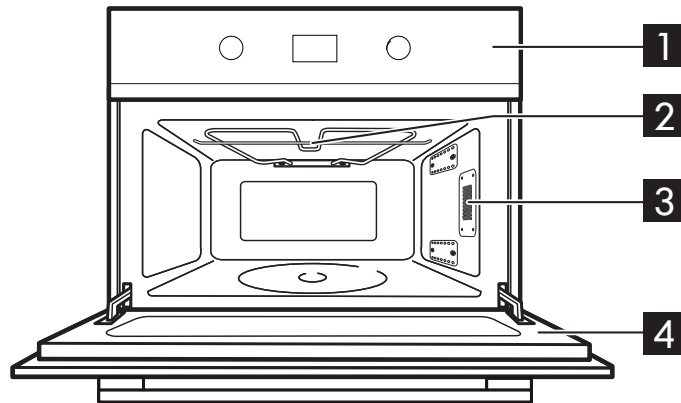


ANRÄTTA



Design and Quality
IKEA of Sweden

Produktbeschreibung

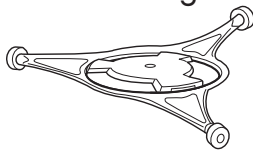


- 1 Bedienfeld
- 2 Grillelement

- 3 Beleuchtung
- 4 Tür

Zubehör

Drehtellerauflage



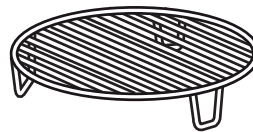
1x

Glasdrehteller



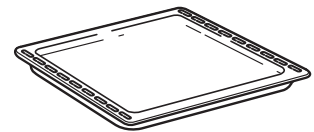
1x

Grillrost



1x

Backblech



1x

Allgemein

Eine Reihe von Zubehörteilen kann käuflich erworben werden. Prüfen Sie vor dem Kauf, ob sie für das Mikrowellengerät geeignet sind. Verwenden Sie bitte nur hitzebeständiges und mikrowellengeeignetes Kochgeschirr. Stellen Sie Speisen und Zubehör so in das Mikrowellengerät, dass diese keinesfalls mit dessen Innenwänden in Berührung kommen. Das gilt besonders dann, wenn die Zubehörteile aus Metall oder Metallteilen bestehen.

Wenn metallhaltige Zubehörteile mit den Innenwänden des Garraums in Berührung kommen, während die Mikrowelle in Betrieb ist, können Funken entstehen, und das Gerät kann beschädigt werden.

Aluminiumfolie kann unbedenklich zum Abdecken kleiner Lebensmittelbereiche benutzt werden, allerdings darf sie die Innenwände des Garraums nicht berühren. Bevor Sie den Ofen einschalten, prüfen Sie stets, ob sich der Drehteller ungehindert drehen kann.

Drehtellerauflage

Befestigen Sie zuerst den inneren und danach den äußeren Teil des Drehtellers. Die Drehtellerauflage muss immer unter dem Glasdrehteller eingesetzt werden. Legen Sie keine anderen Gegenstände auf die Drehtellerauflage.

Glasdrehteller

Stellen Sie den Glasdrehteller auf die Drehtellerauflage. Benutzen Sie den Glasdrehteller bei allen Zubereitungsarten. Er fängt herunter tropfende Flüssigkeiten und Speiseteilchen auf, so dass eine unnötige Verschmutzung des Innenraums vermieden wird.

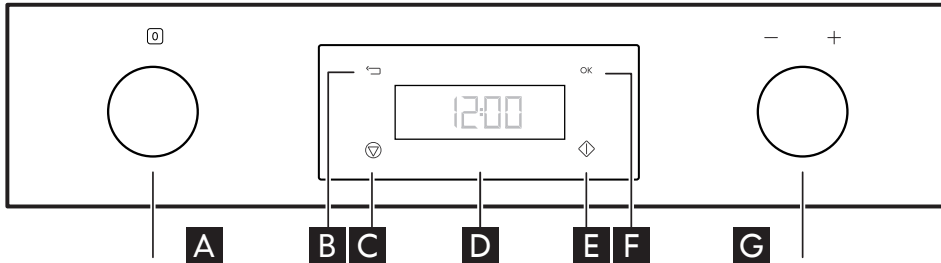
Grillrost

Verwenden Sie den Grillrost beim Grillen oder im Kombinationsbetrieb (Mikrowelle und Grill).

Backblech

Verwenden Sie das Backblech nur beim Heißluft- oder Grillbetrieb. Verwenden Sie es niemals im Kombinationsbetrieb mit Mikrowelle.

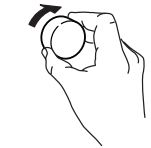
Bedientafel



1



2



- A** Auswahl-Bedienknopf
- B** Zurück-Taste
- C** Stopp
- D** Anzeige
- E** Start

- F** Bestätigungstaste
- G** Bedienknopf einstellen

Versenkbare Bedienknöpfe

Um diesen Typ von Bedienknopf zu benutzen, drücken Sie auf die Mitte. Der

Bedienknopf kommt jetzt heraus. Drehen Sie ihn auf die gewünschte Stellung. Drehen Sie nach dem Ende des Garvorgangs den Bedienknopf auf und drücken Sie erneut darauf, um ihn wieder in seine ursprüngliche Stellung zu bringen.

Erster Gebrauch

Einstellungen

Wenn das Gerät zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen wird, werden Sie aufgefordert, die Uhr einzustellen.

Nach einem Stromausfall blinkt die Uhr und muss neu gestellt werden.

Ihre Mikrowelle hat eine Reihe von Funktionen, die Sie beliebig einstellen können.



1. Drehen Sie den Einstellknopf **A** bis die Einstellung angezeigt wird (ca. 3 Sek).
2. Drücken Sie den Einstellknopf **G** heraus und drehen Sie ihn um eine der folgenden Einstellungen zu bestätigen Zeit, Ton, ECO, Helligkeit
3. Drücken Sie **F** die Stopptaste, sodass er herausspringt, um die Einstellfunktion zu verlassen und alle Änderungen zu speichern.

Uhr



1. Drücken Sie auf die Taste **F** (Die linken Stellen (Stunden) blinken).
2. Drücken Sie auf den Knopf **G**, sodass er

herausspringt, und stellen Sie die Stunden ein.

3. Drücken Sie auf den Knopf **F** (Die zwei rechten Stellen (Minuten) blinken).
4. Drehen Sie den Knopf **G** um die Minuten einzustellen.
5. Drücken Sie die Taste **F** noch einmal. Die Uhr ist nun eingestellt und in Betrieb. Soll die Zeitanzeige nach dem Einstellen der Uhr nicht mehr auf dem Display erscheinen, gehen Sie einfach erneut in den Modus zum Einstellen der Uhr und drücken die Stopp-Taste, während die Ziffern blinken.

Ton



1. Drücken Sie die Taste **F**.
2. Drücken Sie auf den Einstellknopf **G**, damit er heraus springt und drehen Sie ihn so, dass der Signalton ein- oder ausgeschaltet wird.
3. Drücken Sie die Taste **F** erneut, um die Änderung zu bestätigen.

Eco



1. Drücken Sie die Taste **F**.
2. Drücken Sie auf den Einstellknopf **G**, damit er

heraus springt und drehen Sie ihn so, dass ECO ein- oder ausgeschaltet wird.

3. Drücken Sie die Taste **F** erneut, um die Änderung zu bestätigen.

Bei eingeschaltetem ECO-Modus wird die Helligkeit des Displays nach 1 Minute automatisch um eine Stufe verringert. Bei ausgeschaltetem ECO-Modus wird die Helligkeit nach 3 Minuten auf dieselbe niedrigere Stufe verringert. Die Helligkeit erhöht sich automatisch wieder auf die eingestellte Helligkeitsstufe, sobald eine Taste gedrückt oder die Tür geöffnet wird.

Tägliche Verwendung

Startschutz/Sicherheitsperre

Diese automatische Sicherheitsfunktion wird eine Minute, nachdem das Gerät in den „Bereitschaftsmodus“ zurückgekehrt ist, aktiviert. (Das Gerät befindet sich im Bereitschaftsmodus, wenn die Uhrzeit im 24-Stunden-Format angezeigt wird oder, falls die Uhr nicht eingestellt wurde, wenn keine Anzeige erscheint).



Die Tür öffnen und schließen und anschließend **F** zum Start der Funktion drücken.

Abkühlen

Nach Abschluss einer Funktion startet das Gerät unter Umständen einen Abkühlvorgang. Das ist normal. Danach schaltet sich das Gerät automatisch ab. Ist die Temperatur höher als 100 °C, werden "HOT" (heiß) und die aktuelle Garraumtemperatur angezeigt, wenn sich der Ofen im Standbymodus befindet. Achten Sie stets darauf, dass Sie nicht die Geräteinnenwand berühren, wenn Sie Speisen aus dem Gerät entnehmen. Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe. Die Warnung "HOT" (heiß) bleibt solange aktiv, bis die Garraumtemperatur unter 50 °C abgesunken ist. Der Abkühlvorgang kann ohne Schaden für das Gerät unterbrochen werden. Öffnen Sie dazu die Tür oder drücken Sie die Taste **C**.

Timer einstellen

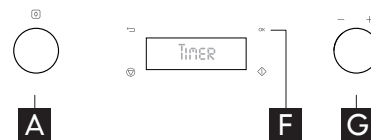
Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie eine Zeitschaltuhr zur genauen Messung der Zeit für verschiedene Vorgänge benötigen, z. B. zum Kochen von Eiern oder zum Gehenlassen von Teig

• Helligkeit



1. Drücken Sie die Taste **F**.
2. Drücken Sie auf den Einstellknopf **G**, damit er herauspringt, um die Helligkeit Ihren Wünschen anzupassen.
3. Drücken Sie die Taste **F** erneut, um die Änderung zu bestätigen.

vor dem Backen usw.



1. Drücken Sie auf den Einstellknopf **A**, sodass er herauspringt, und stellen Sie ihn auf die Position Null ein.
2. Drücken Sie auf den Einstellknopf **G**, sodass er herauspringt, um die Zeitschaltuhr wie gewünscht einzustellen.
3. Drücken Sie die Taste **F**.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton. Drücken Sie die Stopptaste um den Signalton auszuschalten

WARNUNG : Flüssigkeiten können über den Siedepunkt hinaus erhitzt werden, ohne dass es zu einer sichtbaren Blasenbildung kommt. Das kann dazu führen, dass die heiße Flüssigkeit plötzlich überkocht. Um dies zu vermeiden, ergreifen Sie folgende Vorsichtsmaßnahmen:

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



Jet start

Diese Funktion dient zum schnellen Aufwärmen von Speisen mit hohem Wassergehalt, wie: klare Suppen, Kaffee oder Tee. Drücken Sie mit dem

Knopf in der aufrechten Position die Start-Taste, um die Schnellstartfunktion (JET) einzuschalten. Der Schnellstart beginnt automatisch mit der vollen Mikrowellenleistung und einer Garzeit von 30 Sekunden. Mit jedem weiteren Tastendruck wird die Zeit um 30 Sekunden verlängert. Die Garzeit können Sie auch durch Drehen des Einstellknopfes verlängern bzw. verkürzen.

Drücken Sie Taste **F**, um die Garzeit zu bestätigen.

Funktionsübersicht der Mikrowelle

Funktion		Funktionsbeschreibung
	12:00	Zum Ausschalten der Mikrowelle
	MIKROWELLE	"Zum schnellen Garen und Aufwärmen von Speisen und Getränken".
	GRILL COMBI	"Zum schnellen Garen und Gratinieren von Gerichten durch Kombination der Mikrowellen- und Grillfunktionen."
	GRILL	"Zum Bräunen, Grillen und Gratinieren. Es wird empfohlen, die Speise während des Garens zu wenden. Für optimale Ergebnisse, den Grill für 3 -5 Minuten vorheizen."
	AUFTAUEN AUTO	"Zum Auftauen von Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse und Brot."
	COMBI - HEISSLUFT UND MIKROWELLE	Kombiniert Koch- und Mikrowellenfunktion zur Zubereitung von Bratenfleisch, Geflügel und Ofenkartoffeln, tiefgefrorenen Fertiggerichten, Rührkuchen, Pasteten, Fisch und Desserts.
	HEISSLUFTBETRIEB	Diese Funktion dient zur Zubereitung von Schaumgebäck, Gebäck, Rühr- und Biskuitkuchen, Aufläufen, Geflügel und Braten.
	SCHNELLAUFHEIZEN	Zum schnellen Vorheizen des leeren Backofens.

Mikrowelle

Diese Funktion dient zum normalen Garen und Aufwärmen von Gemüse, Fisch, Kartoffeln und Fleisch.



1. Drücken Sie auf den Knopf **A**, damit er herauspringt, und drehen Sie ihn, bis Sie die Mikrowellen-Funktion gefunden haben.
2. Drücken Sie auf den Knopf **G**, damit er herauspringt, und stellen Sie die Mikrowellen-Leistungsstufe ein.
3. Drücken Sie Taste **F**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
4. Drehen Sie den Knopf **G** um die Garzeit einzustellen.
5. Drücken Sie die Taste **E**.

Nach dem Beginn des Garvorgangs: Sie können die Zeit durch Drücken der Start-Taste problemlos in 30-Sekunden-Schritten verlängern. Mit jedem Tastendruck wird die Garzeit um 30 Sekunden verlängert.

Die Garzeit können Sie auch durch Drehen des Einstellknopfes verlängern bzw. verkürzen. Sie können die Leistungsstufe während des Garens ändern, indem Sie die Zurück-Taste (BACK) drücken und dann den Einstellknopf entsprechend drehen. Drücken Sie Taste **E** oder **F**, um die Garzeit zu bestätigen.

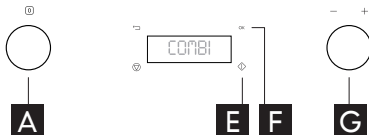
Mikrowellen-Leistungsstufe

Power	Gebrauchsempfehlung:
900 W	Zum Aufwärmen von Getränken, Wasser, klaren Suppen, Kaffee, Tee oder anderen Speisen mit hohem Wassergehalt. Wählen Sie eine niedrigere Leistungsstufe, falls die Speise Ei oder Sahne enthält.
750 W	Garen von Gemüse, Fleisch usw.
650 W	Garen von Fisch.
500 W	Schonendere Zubereitung, z. B. bei Saucen mit hohem Eiweißgehalt, Käse und Eierspeisen, sowie zum Fertigmachen von Eintopfgerichten.
350 W	Zum Köcheln von Eintopfgerichten und zum Schmelzen von Butter und Schokolade.

160 W	Auftauen. Leichtes Erwärmen von Butter und Käse.
90 W	Weichermachen von Eiskrem.

Grill Combi

Benutzen Sie diese Funktion zur Zubereitung von Gratins, Lasagne, Geflügel und Folienkartoffeln.



1. Drücken Sie auf den Knopf **A**, damit er herauspringt, und drehen Sie ihn, bis Sie die Combi-Funktion gefunden haben.
2. Drücken Sie auf den Knopf **G**, damit er herauspringt, um die gewünschte Grillstufe (1-2-3) einzustellen.
3. Drücken Sie Taste **F**, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Sie gelangen automatisch zur nächsten Einstellung.
4. Drehen Sie den Knopf **G**, um die Mikrowellen-Leistungstufe einzustellen.
5. Zur Bestätigung der Auswahl drücken Sie **F**.
6. Drehen Sie den Knopf **G** um die Garzeit einzustellen.
7. Drücken Sie die Taste **E**.

Die maximale mögliche Mikrowellenleistung bei der Verwendung der Grillfunktion beträgt 650 W.

Power	Gebrauchsempfehlung:
650 W	Garen von Gemüse und Gratins
350 - 500 W	Garen von Geflügel und Lasagne
160 - 350 W	Garen von Fisch und tiefgefrorenen Gratins
160 W	Garen von Fleisch
90 W	Gratinieren von Obst

Grill



Benutzen Sie diese Funktion, um Ihren Speisen schnell eine knusprig-braune Kruste zu verleihen.

1. Drücken Sie auf den Knopf **A**, damit er herauspringt, und drehen Sie ihn, bis Sie die Grill-Funktion gefunden haben.

2. Drücken Sie auf den Knopf **G**, damit er herauspringt, um die gewünschte Grillstufe (1-2-3) einzustellen und Drücken Sie auf die Taste **F**
3. Drücken Sie auf den Knopf **G**, damit er herauspringt, und stellen Sie die Garzeit ein.
4. Drücken Sie die Taste **E**.

Legen Sie das Gargut auf den Grillrost. Wenden Sie die Speisen während des Garvorgangs.

Nur hitzebeständiges und grillfestes Kochgeschirr verwenden.

i WICHTIG: Verwenden Sie zum Grillen keine Utensilien aus Kunststoff. Sie würden schmelzen. Auch Papier oder Gegenstände aus Holz sind dafür nicht geeignet.

Automatische Auftaufunktion

Diese Funktion dient zum Auftauen von Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse und Brot.

Die automatische Auftaufunktion ist nur für Speisen mit einem Nettogewicht von 100 g bis 2,5 kg vorgesehen. Stellen Sie den Dampfgarer immer auf den Glasdrehteller.



1. Drücken Sie auf den Knopf **A**, damit er herauspringt, und drehen Sie ihn, bis Sie die Auto Defrost-Funktion gefunden haben.
2. Drücken Sie auf den Einstellknopf **G**, damit er herausspringt, um die Lebensmittelkategorie auszuwählen.
3. Drücken Sie Taste **F**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
4. Drehen Sie den Knopf **G** um das Gewicht einzustellen.
5. Drücken Sie Taste **F**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
6. Drücken Sie die Taste **E**.


Gewicht:

Bei dieser Funktion muss das Nettogewicht der Speise bekannt sein. Das Gerät berechnet anschließend automatisch die Zeit bis zur Beendigung des Vorgangs.

Tiefgekühlte Speisen:

Wählen Sie ein niedrigeres Gewicht, falls die Speisen wärmer als die Tiefkühltemperatur (-18 °C)

sind. Wählen Sie ein höheres Gewicht, wenn die Speisen kälter als die Tiefkühltemperatur (-18 °C) sind.

Lebensmittel	Tipps
Fleisch  (100 g - 2,0 Kg)	Hackfleisch, Koteletts, Steaks oder Braten. Wenden Sie das Gargut, wenn das Gerät Sie dazu auffordert.
Geflügel  (100 g - 2,5 Kg)	Ganze Hähnchen, Hähnchenstücke oder Hähnchenfilets. Wenden Sie das Gargut, wenn das Gerät Sie dazu auffordert.
Fisch  (100 g - 2,0 Kg)	Ganze Fische, Fischsteaks oder Fischfilets. Wenden Sie das Gargut, wenn das Gerät Sie dazu auffordert.
Gemüse  (100 g - 2,0 Kg)	Mischgemüse, Erbsen, Brokkoli usw. Wenden Sie das Gargut, wenn Sie das Gerät dazu auffordert.
Brot  (100 g - 2,0 Kg)	Brote, süße Teilchen oder Brötchen. Wenden Sie das Gargut, wenn das Gerät Sie dazu auffordert.

Bei Speisen, die nicht in nachstehender Tabelle enthalten sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, verfahren Sie entsprechend dem Kapitel Mikrowelle einstellen und wählen Sie 160 W zum Auftauen.

i WICHTIG: Legen Sie niemals gefrorene Lebensmittel direkt auf einen heißen Drehteller. Stellen Sie einen Teller auf den Drehteller und legen Sie die Lebensmittel auf den Teller.

Tiefkühlkost in Plastikbeuteln, Klarsichtfolie oder Kartons können Sie direkt mit der Verpackung auftauen, solange diese Verpackungen keine Metallteile (z. B. Drahtverschlüsse) enthalten. Die Auftauzeit hängt auch von der Verpackungsform ab. Speisen in flachen Verpackungen tauen schneller auf als dicke Blöcke. Trennen Sie einzelne Speisestücke, sobald diese auftauen. Einzelne Scheiben tauen schneller auf. Decken Sie bestimmte Speisebereiche (z. B. Hähnchenschenkel oder -flügel) mit Alufolie-Stücken ab, sobald diese warm werden. Wenden Sie große Speisestücke nach halber Auftauzeit.

Gekochtes, Geschmortes und Fleischsoßen tauen besser auf, wenn sie während des Auftauprozesses umgerührt werden.

Die Auftauzeit sollte lieber etwas geringer bemessen und der Auftauprozess während der Stehzeit abgeschlossen werden. Bei einer Stehzeit von einigen Minuten ergibt sich immer ein besseres Auftauergebnis, da sich die Temperatur gleichmäßiger im Lebensmittel verteilen kann.

Manuelles Auftauen

Folgen Sie dem Verfahren zum Einstellen der Mikrowelle wählen Sie die Leistungsstufe 160 W zum Auftauen.

Mit der Zeit wissen Sie aus Erfahrung, welche Einstellungen die unterschiedlichen Mengen benötigen.

MW-Heißluftbetrieb

Nutzen Sie diese Funktion zur Zubereitung von Bratenfleisch, Geflügel und Ofenkartoffeln, tiefgefrorenen Fertiggerichten, Rührkuchen, Pasteten, Fisch und Desserts.



1. Drücken Sie auf den Knopf **A**, damit er heraus springt, und drehen Sie ihn, bis Sie die Funktion MW-Heißluftbetrieb gefunden haben (die Standardtemperatur und die Mikrowellenleistung werden angezeigt).
2. Drücken Sie auf den Knopf **G**, damit er herausspringt, und stellen Sie die Temperatur ein.
3. Drücken Sie Taste **F**, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Sie gelangen automatisch zur nächsten Einstellung.
4. Drehen Sie den Knopf **G**, um die Mikrowellen-Leistungsstufe einzustellen.
5. Drücken Sie Taste **F**, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Sie gelangen automatisch zur nächsten Einstellung.
6. Drehen Sie den Knopf **G** um die Garzeit einzustellen.
7. Drücken Sie die Taste **E**.

Legen Sie das Gargut immer auf den Grillrost, damit die Luft ungehindert um die Speise zirkulieren kann. Nach dem Beginn des Heizvorgangs kann die Garzeit ganz einfach mit dem Einstellknopf nachgestellt werden. Benutzen

Sie die Zurück-Taste, um die Leistungsstufe oder die Endtemperatur zu ändern. Die Mikrowellen-Leistungsstufe kann auf 0 W eingestellt werden. Die maximale mögliche Mikrowellenleistung beim Heißluftbetrieb beträgt 350 W.

MW-Heißluftbetrieb	
Power	Empfohlene Leistungsstufe:
350 W	Garen von Geflügel, Fisch und Gratins
160 W	Garen von Braten
90 W	Backen von Brot und Kuchen

Heißluft

Benutzen Sie diese Funktion zur Zubereitung von Meringuen, Gebäck, Biskuitkuchen, Aufläufen, Geflügel und Braten.



1. Drücken Sie auf den Knopf **A**, damit er herauspringt, und drehen Sie ihn, bis Sie die Funktion Heißluftbetrieb gefunden haben (die Standardtemperatur wird angezeigt).
2. Drücken Sie auf den Knopf **G**, damit er herauspringt, und stellen Sie die Temperatur ein.
3. Drücken Sie Taste **F**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
4. Drehen Sie den Knopf **G** um die Garzeit einzustellen.
5. Drücken Sie die Taste **E**.

Legen Sie das Gargut immer auf den Grillrost, damit die Luft ungehindert um die Speise zirkulieren kann.

Verwenden Sie das Backblech zum Backen von Kleingebäck, z. B. Plätzchen oder Brötchen. Nach dem Beginn des Heizvorgangs kann die Garzeit ganz einfach mit dem Einstellknopf nachgestellt werden. Benutzen Sie die Zurück-Taste, um die Endtemperatur nochmals zu ändern.

Schnellwärmfunktion

Diese Funktion eignet sich zum Vorheizen des leeren Garraums.

Beim Vorheizen muss der Garraum ebenso wie bei konventionellen Backöfen vor dem Kochen oder Backen leer sein.



1. Drücken Sie auf den Knopf **A**, damit er herauspringt, und drehen Sie ihn, bis Sie die Vorheizfunktion gefunden haben (die Standardtemperatur wird angezeigt).
2. Drücken Sie auf den Knopf **G**, damit er herauspringt, und stellen Sie die Temperatur ein.
3. Drücken Sie die Taste **E**. Während des Schnellaufheizvorgangs wird die aktuelle Garraumtemperatur angezeigt.
4. Stellen Sie die Haltezeit ein und drücken Sie die **F**-Taste.

Stellen Sie vor oder während des Vorheizens keine Speisen in den Garraum. Sie können durch die starke Hitzeentwicklung anbrennen. Nach dem Beginn des Vorheizvorgangs kann die Gartemperatur noch durch Drehen des Einstellknopfes nachgestellt werden.

⚠️ WARNUNG! Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Das Berühren heißer Teile ist unbedingt zu vermeiden. Halten Sie kleine Kinder vom Gerät fern.

Berühren Sie die Heizelemente sowie die Geräteinnenflächen während und unmittelbar nach dem Betrieb nicht, es besteht Verbrennungsgefahr. Vermeiden Sie den Kontakt mit Tüchern oder anderen entflammaren Materialien, solange das Gerät nicht vollständig abgekühlt ist.

⚠️ WARNUNG! Erhitzen Sie keine geschlossenen Gefäße oder Behälter in diesem Gerät. Andernfalls kommt es zu einem Druckanstieg im Gefäß, so dass dieses explodieren und das Gerät beschädigen könnte.

⚠️ WARNUNG! Wenn das Gerät im Kombinationsmodus betrieben wird, dürfen Kinder das Gerät wegen der entstehenden hohen Temperaturen nur unter Aufsicht Erwachsener benutzen.

⚠️ WARNUNG! Flüssigkeiten können über den Siedepunkt hinaus erhitzt werden, ohne dass es zu einer sichtbaren Blasenbildung kommt. Das kann dazu führen, dass die heiße Flüssigkeit plötzlich

überkocht. Um dies zu vermeiden, ergreifen Sie folgende Vorsichtsmaßnahmen:

1. Verwenden Sie möglichst keine hohen, schmalen Gefäße mit engem Hals.
2. Rühren Sie die Flüssigkeit um, bevor Sie das Gefäß in den Garraum stellen, und lassen Sie einen Teelöffel im Gefäß.

3. Lassen Sie die Flüssigkeit nach dem Erhitzen kurz stehen und rühren Sie sie nochmals um. Nehmen Sie das Gefäß dann vorsichtig aus dem Gerät.

⚠️ WARNUNG! Babynahrung in Gläsern oder Getränke in Babyfläschchen müssen nach dem Erwärmen immer umgerührt und auf die richtige Temperatur überprüft werden.

Reinigung und Pflege

Im Normalfall müssen Sie das Gerät nur reinigen.

Wird das Gerät nicht laufend sauber gehalten, kann dies zur Abnutzung der Oberfläche führen, was die Lebensdauer des Gerätes verringern und evtl. zu gefährlichen Situationen führen kann.

i **WICHTIG:** Verwenden Sie keine Topfreiniger aus Metall, Scheuermittel, Topfkratzer aus Stahlwolle und keine groben Reinigungstücher usw., da diese das Bedienfeld sowie die Innen- und Außenflächen des Gerätes beschädigen können. Benutzen Sie zum Reinigen einen Schwamm und ein mildes Reinigungsmittel oder ein Papiertuch mit Glasreiniger-Spray. Sprühen Sie den Glasreiniger auf das Papiertuch.

Sprühen Sie auf keinen Fall direkt in das Gerät. Entfernen Sie in regelmäßigen Abständen, besonders wenn etwas übergelaufen ist, den Drehteller und den Drehtellerhalter und reinigen Sie den Boden des Geräts. Verwenden Sie das Mikrowellengerät nur mit korrekt eingesetztem Drehteller.

i **WICHTIG:** Die Mikrowelle erst wieder in Betrieb nehmen, wenn der Drehteller nach der Reinigung wieder eingesetzt ist. Verwenden Sie nur milde Reinigungsmittel, Wasser und ein weiches Tuch zum Reinigen der Innenraumflächen sowie der Innen- und Außenseite der Gerätetür und der Türöffnung.

i **WICHTIG:** Fettspritzer oder Speisereste dürfen sich nicht um die Tür herum festsetzen.

Bei hartnäckiger Verschmutzung erhitzen Sie eine Tasse Wasser 2 bis 3 Minuten lang im Garraum. Der Dampf weicht den Schmutz auf.

i **WICHTIG:** Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger.

Unangenehmer Geruch im Garraum lässt sich beseitigen, wenn ein Glas Wasser mit Zitronensaft auf den Drehteller gestellt wird und das Wasser einige Minuten lang kocht. Den Grillstab brauchen Sie nicht zu reinigen, da durch die starke Hitze Fettspritzer verdampfen. Die obere Wand des Garraums über dem Grillstab sollten Sie jedoch regelmäßig reinigen. Verwenden Sie dazu warmes Wasser, ein Reinigungsmittel und einen Schwamm.

Wenn der Grill nicht regelmäßig verwendet wird, sollte er einmal im Monat für 10 Minuten eingeschaltet werden, um Spritzer verdampfen zu lassen.

Spülmaschinenfest

- Drehtellerauflage.
- Glasdrehteller.

⚠️ WARNUNG!: Keine Gehäuseteile entfernen. Prüfen Sie die Türdichtungen und die umliegenden Bereiche regelmäßig auf Beschädigungen. Nehmen Sie das Gerät nach einer Beschädigung erst wieder in Betrieb, nachdem es von einem qualifizierten Techniker repariert wurde - Stromschlaggefahr. Verwenden Sie keine Dampfreinigungsgeräte.

Was tun, wenn...

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker steckt nicht in der Steckdose, oder das Gerät ist nicht angeschlossen.	Sind die Sicherungen in Ordnung und ist Strom vorhanden?
	Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Vor einem erneuten Versuch die Tür öffnen und wieder schließen.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einem Buchstaben oder einer Nummer an	Softwarefehler.	Den nächsten Kundendienst kontaktieren und den Buchstaben oder die Nummer nach dem Buchstaben „F“ angeben.
Die Speisen sind ungleichmäßig erhitzt.	Sehr dünne Teile wie Hähnchenflügelspitzen o. ä. wurden nicht abgedeckt.	Decken Sie dünnere Teile mit Alufolie ab.
	Die Speise wurde mit einer zu hohen Leistungsstufe erhitzt.	Wählen Sie eine niedrigere Leistungsstufe.
	Der Drehteller dreht sich nicht mehr.	Sind Drehtellerauflage und Drehteller richtig eingesetzt? Die Speisen müssen genau in der Mitte liegen und dürfen die Wände des Garraums nicht berühren.
Die Speise dreht sich nicht.	Der Drehteller dreht sich nicht mehr.	Sind Drehtellerauflage und Drehteller richtig eingesetzt? Ist der Boden des Garraums sauber?

Autorisierter Kundendienst

Bevor Sie den autorisierten Kundendienst kontaktieren:

1. Versuchen Sie zuerst, die Störung anhand der (in "Störung - was tun?") beschriebenen Anleitungen selbst zu beheben.
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein. Ist die Störung behoben?

Falls die Störung nach den vorstehend beschriebenen Kontrollen weiter besteht, kontaktieren Sie bitte den autorisierten IKEA Kundendienst.

Sie benötigen dabei folgende Angaben:

- die Art der Störung;
- den genauen Gerätetyp und die Modellnummer des Geräts;
- die Nummer des autorisierten Kundendienstes (diese Servicenummer ist die Zahl nach dem Wort "Service" auf dem Typenschild) befindet sich an der Innenkante des Backofeninnenraums (bei offener Backofentür sichtbar);
- Ihre vollständige Anschrift,
- Ihre Telefonnummer.

SERVICE 0000 000 00000

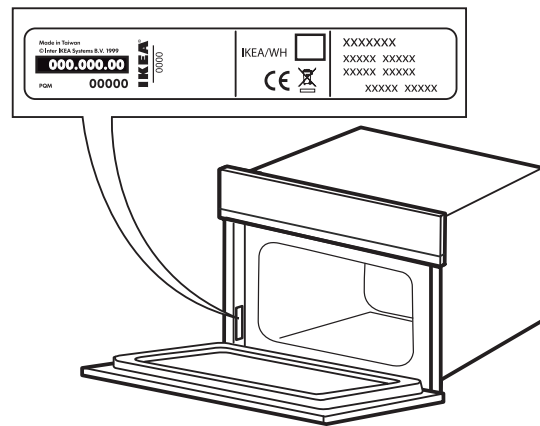


- Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an einen autorisierten IKEA Kundendienst (nur dann wird garantiert, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine sachgerechte Reparatur durchgeführt wird).

Technische Daten

Modellnummer: ANRÄTTA 104 117 65	
Netzspannung	220-240 V / 50 Hz
Eingangsnennleistung	2.800 W
Sicherung	16 A
Ausgangsleistung MW	900 W
Grill	1.600 W
Unter-/Oberhitze	1.200 W
Außenabmessungen (H x B x T)	455 x 595 x 566
Garraum-Innenabmessungen (H x B x T)	210 x 450 x 420

Die technischen Informationen stehen auf dem Typenschild im Gerät.



Daten zum Testen der Heizleistung in Übereinstimmung mit IEC 60705.

Die Internationale Elektrotechnische Kommission hat einen Standard für Vergleichstests der Heizleistung verschiedener Mikrowellengeräte entwickelt. Für dieses Gerät empfehlen wir Folgendes:

Test	Menge	Ungefähre Dauer	Leistungsstufe	Rechteckige
12.3.1 Ei Vanillepudding	1000 g	12 - 13 min	650 W	Pyrex 3.227
12.3.2 Biskuit	475 g	5 1/2 Min.	650 W	Pyrex 3.827
12.3.3 Hackbraten	900 g	13 - 14 min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4 Kartoffelgratin	1100 g	28 - 30 Min.	Heißluft 190 °C + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5 Kuchen	700 g	28 - 30 Min.	Heißluft 175 °C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1000 g	30 - 32 Min.	Heißluft 210 °C + 350 W	Pyrex 3.827
13.3 Fleisch Auftauen	500 g	10 min.	160 W	

In Übereinstimmung mit IEC 60350.

Die Internationale Elektrotechnische Kommission hat einen Standard für Vergleichstests der Heizleistung verschiedener Geräte entwickelt. Für dieses Gerät empfehlen wir Folgendes:

Test	Ungefähre Dauer	Temperatur	Vorgeheiztes Gerät	Zubehörteile
7.5.1 Butterkeks	30 - 35 min	150 °C	Nein	Backblech
7.5.3 Kleine Kuchen	20 - 25 min	170 °C	Ja	Backblech
7.6.1 Fettfreier Biskuitkuchen	40 - 45 min	160 °C	Ja	Grillrost
7.6.2 Apfelkuchen	60 - 70 min	160 -170 °C	Ja	Grillrost
9.2 Toast	4 - 5 min	Grill High	Ja	Grillrost

HINWEIS: diese Information ist nur für einen qualifizierten Techniker.

Aufstellung

Montage des Geräts

Befolgen Sie zum Installieren des Geräts die mitgelieferte separate Montageanleitung.

Einbau und Reparaturen müssen von einer Fachkraft gemäß den Herstellerangaben und gültigen örtlichen Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies im Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist.

Kinder sollten keine Installationsarbeiten durchführen. Halten Sie Kinder bei der Aufstellung und Installation von diesem Gerät fern. Bewahren Sie das Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Polystyrol usw.) während und nach der Aufstellung und Installation des Geräts nicht in der Reichweite von Kindern auf, da es eine mögliche Gefahrenquelle darstellt. Verwenden Sie beim Auspacken und Aufstellen des Geräts immer Schutzhandschuhe.

Das Gerät muss von zwei oder mehr Personen gehandhabt und aufgestellt werden.

Trennen Sie das Gerät vor Einbauarbeiten von der Stromversorgung.

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Transportschäden. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder den Kundenservice.

Vergewissern Sie sich nach dem Auspacken, dass die Tür richtig schließt. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder den Kundenservice. Um eventuellen Schäden vorzubeugen, sollten Sie das Gerät erst unmittelbar vor der Installation von der Polystyrolunterlage nehmen.

Achten Sie während der Installation darauf, das Netzkabel nicht mit dem Gerät selbst zu beschädigen.

400011345561

