Leuchtet im Display das Symbol \neq ? Schalten Sie die Kindersicherung aus, indem Sie 3 Sekunden die Taste **STOP/RESET** gedrückt halten.
- Gerät arbeitet nicht normal.
 - Ziehen Sie den Netzstecker und nehmen das Gerät dann wieder in Betrieb.
- Gerät heizt plötzlich nicht mehr, der Ventilator arbeitet aber.
 - Nach beendetem Kochprogramm läuft der Ventilator ggf. noch weiter, um das Gerät abzukühlen, und schaltet sich später automatisch aus.
 - Das Gerät schaltet sich bei einer Überhitzung ab. Wenn das Gerät ausreichend abgekühlt ist, wird das Programm automatisch fortgesetzt. Kontrollieren Sie, ob alle Lüftungsöffnungen frei sind.
- Tür lässt sich nicht richtig schließen.
 - Kontrollieren Sie, ob sich Speisereste oder Fremdkörper an den Türdichtflächen befinden, und beseitigen Sie diese.
 - Ist die Tür verzogen oder die Türverriegelung defekt? Benutzen Sie das Gerät nicht. Lassen Sie das Gerät reparieren.
- Garraum-Beleuchtung brennt nicht.
 - Lassen Sie die defekte Leuchte durch eine Fachkraft auswechseln.
- Drehteller dreht sich nicht richtig.
 - Sind Rollenring und Garraumboden frei von Speiseresten?
 - Liegt der Rollenring mittig in der Vertiefung im Garraumboden?
 - Ist der Drehteller richtig auf den Antrieb aufgesetzt?

- Kratzende oder schleifende Geräusche beim Betrieb.
- Dreht sich der Drehteller nicht richtig?
- Ragen Speisen oder das Gefäß über den Drehteller-
rand?
- Platzende, „poppende“ Geräusche beim Garen.
- Ist die Mikrowellenleistung zu hoch gewählt?
- Garen Sie Lebensmittel mit geschlossener Haut wie
z. B. Würstchen? Stechen Sie die Haut solcher
Lebensmittel ein.
- Blitze im Garraum.
- Drücken Sie sofort die Taste **STOP/RESET**.
Es dürfen sich keine Metallgegenstände im Garraum
befinden. Alufolie darf nicht über den Drehteller-
rand ragen und soll keine großen Flächen abdecken.
- Dampf tritt aus den Lüftungsöffnungen.
- Eine leichte Dampfungwicklung ist normal.
- Rauch oder Feuer im Garraum.
- Tür unbedingt geschlossen lassen und
Netzstecker ziehen.
- Sichtfenster in der Tür beschlägt.
- Das ist normal.
- Speise wird nicht warm genug.
- Mikrowellenleistung war zu niedrig eingestellt oder
es wurde eine zu kurze Garzeit eingestellt.
Erwärmen Sie die Speise noch eine kurze Zeit weiter
in der Mikrowelle.
- Gefäß ist heißer als die Speise.
- Das Gefäß ist nicht mikrowellengeeignet.
Verwenden Sie ein geeignetes Gefäß.
- Speise ist ungleichmäßig erwärmt.
- Unterbrechen Sie öfter den Garvorgang und rühren
Sie die Speise um. Lassen Sie die Speise nach dem
Ende der Garzeit noch etwas im geschlossenen Gar-
raum stehen.
So verteilt sich die Wärme gleichmäßiger und die
Speise gart noch etwas nach.
- Mikrowelle stört den TV-Empfang.
- Das Gerät sollte zu Radiogeräten, Fernsehern,
Videorecordern etc. mindestens 2 m Abstand haben.

Technische Daten

Modell:	261 263 (Deutschland/Österreich) 261 264 (Schweiz)
Elektrische Daten	
Netzspannung:	230 V ~ 50 Hz
Mikrowelleneingangsleistung:	1450 Watt
Mikrowellenleistung:	max. 900 Watt
Grillleistung:	max. 1100 Watt
Heißluft- und Grillleistung:	max. 2500 Watt (1400 W + 1100 W) (D/A) max. 2300 Watt (1200 W + 1100 W) (CH)
Schutzklasse:	I
Nennfrequenz:	2450 MHz
Leistungsstufen	
Mikrowelle:	10 Stufen (+ 1 ohne Leistung)
Grill:	1 Stufe
Mikrowelle/Grill kombiniert:	2 Stufen
Heißluft:	10 Temperaturstufen
Mikrowelle/Heißluft kombiniert:	4 Stufen
Garraumvolumen:	ca. 28 Liter
Drehteller-Durchmesser:	ca. 31,5 cm
Außenmaße:	ca. 52,0 cm x 48,9 cm x 32,6 cm
Leergewicht:	ca. 19,3 kg

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18,
D-22297 Hamburg, www.tchibo.de

Im Zuge von Produktverbesserungen behalten wir
uns technische und optische Veränderungen am Artikel vor.



Garantie

Wir übernehmen **3 Jahre Garantie** ab Kaufdatum.

Dieses Produkt wurde nach den neuesten Fabrikationsmethoden hergestellt und einer genauen Qualitätskontrolle unterzogen. Wir garantieren für die einwandfreie Beschaffenheit dieses Artikels.

Innerhalb der Garantiezeit beheben wir kostenlos alle Material- oder Herstellfehler. Sollte sich wider Erwarten ein Mangel herausstellen, füllen Sie bitte den beigefügten Service-Scheck aus. Schicken Sie ihn zusammen mit einer Kopie des Kaufbelegs und dem sorgfältig verpackten Artikel an das Tchibo Service Center.

Von der Garantie ausgenommen sind Schäden, die auf unsachgemäßer Behandlung beruhen, sowie Verschleißteile / Verbrauchsmaterial. Diese können Sie unter der angegebenen Rufnummer bestellen.

Nichtgarantiereparaturen können Sie gegen individuelle Berechnung zum Selbstkostenpreis vom Tchibo Service Center durchführen lassen.



Der Artikel wird in dem genannten Tchibo Service Center repariert.

Bitte senden Sie ihn direkt an das für Ihr Land zuständige Service Center. Nur dann kann eine zügige Bearbeitung und Rücksendung erfolgen.

Für Produktinformationen, Zubehörbestellungen oder Fragen zur Serviceabwicklung rufen Sie bitte unsere Tchibo Kundenberatung an.

Bei Rückfragen geben Sie bitte die Artikelnummer an.

Service-Scheck

Bitte den Scheck in Blockschrift ausfüllen und mit dem Artikel einsenden.

Name _____

Straße, Nr. _____

PLZ, Ort _____

Land _____

Tel. (tagsüber) _____

Liegt kein

Garantiefall vor:

(bitte ankreuzen)

Artikel bitte unrepariert zurücksenden.

Bitte Kostenvoranschlag erstellen, wenn Kosten von über EUR 10,-/SFR 17,- entstehen.



Tchibo Service Center und Kundenberatung

Deutschland

**TCHIBO
SERVICE CENTER
SCHÄUBLE
Nachtwaid 8
D-79206 Breisach**



(0049) - (0)1805 - 38 33 38

0,14 Euro/Min. aus dem deutschen Festnetz /
Mobilfunknetze ggf. höher (Tarif: Stand Jan./2008)

Montag - Sonntag
(auch an Feiertagen)
von 8.00 bis 22.00 Uhr
Fax: (0049) - (0)1805 - 38 33 39
E-Mail: TCM-Service@tchibo.de

Österreich

**TCHIBO
SERVICE CENTER
BREISACH
Paketfach 90
A-4005 Linz**



(0043) - (0)800 - 711 020 012

(gebührenfrei)

Montag - Sonntag
(auch an Feiertagen)
von 8.00 bis 22.00 Uhr
E-Mail: kundenservice@tchibo.at

Schweiz

**TCHIBO
SERVICE CENTER
SCHWEIZ
Birsfelderstrasse 46
CH-4132 Muttenz**



(0041) - (0)844 - 22 55 82

(Ortstarif)

Montag - Sonntag
(auch an Feiertagen)
von 8.00 bis 22.00 Uhr
E-Mail: kundenservice@tchibo.ch

**Artikelnummer: 261 263 Deutschland/Österreich
261 264 Schweiz**



Service-Scheck

Bitte den Scheck in Blockschrift ausfüllen und mit dem Artikel einsenden.

Artikelnummer **D 261 263** (Deutschland, Österreich)
(bitte ankreuzen) **D 261 264** (Schweiz)

Fehlerangabe

Kaufdatum

Datum, Unterschrift

