MW 49

CHEF PLUS

Bauknecht

Mehr als Technik

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
10 Speise hinzugeben/umrühren/wenden
11 Uhrzeit

GARFUNKTIONEN
12 Schnellstart
13 Mikrowelle
14 Grill
15 Kombi Grill(Mikrowelle + Grill)
16 Kombi Heißluft(Mikrowelle + Heißluft)
17 Heißluft
18 Crisp

SONDERFUNKTIONEN
19 Schnellerwärmen
20 Schnellauftauen
21 Dampf
23 Autom.Rezepte

OPTIONEN
26 Drehtellerstopp
26 Autom. Reinigen

UMWELTBEZOGENE HINWEISE
27 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 Gerätes 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 Gerätes 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 den 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 Verlängerungsleitung:
Ist die Netzleitung zu kurz, beauftragen Sie einen qualifizierten Elektriker oder Kundendiensttechniker mit der Installation einer Steckdose in der Nähe des Elektrogerätes.

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 die Tür fest verschlossen ist.
Wird die Mikrowelle in der Nähe eines Fernsehgerätes, eines Radios oder einer Antenne aufgestellt, könnten Störungen beim Fernseh- oder Radioempfang auftreten.

Die Erdung dieses Elektrogerätes 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 Trennschaltervorrichtung 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 Gerätes 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 Wärmeauflagen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern und ähnlichen Gegenständen birgt die Gefahr von Verletzungen, Entflammung oder Brand.

Dieses Elektrogerät kann von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren 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 Elektrogerätes eingewiesen wurden und die davon ausgehenden Gefahren verstehen. Die Reinigung und Benutzerwartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, außer sie sind bereits 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt.
Kinder 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 Kundendienstechniker 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 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 diese überhitzen und einen Brand entfachen kann!

Sie dürfen im Gerät oder in der Nähe des Gerätes 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 Gerätes 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 in der Mikrowelle eingesetzt.
- 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 den Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die Serien- und Typennummer des Mikrowellengerätes an (siehe Kundendienst-Aufkleber).

Weitere Hinweise sind in der Garantiebroschüre 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: 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 Abdeckungen des Gerätes.

VORSICHTSMASSNAHMEN

- ALLGEMEINES

Dieses Gerät ist für Haushaltsanwendungen und ähnliche Anwendungen konzipiert, zum Beispiel:
- Mitarbeiterküchen im Einzelhandel, in Büros oder in anderen Arbeitsbereichen;
- Gutshäuser;
- Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
- Pensionen oder Ferienwohnungen.

Jegliche andere Art der Nutzung (z.B. Aufheizen von Räumen) ist untersagt.

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, Geräteteile 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 es für die Mikrowelle geeignet ist.

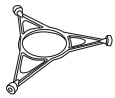
Vergewissern Sie sich vor dem Kochen, dass die von Ihnen verwendeten Küchenwerkzeuge hitzebeständig sind und die Mikrowellen nicht abschirmen.

Wenn Sie die Speise und das Zubehör in die Mikrowelle stellen, müssen Sie darauf achten, dass sie nicht mit den Innenwänden des Gerätes in Kontakt stehen.
Dies betrifft insbesondere Zubehör, das aus Metall besteht oder Metallteile enthält.

Wenn metallhaltiges Zubehör mit dem Innenraum des eingeschalteten Gerätes 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.

Drehtellerauflage



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

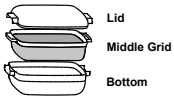
- Setzen Sie die Drehtellerauflage in der Mikrowelle ein.

Glasdrehteller

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

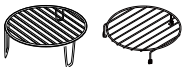
- Stellen Sie den Glasdrehteller auf die Drehtellerauflage.

DAMPFGARBEHÄLTER



Verwenden Sie zum Dampfgaren von Speisen die dafür vorgesehene 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 den Garvorgang “Grill” oder “Combi Grill (Grillkombination)”.
Verwenden Sie den niedrigen Grillrost für die Garmethode “Heißluft” oder “Heißluftkombination”.

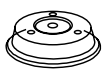
CRISP-PLATTE

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 Küchenwerkzeuge auf die Crisp-Platte, denn sie wird schnell sehr heiß und die Küchenwerkzeuge werden dann höchstwahrscheinlich beschädigt.

CRISP-GRIFF

Nehmen Sie die heiße Crisp-Platte am Crisp-Griff aus der Mikrowelle heraus.

ABDECKHAUBE (Zubehör wird separat verkauft)



Die Haube dient zum Abdecken von Speisen nur während des Garens und Aufwärmens mit Mikrowellen und reduziert Spritzer, hält die Feuchtigkeit in den Speisen und verkürzt die Garzeit. Verwenden Sie den Deckel beim Aufwärmen auf zwei Ebenen.

WARTUNG & REINIGUNG

Befindet sich das Mikrowellengerät nicht stets in einem sauberen Zustand, könnte die Oberfläche in Mitleidenschaft gezogen werden, wodurch sich die Lebenszeit des Gerätes verkürzen und möglicherweise eine Gefahrensituation herbeigeführt 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 Drehteller vorgesehen.

Nehmen Sie die Mikrowelle nicht in Betrieb, wenn der Drehteller 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.

Dieses Gerät besitzt eine **AUTO CLEAN (AUTOM. REINIGEN)**-Funktion, die Ihnen die Reinigung des Garraums der Mikrowelle erleichtert. Details hierzu sind im Abschnitt **AUTO CLEAN (AUTOM. REINIGEN)** auf Seite 26 angegeben.

Der Grillstab braucht nicht gereinigt zu werden, denn die intensive Hitze verbrennt jeden Spritzer, aber die Garraumwand darunter 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 stets abgekühlt sein, bevor sie gereinigt wird.

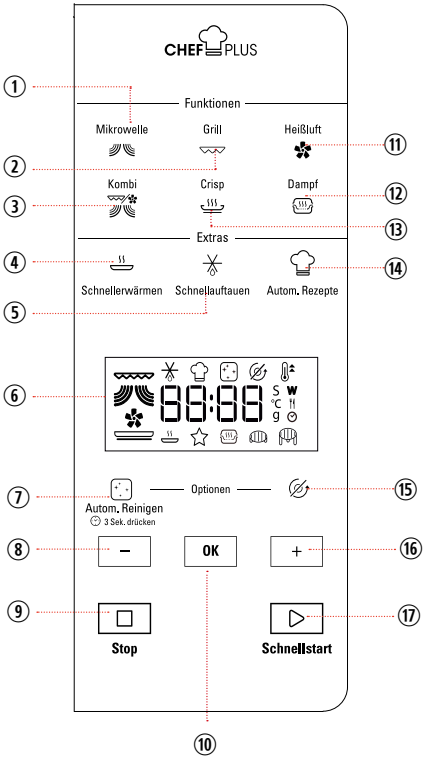
Sie dürfen eine heiße Crisp-Platte nicht in Wasser eintauchen oder abspülen. Durch das schnelle Abkühlen könnte sie Schaden nehmen.

Verwenden Sie keine Stahlwollschwämme. Denn diese verkratzen die Oberfläche.

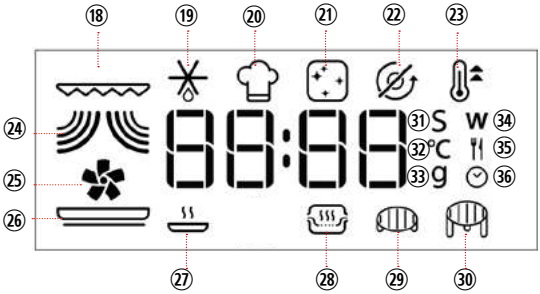
SPÜLMASCHINENFEST:

- Drehtellerauflage
- Grillrost
- Crisp-Griff
- Glasdrehteller
- Dampfgarzubehör

BEDIENFELD



1. Taste “Mikrowelle”
2. Taste “Grill”
3. Taste “Kombi”
4. Menütaste “Schnellerwärmen”
5. Menütaste “Schnellauftauen”
6. Anzeige
7. Taste “Autom. Reinigen” / “Uhrzeit”
8. Minus-Taste
9. Taste “Stop”
10. Taste “OK”
11. Taste “Heißluft”
12. Taste “Dampf”
13. Taste “Crisp”
14. Taste “Autom.Rezepte”
15. Taste “Drehtellerstopp”
16. Plus-Taste
17. Taste “Schnelllstart”



18. Symbol “Grill”
19. Menüsymbol “Schnellauftauen”
20. Symbol “Autom.Rezepte”
21. Symbol “Autom. Reinigen”
22. Symbol “Drehtellerstopp”
23. Symbol “Vorheizen”
24. Symbol “Mikrowelle”
25. Symbol “Heißluft”
26. Symbol “Crisp”
27. Menüsymbol “Schnellerwärmen”
28. Menüsymbol “Dampf”
29. Symbol “Niedriger Grillrost”
30. Symbol “Hoher Grillrost”
31. Symbol “Sekunden”
32. Symbol “Temperatur”
33. Wahl von Gewicht / Portionen
34. Mikrowellenleistung (in Watt)
35. Wahl der Speiseart
36. Einstellung der Uhrzeit / Wahl der Zeit

BEREITSCHAFTSMODUS

Die Mikrowelle befindet sich im “Bereitschaftsmodus”, wenn die Uhrzeit angezeigt wird (oder die Uhrzeit nicht eingestellt wurde, wobei “:” angezeigt wird).

STARTSCHUTZ / KINDERSICHERUNG

Diese automatische Sicherheitsfunktion aktiviert sich eine Minute nach erneuter Rückkehr der Mikrowelle in den “Bereitschaftsmodus”.
Ist die Sicherheitsfunktion aktiviert, muss die Gerätetür geöffnet und geschlossen werden, um den Garvorgang zu starten, denn sonst wird “door (Tür)” auf dem Display angezeigt.

GARVORGANG UNTERBRECHEN ODER STOPPEN

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 5 Minuten lang beibehalten.

Den Garvorgang fortsetzen:
Schließen Sie die Gerätetür und drücken Sie EINMAL die Taste “Schnellstart”. 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 Taste “Stop”.

Nach dem Abschluss des Garvorgangs:
Ist der Garvorgang beendet, wird 10 Minuten lang einmal pro Minute ein Signalton ausgegeben. Drücken Sie die Taste “Stop (Stopp)” oder öffnen Sie die Gerätetür, um die Signaltonausgabe abzubrechen.

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 Taste “Schnellstart” drücken.

Hinweis:
- Wird die Gerätetür ab der Aufforderung zum Hinzugeben der Speise nicht innerhalb von 2 Minuten geöffnet, hält die Mikrowelle den Garvorgang an und schaltet 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

So wird die Uhrzeit an Ihrer Mikrowelle eingestellt:

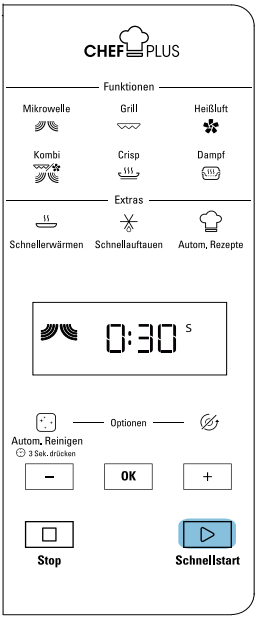
1. Halten Sie die Taste “Autom. Reinigen”/ “Uhrzeit” 3 Sekunden lang gedrückt.
2. Drücken Sie die Taste “+/-”, um die Stunden einzustellen.
3. Drücken Sie die Taste “OK”/“Schnellstart”.. Die Minutenziffern blinken jetzt.
4. Drücken Sie die Taste “+/-”, um die Minuten einzustellen.
5. Drücken Sie die Taste “OK”/“Schnellstart”. Die Uhrzeit ist jetzt eingestellt.

Hinweis:
Beim erstmaligen Anschluss der Mikrowelle (oder nach einem Stromausfall) ruft sie automatisch den Modus zur Einstellung der Uhrzeit auf. Halten Sie sich in diesem Fall an die obige Vorgehensweise und beginnen Sie ab Schritt 2.

Tipps und Empfehlungen:

- Wurde die Uhrzeit nach dem Geräteanschluss nicht eingestellt, wird “12:00” als Uhrzeit angezeigt.
- Wenn Sie während der Einstellung der Uhrzeit die Taste “Stop” drücken oder die Einstellung nicht innerhalb eines langen Zeitabschnitts fertiggestellt haben, beendet die Mikrowelle den Einstellungsmodus und das Display zeigt mit “:” an, dass die Einstellung ungültig ist.

SCHNELLSTART



Diese Funktion setzt beim Drücken der Taste “Schnellstart” die Mikrowellenfunktion 30 Sekunden lang mit maximaler Leistung (800 Watt) in Betrieb. Dies wird für ein schnelles Aufwärmen von Speisen mit hohem Wassergehalt oder Getränken empfohlen, z. B. klare Suppen, Kaffee oder Tee.

1 Drücken Sie die Taste “Schnellstart”.

Beim Drücken der Taste “Schnellstart” setzt sich die Mikrowellenfunktion 30 Sekunden lang mit maximaler Leistung (800 Watt) in Betrieb.

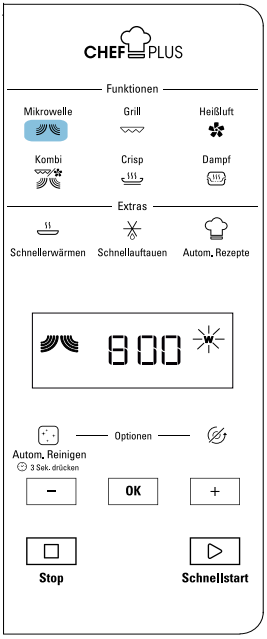
Bei jedem weiteren Tastendruck verlängert sich die Garzeit um 30 Sekunden.

Haben Sie bereits eine Garfunktion ausgewählt (z. B.: Grill), wird die ausgewählte Funktion durch Drücken von “Schnellstart” gestartet.

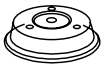
Tipps und Empfehlungen:

- Selbst wenn der Garvorgang bereits gestartet wurde, ist es noch möglich, die Leistungsstufe und die Garzeit zu ändern. Zur Einstellung der Leistungsstufe brauchen Sie nur wiederholt die Taste “Mikrowelle” zu drücken. Zur Änderung der Garzeit drücken Sie bitte die Taste “+/-” oder die Taste “Schnellstart”, um die Garzeit um 30 Sekunden zu verlängern.

MIKROWELLE



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

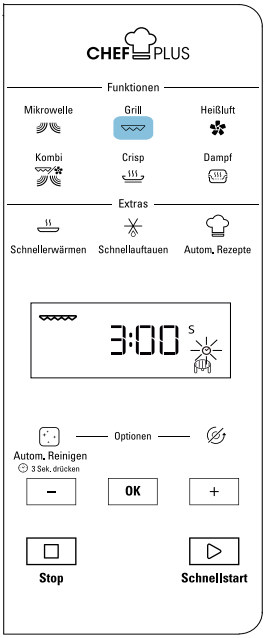
Empfohlenes Zubehör:  Abdeckhaube (wird separat verkauft)

1. Drücken Sie die Taste “Mikrowelle”. Das Display zeigt die maximale Leistungsstufe (800 W) an und das Wattsymbol blinkt jetzt.
2. Drücken Sie die Taste “+/-”, um die Leistungsstufe einzustellen.
3. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste “OK”.
4. Drücken Sie die Taste “+/-”, um die Garzeit einzustellen.
5. Drücken Sie die Taste “OK”/“Schnellstart”. Die Funktion startet jetzt.

Sobald der Garvorgang gestartet wurde, können Sie Folgendes tun:
- Zur Einstellung der Leistungsstufe: Drücken Sie die Taste “Mikrowelle” und dann die Taste “+/-”, um den Wert einzustellen.
- Zur Verlängerung/Verkürzung der Garzeit: Drücken Sie die Taste “+/-”, oder drücken Sie die Taste “Schnellstart”, um die Garzeit um 30 Sekunden zu verlängern.

LEISTUNG	EMPFEHLUNG FÜR:
800 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.
650 W	Garen von Fisch, Fleisch, Gemüse usw.
500 W	Sorgfältigeres Garen von z. B. Soßen mit hohem Proteingehalt, Käse- und Eiergerichten, und zum abschließenden Garen von Schmortöpfen.
350 W	Köcheln von Eintöpfen, Schmelzen von Butter.
160 W	Auftauen.
90 W	Aufweichen von Eiscreme, Butter und Käse. Hält Speisen warm.

GRILL



Diese Funktion bräunt die Speisen mit Hilfe eines leistungsstarken Quarzgrills, der einen Grill- oder Gratiniereffekt erzeugt.
Die Grillfunktion dient zum Bräunen von Speisen wie Käsetoast, heiße Sandwiche, Kroketten, Würstchen, Gemüse.

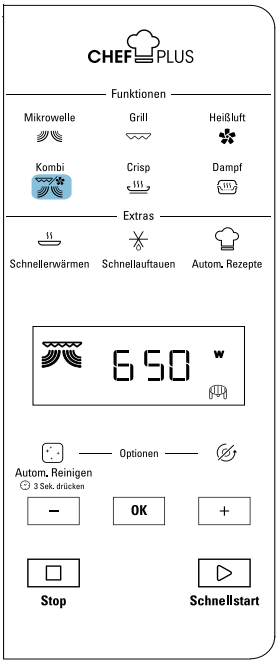
Zweckdienliches Zubehör: Hoher Grillrost

1. Drücken Sie die Taste “Grill”.
2. Drücken Sie die Taste “+/-”, um die Garzeit einzustellen.
3. Drücken Sie die Taste “OK”/“Schnellstart”. 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 verwendeten Küchenwerkzeuge hitzebeständig sind.
- Verwenden Sie beim Grillen keine Küchenwerkzeuge aus Plastik. Sie werden schmelzen. Werkzeuge aus Holz und Papier sind ebenfalls ungeeignet.
- Achten Sie darauf, nicht die Garraumwand unter dem Grillstab zu berühren.

KOMBI (KOMBI GRILL)



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

Zweckdienliches Zubehör: Hoher Grillrost

1. Drücken Sie die Taste “Kombi ”.
2. Drücken Sie die Taste “+/-”, um **“1” auszuwählen,** und drücken Sie zur Bestätigung die Taste “OK”.
3. Drücken Sie die Taste “+/-”, um die Mikrowellenleistung einzustellen (siehe nachstehende Tabelle).
4. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste “OK”.
5. Drücken Sie die Taste “+/-”, um die Garzeit einzustellen.
6. Drücken Sie die Taste “OK”/“Schnellstart”. Die Funktion startet jetzt.

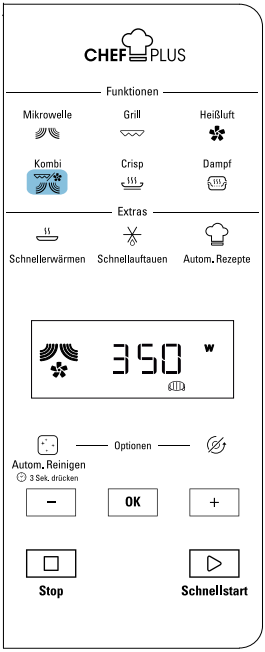
Sobald der Garvorgang gestartet wurde, können Sie Folgendes tun:
- Zur Einstellung der Leistungsstufe: Drücken Sie die Taste “Mikrowelle” und dann die Taste “+/-”, um den Wert einzustellen.
- Zur Verlängerung/Verkürzung der Garzeit: Drücken Sie die Taste “+/-”, oder drücken Sie die Taste “Schnellstart”, um die Garzeit um 30 Sekunden zu verlängern.

LEISTUNGSSTUFE	EMPFEHLUNG FÜR:
650 W	Gemüse
500 W	Geflügel
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 verwendeten 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 ebenfalls ungeeignet.
- Achten Sie darauf, nicht die Garraumwand unter dem Grillstab zu berühren.
- Legen Sie große Speisen, z. B. Geflügel, zum Garen auf einen für die Mikrowelle geeigneten und ofenfesten Teller und stellen Sie den Teller dann direkt auf den Drehteller.

KOMBI (KOMBI HEISSLUFT))



Diese Funktion kombiniert das Garen mit Mikrowelle und Heißluft, sodass Sie in kürzerer Zeit Gerichte wie aus dem Ofen zubereiten können.
Mit der Heißluftkombination können Sie Speisen wie Braten, Geflügel, Pellkartoffeln, vorgekochte Tiefkühlgerichte, Fisch, Kuchen und Backwaren erhitzen.

Zweckdienliches Zubehör: Niedriger Grillrost

1. Drücken Sie die Taste “Kombi”.
2. Drücken Sie die Taste “+/-”, um **“2” auszuwählen,** und drücken Sie zur Bestätigung die Taste “OK”.
3. Drücken Sie die Taste “+/-”, um die Temperatur einzustellen, und bestätigen Sie diese Einstellung durch Drücken der Taste “OK”.
4. Drücken Sie die Taste “+/-”, um die Mikrowellenleistung einzustellen (siehe nachstehende Tabelle), und bestätigen Sie diese Einstellung durch Drücken der Taste “OK”.
5. Drücken Sie die Taste “+/-”, um die Garzeit einzustellen.
6. Drücken Sie die Taste “OK”/“Schnellstart”. Die Funktion startet jetzt.

LEISTUNGSSTUFE	EMPFEHLUNG FÜR:
350 W	Geflügel, Pellkartoffeln, Lasagne & Fisch
160 W	Braten & Obstkuchen
90 W	Kuchen & Backwaren

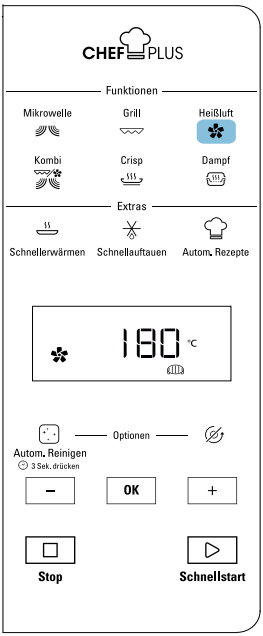
Sobald der Garvorgang gestartet wurde, können Sie Folgendes tun:
- Zur Verlängerung/Verkürzung der Garzeit: Drücken Sie die Taste “+/-”, oder drücken Sie die Taste “Schnellstart”, um die Garzeit um 30 Sekunden zu verlängern.

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 für die Mikrowelle geeignet und hitzebeständig sind.
- Die nachstehende Tabelle enthält einige Rezepte, die Sie mit der Heißluftkombination zubereiten können:

SPEISEART		PARAMETER	GEWICHT	ZEIT	HINWEISE
	Ganzes Hühnchen	200 °C - 350 W	1200 g	60 Min.	Legen Sie das Hühnchen auf den niedrigen Grillrost. Es wird empfohlen, einen Teller als Tropfauffang unter den Grillrost zu stellen.
	Biskuitkuchen	180 °C - 90 W	700 g	55 Min.	Stellen Sie das für die Mikrowelle geeignete und ofenfeste Geschirr auf den Drehteller.
	Zitronenkuchen	160 °C - 90 W	800 g	55 Min.	Stellen Sie das für die Mikrowelle geeignete und ofenfeste Geschirr auf den Drehteller.

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.

Zweckdienliches Zubehör: Niedriger Grillrost

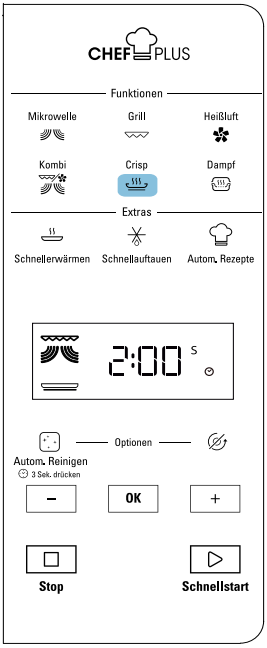
1. Drücken Sie die Taste “Heißluft”.
2. Drücken Sie die Taste “+/-”, um die Temperatur einzustellen.
3. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste “OK”.
4. Drücken Sie die Taste “+/-”, um die Garzeit einzustellen.
5. Drücken Sie die Taste “OK”/“Schnellstart”. Die Funktion startet jetzt. Das Symbol “Heißluft” blinkt, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Sobald der Garvorgang gestartet wurde, können Sie Folgendes tun:
- Zur Einstellung der Temperatur: Drücken Sie erst die Taste “Heißluft” und dann die Taste “+/-”, um den Wert einzustellen.
- Zur Verlängerung/Verkürzung der Garzeit: Drücken Sie die Taste “+/-”, oder drücken Sie die Taste “Schnellstart”, 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 verwendeten 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.

CRISP



Mit dieser exklusiven 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.

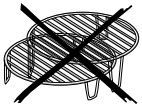
Folgendes Zubehör ist zur Verwendung der Crisp-Funktion vorgesehen:
- die Crisp-Platte
- der Crisp-Griff zur Handhabung der heißen Crisp-Platte.

Erhitzen und garen Sie mit dieser Funktion Speisen wie Pizza, Quiche 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).

Zweckdienliches Zubehör: Crisp-Platte Crisp-Griff

1. Drücken Sie die Taste “Crisp”.
2. Drücken Sie die Taste “+/-”, um die Garzeit einzustellen.
3. Drücken Sie die Taste “OK”/“Schnellstart”. Die Funktion startet jetzt.

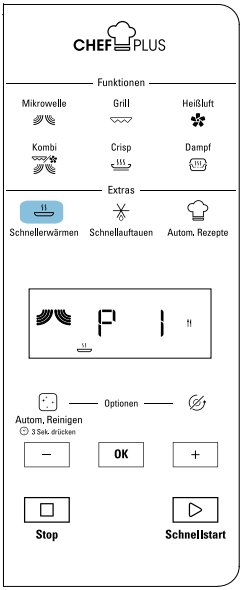
Verwenden Sie mit dieser Funktion nur die mitgelieferte Crisp-Platte. Andere handelsübliche Crisp-Platten erbringen bei Verwendung dieser Funktion nicht das richtige Ergebnis.



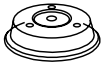
Tipps und Empfehlungen:

- Achten Sie darauf, dass die Crisp-Platte genau in die Mitte des Glasdrehtellers 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 unter dem Grillstab zu berühren.
- Nehmen Sie die heiße Crisp-Platte mit Topfhandschuhen oder mit dem Crisp-Griff heraus.
- Vor dem Garen von Speisen, die keine lange Garzeit brauchen (Pizza, Kuchen…), empfehlen wir, die Crisp-Platte zuvor 2-3 Minuten lang vorzuheizen.

SCHNELLERWÄRMEN



Mit dieser Funktion können Sie Ihre Gerichte automatisch aufwärmen. Wärmen Sie mit dieser Funktion Folgendes auf: Suppe, Soße, gekühlte Pizza, Tellergericht, Getränk.

Empfohlenes Zubehör:  Abdeckhaube (wird separat verkauft)

1. Drücken Sie die Menütaste “Schnellerwärmen”.
2. Drücken Sie die Taste “+/-”, um die Speiseart einzustellen (siehe nachstehende Tabelle), und bestätigen Sie diese Einstellung durch Drücken der Taste “OK”.
3. Drücken Sie die Taste “+/-”, um das Gewicht der Speise einzustellen.
4. Drücken Sie die Taste “OK”/ “Schnellstart”. Die Aufwärmfunktion startet jetzt. Die Dauer der Funktion wird anhand der ausgewählten Speise und des Gewichtes automatisch berechnet.

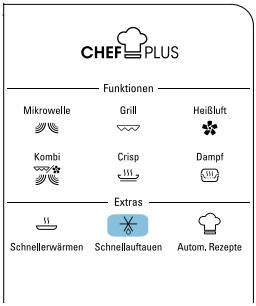
Hinweis: Nach einer bestimmten Zeit könnten Sie über das Display aufgefordert werden, Speisen für ein optimaleres Aufwärmen hinzuzugeben, sie zu wenden oder sie umzurühren. Beachten Sie die Hinweise im Kapitel “Speise hinzugeben/umrühren/wenden” auf Seite 10.

SPEISEART		GEWICHT	HINWEIS
P1	Suppe	250 - 1000 g	Decken Sie die Speise nicht komplett ab, damit Dampf entweichen kann. Rühren Sie die Speise um, wenn die Mikrowelle Sie dazu auffordert. Lassen Sie die Speise vor dem Servieren 3 Minuten lang ruhen.
P2	Soße	250 - 1000 g	Decken Sie die Speise nicht komplett ab, damit Dampf entweichen kann. Rühren Sie die Speise um, wenn die Mikrowelle Sie dazu auffordert. Lassen Sie die Speise vor dem Servieren 3 Minuten lang ruhen.
P3	Gekühlte Pizza	200 - 600 g	Nehmen Sie die Pizza aus ihrer Verpackung heraus und legen Sie sie auf einen für die Mikrowelle geeigneten Teller. Es wird davon abgeraten, Pizzaschnitten übereinander zu legen.
P4	Tellergericht	250 - 350 g	Decken Sie die Speise nicht komplett ab, damit Dampf entweichen kann. Lassen Sie die Speise vor dem Servieren 3 Minuten lang ruhen.
P5	Getränk	150 - 600 ml	Geben Sie einen Metalllöffel in die Tasse, damit das Getränk nicht überkocht.

Tipps und Empfehlungen:

- Legen Sie dickere, kompaktere Speisen in die Mitte des Tellers und die dünneren, weniger kompakten Speisen mehr zu seinem Außenrand hin.
- Legen Sie dünne Fleischscheiben übereinander oder so, dass sie sich überlappen.
- Da Speisen unterschiedlich ausfallen und die Gardauer sich auf eine durchschnittliche Form bezieht, empfehlen wir stets, den inneren Garzustand der Speise zu überprüfen und die Garzeit gegebenenfalls zu verlängern, um durchgegarte Speisen zu erhalten.
- Wenn Sie vor dem Servieren der aufgewärmten Speise noch 1-2 Minuten warten, erhalten Sie bessere Ergebnisse, insbesondere bei gefrorenen Speisen.
- Plastikfolien sollten mit einer Gabel angeritzt oder angestochen werden, um den beim Garen entstehenden Dampfdruck abzulassen und ein Aufplatzen der Folie zu verhindern.
- Legen Sie die Speise auf einen für die Mikrowelle geeigneten und hitzebeständigen Teller oder entsprechendes Geschirr.

SCHNELLAUFTAUEN



Mit dieser Funktion können Sie Speisen rasch automatisch auftauen.
Verwenden Sie diese Funktion zum Auftauen von Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse und Brot.

1. Drücken Sie die Menütaste “Schnellauftauen”.
2. Drücken Sie die Taste “+/-”, um die Speiseart einzustellen (siehe nachstehende Tabelle), und bestätigen Sie diese Einstellung durch Drücken der Taste “OK”.
3. Drücken Sie die Taste “+/-”, um das Gewicht der Speise einzustellen.
4. Drücken Sie die Taste “OK”/“Schnellstart”. Die Auftaufunktion startet jetzt. Die Dauer der Funktion wird anhand der ausgewählten Speise und des Gewichtes automatisch berechnet.

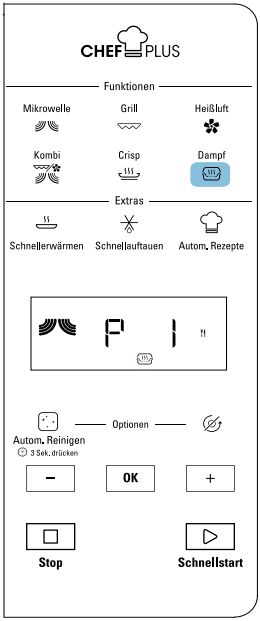
Für optimale Ergebnisse fordert Sie das Gerät auf, Folgendes zu tun: Beachten Sie die Hinweise im Kapitel “Speise hinzugeben/umrühren/wenden” auf Seite 10.

SPEISEART		GEWICHT	EMPFEHLUNG FÜR
P1	Hackfleisch	100 - 2000 g	Hackfleisch, Koteletts, Steaks oder Braten. Lassen Sie die Speise für ein besseres Ergebnis nach dem Garen noch mindestens 5 Minuten lang ruhen.
P2	Geflügel	100 - 2500 g	Hühnchen ganz, stückweise oder als Filet. Lassen Sie die Speise für ein besseres Ergebnis nach dem Garen noch mindestens 5-10 Minuten lang ruhen.
P3	Fisch	100 - 1500 g	Im Ganzen, Steaks oder Filets. Lassen Sie die Speise für ein besseres Ergebnis nach dem Garen noch mindestens 5 Minuten lang ruhen.
P4	Gemüse	100 - 1500 g	Geschnittenes Gemüse in großen, mittelgroßen und kleinen Stücken. Lassen Sie die Speise für ein besseres Ergebnis vor dem Servieren noch mindestens 3-5 Minuten lang ruhen.
P5	Brot (Standard)	100 - 550 g	Gefrorene Brötchen, Baguettes & Croissants. Lassen Sie die Speise für ein besseres Ergebnis noch mindestens 5 Minuten lang ruhen.
P6	Brot auftauen* (mit der Crisp-Platte)	50 - 500 g	Die exklusive Funktion zum Auftauen von gefrorenem Brot. Durch Kombination der Auftau- und Crisp-Technologien erhalten Sie ein Brot, das den Geschmack und das Gefühl von frisch gebackenem Brot hat. Mit dieser Funktion können Sie gefrorene Brötchen, Baguettes & Croissants rasch auftauen und aufwärmen. Stellen Sie die leere Crisp-Platte auf den Glasdrehteller, schließen Sie die Gerätetür, wählen Sie dann das Programm zum Auftauen von Brot aus, stellen Sie das Gewicht des Brotes ein und drücken Sie die Taste “(OK)”. Das Display zeigt die Meldung “PRE HEAT (VORHEIZEN)” an und die Crisp-Platte wird vom Gerät mit Mikrowellen- und Grillenergie vorgeheizt. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, weist Sie eine Meldung (“HINZUGEBEN”) darauf hin, dass Sie das Brot in die Mikrowelle legen können. Legen Sie das Brot auf die Crisp-Platte, schließen Sie die Gerätetür und drücken Sie die Taste “Schnellstart”. Die Funktion startet jetzt; wenden Sie die Speise, wenn die Mikrowelle Sie dazu auffordert.

Tipps und Empfehlungen:

- Legen Sie dickere, kompaktere Speisen in die Mitte des Tellers und die dünneren, weniger kompakten Speisen mehr zu seinem Außenrand hin. Legen Sie dünne Fleischscheiben übereinander oder so, dass sie sich überlappen.
- **Für Speisen, die nicht in dieser Tabelle aufgelistet sind, und für Gewichte, die unter oder über dem empfohlenen Gewicht liegen, sollten Sie die manuelle Funktion mit niedriger Mikrowellenleistung wählen (z. B. Mikrowelle 160 W)**.
- Da Speisen unterschiedlich ausfallen und die Gardauer sich auf eine durchschnittliche Form bezieht, empfehlen wir stets, den inneren Garzustand der Speise zu überprüfen und die Garzeit gegebenenfalls zu verlängern, um durchgegarte Speisen zu erhalten.
- Wenn Sie vor dem Servieren der aufgewärmten Speise noch 1-2 Minuten warten, erhalten Sie bessere Ergebnisse, insbesondere bei gefrorenen Speisen.
- Plastikfolien sollten mit einer Gabel angeritzt oder angestochen werden, um den beim Garen entstehenden Dampfdruck abzulassen und ein Aufplatzen der Folie zu verhindern.
- Legen Sie die Speise auf einen für die Mikrowelle geeigneten und hitzebeständigen Teller oder entsprechendes Geschirr.

DAMPF



Mit dieser Funktion erhalten Sie durch Dampf gesunde und natürlich schmeckende Speisen. Dampfgaren Sie mit dieser Funktion Speisen wie Pasta, Reis, Gemüse und Fisch.
Zusammen mit dieser Funktion muss stets der als Zubehör mitgelieferte Dampfgarbehälter verwendet werden.
Sie werden aufgefordert, die Garzeit für den Reis und die Pasta gemäß den empfohlenen Angaben auf der entsprechenden Verpackung einzustellen.

Zum Garen von Pasta (P1) oder Reis (P2):

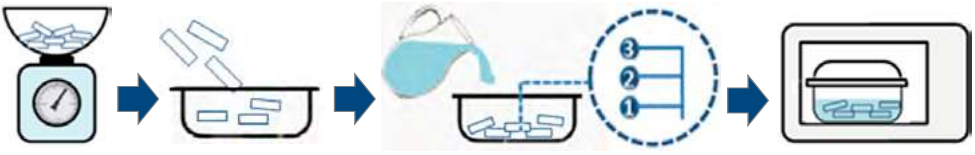
Zweckdienliches Zubehör:

Dampfgarbehälter ohne Gitter

Speise	Portionen	Menge	Pegel
Pasta		70 G	L1
		140 G	L2
		210 G	L3
Reis		100 G	L1
		200 G	L2
		300 G	L3
		400 G	L4

Beachten Sie die nachstehenden Schritte (zum Beispiel für Pasta):

A) Wiegen Sie die Pasta	B) Geben Sie die Pasta in die Schüssel und salzen Sie diese	C) Gießen Sie Wasser bis zur Pegelmarkierung hinein	D) Legen Sie den Deckel auf und stellen Sie den Behälter in die Mikrowelle



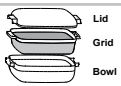
Halten Sie sich stets an die Portionenangaben in der obigen Tabelle.	Verwenden Sie bitte Wasser in Zimmertemperatur.

Funktionseinstellung über das Bedienfeld:

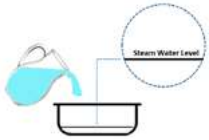
1. Drücken Sie die Menütaste “Dampf”.
2. Drücken Sie die Taste “+/-”, um die Speiseart einzustellen (siehe nachstehende Tabelle), und bestätigen Sie diese Einstellung durch Drücken der Taste “OK”.
3. Drücken Sie die Taste “+/-”, um den Pegel einzustellen (gemäß den Portionenangaben in der obigen Tabelle).
4. Drücken Sie die Taste “OK”/“Schnellstart”. Die Funktion startet jetzt.

SPEISEART			HINWEIS
P1		Pasta	Stellen Sie vor dem Garen die Garzeit gemäß den Angaben auf der Verpackung ein.
P2		Reis	Stellen Sie vor dem Garen die Garzeit gemäß den Angaben auf der Verpackung ein.

Garen von Gemüse oder Fisch (P3-P6):

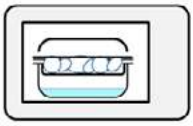
Zweckdienliches Zubehör: 

Dampfgarbehälter



A: Gießen Sie Wasser bis zur Dampfwassermarkierung in der Schüssel hinein.

B: Legen Sie den Rost ein und legen Sie die Speise darauf.



C: Legen Sie den Deckel auf und stellen Sie den Behälter in die Mikrowelle.

D: Funktionseinstellung über das Bedienfeld:

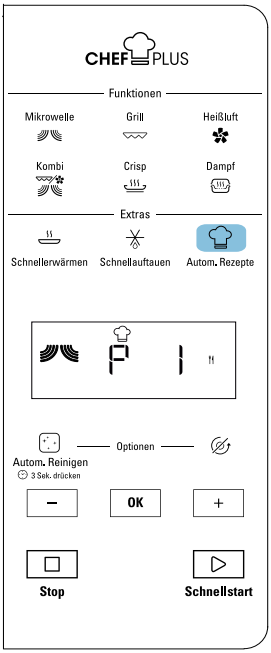
1. Drücken Sie die Taste “Dampf”.
2. Drücken Sie die Taste “+/-”, um die Speiseart einzustellen (siehe nachstehende Tabelle), und bestätigen Sie diese Einstellung durch Drücken der Taste “OK”.
3. Drücken Sie die Taste “+/-”, um das Gewicht der Speise einzustellen (Min.: 150 g - Max.: 500 g).
4. Drücken Sie die Taste “OK”/“Schnellstart”. Die Funktion startet jetzt.

SPEISEART			GEWICHT	HINWEIS
P3		Kartoffeln / Wurzelgemüse	150 - 500 g	Verwenden Sie gleichmäßig große Stücke. Schneiden Sie das Gemüse in gleichmäßig große Stücke. Bedecken Sie den Boden des Dampfgarbehälters mit 100 ml Wasser.
P4		Weiches Gemüse	150 - 500 g	
P5		Gefrorenes Gemüse	150 - 500 g	Bedecken Sie den Boden des Dampfgarbehälters mit 100 ml Wasser.
P6		Fischfilets	150 - 500 g	Legen Sie die Filets gleichmäßig verteilt auf den Dampfgarrost. Legen Sie dünne Stücke überlappend übereinander. Bedecken Sie den Boden des Dampfgarbehälters mit 100 ml Wasser. Lassen Sie die Speise nach dem Garen 1-2 Minuten lang ruhen.
P7		Hühnerfilet	150 - 500 g	Bedecken Sie den Boden des Dampfgarbehälters mit 100 ml Wasser.
P8		Obst	150 - 500 g	Bedecken Sie den Boden des Dampfgarbehälters mit 100 ml Wasser.

Tipps und Empfehlungen:

- Verwenden Sie bitte Wasser in Zimmertemperatur.
- Der Dampfgarbehälter darf nur mit Mikrowellengeräten verwendet werden!
- Verwenden Sie den Dampfgarbehälter nie mit irgendeiner anderen Funktion. Bei anderweitiger Verwendung des Dampfgarbehälters kann das Zubehör beschädigt werden.
- Stellen Sie den Dampfgarbehälter immer auf den Glasdrehteller.
- Da Speisen unterschiedlich ausfallen und die Gardauer sich auf eine durchschnittliche Form bezieht, empfehlen wir stets, den inneren Garzustand der Speise zu überprüfen und die Garzeit gegebenenfalls zu verlängern, um durchgegarte Speisen zu erhalten.

AUTOM.REZEPTE INKL. CRISPFRY



Dieses Menü bietet eine Auswahl an automatischen Rezepten mit voreingestellten Parametern zur Zubereitung, die Ihnen optimale Garergebnisse liefern.

1. Drücken Sie die Taste “Autom.Rezepte”.
2. Halten Sie die Taste “+/-” gedrückt, um die Speiseart auszuwählen (siehe nachstehende Tabelle).
3. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste “OK”.
4. Je nach Speiseart werden Sie auf dem Display eventuell aufgefordert, das Gewicht einzustellen. Drücken Sie die Taste “+/-”, um die abgefragten Werte einzustellen.
5. Drücken Sie die Taste “OK”/“Schnellstart”. Die Funktion startet jetzt. Die Dauer der Funktion wird anhand der ausgewählten Speise und des Gewichtes automatisch berechnet.

Tipps und Empfehlungen:

- CRISP**FRY** ist eine innovative und gesunde Art Lebensmittel zu Frittieren ohne zusätzliches Fett. Hierbei wird die Heißluft- und Crisp-Funktion kombiniert, welche ein goldbraunes und knuspriges Ergebnis garantiert.
- Für große Mengen/Stücke wie Braten und im Ofen gebackenen Fisch wird eine Stehzeit von 8 - 10 Minuten empfohlen.
- Für Speisen wie Gemüse, Hotdogs und dampfgegartem Fisch genügt eine Stehzeit von 2 - 3 Minuten.
- Details, die beim Hinzugeben/Umrühren/Wenden von Speisen beachtet werden müssen, sind in der Tabelle auf Seite 10 aufgeführt.

REZEPT	AUSGANGS-ZUSTAND	FRIT-TIERRE-ZEPTE	GEWICHT/ MENGE	DAUER	ZUBEREITUNG
① Popcorn	Zimmertem-peratur		100 g	3min.	Legen Sie den Beutel auf den Drehteller. Je-weils immer nur einen Beutel.
② Mischreis	Gefroren		300-650 g	6-11min.	Nehmen Sie die Speise aus der Verpackung, legen Sie sie in einen für die Mikrowelle geeigneten Behälter und rühren Sie sie um, wenn das Gerät Sie dazu auffordert.
③ Pastagemisch	Gefroren		250-550 g	5-10min.	Nehmen Sie die Speise aus der Verpackung, legen Sie sie in einen für die Mikrowelle geeigneten Behälter und rühren Sie sie um, wenn das Gerät Sie dazu auffordert.
④ Gemischtes Gemüse	Gefroren		150-600 g	4-12min.	Legen Sie die Speise in einen für die Mikrowelle geeigneten Behälter. Geben Sie 2 Esslöffel Wasser hinzu. Rühren Sie die Speise um, wenn Sie die Mikrowelle dazu auffordert.
⑤ Gefrorene La-sagne	Gefroren		300-600 g	26-40min.	Entfernen Sie die Aluminiumfolie, legen Sie die Speise in einen für die Mikrowelle geeigneten und ofenfesten Behälter und stellen Sie den Behälter auf den niedrigen Grillrost.
⑥ Gefrorene Pizza	Gefroren		250-750 g	6-11min.	Nehmen Sie die Speise aus der Verpackung und legen Sie sie auf die Crisp-Platte.

REZEPT	AUSGANGS-ZUSTAND	FRIT-TIERRE-ZEPTE	GEWICHT/ MENGE	DAUER	ZUBEREITUNG
⑦ Quiche	Zimmertempe-ratur		950 g	18min.	Verwenden Sie 370 g Fertigteig und kleiden Sie die Crisp-Platte mit dem Fertigteig aus. Stechen Sie ihn an. Stellen Sie den Teig zum Vorbacken in die Mikrowelle. Bereiten Sie die Füllung vor: 4 Eier ,150 ml Crème fraiche, 100 g gewürfelten Speck, 130 g.Reibkäse (Gruyere oder anderer Hartkäse), schwarzer Pfeffer und gemahlene Muskatnuss zum Würzen, alles vermischen. Geben Sie die Füllung hinzu, wenn die Mikrowelle Sie dazu auffordert, und stellen Sie die Speise wieder in die Mikrowelle und backen Sie diese weiter.
⑧ Cordon bleu/ Hühnchen-schnitzel	Gefroren		100-400 g /100 g	6-11min.	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 Pommes fri-tes	Gefroren	CRISP**FRY**	200-400 g /50 g	9-11min.	Ist nicht für gefrorene Wedges mit Schale geeignet. Geben Sie die Speise ohne Öl auf die Crisp-Platte. Stellen Sie die Crisp-Platte auf den hohen Grillrost. Schieben Sie die Speise in der Mitte an den Rand, wenn die Mikrowelle Sie dazu auffordert.
⑩ Chicken-Nug-gets	Gefroren	CRISP**FRY**	200-500 g /50 g	8-11min.	Geben Sie die Speise ohne Öl auf die Crisp-Platte. Stellen Sie die Crisp-Platte auf den hohen Grillrost. Wenden Sie sie, wenn Sie die Mikrowelle dazu auffordert.
⑪ Panierter Fisch	Gefroren	CRISP**FRY**	250-500 g /50 g	8-11min.	Geben Sie die Speise ohne Öl auf die Crisp-Platte. Wenden Sie sie, wenn Sie die Mikrowelle dazu auffordert.
⑫ Kartoffelspal-ten (Wedges)	Zimmertempe-ratur	CRISP**FRY**	300-550 g /50 g	12-20min	Schälen und schneiden Sie die Kartoffeln. Würzen Sie sie, fetten die Crisp-Platte leicht ein + tröpfeln etwas Öl oben drauf. Rühren Sie diese um, wenn Sie die Mikrowelle dazu auffordert.
⑬ Hühnerflügel	Gefroren	CRISP**FRY**	200-600 g /50 g	9-19min.	Geben Sie die Speise ohne Öl auf die Crisp-Platte. Stellen Sie die Crisp-Platte auf den hohen Grillrost. Wenden Sie diese, wenn Sie die Mikrowelle dazu auffordert.
⑭ Biskuitkuchen (locker)	Zimmertempe-ratur		400 g	23min.	Verquirlen Sie zwei Eier und 125g Zucker 2-3 Minuten lang in einem elektrischen Mixer . Schmelzen Sie 37 g Margarine und verrühren Sie sie mit der Ei-Zucker-Mischung. Mischen Sie 125 g Mehl mit 7,5 g Backpulver und geben Sie unterdessen 75 ml Wasser hinzu. Legen Sie rundes Backpapier auf den Boden eines für die Mikrowelle geeigneten und ofenfesten Geschirrs und gießen Sie den Backteig hinein. Ist die Mikrowelle vorgeheizt, stellen Sie das Geschirr auf den niedrigen Grillrost in das Gerät.

REZEPT	AUS-GANGSZU-STAND	FRITTIER-REZEPTE	GEWICHT/ MENGE	DAUER	ZUBEREITUNG
⑮ Frische Pizza	Zimmertem-peratur		700 g	21min.	Messen Sie 150 ml Wasser ab, das auf 37 °C vorgewärmt wurde, geben Sie es direkt in die Mischschüssel und lösen Sie 15 g Hefe im Wasser auf. Messen Sie 2 g Salz, 2 Esslöffel Öl sowie 225 g Mehl ab und geben Sie dies dem Wasser hinzu. Kneten Sie die Mischung gut, bis ein Teig entsteht (dauert etwa 5 Minuten). Decken Sie den Teig mit einem Tuch ab und lassen Sie ihn 30 Minuten lang bei Zimmertemperatur gehen. Kneten Sie den Teig, bis er fest genug ist. Rollen Sie den Teig mit der Teigrolle aus, fetten Sie die Crisp-Platte leicht ein und stechen Sie den Teig mit einer Gabel an. Bestreichen Sie den Teig gleichmäßig mit 10 ml Tomatensauce und legen Sie dann gut verteilt 60 g Schinken und 125 g Käse (sowie Oregano) darauf. Ist die Mikrowelle vorgeheizt, stellen Sie die Crisp-Platte auf den niedrigen Grillrost in das Gerät.
⑯ Muffins	Zimmertem-peratur		350 g	23min.	Verquirlen Sie 170 g Margarine und 170 g Zucker in einem elektrischen Mixer, bis Sie eine weiche, blässlich weiße Mischung erhalten. Verquirlen Sie die Mischung nacheinander mit 3 Eiern. Heben Sie vorsichtig 225 g gesiebtes Mehl unter, das mit 7g Backpulver und 0,25 g Salz vermischt wurde. Wiegen Sie jeweils 28 g von dieser Mischung in Papierformen ab und verteilen Sie 11-13 Stück gleichmäßig auf der Crisp-Platte. Ist die Mikrowelle vorgeheizt, stellen Sie die Crisp-Platte auf den niedrigen Grillrost in das Gerät.
⑰ Kleingebäck	Zimmertem-peratur		180 g	14min.	Verrühren Sie 80 g Butter und 1 extra großes Ei mit einem Holzlöffel in einer großen Schüssel mit dem Plätzchenteig, bis alles grob vermischt ist. Kneten Sie die Mischung mit Ihren Händen weiter gut durch, bis Sie einen weichen Teig erhalten. Nehmen Sie den Plätzchenteig mit einem Esslöffel heraus und rollen Sie ihn zu Kugeln (zu je 20 g). Legen Sie die Kugeln in einem Abstand von 5 cm auf die Crisp-Platte. Ist die Mikrowelle vorgeheizt, stellen Sie die Crisp-Platte auf den niedrigen Grillrost in das Gerät.
⑱ Schaumge-bäck	Zimmertem-peratur		100 g	60min.	Verquirlen Sie das Eiweiß von 2 Eiern und 80 g Zucker zu einer Mischung. Geben Sie Vanille und Mandelaroma für den Geschmack hinzu. Formen Sie daraus 10-12 Stücke und legen Sie sie auf die Crisp-Platte. Ist die Mikrowelle vorgeheizt, stellen Sie die Crisp-Platte auf den niedrigen Grillrost in das Gerät.

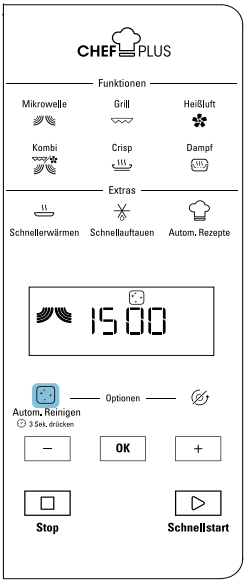
DREHTELLERSTOPP

Um möglichst optimale Ergebnisse mit dieser Mikrowelle zu erzielen, muss sich der Glasdrehteller während des Garvorgangs drehen.
Sollte allerdings sehr großes Geschirr eingesetzt werden müssen, das sich in der Mikrowelle nicht ungehindert dreht, kann das Drehen des Glasdrehtellers mit der Funktion “Drehtellerstopp” angehalten werden.
Dies funktioniert nur bei folgenden Garvorgängen:

- Heißluft
- Kombi Grill
- Kombi Heißluft

AUTOM. REINIGEN

Dies ist ein automatischer Reinigungsvorgang, der Ihnen bei der Reinigung des Garraums der Mikrowelle behilflich ist und unangenehme Gerüche entfernt.



VOR DEM REINIGUNGSVORGANG:

1. Geben 235 ml Wasser in einen Behälter (beachten Sie unsere Empfehlungen im nachstehenden Abschnitt “Tipps und Empfehlungen”).
2. Stellen Sie den Behälter direkt in die Mitte des Glasdrehtellers.

STARTEN DES REINIGUNGSVORGANGS:

3. Drücken Sie die Taste “Autom. Reinigen”, wird die Dauer des Reinigungsvorgangs auf dem Display angezeigt.
4. Drücken Sie die Taste “OK”/“Schnellstart”, um die Funktion zu starten.

WENN DER GARVORGANG BEENDET IST: Ein Signalton wird beim Abschluss des Garvorgangs 10 Minuten lang alle 10 Sekunden ausgegeben:

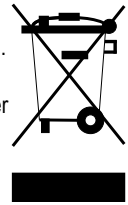
5. Drücken Sie die Taste “STOP” oder öffnen Sie die Gerätetür, um die Signaltonausgabe abzubrechen.
6. Nehmen Sie den Behälter heraus.
7. Reinigen Sie die Innenwände des Gerätes mit einem weichen Tuch oder mit Küchenpapier, das mit einem milden Reinigungsmittel befeuchtet ist.

Tipps und Empfehlungen:

- Für optimalere Reinigungsergebnisse **wird ein Behälter mit einem Durchmesser von 17-20 cm und einer Höhe unter 6,5 cm empfohlen**.
- Es wird empfohlen, einen für die Mikrowelle geeigneten Behälter aus leichtem Kunststoff zu verwenden.
- Da der Behälter nach Abschluss des Reinigungsvorgangs noch heiß ist, sollten Sie hitzebeständige Topfhandschuhe tragen, wenn Sie den Behälter aus der Mikrowelle herausnehmen.
- Geben Sie dem Wasser etwas Zitronensaft hinzu, um eine optimalere Reinigung zu erzielen und unangenehme Gerüche zu entfernen.
- Der Grillstab braucht nicht gereinigt zu werden, denn die intensive Hitze verbrennt jeden Spritzer, aber die Garraumwand darunter 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.

UMWELTBEZOGENE HINWEISE

Die Verpackung kann komplett 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 für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Indem Sie eine ordnungsgemäße Entsorgung dieses Gerätes 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 Gerätes 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, 2010-04.

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 (Eierpudding)	1000 g	12 Min.	800 W	Pyrex 3.227
12.3.2 (Biskuitkuchen)	475 g	7 Min.	800 W	Pyrex 3.827
12.3.3 (Hackbraten)	900 g	14-15 Min.	800 W	Pyrex 3.838
12.3.4 (Kartoffelgratin)	1100 g	18-20 Min.	Grill+650 W MW	Pyrex 3.827
12.3.5 (Kuchen)	700 g	55 Min.	Heißluft 180+90 W MW	Pyrex 3.827
12.3.6 (Ganzes Hühnchen)	1000 g	60 Min.	Heißluft 200 C+350 W MW	Niedriger Grillrost
13.3 (Manuell auftauen)	500 g	13,5-14,5 Min.	160 W	Plastikteller, 3 mm

TECHNISCHE DATEN

Beschreibung der Daten	MW 49
Versorgungsspannung	230 V AC, 50 Hz
Nennleistungsaufnahme	1900 W
Außenmaße (H x B x T)	310 x 520 x 458
Innenmaße (H x B x T)	222 x 336 x 331

W10890317/A

DE

Bauknecht ist ein eingetragenes Warenzeichen von IRE Beteiligungs GmbH