

# JT469

## Gebrauchsanweisung

Instructions for use

## Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso



## Brugsanvisning

Bruksanvisning

## Käyttöohje

Manual de utilização

Instrucciones para el uso



## Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

## Használati utasítás

Инструкция за използване



## Návod k použití

Návod na použitie

## Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по експлуатации

تعليمات وكيفية الاستعمال

[www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com)

**Whirlpool**<sup>®</sup>  
HOME APPLIANCES

# INDEX

---

## AUFSTELLEN DER MIKROWELLE

- 3 Aufstellen der Mikrowelle

## SICHERHEIT

- 4 Wichtige Sicherheitshinweise
- 5 Anleitung zur Fehlerbehebung
- 6 Vorsichtsmaßnahmen

## ZUBEHÖR UND WARTUNG

- 7 Zubehör
- 8 Wartung & Reinigung

## BEDIENFELD

- 9 Bedienfeld

## ALLGEMEINE VERWENDUNG

- 10 Bereitschaftsmodus
- 10 Startschutz / Kindersicherung
- 10 Garvorgang unterbrechen oder stoppen
- 11 Speise hinzugeben/umrühren/wenden
- 11 Uhrzeit einstellen
- 12 Drehteller anhalten
- 12 Timer

## GARFUNKTION

- 13 Mikrowelle
- 14 Jetstart
- 14 Grill
- 15 Crisp
- 16 Heißluft
- 17 6<sup>th</sup> Sense Aufwärmen
- 18 6<sup>th</sup> Sense Auftauen
- 19 6<sup>th</sup> Sense Dampfgaren
- 20 Grill + Mikrowelle kombiniert
- 21 Heißluft + Mikrowelle kombiniert
- 22 6<sup>th</sup> Sense Brot auftauen
- 23 6<sup>th</sup> Sense Menü (Automatische Rezepte)

## UMWELTBEZOGENE HINWEISE

- 28 Umweltbezogene Hinweise
- 28 Technische Daten

## AUFSTELLEN DER MIKROWELLE

### -VOR DEM ANSCHLUSS

Stellen Sie das Mikrowellengerät in einem Abstand zu anderen Wärmequellen auf. Für eine ausreichende Belüftung muss ein Freiraum von mindestens 30 cm oberhalb des Geräts vorhanden sein.

Die Mikrowelle darf nicht in einen Schrank gestellt werden. Dieses Mikrowellengerät ist nicht für eine Aufstellung oder Verwendung auf einer Arbeitsfläche vorgesehen, deren Höhe unter 850 mm zum Fußboden liegt.

Vergewissern Sie sich, dass die Stromspannung auf dem Leistungsschild mit der Stromspannung in Ihrer Wohnung übereinstimmt.

Entfernen Sie nicht die Schutzbleche am Mikrowelleneingang, die seitlich an der Garraumwand angebracht sind. Sie verhindern, dass Fett- und Lebensmittelpartikel in die Kanäle des Mikrowelleneingangs eindringen. Stellen Sie die Mikrowelle auf eine stabile, flache Oberfläche, die das Gewicht des Geräts und die darin hineingegebenen Gegenstände und Speisen tragen kann. Vorsicht bei der Handhabung.

Achten Sie darauf, dass der Raum unter, über und um die Mikrowelle frei bleibt, sodass die Luft gut zirkulieren kann.

Achten Sie darauf, dass das Elektrogerät nicht beschädigt ist. Vergewissern Sie sich, dass die geschlossene Gerätetür fest am Türrahmen anliegt und die innere Türdichtung nicht beschädigt ist. Nehmen Sie alle Gegenstände aus der Mikrowelle heraus und reinigen Sie ihren Innenraum mit einem weichen, feuchten Tuch.

Nehmen Sie dieses Elektrogerät nicht in Betrieb, wenn seine Netzleitung oder sein Netzstecker beschädigt ist, es nicht einwandfrei funktioniert oder es beschädigt oder heruntergefallen ist. Tauchen Sie die Netzleitung oder den Netzstecker nicht in Wasser ein. Halten Sie die Netzleitung fern von heißen Oberflächen. Sie könnten einen Stromschlag erhalten, einen Brand entfachen oder andere Gefahren heraufbeschwören.

Verwenden Sie keine Verlängerungskabel:

Ist die Netzleitung zu kurz, beauftragen Sie einen qualifizierten Elektriker oder Kundendiensttechniker mit der Installation einer Steckdose in der Nähe des Elektrogeräts.

**WARNUNG:** Bei unsachgemäßer Verwendung des Steckers mit Schutzkontakt setzen Sie sich der Gefahr eines Stromschlags aus. Wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker oder Kundendiensttechniker, wenn Sie die Anleitungen zur Erdung nicht umfassend verstehen oder Sie Zweifel haben, ob das Mikrowellengerät sachgemäß geerdet ist.

### -NACH DEM ANSCHLUSS

Die Mikrowelle lässt sich nur in Betrieb setzen, wenn ihre Tür fest verschlossen ist.

Wird die Mikrowelle in der Nähe eines Fernsehgeräts, eines Radios oder einer Antenne aufgestellt, könnten Störungen beim Fernseh- oder Radioempfang auftreten.

Die Erdung dieses Elektrogeräts ist zwingend erforderlich. Der Hersteller haftet nicht für Körperverletzungen, Verletzungen von Tieren oder Sachschäden, die sich aus der Nichtbeachtung dieser Auflage ergeben.

Der Hersteller haftet nicht für Probleme, die der Benutzer aufgrund von Nichtbeachtung dieser Anweisungen zu verantworten hat.

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

### SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR SPÄTERE BEZUGNAHME AUFBEWAHREN

Sollte sich Material innen im / außen am Mikrowellengerät entzünden oder es steigt Rauch auf, öffnen Sie nicht die Gerätetür und schalten Sie das Gerät aus. Ziehen Sie die Netzleitung ab oder schalten Sie die Stromversorgung am Sicherungskasten oder über die Trennschaltdevorrichtung aus.

Lassen Sie die Mikrowelle nicht unbeaufsichtigt stehen, insbesondere dann nicht, wenn während des Garens Papier, Kunststoff oder andere brennbare Materialien eingesetzt werden. Beim Aufwärmen von Speisen kann Papier verkohlen oder sich entzünden und einige Kunststoffe können schmelzen.

**WARNUNG:** Während des Betriebs erhitzen sich das Gerät und seine zugänglichen Teile. Achten Sie darauf, nicht mit den Heizelementen im Innern der Mikrowelle in Berührung zu kommen.

Kinder jünger als 8 Jahre dürfen nicht in die Nähe des Geräts kommen, außer sie werden ständig beaufsichtigt.

Das Mikrowellengerät ist zum Erhitzen von Lebensmitteln und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Erwärmen von Wärmeflagen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern und ähnlichen Gegenständen birgt die Gefahr von Verletzung, Entzündung oder Brand.

Dieses Elektrogerät kann von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren und älter sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis bedient werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in den sicheren Gebrauch dieses Elektrogeräts eingewiesen wurden und die davon ausgehenden Gefahren verstehen. Die Reinigung und Benutzerwartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, außer wenn sie 8 Jahre alt und älter sind und beaufsichtigt werden.

Kindern sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Elektrogerät spielen. Bewahren Sie das Elektrogerät und seine Netzleitung außerhalb der Reichweite von Kindern auf, die jünger als 8 Jahre sind.

**WARNUNG:** Erhitzen Sie mit Ihrem Mikrowellengerät nichts, das sich in luftdicht abgeschlossenen Behältern befindet. Denn dabei erhöht sich der Druck im Innern des Behälters, was beim Öffnen zu Verletzungen führen oder sogar eine Explosion verursachen kann.

**WARNUNG:** Die Türdichtungen und die Dichtungsbereiche der Gerätetür müssen regelmäßig auf Beschädigungen überprüft werden. Wenn diese Bereiche beschädigt sind, sollte das Elektrogerät solange nicht mehr in Betrieb gesetzt werden, bis es von einem geschulten Kundendiensttechniker repariert wurde.

Sie dürfen mit Ihrer Mikrowelle keine ganzen Eier mit oder ohne Schale kochen oder aufwärmen, denn sie könnten auch noch nach Abschluss der Erhitzung mit Mikrowellenenergie explodieren.

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Elektrogeräte dürfen nicht mit Hilfe eines externen Zeitschalters oder separaten Fernbedienungssystems in Betrieb gesetzt werden.

Lassen Sie die Mikrowelle nicht unbeaufsichtigt stehen, wenn Sie mit sehr viel Fett oder Öl kochen, da sich dieses überhitzen und einen Brand entfachen kann!

Sie dürfen im Gerät oder in der Nähe des Geräts keine entzündbaren Materialien erhitzen oder verwenden. Der entstehende Rauch könnte sich entzünden oder explodieren.

Verwenden Sie Ihre Mikrowelle nicht zum Trocknen von Textilien, Papier, Gewürzen, Kräutern, Holz, Blumen oder anderen brennbaren Materialien. Es könnte ein Brand entstehen.

Verwenden Sie in diesem Elektrogerät keine ätzenden Chemikalien oder Dämpfe. Dieser Mikrowellentyp ist speziell zum Aufwärmen oder Garen von Lebensmitteln vorgesehen. Er ist nicht für den Einsatz in der Industrie und in Laboren ausgelegt.

Hängen oder legen Sie keine schweren Gegenstände an die Gerätetür, denn dadurch können die Öffnungen und Scharniere des Geräts beschädigt werden. Der Türgriff dient nicht zum Aufhängen von Gegenständen.

---

## ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG

Sollte die Mikrowelle nicht funktionieren, rufen Sie erst dann den Kundendienst an, nachdem Sie die folgenden Punkte überprüft haben:

- Der Glasdrehteller und die Drehtellerauflage sind an ihrem Platz.
- Der Netzstecker ist sachgemäß an die Steckdose angeschlossen.
- Die Gerätetür ist fest verschlossen.
- Prüfen Sie die Sicherungen in Ihrer Wohnung und vergewissern Sie sich, dass Strom vorhanden ist.
- Vergewissern Sie sich, dass die Mikrowelle ausreichend belüftet wird.
- Warten Sie 10 Minuten und versuchen Sie dann erneut, die Mikrowelle einzuschalten.
- Öffnen und schließen Sie die Gerätetür vor einer erneuten Inbetriebnahme.

Auf diese Weise vermeiden Sie unnötige, gebührenpflichtige Besuche vom Kundendienst.

Wenn Sie Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die Serien- und Typennummer des Mikrowellengeräts an (siehe Kundendienst-Aufkleber). Weitere Hinweise sind in der Garantiebrochüre angegeben.

Wenn ein Austausch der Netzleitung erforderlich ist, sollte sie durch die originale Netzleitung ersetzt werden, die über unseren Kundendienstverband erhältlich ist. Die Netzleitung darf nur von einem geschulten Kundendiensttechniker ausgetauscht werden.

**WARNUNG:** Kundendienstleistungen dürfen nur von einem geschulten Kundendiensttechniker erbracht werden. Kundendienst- oder Reparaturleistungen dürfen nur von geschultem Personal erbracht werden, denn die dafür erforderliche Abnahme einer Abdeckung ist für Laien gefährlich, da sie vor energiereichen Mikrowellenstrahlen schützt.

Entfernen Sie keine Abdeckung des Geräts.

## VORSICHTSMASSNAHMEN

### - ALLGEMEINES

Dieses Elektrogerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt vorgesehen!

Das Elektrogerät darf keine Mikrowellenenergie erzeugen, wenn sich keine Speise im Gerät befindet. Bei einer derartigen Betriebsweise wird das Gerät höchstwahrscheinlich beschädigt werden.

Die Belüftungsöffnungen des Mikrowellengeräts dürfen nicht abgedeckt werden. Sind die Öffnungen für Luftzufuhr und Abluft blockiert, kann die Mikrowelle beschädigt werden und es kommt zu schlechten Kochergebnissen.

Wenn Sie die Bedienung der Mikrowelle üben möchten, stellen Sie ein Glas Wasser in das Gerät. Das Wasser absorbiert die Mikrowellenenergie und das Gerät nimmt keinen Schaden.

Sie dürfen dieses Elektrogerät nicht im Freien aufbewahren oder verwenden.

Verwenden Sie dieses Gerät nicht neben einer Küchenspüle, in einem feuchten Keller oder neben einem Schwimmbecken oder in ähnlichen Umgebungen.

Missbrauchen Sie den Garraum nicht zur Aufbewahrung von Gegenständen.

Entfernen Sie das Draht, mit dem Papier- oder Plastikbeutel zugebunden sind, bevor Sie die Beutel in den Garraum des Geräts legen.

Verwenden Sie Ihre Mikrowelle nicht zum Frittieren, denn die Temperatur des Frittieröls lässt sich nicht kontrollieren.

Verwenden Sie Topflappen oder Topfhandschuhe, um sich nicht zu verbrennen, wenn Sie den Behälter, Geräte-  
teile und die Pfanne nach dem Kochvorgang berühren.

### -FLÜSSIGKEITEN

Z. B. Getränke oder Wasser. Flüssigkeiten können sich auch ohne Blasenbildung über den Siedepunkt hinaus erhitzen. Dabei kann heiße Flüssigkeit plötzlich überkochen.

Damit dieser Fall nicht eintritt, sollten Sie folgende Maßnahmen ergreifen:

1. Verwenden Sie keine zylindrischen Behälter mit engem Hals.
2. Rühren Sie die Flüssigkeit um, bevor Sie den Behälter in den Garraum des Geräts stellen, und lassen Sie den Teelöffel im Behälter.
3. Lassen Sie die Flüssigkeit nach dem Aufwärmvorgang kurze Zeit ruhen und rühren Sie sie dann nochmals um, bevor Sie den Behälter vorsichtig aus dem Gerät nehmen.

### -VORSICHT

Nach dem Aufwärmen von Babynahrung oder Flüssigkeiten in einer Babyflasche oder in einem Gläschen für Babynahrung müssen Sie diese stets umrühren und die Temperatur vor dem Servieren überprüfen. Das sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung und Verbrühungen bzw. Verbrennungen werden vermieden.

Details hierzu finden Sie in einem Kochbuch für die Mikrowelle. Dies betrifft insbesondere das Garen oder Aufwärmen von alkoholhaltigen Speisen.

Achten Sie vor dem Erhitzen darauf, dass der Deckel und der Sauger abgenommen wurde!

# ZUBEHÖR

## ALLGEMEINES

Es gibt eine Vielzahl von Zubehör auf dem Markt. Vergewissern Sie sich vor dem Kauf, dass diese mikrowellentauglich sind.

Vergewissern Sie sich vor dem Kochen, dass die von Ihnen verwendeten Küchenwerkzeuge hitzebeständig sind und die Mikrowellen nicht abschirmen.

Wenn Sie die Speise und das Zubehör in die Mikrowelle stellen, müssen Sie darauf achten, dass sie nicht mit den Innenwänden des Geräts in Kontakt stehen.

Dies betrifft insbesondere Zubehör, das aus Metall besteht oder Metallteile enthält.

Wenn metallhaltiges Zubehör mit dem Innenraum des eingeschalteten Geräts in Kontakt kommt, können sich Funken bilden und das Gerät kann Schaden nehmen.

Überprüfen Sie stets, ob sich der Drehteller ungehindert dreht, bevor Sie die Mikrowelle einschalten. Sollte sich der Drehteller nicht ungehindert drehen können, verwenden Sie ein kleineres Gefäß oder aktivieren Sie die Funktion Drehtellerstopp (siehe größere Gefäße).

### Drehtellerauflage

Bringen Sie die Drehtellerauflage unter dem Glasdrehteller an. Legen Sie keine anderen Gegenstände auf die Drehtellerauflage.

- Setzen Sie die Drehtellerauflage im Gerät ein.



### Glasdrehteller

Verwenden Sie den Glasdrehteller bei sämtlichen Garmethoden. Er fängt herabtropfende Säfte und Speiseteilchen auf, die sonst Flecken und Schmutz im Innern des Geräts zurücklassen würden.

- Stellen Sie den Glasdrehteller auf die Drehtellerauflage.



## DAMPFGARBEHÄLTER

Verwenden Sie zum Dampfgaren von Speisen die dazugehörige Funktion (DAMPFGAREN). Beim Garen von Fisch und Gemüse legen Sie die Speise auf den mittleren Rost. Verwenden Sie den mittleren Rost nicht zum Kochen von Pasta, Reis oder Bohnen. Stellen Sie den Dampfgarbehälter immer auf den Glasdrehteller.



## GRILLROST

Verwenden Sie den hohen Grillrost für die Garmethode "Grill" oder "Grill + Mikrowelle kombiniert".

Verwenden Sie den niedrigen Grillrost für die Garmethode "Heißluft" oder "Heißluft + Mikrowelle kombiniert".



## CRISP-PLATTE

Legen Sie die Speise direkt auf die Crisp-Platte. Die Crisp-Platte kann vor dem Einsatz (max. 3 Minuten lang) vorgewärmt werden. Verwenden Sie stets den Glasdrehteller als Auflage für die Crisp-Platte.

Legen Sie keine Gegenstände auf die Crisp-Platte, denn sie wird schnell sehr heiß und wird die Gegenstände dann höchstwahrscheinlich beschädigen.



## CRISP-GRIFF

Nehmen Sie die heiße Crisp-Platte am Crisp-Griff aus dem Gerät heraus.



## ABDECKHAUBE (Zubehör wird separat verkauft)

Die Abdeckhaube dient zum Abdecken von Speisen nur während des Garens und Aufwärmens mit Mikrowelle und reduziert Spritzer, hält die Feuchtigkeit in den Speisen und verkürzt die Garzeit.

Verwenden Sie die Abdeckhaube beim Aufwärmen auf zwei Ebenen.



## BACKBLECH (Zubehör wird separat verkauft)

Verwenden Sie das Backblech nur beim Garen mit Heißluft. Verwenden Sie es nie beim Garen in Kombination mit Mikrowelle.

- Legen Sie das Backblech auf die Backblechschiene im Garraum.



## WARTUNG & REINIGUNG

Befindet sich das Mikrowellengerät nicht stets in einem sauberen Zustand, könnte seine Oberfläche in Mitleidenschaft gezogen werden, wodurch sich die Lebenszeit des Geräts verkürzen und möglicherweise eine Gefahrensituation heraufbeigeführt werden könnte.

Verwenden Sie keine Topfreiniger aus Metall, Scheuermittel, Stahlwollschwämme, grobkörnige Waschhandschuhe usw., die das Bedienfeld sowie die Innen- und Außenflächen der Mikrowelle beschädigen können. Verwenden Sie ein Tuch mit einem milden Reinigungsmittel oder ein Papiertuch mit Glasreiniger als Spray. Sprühen Sie den Glasreiniger auf ein Papiertuch.

Nehmen Sie den Drehteller und die Drehtellerauflage in regelmäßigen Abständen heraus und reinigen Sie den Boden des Garraums, insbesondere dann, wenn etwas übergelaufen ist.

Reinigen Sie die Innenflächen, die Vorder- und Rückseite der Gerätetür sowie die Türöffnung mit einem weichen Tuch, das mit einem milden Reinigungsmittel angefeuchtet ist.

Reinigen Sie Ihr Mikrowellengerät nicht mit Dampfreinigungsgeräten.

Die Mikrowelle sollte regelmäßig gereinigt und Speisereste sollten entfernt werden.

Die Reinigung ist die einzige Pflege, die im Normalfall erforderlich ist. Für die Reinigung muss die Mikrowelle vom Netzstrom genommen werden.

Sprühen Sie kein Reinigungsmittel direkt auf das Gerät.

Dieses Gerät ist für den Betrieb mit eingesetztem Glasdrehteller vorgesehen.

Nehmen Sie die Mikrowelle nicht in Betrieb, wenn das Glasdrehteller zur Reinigung herausgenommen wurde.

Achten Sie darauf, dass sich keine Fett- oder Speisereste rings um die Gerätetür ansammeln. Bei hartnäckigen Flecken bringen Sie eine Tasse mit Wasser 2 oder 3 Minuten lang in der Mikrowelle zum Kochen. Der Dampf weicht die Schmutzflecken auf.

Geben Sie etwas Zitronensaft in eine Tasse mit Wasser, stellen Sie diese auf den Glasdrehteller und bringen Sie es ein paar Minuten lang zum Kochen, um auf diese Weise schlechte Gerüche im Garraum zu beseitigen.

Der Grillstab braucht nicht gereinigt zu werden, denn die intensive Hitze verbrennt jeden Spritzer, aber die darüberliegende Garraumwand muss regelmäßig gereinigt werden. Verwenden Sie dazu ein weiches Tuch, das mit einem milden Reinigungsmittel befeuchtet ist.

Wird der Grill nicht regelmäßig verwendet, sollte er einmal im Monat 10 Minuten lang eingeschaltet werden, um Spritzer abzubrennen und somit eine Brandgefahr zu mindern.

### SORGFÄLTIGE REINIGUNG:

Die Crisp-Platte sollte in einer milden Seifenlauge gereinigt werden. Stark verschmutzte Bereiche können mit einem Scheuerschwamm und einem milden Reinigungsmittel gereinigt werden.

Die Crisp-Platte muss sich stets abgekühlt haben, bevor sie gereinigt wird.

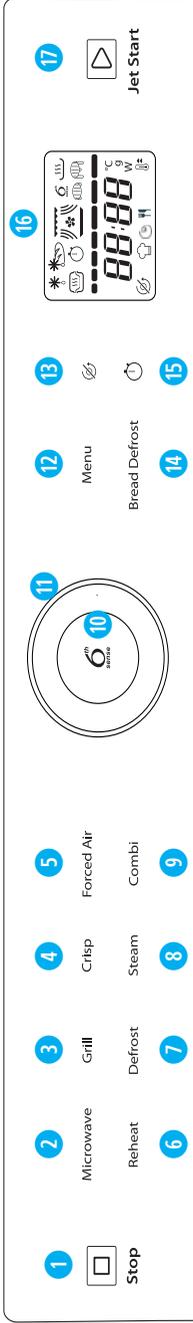
Sie dürfen eine heiße Crisp-Platte nicht in Wasser eintauchen oder abspülen. Durch das schnelle Abkühlen könnte sie Schaden nehmen.

Verwenden Sie keine Stahlwollschwämme. Denn diese verkratzen die Oberfläche.

### SPÜLMASCHINENFEST:

- Drehtellerauflage
- Grillrost
- Crisp-Griff
- Glasdrehteller
- Dampfgarbehälter
- Backblech (Zubehör wird separat verkauft)

# BEDIENFELD



- 1 STOPPTASTE** Durch Drücken dieser Taste werden Gerätefunktionen angehalten oder zurückgesetzt.
- 2 MIKROWELLENTASTE** Hiermit wird die Mikrowellenfunktion ausgewählt.
- 3 GRILLTASTE** Hiermit wird die Grillfunktion ausgewählt.
- 4 CRISP-TASTE** Hiermit wird die 6<sup>th</sup> Sense Crisp-Funktion ausgewählt.
- 5 HEISLUFTTASTE** Hiermit wird die Heißluftfunktion ausgewählt.
- 6 AUFWÄRMTASTE** Hiermit wird die 6<sup>th</sup> Sense Aufwärmfunktion ausgewählt.
- 7 AUFTAUTASTE** Hiermit wird die 6<sup>th</sup> Sense Auftaufunktion ausgewählt.
- 8 DAMPFGARTASTE** Hiermit wird die 6<sup>th</sup> Sense Dampfgarfunktion ausgewählt.
- 9 KOMBINATIONSTASTE** Hiermit werden die Funktionen "Grill + Mikrowelle kombiniert" / "Gebläse + Mikrowelle kombiniert" ausgewählt.
- 10 BESTÄTIGUNGSTASTE** Gerät eingeschaltet: Verifizieren Sie die Garparameter und beginnen Sie mit dem Garvorgang. Gerät ausgeschaltet: Aktivieren Sie die Jeistart-Funktion.
- 11 DREHKNOPF DURCH** Drehen dieses Knopfes wird entsprechend den unterschiedlichen Funktionen Folgendes ausgewählt:
- Leistungsstufe der Mikrowelle
  - Garzeit
  - Gewicht
  - Temperatur
  - Speisotyp/Kategorie
- 12 6<sup>TH</sup> SENSE MENUTASTE** Hiermit bekommen Sie Zugang zu den automatischen Rezepten.
- 13 DREHELLESTOPPTASTE** Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie sehr große Gefäße einsetzen müssen, die sich in der Mikrowelle nicht frei drehen können. Dies funktioniert nur mit den folgenden Garfunktionen:
- Heißluft
  - Grill + Mikrowelle kombiniert
  - Heißluft + Mikrowelle kombiniert
- 14 BROT AUFTAUEN-TASTE** Hiermit wird die Funktion 6<sup>th</sup> Sense Brot aufbauen ausgewählt.
- 15 TIMER-TASTE** Hiermit wird der Zeitmesser für Arbeiten in der Küche eingestellt.
- 16 DIGITALANZEIGE** Das Display zeigt die Uhrzeit im 24-Stundenformat sowie die Anzeigesymbole.
- 17 JET START-TASTE** Gerät eingeschaltet: Verifizieren Sie die Garparameter und beginnen Sie mit dem Garvorgang. Gerät ausgeschaltet: Aktivieren Sie die Jeistart-Funktion.



## BEREITSCHAFTSMODUS

---

Nach dem Drücken der Stopptaste oder, wenn der Benutzer mit dem Gerät nicht innerhalb einer bestimmten Zeit interagiert, schaltet die Mikrowelle in den Standby-Modus.

Befindet sich das Gerät im Bereitschaftsmodus, zeigt das Display die Uhrzeit an (oder es zeigt leer an, wenn die Uhrzeit nicht eingestellt wurde. Im Kapitel "Uhrzeit" wird beschrieben, wie die Uhrzeit eingestellt wird). Durch Drehen des Drehknopfes oder Drücken einer beliebigen Taste wird der Bereitschaftsmodus beendet.



## STARTSCHUTZ / KINDERSICHERUNG

---

Diese automatische Sicherheitsfunktion aktiviert sich eine Minute, nachdem die Mikrowelle wieder in den "Bereitschaftsmodus" zurückgekehrt ist. (Details hierzu sind im Kapitel "Bereitschaftsmodus" angegeben.)

Ist die Sicherheitsfunktion aktiviert, muss die Gerätetür geöffnet und geschlossen werden, um den Garvorgang zu starten, denn sonst wird "TÜR" auf dem Display angezeigt.

*door*



## UNTERBRECHUNG ODER STOPP DES GARVORGANGS

---

Den Garvorgang unterbrechen:

Der Garvorgang kann durch das Öffnen der Gerätetür unterbrochen werden, um die Speise zu überprüfen, zu wenden oder umzurühren. Diese Einstellung wird 10 Minuten beibehalten.

Den Garvorgang fortsetzen:

Schließen Sie die Gerätetür und drücken Sie EINMAL die Jetstart- oder Bestätigungstaste. Der Garvorgang wird an der Stelle weitergeführt, an der er unterbrochen wurde.

Wenn Sie den Garvorgang nicht fortsetzen möchten, können Sie Folgendes tun:

Nehmen Sie die Speise heraus, schließen Sie die Gerätetür und drücken Sie die STOPP-Taste.

Nach dem Abschluss des Garvorgangs:

Ist der Garvorgang beendet, wird 10 Minuten lang einmal pro Minute ein Signalton ausgegeben. Drücken Sie die STOPP-Taste oder öffnen Sie die Gerätetür, um die Signaltonausgabe abzubrechen.

Hinweis: Die Mikrowelle wird die Einstellungen nur 60 Sekunden lang beibehalten, wenn die Gerätetür nach Abschluss des Garvorgangs geöffnet und dann wieder geschlossen wird.



## SPEISE HINZUGEBEN/ UMRÜHREN/ WENDEN

Je nach ausgewählter Funktion muss die Speise während des Garens hinzugegeben / umgerührt / gewendet werden. In diesen Fällen wird die Mikrowelle den Garvorgang unterbrechen und Sie auffordern, die gewünschte Handlung vorzunehmen.

Sie sollten dann Folgendes tun:

- 1 Öffnen Sie die Gerätetür.
- 2 Geben Sie die Speise hinzu, rühren Sie sie um oder wenden Sie sie (je nachdem, was für eine Handlung erforderlich ist).
- 3 Schließen Sie die Gerätetür und starten Sie das Gerät neu, indem Sie die Bestätigungstaste / Jet start-Taste drücken.

Hinweise:

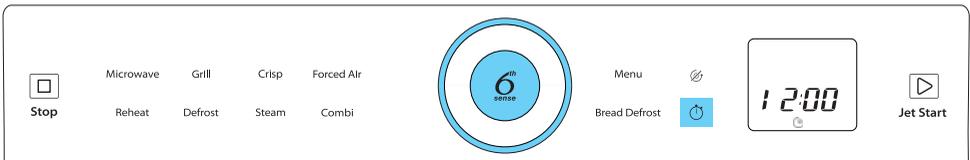
- Wird die Gerätetür ab der Aufforderung zur Hinzugabe von Speisen nicht innerhalb von 2 Minuten geöffnet, schaltet die Mikrowelle in den Bereitschaftsmodus.
- Wird die Gerätetür ab der Aufforderung zum Umrühren oder Wenden der Speise nicht innerhalb von 2 Minuten geöffnet, setzt die Mikrowelle den Garvorgang fort (in diesem Fall erhalten Sie eventuell nicht die optimalen Ergebnisse).



## UHRZEIT

Beim erstmaligen Anschluss der Mikrowelle oder nach einem Stromausfall blendet sie die Einstellung der Uhrzeit ein. Wird keine Uhrzeit eingestellt, zeigt das Display leer anstelle der Uhrzeit an.

Sie können die Uhrzeit zu einem beliebigen Zeitpunkt einstellen: Halten Sie einfach die Timer-Taste einige Sekunden lang gedrückt, wenn sich das Gerät im Bereitschaftsmodus befindet (siehe Kapitel "Bereitschaftsmodus").



- 1 Die Stundenziffern blinken. Drehen Sie den Drehknopf, um die Stunden einzustellen.
- 2 Drücken Sie die Bestätigungstaste: Die Minutenziffern blinken jetzt.
- 3 Drehen Sie den Drehknopf, um die Minuten einzustellen.
- 4 Drücken Sie erneut die Bestätigungstaste.

Die Uhrzeit ist jetzt eingestellt und einsatzbereit.

Wird STOPP im Einstellungsmodus für die Uhrzeit gedrückt, wird die Uhrzeit deaktiviert und das Display zeigt leer an.



## DREHTELLER ANHALTEN

Um möglichst optimale Ergebnisse zu erzielen, muss sich der Glasdrehteller während des Garvorgangs drehen. Sollten allerdings sehr große Gefäße eingesetzt werden müssen, die sich in der Mikrowelle nicht frei drehen können, kann das Drehen des Glasdrehteller mit der Funktion Drehtellerstopp angehalten werden.

Dies funktioniert nur mit den folgenden Garfunktionen:

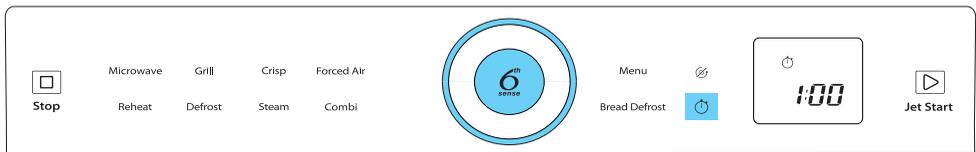
- Heißluft
- Grill + Mikrowelle kombiniert
- Heißluft + Mikrowelle kombiniert



## TIMER

Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie einen Zeitmesser in der Küche benötigen, um die genaue Zeitspanne für unterschiedliche Vorgänge zu messen, z. B. den Teig vor dem Backen gehen lassen usw.

Beachten Sie, dass dieser Küchenzeitmesser KEINEN Garvorgang aktiviert.



- 1 Befindet sich das Gerät im Bereitschaftsmodus (siehe Kapitel "Bereitschaftsmodus"), drücken Sie die Timer-Taste.
- 2 Stellen Sie die zu messende Zeitspanne in Minuten mit dem Drehknopf ein.
- 3 Drücken Sie die Bestätigungstaste / Timer-Taste. Die Funktion startet jetzt.

Hat der Zeitmesser den Countdown beendet, wird dies mit einem hörbaren Signalton angezeigt.

Hinweis: Nach dem Start des Zeitmessers kann eine Garfunktion gestartet werden. In diesem Fall wird die Restzeit der Timer-Funktion durch Drücken der Timer-Taste ein paar Sekunden lang auf dem Display angezeigt.



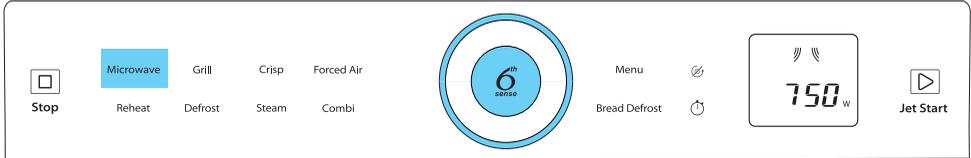
# MICROWAVE(MIKROWELLE)

Mit der Mikrowellenfunktion können Speisen und Getränke schnell gekocht bzw. aufgewärmt werden.

Empfohlenes  
Zubehör:



Abdeckhaube  
(wird separat verkauft)



- 1 Drücken Sie die Microwave-taste.
- 2 Drehen Sie den Drehknopf, um die Leistungsstufe einzustellen (siehe nachstehende Tabelle).
- 3 Drücken Sie die Bestätigungstaste.
- 4 Drehen Sie den Drehknopf, um die Zeitspanne einzustellen.
- 5 Drücken Sie die Bestätigungstaste / Jet start-Taste. Die Funktion startet jetzt.

SOBALD DER GARVORGANG GESTARTET WURDE, KÖNNEN SIE FOLGENDES TUN:

Leistungsstufe einstellen: Drücken Sie die Microwave-taste und drehen Sie den Drehknopf, um den gewünschten Wert einzustellen.

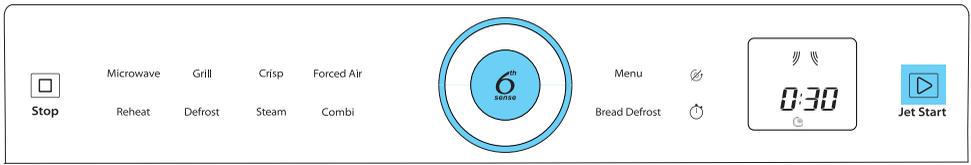
Zeitspanne verlängern/verkürzen: Drehen Sie den Drehknopf oder drücken Sie die Jet start-Taste /Bestätigungstaste, um die Garzeit um 30 Sekunden zu verlängern.

LEISTUNG	EMPFEHLUNG FÜR:
950 W	Erhitzen von Getränken, Wasser, klaren Suppen, Kaffee, Tee oder Speisen mit hohem Wassergehalt. Wählen Sie eine niedrigere Leistungsstufe, wenn die Speise Eier oder Sahne enthält.
750 W	Garen von Fisch, Fleisch, Gemüse usw.
650 W	Garen von Gerichten, die man nicht umrühren kann.
500 W	Sorgfältigeres Garen von z. B. stark proteinhaltigen Soßen, Käse- und Eigerichten und zum abschließenden Garen von Schmortöpfen.
350 W	Köcheln von Eintöpfen, Schmelzen von Butter.
160 W	Auftauen.
90 W	Aufweichen von Butter, Käse, Eiskrem und Schokolade.



## JET START (JETSTART)

Mit dieser Funktion werden Speisen mit hohem Wassergehalt oder Getränke schnell aufgewärmt, z. B. klare Suppen, Kaffee oder Tee.



1 Drücken Sie die Jet start-Taste.

Durch Drücken der Jet start-Taste  startet die Mikrowellenfunktion 30 Sekunden lang mit maximaler Leistung, wobei sich die Garzeit bei jedem zusätzlichen Drücken der Jet start-Taste Button um jeweils 30 Sekunden verlängert.

Nach dem Start dieser Funktion können Sie die Garzeit auch mit dem Drehknopf verlängern oder verkürzen.



## GRILL

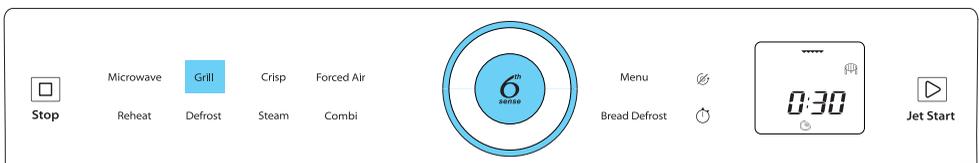
Diese Funktion bräunt die Speisen mit Hilfe eines leistungsstarken Quarzgrills, der einen Grill- oder Gratinierereffekt erzeugt.

Die Grillfunktion dient zum Bräunen von Speisen wie Käsetoast, heiße Sandwiches, Kroketten, Würstchen, Gemüse.

Passendes  
Zubehör:



Hoher Grillrost



1 Drücken Sie die Grill-taste.

2 Drehen Sie den Drehknopf, um die Zeitspanne einzustellen.

3 Drücken Sie die Bestätigungstaste / Jet start-Taste. Die Funktion startet jetzt.

 **Tipps und Empfehlungen:**

- Legen Sie Speisen wie Käse, Toast, Steaks und Würstchen auf den hohen Grillrost.
- Achten Sie darauf, dass die bei dieser Funktion eingesetzten Küchenwerkzeuge hitzebeständig sind.
- Verwenden Sie beim Grillen keine Küchenwerkzeuge aus Plastik. Sie werden schmelzen. Werkzeuge aus Holz und Papier sind auch ungeeignet.
- Achten Sie darauf, nicht die Garraumwand oberhalb des Grillstabs zu berühren.



## CRISP

Mit dieser exklusiven Whirlpool-Funktion erhalten Sie eine perfekte goldfarbene Bräunung auf der Ober- und Unterseite von Speisen. Beim Garen mit Mikrowelle und Grill erreicht die Crisp-Platte schnell die richtige Temperatur und beginnt damit, die Speise zu bräunen und knusprig zu machen.

Folgendes Zubehör muss mit der Crisp-Funktion verwendet werden:

- die Crisp-Platte
- der Crisp-Griff zur Handhabung der heißen Crisp-Platte.

Erwärmen und garen Sie mit dieser Funktion Pizzen, Quiches und andere Speisen auf Teigbasis. Sie eignet sich auch zum Braten von Speck und Eiern, Würstchen, Kartoffeln, Pommes frites, Hamburgern und anderen Fleischgerichten usw. ohne Hinzugabe von Öl (bzw. durch Hinzugabe einer nur sehr geringen Menge an Öl).

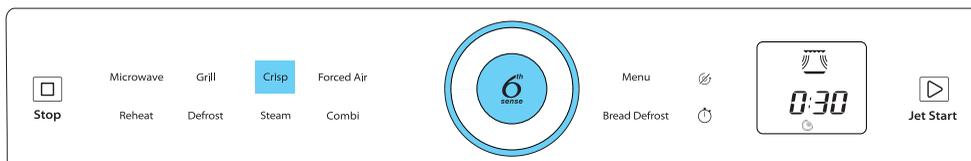
Passendes  
Zubehör:



Crisp-Platte



Crisp-Griff



- 1 Drücken Sie die Crisp-Taste.
- 2 Drehen Sie den Drehknopf, um die Garzeit einzustellen.
- 3 Drücken Sie die Bestätigungstaste / Jet start-Taste. Die Funktion startet jetzt.

Verwenden Sie mit dieser Funktion nur die Crisp-Platte. Andere handelsübliche Crisp-Platten erbringen bei Verwendung dieser Funktion nicht das richtige Ergebnis.

### Tipps und Empfehlungen:

- Achten Sie darauf, dass die Crisp-Platte genau in die Mitte des Glasdreh Tellers gestellt wird.
- Die Mikrowelle und die Crisp-Platte werden bei Verwendung dieser Funktion sehr heiß.
- Stellen Sie die heiße Crisp-Platte nicht auf eine hitzeempfindliche Oberfläche.
- Achten Sie darauf, nicht die Garraumwand oberhalb des Grillstabs zu berühren.
- Nehmen Sie die heiße Crisp-Platte mit Topfhandschuhen oder am Crisp-Griff heraus.
- Vor dem Garen von Speisen, die keine lange Garzeit brauchen (Pizza, Kuchen...), empfehlen wir, die Crisp-Platte 2-3 Minuten im Voraus vorzuheizen.



## FORCED AIR (HEISSLUFT)

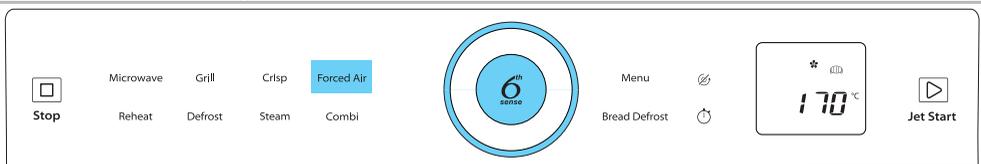
Mit dieser Funktion erhalten Sie Gerichte wie aus dem Ofen. Mit einem leistungsstarken Heizelement und einem Gebläse entspricht der Backvorgang dem eines traditionellen Backofens. Verwenden Sie diese Funktion für Schaumgebäck, Backwaren, Kuchen, Soufflés, Geflügel und Braten.

Die Heißluftfunktion kann mit oder ohne Vorheizphase verwendet werden. In der Vorheizphase kommen das Gebläse und der Grill zum Einsatz, damit Sie den Backofen vor dem Backen für optimale Ergebnisse schnell vorheizen können.

Passendes  
Zubehör:



Niedriger Grillrost



### ■ 1: MIT VORHEIZEN:

- 1 Drücken Sie die Forced Air-taste.
- 2 Drehen Sie den Drehknopf, um die Temperatur einzustellen, und bestätigen Sie Ihre Einstellung durch Drücken der Bestätigungstaste.
- 3 Auf dem Display wird die Meldung "Pre (Vorheizen)" angezeigt: Durch Drücken der Bestätigungstaste wird der Vorheizvorgang gestartet (auf dem Display wird die Meldung "Pre-Heat (Vorheizen)" angezeigt). Ist die eingestellte Temperatur erreicht, fordert Sie eine Meldung auf, Speisen hinzuzugeben.
- 4 Geben Sie Speisen hinzu und drehen Sie dann den Drehknopf, um die Zeitspanne einzustellen.
- 5 Drücken Sie die Bestätigungstaste / Jet start-Taste. Die Funktion startet jetzt.

### ■ 2: OHNE VORHEIZEN:

- 1 Drücken Sie die Forced Air-taste.
- 2 Drehen Sie den Drehknopf, um die Temperatur einzustellen, und bestätigen Sie Ihre Einstellung durch Drücken der Bestätigungstaste.
- 3 Auf dem Display wird die Meldung "Pre (Vorheizen)" angezeigt: Drücken Sie jetzt NICHT die Bestätigungstaste, um den Vorheizvorgang zu überspringen, sondern stellen Sie mit dem Drehknopf nur die Garzeit ein.
- 4 Drücken Sie die Bestätigungstaste / Jet start-Taste. Die Funktion startet jetzt.

SOBALD DER GARVORGANG GESTARTET WURDE, KÖNNEN SIE FOLGENDES TUN:

Temperatur einstellen: Drücken Sie die Forced Air-taste und drehen Sie den Drehknopf, um den gewünschten Wert einzustellen.

Zeitspanne verlängern/verkürzen: Drehen Sie den Drehknopf oder drücken Sie die Jet start-Taste / Bestätigungstaste, um die Garzeit um 30 Sekunden zu verlängern.

### Tipps und Empfehlungen:

- Legen Sie die Speise auf den niedrigen Grillrost, damit die Luft gut um die Speise zirkulieren kann.
- Achten Sie darauf, dass die bei dieser Funktion eingesetzten Küchenwerkzeuge ofenfest sind.
- Verwenden Sie die Crisp-Platte als Backblech, wenn Sie Kleingebäck wie Kekse oder Muffins backen. Stellen Sie die Platte auf den niedrigen Grillrost.



## 6<sup>TH</sup> SENSE REHEAT (6<sup>TH</sup> SENSE AUFWÄRMEN)

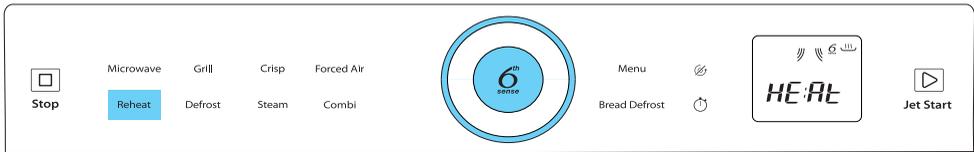
Mit dieser Funktion können Sie Ihre Gerichte automatisch aufwärmen. Die Mikrowelle berechnet automatisch die Leistungsstufe und Zeit, die sie für das optimale Ergebnis innerhalb kürzester Zeit benötigt. Diese Funktion dient zum Aufwärmen von Fertiggerichten, die entweder gefroren oder gekühlt sind oder Zimmertemperatur haben.

Legen Sie die Speise auf einen für Mikrowelle geeigneten und hitzebeständigen Teller oder entsprechendes Geschirr.

Empfohlenes  
Zubehör:



Abdeckhaube  
(wird separat verkauft)



1 Drücken Sie die Reheat-taste. Die Meldung "Heat (Aufheizen)" erscheint auf dem Display.

2 Drücken Sie die Bestätigungstaste / Jet start-Taste. Die Funktion startet jetzt.

### Tipps und Empfehlungen:

- Bei Verwendung dieser Funktion sollte das Nettogewicht 250 g - 600 g betragen.
- Achten Sie für optimale Ergebnisse darauf, dass die Mikrowelle sich vor Verwendung dieser Funktion auf Zimmertemperatur befindet.
- Legen Sie dickere, kompaktere Speisen mehr zum Außenrand des Tellers und die dünneren, weniger kompakten Speisen in seine Mitte.
- Legen Sie dünne Fleischscheiben übereinander oder so, dass sie sich überlappen.
- Dickere Scheiben, z. B. Hackbraten und Würstchen, müssen dicht nebeneinander gelegt werden.
- Wenn Sie 1-2 Minuten vor dem Servieren der aufgewärmten Speise warten, sind die Ergebnisse besser, was insbesondere gefrorene Speisen betrifft.
- Plastikfolien sollten mit einer Gabel angeritzt oder angestochen werden, um den beim Garen entstehenden Dampfdruck abzulassen und ein Zerplatzen der Folie zu verhindern.



## 6<sup>TH</sup> SENSE DEFROST (6<sup>TH</sup> SENSE AUFTAUEN)

Mit dieser Funktion können Sie Speisen rasch automatisch auftauen.

Verwenden Sie diese Funktion zum Auftauen von Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse oder Brot.



- 1 Drücken Sie die Defrost.
- 2 Drehen Sie den Drehknopf, um die Speiseart (siehe nachstehende Tabelle) auszuwählen, und bestätigen Sie Ihre Wahl durch Drücken der Bestätigungstaste.
- 3 Drehen Sie den Drehknopf, um das Gewicht der aufzutauenden Speise einzustellen, und bestätigen Sie Ihre Einstellung durch Drücken der Bestätigungstaste.
- 4 Drücken Sie die Bestätigungstaste / Jet start-Taste. Die Funktion startet jetzt.

SPEISEKATEGORIE		GEWICHT
1	Meat (Fleisch)	100g - 2kg
2	Chicken (Huhn)	100g - 2kg
3	Fish (Fisch)	100g - 2kg
4	Vegetables (Gemüse)	100g - 2kg
5	Bread (Brot)	100g - 2kg

### Tipps und Empfehlungen:

- Für ein optimales Ergebnis empfehlen wir das Auftauen direkt auf dem Glasdrehsteller. Bei Bedarf kann ein für die Mikrowelle geeigneter Behälter aus leichtem Kunststoff verwendet werden.
- Für Speisen, die nicht in dieser Tabelle aufgelistet sind, und für Gewichte, die unter oder über dem empfohlenen Gewicht liegen, sollten Sie die Mikrowellenfunktion bei 160 W verwenden..
- Ist die Speise wärmer als die Tiefkühltemperatur (-18°C), wählen Sie ein geringeres Gewicht für die Speise.
- Ist die Speise kälter als die Tiefkühltemperatur (-18°C), wählen Sie ein höheres Gewicht für die Speise.
- Gekochte Speisen, Eintöpfe und Fleischsoßen lassen sich besser auftauen, wenn sie während des Auftauens umgerührt werden.
- Trennen Sie einzelne Stücke, während sie beginnen, sich aufzutauen. Einzelne Scheiben lassen sich besser auftauen.
- Details, die beim Hinzugeben/Umrühren/Wenden von Speisen beachtet werden müssen, sind in der Tabelle auf Seite 11 aufgeführt.



## 6<sup>TH</sup> SENSE STEAM (6<sup>TH</sup> SENSE DAMPFGAREN)

Mit dieser Funktion erhalten Sie durch Dampfgaren gesunde und natürlich schmeckende Speisen. Dampfgaren Sie mit dieser Funktion Speisen wie Gemüse und Fisch.

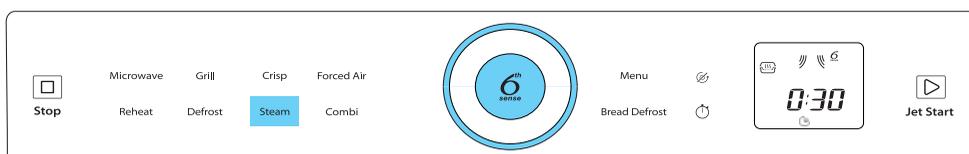
Zusammen mit dieser Funktion muss stets der als Zubehör mitgelieferte Dampfgarbehälter verwendet werden. Diese Funktion besteht aus 2 Phasen.

- In der ersten Phase wird Wasser rasch auf Siedetemperatur erhitzt.
- Die zweite Phase setzt sich automatisch auf Köcheltemperatur zurück, damit nichts überkocht. Auf dem Display sehen Sie jetzt die Dampfgarzeit und den Countdown.

Passendes  
Zubehör:



Dampfgarbehälter



- 1 Drücken Sie die Defrost-taste.
- 2 Drehen Sie den Drehknopf, um die Garzeit einzustellen. (Wird keine Zeit eingestellt, führt sich das Programm nur bis zum Siedepunkt aus, bevor es sich ausschaltet).
- 3 Drücken Sie die Bestätigungstaste / Jet start-Taste. Die Funktion startet jetzt.

### ■ Gemüse garen:

Legen Sie das Gemüse auf den mittleren Rost. Gießen Sie 50-100 ml Wasser in das Unterteil. Setzen Sie den Deckel auf und stellen Sie die Zeitspanne ein.

Weiche Gemüsesorten wie Brokkoli und Porree benötigen eine Garzeit von 2-3 Minuten.

Härtere Gemüsesorten wie Karotten und Kartoffeln benötigen eine Garzeit von 4-5 Minuten.

### ■ Fisch garen:

Gießen Sie Wasser in das Unterteil des Dampfgarbehälters (etwa 100 ml), bis der Pegel "Steam (Dampfgaren)" erreicht ist.

Legen Sie den Fisch auf den mittleren Rost, setzen Sie den Deckel auf und stellen Sie die Garzeit ein.

### Tipps und Empfehlungen:

- Der Dampfgarbehälter darf nur mit Mikrowellengeräten verwendet werden!
- Verwenden Sie den Dampfgarbehälter nie mit irgendeiner anderen Funktion. Bei Verwendung des Dampfgarbehälters mit einer anderen Funktion kann etwas beschädigt werden.
- Stellen Sie den Dampfgarbehälter immer auf den Glasdrehteller.



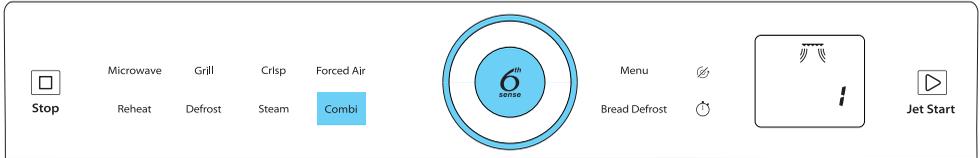
## COMBI GRILL + MICROWAVE (GRILL + MIKROWELLE KOMBINIERT)

Diese Funktion kombiniert das Aufheizen mit Mikrowellen und Grill, sodass Sie Speisen in kürzerer Zeit überbacken können.

Passendes  
Zubehör:



Hoher Grillrost



- 1 Drücken Sie die Combi-taste.
- 2 Das Display zeigt die Zahl "1", die der Funktion "Grill + Mikrowelle kombiniert" entspricht. Drücken Sie die Bestätigungstaste.
- 3 Drehen Sie den Drehknopf, um die Leistungsstufe einzustellen (siehe nachstehende Tabelle), und drücken Sie die Bestätigungstaste.
- 4 Drehen Sie den Drehknopf, um die Zeitspanne einzustellen.
- 5 Drücken Sie die Bestätigungstaste / Jet start-Taste. Die Funktion startet jetzt.

SOBALD DER GARVORGANG GESTARTET WURDE, KÖNNEN SIE FOLGENDES TUN:

Leistungsstufe der Mikrowelle einstellen: Drücken Sie die Microwave-taste und drehen Sie den Drehknopf, um den gewünschten Wert einzustellen.

Zeitspanne verlängern/verkürzen: Drehen Sie den Drehknopf oder drücken Sie die Jet start-Taste /Bestätigungstaste, um die Garzeit um 30 Sekunden zu verlängern.

LEISTUNGSSTUFE	EMPFEHLUNG FÜR:
650 W	Gemüse
500 W	Geflügel & Lasagne
350 W	Fisch
160 W	Fleisch
90 W	Überbackenes Obst



Tipps und Empfehlungen:

- Ist der Grill in Betrieb, darf die Gerätetür nicht längere Zeit geöffnet sein, da sonst die Temperatur abfällt.
- Während der Zubereitung von großen Gratingerichten, bei denen sich der Drehteller nicht drehen darf, müssen Sie das Gericht nach etwa der Hälfte der Überbackungszeit wenden. Auf diese Weise bekommt die gesamte Oberfläche eine gute Farbe.
- Achten Sie darauf, dass die bei dieser Funktion eingesetzten Küchenwerkzeuge für die Mikrowelle geeignet und hitzebeständig sind.
- Verwenden Sie beim Grillen keine Küchenwerkzeuge aus Plastik. Sie werden schmelzen. Werkzeuge aus Holz und Papier sind auch ungeeignet.
- Achten Sie darauf, nicht die Garraumwand oberhalb des Grillstabs zu berühren.



## COMBI FORCED AIR + MICROWAVE (HEISSLUFT + MIKROWELLE KOMBINIERT)

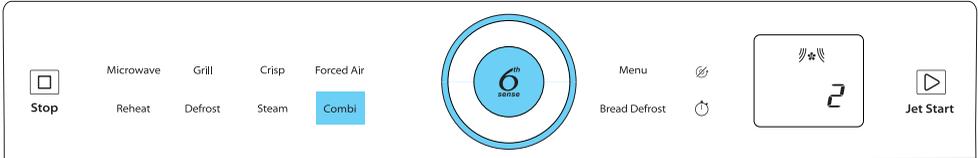
Diese Funktion kombiniert das Garen mit Mikrowelle und Heißluft, sodass Sie in kürzerer Zeit Gerichte wie aus dem Ofen zubereiten können.

Mit Heißluft + Mikrowelle kombiniert können Sie Speisen wie Braten, Geflügel, Pellkartoffeln, vorgekochte Tiefkühlgerichte, Fisch, Kuchen und Backwaren aufheizen.

Passendes  
Zubehör:



Niedriger Grillrost



- 1 Drücken Sie die Combi-taste.
- 2 Das Display zeigt die Zahl "1", die der Funktion "Grill + Mikrowelle kombiniert" entspricht. Stellen Sie mit dem Drehknopf die Zahl "2" ein, die der Funktion "Heißluft + Mikrowelle kombiniert" entspricht, und drücken Sie dann die Bestätigungstaste.
- 3 Stellen Sie mit dem Drehknopf die Temperatur ein und drücken Sie die Bestätigungstaste.
- 4 Drehen Sie den Drehknopf, um die Leistungsstufe einzustellen (siehe nachstehende Tabelle), und drücken Sie die Bestätigungstaste.
- 5 Drehen Sie den Drehknopf, um die Zeitspanne einzustellen.
- 6 Drücken Sie die Bestätigungstaste / Jet start-Tate. Die Funktion startet jetzt.

SOBALD DER GARVORGANG GESTARTET WURDE, KÖNNEN SIE FOLGENDES TUN:

Temperatur/Leistungsstufe einstellen: Drücken Sie die Forced Air-taste und drehen Sie den Drehknopf, um den gewünschten Wert einzustellen.

Zeitspanne verlängern/verkürzen: Drehen Sie den Drehknopf oder drücken Sie die Jet start-Taste /Bestätigungstaste, um die Garzeit um 30 Sekunden zu verlängern.

Leistung	Empfehlung für:
350 W	Geflügel, Pellkartoffeln, Lasagne & Fisch
160 W	Braten & Obstkuchen
90 W	Kuchen & Backwaren



Tipps und Empfehlungen:

- Legen Sie die Speise auf den niedrigen Grillrost, damit die Luft gut um die Speise zirkulieren kann.
- Achten Sie darauf, dass die bei dieser Funktion eingesetzten Küchenwerkzeuge für die Mikrowelle geeignet und hitzebeständig sind.





## 6<sup>TH</sup> SENSE MENU (6<sup>TH</sup> SENSE MENÜ)

Das 6<sup>th</sup> Sense Menü ist eine einfache, intuitive Anleitung mit automatischen Rezepten, die jedesmal perfekte Ergebnisse gewährleistet.

Bereiten Sie mit diesem Menü Gerichte zu, die in den folgenden Tabellen aufgelistet sind. Sie brauchen nur ein Rezept zu wählen und den Anleitungen auf dem Display zu folgen: Das 6<sup>th</sup> Sense Menü stellt die Garparameter für optimale Ergebnisse automatisch ein.

- 1 Drücken Sie die Menu-taste.
- 2 Drehen Sie den Drehknopf, um die Rezeptnummer zu wählen (siehe nachstehende Tabelle).
- 3 Bestätigen Sie Ihre Wahl durch Drücken der Bestätigungstaste.
- 4 Je nach ausgewähltem Rezept werden Sie auf dem Display eventuell aufgefordert, die Zeit / die Menge / das Gewicht einzustellen. Stellen Sie die abgefragten Werte mit dem Drehknopf und der Bestätigungstaste ein.
- 5 Drücken Sie die Bestätigungstaste / Jet start-Taste. Die Funktion startet jetzt.

 Tipps und Empfehlungen:

- Für große Mengen/Stücke wie Braten und im Ofen gebackenen Fisch wird eine Standzeit von 8 - 10 Minuten empfohlen.
- Für Speisen wie Gemüse, Hotdogs und dampfgegartem Fisch genügt eine Standzeit von 2 - 3 Minuten.
- Details, die beim Hinzugeben/Umrühren/Wenden von Speisen beachtet werden müssen, sind in der Tabelle auf Seite 11 aufgeführt.

### ZUBEHÖR



Mikrowellen- und  
ofenfestes Geschirr



Crisp-Platte



Dampfgarbehälter



Dampfgarbe-  
hälter  
(Unterseite und  
Deckel)



Niedriger Grill-  
rost



Hoher Grillrost



# 6<sup>TH</sup> SENSE MENU (6<sup>TH</sup> SENSE MENÜ)

SPEISEKATEGORIE	ZUBEHÖR	SPEISETYP	MENGE	ZUBEREITUNG
 MEAT (FLEISCH)		1. Rind [Geröstet]	800g - 1.500g	Würzen Sie den Braten und stellen Sie ihn in die vorgeheizte Mikrowelle. Wenden Sie den Braten, wenn Sie die Mikrowelle dazu auffordert.
		2. Lamm [Geröstet]	1.000g - 1.500g	Würzen Sie den Braten und stellen Sie ihn in die kalte Mikrowelle. Wenden Sie den Braten, wenn Sie die Mikrowelle dazu auffordert.
		3. Entrecote [Gegrillt]	2 Stck. - 4 Stck.	Bepinseln Sie die Bratenstücke mit Öl und stellen Sie sie in die kalte Mikrowelle. Wenden Sie sie, wenn Sie die Mikrowelle dazu auffordert. Würzen.
 CHICKEN (HUHN)		4. Flügel [Crisp]	400g - 1.000g	Würzen Sie die Hühnerflügel. Fetten Sie die Crisp-Platte ein. Legen Sie die Flügel in die Mikrowelle, wenn die Crisp-Platte vorgeheizt ist, und wenden Sie sie, wenn Sie die Mikrowelle dazu auffordert.
		5. Filet [Crisp]	300g - 1.000g	Fetten Sie die Crisp-Platte leicht ein. Würzen Sie die Filetstücke und legen Sie sie in die Mikrowelle, wenn die Crisp-Platte vorgeheizt ist. Wenden Sie sie, wenn Sie die Mikrowelle dazu auffordert.
 FISH & SEAFOOD (FISCH & MEERESFRÜCHTE)		6. Fischfilet [Dampfgegart]	300g - 800g	Würzen Sie die Filestücke und legen Sie sie auf den Dampfgarrost. Gießen Sie 100 ml Wasser in das Unterteil und setzen Sie den Deckel auf.
		7. Gefrorenes Gratin [Gebacken]*	600g - 1.200g	Nehmen Sie die Alufolie ab, sofern vorhanden.
		8. Paniertes Filet gefrorenes [Crisp]*	200g - 600g	Fetten Sie die Crisp-Platte leicht ein. Legen Sie die Speise in die Mikrowelle, wenn die Crisp-Platte vorgeheizt ist. Wenden Sie sie, wenn Sie die Mikrowelle dazu auffordert.
		9. Garnelen [Dampfgegart]	100g - 400g	Legen Sie 100-400 g Garnelen in das Unterteil, füllen Sie es mit 400-700 ml Wasser auf und setzen Sie den Deckel auf.
 VEGETABLES (GEMÜSE)		10. Ofenkartoffel [Gebacken]	200g - 1.000g	Für Kartoffeln geeignet: Jeweils 200-300 g. Waschen Sie sie und stechen Sie sie an. Wenden Sie sie, wenn Sie die Mikrowelle dazu auffordert.
		11. Tomaten [Gebacken]	300g - 800g	Halbieren Sie die Tomaten, würzen Sie sie und bestreuen Sie sie mit Käse.
		12. Karotten [Dampfgegart]	200g - 500g	Legen Sie den Brokkoli auf den Dampfgarrost. Gießen Sie 100 ml Wasser in das Unterteil und setzen Sie den Deckel auf.
		13. Brokkoli [Dampfgegart]	200g - 500g	Legen Sie den Brokkoli auf den Dampfgarrost. Gießen Sie 100 ml Wasser in das Unterteil und setzen Sie den Deckel auf.
		14. Kartoffelecken [Crisp]	300g - 800g	Schälen und zerschneiden Sie die Kartoffeln. Würzen Sie sie, fetten Sie die Crisp-Platte leicht ein + tropfen Sie etwas Öl oben drauf. Rühren Sie sie um, wenn Sie die Mikrowelle dazu auffordert.



Mikrowellen- und ofenfestes Geschirr



Crisp-Platte



Dampfgarbehälter



Dampfgarbehälter (Unterseite und Deckel)



Niedriger Grillrost



Hoher Grillrost



## 6<sup>TH</sup> SENSE MENU (6<sup>TH</sup> SENSE MENÜ)

SPEISEKATEGORIE	ZUBEHÖR	SPEISETYP	MENGE	ZUBEREITUNG
 PIZZA & QUICHE (PIZZA & QUICHE)		15. Hausgemachte Pizza [Crisp]	1 Batch	Bereiten Sie den Teig mit 150 ml Wasser, 15 g frischer Hefe, 200-225 g Mehl sowie Salz + Öl vor. Lassen Sie ihn aufgehen. Rollen Sie ihn auf der eingefetteten Crisp-Platte aus und stechen Sie ihn an. Belegen Sie ihn mit z. B. Tomaten, Mozzarella und Schinken.
		16. Quiche Lorraine [Crisp]	1 Batch	Bereiten Sie den Mürbeteig vor (250 g Mehl, 150 g Butter + 2½ Esslöffel Wasser) oder verwenden Sie fertigen Mürbeteig. (400-450 g) Kleiden Sie die Crisp-Platte mit dem Mürbeteig aus. Stechen Sie ihn an. Backen Sie den Mürbeteig vor. Wenn Sie die Mikrowelle auffordert, die Füllung hinzuzugeben, geben Sie 200 g Schinken, 175 g Käse hinzu und übergießen Sie die Füllung mit einem Gemisch aus 3 Eiern und 300 ml Sahne. Stellen Sie die Speise wieder zurück in die Mikrowelle und backen Sie sie weiter.
		17. Pan-Pizza gefrorene [Crisp] *	300g - 800g	Entfernen Sie die Packung.
		18. Dünne Pizza gefrorene [Crisp] *	250g - 500g	Entfernen Sie die Packung.
		19. Vorgebackene gefrorene Quiche [Crisp]	200g - 800g	Entfernen Sie die Packung.
 RICE (REIS)		20. Reis [Dampfgegart]	1 - 4 Portionen	<p>Befüllen Sie das Unterteil des Dampfgarbehälters mit 1 bis 4 Portionen Reis, wobei für jede Portion 100 g Reis veranschlagt wird. Gießen Sie gesalzenes Wasser bis zum richtigen Pegel hinzu, der im Innern des Dampfgarbehälters unterhalb der Beschriftung "Rice + Water (Reis + Wasser)" markiert ist (1 = 1 Portion, 2 = 2 Portionen usw.). Bedecken Sie den Dampfgarbehälter mit dem Deckel. Verwenden Sie nicht den mittleren Rost des Dampfgarbehälters.</p> <p>Wählen Sie die Anzahl der zu kochenden Portionen so, wie Sie auf dem Display dazu aufgefordert werden (L1 = 1 Portion, L2 = 2 Portionen usw.).</p>



Mikrowellen- und  
 ofenfestes Ge-  
 schirr



Crisp-Platte



Dampfgarbe-  
 hälter



Dampfgarbe-  
 hälter  
 (Unterseite und  
 Deckel)



Niedriger Grill-  
 rost



Hoher Grillrost



## 6<sup>TH</sup> SENSE MENU (6<sup>TH</sup> SENSE MENÜ)

SPEISEKATEGORIE	ZUBEHÖR	SPEISETYP	MENGE	ZUBEREITUNG
 PASTA & LASAGNA MEAT (PASTA & LASAGNE FLEISCH)		21. Pasta [Dampfgegart]	1 - 3 Portionen	Befüllen Sie das Unterteil des Dampfgarbehälters mit 1 bis 3 Portionen Pasta, wobei für jede Portion 70 g Pasta veranschlagt wird. Gießen Sie gesalzenes Wasser bis zum richtigen Pegel hinzu, der im Innern des Dampfgarbehälters unterhalb der Beschriftung "Pasta + Water (Pasta + Wasser)" markiert ist (1 = 1 Portion, 2 = 2 Portionen usw.). Bedecken Sie den Dampfgarbehälter mit dem Deckel. Verwenden Sie nicht den mittleren Rost des Dampfgarbehälters. Wählen Sie die Anzahl der zu kochenden Portionen so, wie Sie auf dem Display dazu aufgefordert werden (L1 = 1 Portion, L2 = 2 Portionen usw.).
		22. Lasagne	4 - 8 Portionen	Bereiten Sie Ihr Lieblingsrezept vor oder halten Sie sich an das Rezept auf der Lasagnepackung.
		23. Gefrorene Lasagne *	500g - 1.200g	Nehmen Sie die Alufolie ab, sofern vorhanden.
 DESSERT (NACHSPEISE)		24. Crème brûlée	2 - 6 Portionen	Erhitzen Sie 100 ml Sahne + 200 ml Milch für 4 Portionen. Verquirlen Sie 2 Eier + Eigelb von 2 Eiern mit 3 Esslöffeln Zucker und 1 Teelöffel Vanille. Rühren Sie die heiße Flüssigkeit unter die Eier. Geben Sie diese Mischung portioniert in 4 Schalen (mikrowellen- und ofenfest) und stellen Sie die Schalen dann auf die Crisp-Platte. Bringen Sie ½ Liter zum Wasser zum Kochen und gießen Sie es neben die Schalen auf die Crisp-Platte. Erhitzen Sie die Nachspeise und warten Sie, bis sie sich abgekühlt hat. Bestreuen Sie die Nachspeise mit braunem Zucker oder verwenden Sie weißen Zucker + einen Brenner, um den Zucker zu karamellisieren.
 CAKES & PASTRIES (KUCHEN & BACKWAREN)		25. Hausgemachter Obstkuchen	1 Batch	Machen Sie einen Mürbeteig aus 180 g Mehl, 125 g Butter und 1 Ei. (Oder verwenden Sie fertigen Mürbeteig.) Kleiden Sie die Crisp-Platte mit dem Mürbeteig aus, stechen Sie ihn an und belegen Sie ihn mit 700 g - 800 g Apfelscheiben gemischt mit Zimt und Zucker.
		26. Teegebäck [Crisp]	1 Batch	Formen Sie ein großes Stück oder kleinere Stücke auf der eingefetteten Crisp-Platte.
		27. Biskuitkuchen	1 Batch	Bereiten Sie eine Rezeptmischung mit einem Gesamtgewicht von 700 g - 800 g vor. Stellen Sie den Kuchen in die Mikrowelle, wenn sie vorgeheizt ist.



Mikrowellen- und ofenfestes Geschirrsymbol



Crisp-Platte



Dampfgarbehälter (Unterseite und Deckel)



Dampfgarbehälter (Unterseite und Deckel)



Niedriger Grillrost



Hoher Grillrost



## 6<sup>TH</sup> SENSE MENU (6<sup>TH</sup> SENSE MENÜ)

SPEISEKATEGORIE	ZUBEHÖR	SPEISETYP	MENGE	ZUBEREITUNG
 SNACKS & CONVENIENCE (SNACKS & FERTIGGERICHTE)		28. Nüsse, geröstet [Crisp]	50g - 200g	Legen Sie die Nüsse auf die vorgeheizte Crisp-Platte. Rühren Sie sie um, wenn Sie die Mikrowelle dazu auffordert.
		29. Hähnchen-Nuggets gefrorene [Crisp] *	250g - 600g	Legen Sie die Nuggets auf die vorgeheizte Crisp-Platte. Wenden Sie sie, wenn Sie die Mikrowelle dazu auffordert.
		30. Pommes Frites gefrorene [Crisp]	300g - 600g	Bestreuen Sie die Pommes Frites vor dem Erhitzen mit Salz.



Mikrowellen- und  
ofenfestes Ge-  
schirr



Crisp-Platte



Dampfgarbe-  
hälter



Dampfgarbe-  
hälter  
(Unterseite und  
Deckel)



Niedriger Grill-  
rost



Hoher Grillrost

## UMWELTBEZOGENE HINWEISE

Die Verpackung kann recycelt werden, wie durch das Recyclingsymbol bestätigt wird. Beachten Sie die lokalen Entsorgungsvorschriften. Bewahren Sie potenziell gefährliche Verpackungsmaterialien (Plastikbeutel, Styropor usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Dieses Elektrogerät wurde entsprechend der EU-Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Indem Sie eine ordnungsgemäße Entsorgung dieses Geräts gewährleisten, leisten Sie einen Beitrag zur Verhinderung potenziell negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, was andernfalls bei unsachgemäßem Umgang mit dem Altgerät die Folge sein könnte.

Das Symbol am Gerät oder in den dem Gerät mitgelieferten Dokumenten weist aus, dass dieses Elektrogerät nicht wie Hausmüll behandelt werden sollte. Stattdessen sollte es an einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte zum Recyceln abgegeben werden.

Die Entsorgung muss entsprechend den lokalen Umweltvorschriften für Abfallbeseitigung erfolgen. Für detaillierte Informationen über die Aufbereitung, die Rückgewinnung und das Recyceln dieses Geräts wenden Sie sich bitte an Ihre Behörde vor Ort, Ihren Entsorgungsdienst für Hausmüll oder an das Ladengeschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben.

Vor dem Verschrotten müssen Sie die Netzleitung abschneiden, sodass das Elektrogerät nicht an den Netzstrom angeschlossen werden kann.



### Gemäß IEC 60705 Ausgabe 4. April 2010

Die Internationale Elektrotechnische Kommission (IEC) entwickelte eine Norm für Vergleichstests der Heizleistung unterschiedlicher Mikrowellengeräte. Für diese Mikrowelle empfehlen wir Folgendes:

Test	Menge	Ungefähre Zeit	Leistungsstufe	Behälter
12.3.1	1.000 G	11 MIN	750 W	PYREX 3,227
12.3.2	475 G	6,5 MIN.	750 W	PYREX 3,827
12.3.3	900 G	13 MIN	750 W	PYREX 3,838
12.3.4	1.100 G	28 - 30 MIN.	HEISSLUFT 200°C + 350 W	PYREX 3,827
12.3.5	700 G	25 MIN	HEISSLUFT 200°C + 90 W	PYREX 3,827
12.3.6	1.000 G	30 - 35 MIN.	HEISSLUFT 225°C + 350 W	PYREX 3,827
13.3	500 G	2 MIN. 12 SEK.	JET-AUFTAUEN	

## TECHNISCHE DATEN

Versorgungsspannung	230 V/50 Hz
Nennleistungsaufnahme	2.200 W
MW-Ausgangsleistung	1.000 W
Grill	1.200 W
Heißluft	1.500 W
Leistung im Bereitschaftsmodus	< 2,0 W
Leistung im Ruhezustand	< 0,5 W
Außenmaße (H x B x T)	379 x 491 x 540
Innenmaße (H x B x T)	210 x 395 x 370

