SUPREMECHEF

Bei Modell MW 3391

Gebrauchsanweisung
Instruction for use
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso
Οδηγίες χρήσης
Instrukcje użytkowania
Használati utasítás
Инструкция за използване
Інструкція з експлуатації

Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Manual De Instruções
Instrucciones para el uso
Návod k použití
Návod na použitie
Instrucțiuni de utilizare
Инструкция по эксплуатации
تعليمات الاستخدام
Қолдану бойынша нұсқаулық

Bauknecht

Für mich und mein Zuhause

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für Ihr Vertrauen in unsere Marke. Wir freuen uns, dass Sie sich für die Supreme Chef Mikrowelle von Bauknecht entschieden haben.

Ihre neue 5in1 Multifunktionsmikrowelle vereint die Funktionen **Mikrowelle, Grill, Heißluft** sowie **Crisp/CrispFry** und **Dampfgaren** in nur einem Gerät und ist somit alles andere als eine herkömmliche Mikrowelle.

Die **Grill-Funktion** bräunt Ihre Speisen mit Hilfe eines leistungsstarken XXL-Grills, der einen Grill- oder Gratiniereffekt erzeugt und ist besonders geeignet zum Nachgaren, Bräunen oder auch Überbacken.

Dank des leistungsstarken Heizelements mit **Heißluft-Funktion** können Ihre Speisen wie in einem traditionellen Backofen zubereitet werden. Die 5°C-Temperaturschritte, Souffle garantieren Ihnen präzise Resultate beim Backen. Optimal für Speisen wie Rühr- und Biskuitkuchen oder Braten.

Die **CrispFry-Funktion** von Bauknecht ersetzt auch eine Heißluftfriteuse. Mit dieser Funktion bereiten Sie knusprige Köstlichkeiten zu, ohne Zugabe von zusätzlichem Öl. z.B. Chicken Nuggets, Pommes Frites, Fischstäbchen und vieles mehr.

Durch die **Crisp-Funktion** und die mitgelieferte Crisp-Platte werden auch Ihre Hähnchenschenkel oder tiefgekühlte Pizza in Minutenschnelle knusprig - ganz ohne Zugabe von Fett. Auch selbstgemachte Pizza gelingt wie frisch aus dem Steinofen, außen knusprig und innen herrlich saftig. Für einen luftigen und leckeren Kuchen in weniger als 10 Minuten benötigt man die Crisp-Backform.

Mit der schonenden **Dampfgarfunktion** wird gesunde Ernährung kinderleicht - Nährstoffe, Vitamine und Mineralien Ihrer Lebensmittel bleiben beim Garen optimal erhalten, was ideal für Gemüse, Fisch oder Reis und Pasta ist.

Durch die **zusätzlichen smarten Funktionen** der Supreme Chef Mikrowelle können Sie beispielsweise selbst Joghurt herstellen, Ihren selbstgemachten Teig bei optimaler Temperatur gehen lassen, Gerichte und Teller dank der Warmhalte-Funktion bis zu einer Stunde bei Serviertemperatur warmhalten oder mit Hilfe der Schmelz-Funktion Ihre Gäste mit einem leckeren Käse- oder Schokoladenfondue überraschen.

Unser empfohlenes Mikrowellen-Zubehör finden Sie unter **www.bauknecht.de/zubehoershop**

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

INDEX

INSTALLATION
INSTALLATION 4

SICHERHEIT 5
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE 5
FEHLERBEHEBUNG 6
WARNHINWEISE 7

ZUBEHÖR UND WARTUNG
ZUBEHÖR 8
WARTUNG UND REINIGUNG 9

BEDIENFELD
BEDIENFELD 10
DISPLAYBESCHREIBUNG 11

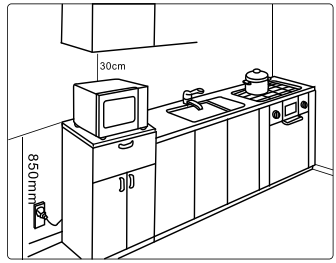
ALLGEMEINE BENUTZUNG
BEREITSCHAFTSMODUS 12
STARTSCHUTZ / KINDERSICHERUNG 12
GAREN ANHALTEN ODER BEENDEN 12
LEBENSMITTEL ZUGEBEN / UMRÜHREN / WENDEN 12
DREHTELLER STOPPEN 13
EINSTELLUNGEN 14

GARFUNKTIONEN
SCHNELLSTART 15
MIKROWELLE 16
GRILL 17
HEISSLUFT 18
DUAL CRISP 19
6TH SENSE SCHNELLERWÄRMEN 22
SCHNELLAUFTAUEN 23
KOMBI (MIKROWELLE + GRILL) 24
KOMBI (MIKROWELLE + HEISSLUFT) 25
6TH SENSE DUAL DAMPFGAREN 26
6TH SENSE CHEF MENÜ 30
AUTOMATISCHE REINIGUNG 37
SPEZIAL-MENÜ 38

UMGEBUNGSHINWEISE
UMGEBUNGSHINWEISE 40
TECHNISCHE DATEN 41

INSTALLATION

VOR DEM ANSCHLUSS



Stellen Sie die Mikrowelle in einem Abstand zu anderen Wärmequellen auf. Zur angemessenen Belüftung müssen Sie einen Abstand von mindestens 30 cm rund um die Mikrowelle einhalten.
Die Mikrowelle sollte nicht in einem Schrank aufgestellt werden. Diese Mikrowelle ist nicht für Aufstellung oder Einsatz auf einer Arbeitsfläche auf einer Höhe von weniger als 850 mm über dem Boden vorgesehen. Achten Sie darauf, dass die linke Seite (von vorne gesehen) der Mikrowelle NICHT an einer Wand steht!

* Entfernen Sie NICHT die Zuluftschutzplatten der Mikrowellen an der Seite der Garraumwand. Sie verhindern, dass Fett und Lebensmittel in die Zuluftkanäle der Mikrowelle gelangen.
* Prüfen Sie, ob die Spannung am Typenschild mit der Spannung Ihrer Stromversorgung übereinstimmt.
* Stellen Sie die Mikrowelle auf einen soliden, ebenen Untergrund, der stabil genug ist, die Mikrowelle und darin platzierte Utensilien zu tragen. Seien Sie bei der Handhabung entsprechend vorsichtig.
* Stellen Sie zur Gewährleistung eines angemessenen Luftstroms genügend Platz unter, über und rund um die Mikrowelle sicher.
* Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Stellen Sie sicher, dass die Mikrowellentür richtig schließt und die Türdichtung nicht beschädigt ist. Leeren Sie die Mikrowelle und reinigen Sie den Garraum mit einem weichen, angefeuchteten Tuch.
* Nehmen Sie dieses Gerät nicht in Betrieb, falls Netzkabel und/oder -stecker beschädigt sind, das Gerät nicht richtig funktioniert, beschädigt wurde oder heruntergefallen ist. Tauchen Sie Netzkabel und -stecker nicht in Wasser. Halten Sie das Kabel von heißen Flächen fern. Andernfalls drohen Stromschlag-, Brand- und andere Gefahren.
* Verwenden Sie kein Verlängerungskabel: Falls das Netzkabel zu kurz ist, lassen Sie von einem qualifizierten Elektriker oder Servicetechniker eine Steckdose in der Nähe des Gerätes installieren.

⚠ WARNUNG:

* **Bei unsachgemäßer Verwendung des Steckers mit Schutzkontakt setzen Sie sich der Gefahr eines Stromschlags aus.**
* **Wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker oder Servicetechniker, falls Sie die Erdungsanweisungen nicht vollständig verstehen oder unsicher sind, ob die Mikrowelle richtig geerdet ist.**

! HINWEIS:

Entfernen Sie die Schutzfolie auf dem Bedienfeld und die Kabelbinden vom Stromkabel vor der ersten Anwendung der Mikrowelle.

NACH DEM ANSCHLUSS

* Die Mikrowelle lässt sich nur in Betrieb setzen, wenn ihre 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.
* Zudem haftet der Hersteller nicht für jegliche Probleme aufgrund einer Nichteinhaltung dieser Anweisungen.

SICHERHEIT

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Sorgfältig lesen und zum künftigen Nachschlagen aufbewahren

* **Halten Sie die Gerätetür geschlossen und schalten Sie die Mikrowelle aus, falls sich Material inner- oder außerhalb der Mikrowelle entzünden sollte oder Rauch entsteht. Ziehen Sie das Netzkabel oder schalten Sie die Stromversorgung über die Sicherung oder einen Schutzschalter aus.**
* **Lassen Sie die Mikrowelle im Betrieb nicht unbeaufsichtigt, insbesondere wenn Sie Papier, Kunststoff oder andere brennbare Materialien beim Garvorgang verwenden. Beim Erhitzen von Lebensmitteln kann Papier verkohlen oder brennen und einige Kunststoffe können schmelzen.**

⚠ WARNUNG:

* **Falls Tür oder Türdichtungen beschädigt werden, darf die Mikrowelle erst nach Reparatur durch einen qualifizierten Techniker wieder in Betrieb genommen werden.**

⚠ WARNUNG:

* **Es ist gefährlich, wenn eine nicht qualifizierte Person Wartungs- oder Reparaturarbeiten durchführt, die das Entfernen einer Abdeckung zum Schutz vor einer Exposition von Mikrowellenenergie beinhaltet.**

⚠ WARNUNG:

* **Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen nicht in abgedichteten Behältern erhitzt werden, da diese explodieren könnten.**

⚠ WARNUNG:

* **Wenn das Gerät betrieben wird, sollten Kinder das Gerät aufgrund der erzeugten Temperaturen nur unter elterlicher Aufsicht verwenden.**

⚠ WARNUNG:

* **Während des Betriebs erhitzen sich das Gerät und seine zugänglichen Teile. Achten Sie darauf, keine Heizelemente in der Mikrowelle zu berühren.**
* **Zugängliche Teile können im Betrieb heiß werden. Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, sofern keine lückenlose Beaufsichtigung gewährleistet ist.**
* **Die Mikrowelle ist zum Erhitzen von Lebensmitteln und Getränken vorgesehen. Beim Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung sowie beim Erhitzen von Wärmepolstern, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern und dergleichen bestehen Verletzungs-, Entzündungs- und Brandgefahr.**
* **Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Menschen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.**
* **Reinigung und Nutzerwartung sollten nicht von Kindern durchgeführt werden, sofern sie nicht mindestens 8 Jahre alt sind und beaufsichtigt werden. Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen. Halten Sie das Gerät und das Kabel von Kindern unter 8 Jahren fern.**
* **Verwenden Sie Ihre Mikrowelle nicht zum Garen oder Aufwärmen von ganzen Eiern mit oder ohne Schale, da diese selbst nach Erhitzen in der Mikrowelle noch explodieren könnten.**

⚠ WARNUNG:

* **Die Mikrowelle ist nicht geeignet zum Erhitzen von Speisen in luftdicht verschlossenen Behältern. Der Druck im Behälter steigt und kann beim Öffnen Schäden verursachen oder explodieren.**

⚠ WARNUNG:

* **Türdichtungen und ihre umliegenden Bereiche müssen regelmäßig auf Schäden geprüft werden. Falls diese Bereiche beschädigt sind, sollte das Gerät erst nach Reparatur durch einen qualifizierten Servicetechniker wieder in Betrieb genommen werden.**

! HINWEIS:

Die Geräte sind nicht für einen Betrieb mit einem externen Timer oder separaten Fernsteuerungssystem vorgesehen.

* Lassen Sie die Mikrowelle bei Verwendung großer Mengen Fett oder Öl nicht unbeaufsichtigt, da sich dieses überhitzen und einen Brand verursachen kann!
* Erhitzen oder verwenden Sie keine entflammbaren Materialien im Gerät oder in der Nähe des Geräts. Rauch kann Brand- oder Explosionsgefahr bergen.
* Verwenden Sie Ihre Mikrowelle nicht zum Trocknen von Textilien, Papier, Gewürzen, Kräutern, Holz, Blumen oder anderen brennbaren Materialien.Es kann ein Brand entstehen.
* Verwenden Sie keine korrosiven Chemikalien oder Dämpfe in diesem Gerät. Dieser Mikrowellentyp wurde speziell zum Erhitzen und Garen von Lebensmitteln entwickelt. Das Gerät ist nicht für den Industrie- oder Laboreinsatz vorgesehen.
* Hängen oder stellen Sie keine Gegenstände an die Tür, da andernfalls die Türgelenke beschädigt werden könnten. Der Türgriff sollte nicht zum Aufhängen von Gegenständen verwendet werden.

FEHLERBEHEBUNG

! HINWEIS:

Falls die Mikrowelle nicht funktioniert, sollten Sie vor Kontaktaufnahme mit dem Kundendienst folgende Punkte prüfen:

* Drehteller und Drehtellerstütze sind richtig angebracht.
* Der Stecker ist richtig an die Steckdose angeschlossen.
* Die Tür ist richtig geschlossen.
* Prüfen Sie Ihre Sicherungen und überzeugen Sie sich davon, dass die Stromversorgung funktioniert.
* Vergewissern Sie sich über die angemessene Belüftung der Mikrowelle.
* Warten Sie 10 Minuten, versuchen Sie dann noch einmal, die Mikrowelle in Betrieb zu nehmen.
* Öffnen und schließen Sie die Tür, bevor Sie es erneut versuchen.

Durch Überprüfen der genannten Punkte verhindern Sie unnötige kostenpflichtige Anrufe.
Bitte geben Sie bei einem Anruf des Kundendienstes Seriennummer und Produktnummer der Mikrowelle an (siehe Etikett). Den Kundendienst erreichen Sie in Deutschland unter der Telefonnummer 0711/8888900 und in Österreich unter 050/6700 (der Anrufertarif aus dem Fest- und Mobilfunknetz ist providerabhängig).
Weitere Informationen finden Sie in Ihrem Garantieheft.
Falls das Netzkabel ersetzt werden muss, sollte es durch ein Originalnetzkabel ersetzt werden, das über unseren Kundendienst erhältlich ist. Das Netzkabel darf nur durch einen qualifizierten Servicetechniker ersetzt werden.

⚠ WARNUNG:

* **Entfernen Sie keine Abdeckungen.**
* **Reparaturen dürfen nur von einem qualifizierten Servicetechniker ausgeführt werden. Es ist gefährlich, wenn eine nicht qualifizierte Person Wartungs- oder Reparaturarbeiten durchführt, bei denen Abdeckungen entfernt werden müssen, die zum Schutz vor Mikrowellenstrahlen dienen.**

ALLGEMEINES

Dieses Gerät ist für den privaten Hausgebrauch und ähnliche Einsatzbereiche vorgesehen, wie:

* Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
* Bauernhöfe
* Durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnunterkünften
* Pensionen
* Eine andere Benutzung (bspw. als Raumheizung) ist nicht erlaubt.

! HINWEIS:

* Das Gerät sollte im Mikrowellenbetrieb nicht leer (ohne Lebensmittel) laufen. Andernfalls könnte das Gerät beschädigt werden.
* Die Belüftungsöffnungen an der Mikrowelle dürfen nicht abgedeckt werden. Durch blockierte Zu- oder Abluftöffnungen könnte die Mikrowelle beschädigt und die Garergebnisse beeinträchtigt werden.
* Stellen Sie bei einem Testlauf der Mikrowelle ein Glas Wasser hinein. Das Wasser absorbiert die Mikrowellenenergie, damit die Mikrowelle nicht beschädigt wird.
* Lagern oder verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien.
* Verwenden Sie dieses Gerät nicht in der Nähe von Spülbecken, Schwimmbädern usw. oder in feuchten Kellern.
* Verwenden Sie den Garraum nicht zu Aufbewahrungszwecken.
* Entfernen Sie Metallverschlüsse von Papier- und Plastikbeuteln, bevor Sie diese in die Mikrowelle geben.
* Verwenden Sie Ihre Mikrowelle nicht zum Frittieren, da die Temperatur von Öl nicht kontrolliert werden kann.
* Nehmen Sie Behälter, Mikrowellenteile und Kochgeschirr nach dem Garen mit Topflappen oder Kochhandschuhen aus dem Gerät, um Verbrennungen zu vermeiden.

Flüssigkeiten

• bspw. Getränke oder Wasser. Flüssigkeiten können ohne Blasenbildung über den Siedepunkt hinaus erhitzt werden. Dies kann zu einem plötzlichen Überkochen heißer Flüssigkeiten führen.
Befolgen Sie zur Vermeidung solch einer Situation die nachstehenden Schritte:

* Verwenden Sie keine zylindrischen Behälter mit schmalem Hals.
* Verrühren Sie die Flüssigkeit, bevor Sie den Behälter in die Mikrowelle stellen.
* Lassen Sie die Flüssigkeit nach dem Erhitzen kurze Zeit ruhen. Verrühren diese sie erneut, bevor Sie den Behälter vorsichtig aus der Mikrowelle nehmen.

Vorsicht

Nach dem Erhitzen von Babynahrung, Flüssigkeiten in Babyfläschchen oder Gläschen immer zuerst umrühren und Temperatur prüfen. Dadurch sorgen Sie für eine gleichmäßige Hitzeverteilung und vermeiden die Gefahr von Verbrühungen und Verbrennungen.
Denken Sie daran, Deckel und Sauger vor dem Erhitzen zu entfernen!

ZUBEHÖR UND WARTUNG

ZUBEHÖR

* Auf dem Markt sind viele Zubehörartikel erhältlich. Stellen Sie vor dem Kauf sicher, dass diese für den Einsatz in Mikrowellen geeignet sind.
* Achten Sie vor der Benutzung darauf, dass die von Ihnen vorgesehenen Utensilien mikrowellengeeignet und mikrowellendurchlässig sind.
* Achten Sie darauf, dass Lebensmittel und Zubehörteile nicht mit den Innenwänden der Mikrowelle in Berührung kommen.
* Dies betrifft insbesondere Zubehör, das aus Metall besteht oder Metallteile enthält. Falls im Betrieb metallhaltiges Zubehör mit den Innenwänden der Mikrowelle in Berührung kommt, können Funken auftreten und die Mikrowelle kann beschädigt werden.
* Beim Garen in der Mikrowelle dürfen keine metallischen Behälter für Lebensmittel und Getränke zum Einsatz kommen.
* Achten Sie immer darauf, dass sich der Drehteller ungehindert drehen kann, bevor Sie die Mikrowelle starten. Falls sich der Drehteller nicht ungehindert drehen kann, sollten Sie einen kleineren Behälter verwenden oder die Drehtellerfunktion deaktivieren (z.B. bei großen Behältern).

	Zubehör	HINWEIS
	Drehtellerstütze	Verwenden Sie die Drehtellerstütze unter dem Drehteller. Stellen Sie keine anderen Utensilien auf die Drehtellerstütze. Bringen Sie die Drehtellerstütze im Gerät an.
	Drehteller aus Glas	Verwenden Sie den Drehteller bei allen Garmethoden. Er sammelt heruntertropfende Flüssigkeiten und Lebensmittelpartikel auf, die andernfalls das Innere des Gerätes verschmutzen würden. Stellen Sie den Drehteller auf die Drehtellerstütze.
	Dualer Dampfgarer	Lebensmittel mit Sensorkontrolle dampfgaren. Stellen Sie den Dampfgarer immer auf den Drehteller.
	Hoher Rost Niedriger Rost	Verwenden Sie den hohen Rost beim Garen mit Grill- oder Kombifunktion (Mikrowelle + Grill). Verwenden Sie den niedrigen Rost beim Garen mit Heißluft- oder Kombifunktion (Mikrowelle + Heißluft.
	Crisp-Platte	Geben Sie die Lebensmittel direkt auf die Crisp-Platte. Die Crisp-Platte kann vor der Benutzung vorgeheizt werden (max. 3 Minuten). Stellen Sie die Crisp-Platte immer auf den Drehteller. Platzieren Sie keine Kochutensilien auf der Crisp-Platte, da diese in kurzer Zeit sehr heiß wird, wodurch die Utensilien beschädigt werden können.
	Crisp-Griff	Mit dem Crisp-Griff können Sie die Crisp-Platte aus dem Gerät nehmen.

WARTUNG UND REINIGUNG

* Wenn die Mikrowelle nicht sauber gehalten wird, kann dies zu einem Verschleiß der Oberfläche führen, was sich negativ auf die Lebensdauer des Gerätes auswirken und potenzielle Gefahrensituationen verursachen kann.
* Verzichten Sie bei der Reinigung auf Stahlwolle, Scheuermittel, Scheuerschwämme, grobkörnige Spültücher usw., da diese das Bedienfeld sowie Innen- und Außenflächen der Mikrowelle beschädigen können. Verwenden Sie ein Tuch mit einem milden Reinigungsmittel oder ein Papiertuch mit Sprühglasreiniger. Tragen Sie den Glasreiniger auf das Papiertuch auf.
* Entfernen Sie regelmäßig (vor allem bei verschütteten Lebensmitteln) Drehteller und Drehtellerstütze und wischen Sie den Boden der Mikrowelle sauber.
* Reinigen Sie die Innenflächen, die Vorder- und Rückseite der Tür sowie die Türöffnung mit einem weichen, angefeuchteten Tuch.
* Verwenden Sie zur Reinigung der Mikrowelle niemals einen Dampfreiniger.
* Das Gerät sollte regelmäßig gereinigt und von Lebensmittelresten befreit werden.
* Die Reinigung ist die einzige Wartungsarbeit, die normalerweise erforderlich ist. Vor der Reinigung müssen Sie die Mikrowelle von der Stromversorgung trennen.
* Sprühen Sie Reiniger nicht direkt auf die Mikrowelle.
* Das Gerät ist auf den Betrieb mit Drehteller ausgelegt.
* Nehmen Sie die Mikrowelle nicht in Betrieb, wenn der Drehteller zur Reinigung entfernt wurde.
* Achten Sie darauf, dass sich weder Fett noch Lebensmittelpartikel rund um die Tür ablagern. Erhitzen Sie bei hartnäckigen Verschmutzungen 2 bis 3 Minuten lang eine Tasse Wasser im Gerät. Der Dampf weicht den Schmutz auf.
* Gerüche im Inneren des Gerätes können Sie beseitigen, indem Sie Wasser mit einem Schuss Zitronensaft in eine Tasse geben, diese auf den Drehteller stellen und einige Minuten erhitzen.
* Das Grillelement erfordert keine Reinigung, da die enorme Hitze jeglichen Schmutz verbrennt. Die Decke muss jedoch möglicherweise regelmäßig gereinigt werden. Verwenden Sie dazu ein weiches, angefeuchtetes Tuch und ein mildes Reinigungsmittel.
* Falls der Grill nicht regelmäßig verwendet wird, sollten Sie ihn zum Verbrennen von Schmutz einmal im Monat 10 Minuten laufen lassen. Dadurch verringern Sie die Brandgefahr.

HINWEIS:

* Während dem Garvorgang kann Dampf/Kondensation entstehen. Dies beeinflusst nicht die Zubereitungsqualität und ist kein Fertigungsfehler.

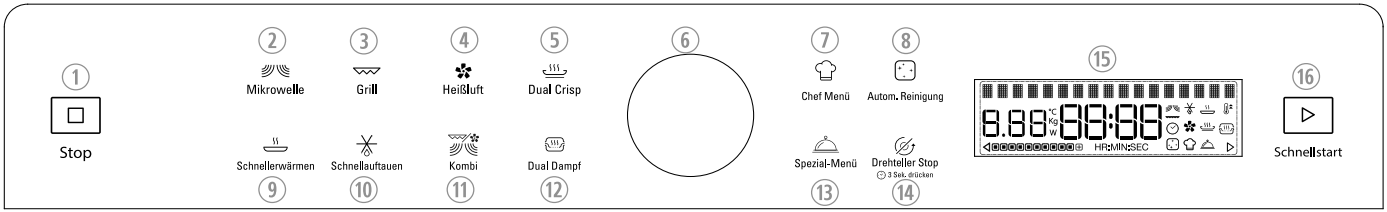
Vorsichtige Reinigung:

* Die Crisp-Platte sollte mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel gereinigt werden. Stark verschmutzte Flächen können mit einem Scheuertuch und einem milden Reinigungsmittel gereinigt werden.
* Lassen Sie die Crisp-Platte vor der Reinigung immer abkühlen.
* Während die Crisp-Platte heiß ist, dürfen Sie diese weder in Wasser tauchen noch abspülen. Durch die rasche Abkühlung könnte sie beschädigt werden.
* Verwenden Sie keine Stahlwolle, da diese die Oberfläche zerkratzt.

Spülmaschinengeeignet:

· Drehtellerstütze · Rost · Crisp-Griff
· Drehteller aus Glas · Dampfgarbehälter

BEDIENFELD



(1) **Taste Stop**
Zum Stoppen oder Zurücksetzen von Mikrowellenfunktionen drücken.

(2) **Taste Mikrowelle**
Zur Auswahl der Mikrowellenfunktion.

(3) **Taste Grill**
Zur Auswahl der Grillfunktion.

(4) **Taste Heißluft**
Zur Auswahl der Funktion Heißluft (mit Vorheizen).

(5) **Taste Dual Crisp**
Zur Auswahl der Dual-Crisp-Funktion.

(6) **Taste Bestätigung**
Zur Bestätigung einer Auswahl. Zum Anpassen eines Wertes.

(7) **Taste Chef Menü**
Zum Aufrufen der automatischen Rezepte.

(8) **Taste Autom. Reinigung**
Zur Auswahl der automatischen Reinigungsfunktion.

(9) **Taste Schnellerwärmen**
Zur Auswahl der Sensor-Wiedererwärmen-Funktion.

(10) **Taste Schnellauftauen**
Zur Auswahl der automatischen Auftaufunktion.

(11) **Taste Kombi (Mikrowelle + Grill) / Kombi (Mikrowelle + Heissluft)**
Zur Auswahl der Funktion Kombi (Mikrowelle + Grill) oder Kombi (Mikrowelle + Heißluft).

(12) **Taste Dual Dampf**
Zur Auswahl der Dual-Dampfgaren-Funktion.

(13) **Taste Spezial-Menü**
Zum Aufrufen komfortabler Spezialfunktionen.

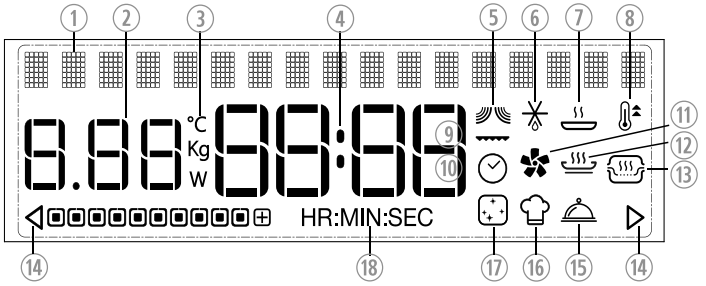
(14) **Taste Drehteller Stop**
* Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie große Behälter benutzen müssen, die sich nicht ungehindert in der Mikrowelle drehen können. Funktioniert nur bei den folgenden Garfunktionen:
• Heißluft
• Kombi (Mikrowelle + Heißluft)
Halten Sie diese Taste zum Aufrufen des Zeit- / Spracheinstellmodus 3 Sekunden gedrückt.

(15) **Display**
Das Display zeigt die Betriebsinformationen.

(16) **Taste Schnellstart**

Starten Sie die Mikrowellenfunktion bei maximaler Leistung.

Displaybeschreibung



1. Textinformationen
2. Numerische Informationen zu Temperatur/Gewicht/Mikrowellenleistung
3. Symbol Grad Celsius/Kilogramm/ Gramm/Watt
4. Zeitinformationen
5. Mikrowellenfunktion
6. Schnellauftauen-Funktion
7. Schnellerwärmen-Funktion
8. Vorheizen-Funktion
9. Grillfunktion
10. Garzeit
11. Heißluft-Funktion
12. Dual Crisp-Funktion
13. Dual Dampfgaren-Funktion
14. Wert erhöhen oder verringern
15. Spezialmenü-Funktion
16. Chef Menü-Funktion
17. Automatische Reinigungsfunktion
18. Stunde: Minute: Sekunde

BEREITSCHAFTSMODUS

* Wenn die Mikrowelle 15 Minuten lang nicht bedient wird, wechselt das Gerät in den Bereitschaftsmodus. Zum Verlassen eine beliebige Taste drücken.

STARTSCHUTZ / KINDERSICHERUNG

* Die automatische Sicherheitsfunktion wird eine Minute nach Rückkehr in den Bereitschaftsmodus aktiviert.
* Wenn die Sicherheitsfunktion aktiv ist, muss die Tür zum Starten eines Garvorgangs geöffnet und wieder geschlossen werden. Andernfalls zeigt das Display:

OPEN THE DOOR

GAREN ANHALTEN ODER BEENDEN

So halten Sie den Garvorgang an:
• Der Garvorgang kann zum Prüfen, Hinzugeben, Umrühren oder Wenden von Lebensmitteln durch Öffnen der Tür angehalten werden.
• Die Einstellungen werden 5 Minuten beibehalten.
So setzen Sie den Garvorgang fort:
• Schließen Sie die Tür und drücken Sie 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:
• Die Lebensmittel herausnehmen, die Tür schließen und die Taste Stop drücken.
Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist:
• Sobald der Garvorgang abgeschlossen ist, wird 10 Minuten lang jede Minute ein Signalton ausgegeben. Dies ist völlig normal und dient der Abkühlung des Gerätes.
• Je nach Produkt könnten einige oder sämtliche der folgenden Funktionen während der Abkühlung fortgesetzt werden: Heißluft, interne Beleuchtung, Drehung des Drehtellers. Bei Bedarf können Sie den Signalton abbrechen und die Abkühlung beenden, indem Sie die Taste Stop drücken oder die Tür öffnen.
• Bitte beachten Sie, dass eine Verkürzung oder Beendigung dieser programmierten Abkühlung keine negativen Auswirkungen auf die Funktionsweise des Gerätes hat.

Lebensmittel zugeben / umrühren / wenden

• Je nach ausgewählter Funktion müssen Sie während des Garvorgangs möglicherweise Lebensmittel zugeben / umrühren / wenden. In diesem Fall hält das Gerät den Garvorgang an und fordert Sie zur entsprechenden Aktion auf.
• Bei Bedarf sollten Sie:
* Die Tür öffnen.
* Lebensmittel zugeben, umrühren oder wenden (je nach Aufforderung).
* Die Tür schließen und den Garvorgang durch Betätigen der Taste Schnellstart fortsetzen.

Hinweise:

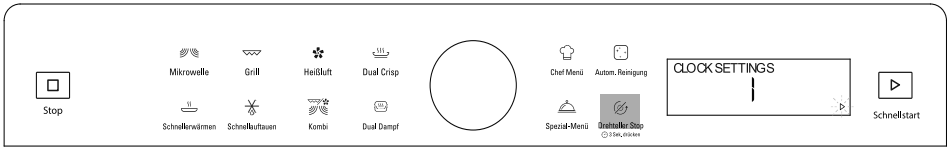
* Falls die Tür nicht innerhalb von 2 Minuten nach Aufforderung zum Hineingeben von Lebensmitteln geöffnet wird, ruft das Gerät den Bereitschaftsmodus auf.
* Falls die Tür nicht innerhalb von 2 Minuten nach Aufforderung zum Umrühren oder Wenden von Lebensmitteln geöffnet wird, setzt das Gerät den Garvorgang fort (in diesem Fall erzielen Sie möglicherweise keine optimalen Ergebnisse).

Drehteller stoppen

• Für optimale Ergebnisse sollte sich der Drehteller während des Garvorgangs drehen.
• Falls Sie jedoch sehr große Behälter benutzen müssen, die sich im Ofen nicht ungehindert drehen, können Sie die Drehung des Drehtellers mit Hilfe der Drehtellerstoppfunktion stoppen.
Funktioniert nur bei den folgenden Garfunktionen:
* Heißluft
* Kombi

EINSTELLUNG

Zeiteinstellungen



Sie können die Zeit einstellen, wenn Sie die Taste „Drehteller Stop“ 3 Sekunden gedrückt halten oder das Gerät zum ersten Mal (oder nach einem Stromausfall) einschalten. In diesem Fall ruft das Produkt automatisch den Zeiteinstellmodus auf.

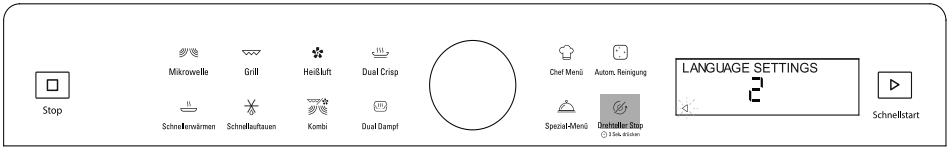
Wenn Sie die Zeit mit der Taste Drehteller Stop einstellen:

1. Halten Sie die Taste Drehteller Stop 3 Sekunden gedrückt. Der Standardwert ist „1“.
2. Drücken Sie zum Bestätigen der Zeiteinstellung die Taste Bestätigung.

So stellen Sie die Zeit ein:

1. Stellen Sie den Stundenwert mit dem Drehknopf ein.
2. Drücken Sie die Taste Bestätigung. Der Minutenwert beginnt zu blinken.
3. Stellen Sie den Minutenwert mit dem Drehknopf ein.
4. Drücken Sie zum Speichern der Einstellung die Taste Bestätigung.

Spracheinstellungen



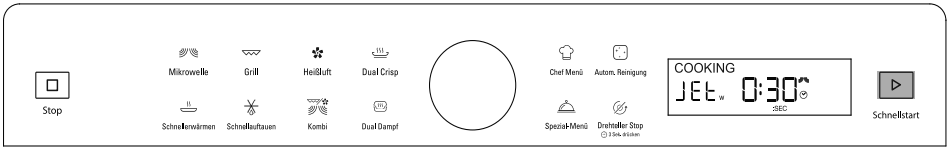
1. Halten Sie die Taste „Drehteller Stop“ 3 Sekunden gedrückt und stellen Sie den Drehknopf auf die Ziffer „2“ ein.
2. Drücken Sie zum Bestätigen der Spracheinstellung die Taste Bestätigung.
3. Wählen Sie mit dem Drehknopf die Sprache (siehe nachstehende Tabelle).
4. Drücken Sie zum Speichern der Einstellung die Taste Bestätigung.

Optionen	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Sprache	Englisch	Italienisch	Französisch	Deutsch	Spanisch	Schwedisch	Niederländisch	Ungarisch	Slowakisch	Polnisch	Tschechisch

Tipps und Empfehlungen:

• Wenn Sie während der Uhreinstellung die Taste Stop drücken oder lange Zeit kein Bedienelement betätigen, beendet der Ofen den Einstellungsmodus und die Einstellung wird ungültig. Das Display zeigt „12:00“.

SCHNELLSTART



1 Drücken Sie die Taste Schnellstart.

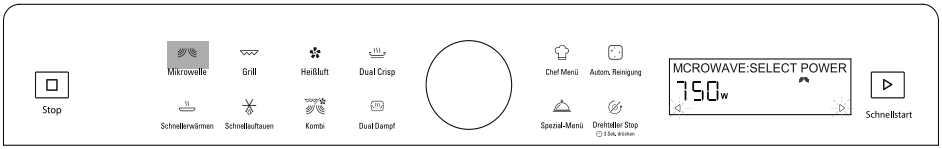
* Wenn Sie die Taste Schnellstart drücken, wird die Mikrowellenfunktion 30 Sekunden lang auf maximale Leistung ausgeführt. Durch jede weitere Betätigung der Taste Schnellstart erhöht sich die Garzeit um 30 Sekunden.
* Nach Beginn der Funktion können Sie die Garzeit auch mit dem Drehknopf erhöhen oder verringern.

Tipps und Empfehlungen:

• Wenn sich der Ofen im Bereitschaftsmodus befindet, können Sie die Schnellstart-Funktion auch benutzen, indem Sie den Knopf auf die Schnellstart-Dauer einstellen und zum Starten die Taste Bestätigung drücken.

MIKROWELLE

Die Mikrowellenfunktion ermöglicht schnelles Garen oder Wiedererwärmen von Lebensmitteln und Getränken.



1. Drücken Sie die Taste Mikrowelle. 750 W wird am Display angezeigt und das Wattsymbol beginnt zu blinken.
2. Stellen Sie den Leistungswert mit dem Drehknopf ein, drücken Sie dann die Taste Bestätigung
3. Das Display zeigt die Standardgarzeit (30 Sekunden). Passen Sie die Garzeit mit dem Drehknopf an.
4. Drücken Sie zum Starten des Garprogrammes die Taste Bestätigung / Schnellstart.

Leistung	EMPFOHLENER EINSATZ
Jet	Erhitzen von Getränken, Wasser, klaren Suppen, Kaffee, Tee oder Speisen mit hohem Wassergehalt. Wählen Sie eine niedrigere Leistungsstufe, wenn die Lebensmittel Eier oder Sahne enthalten.
750 W	Garen von Fisch, Fleisch, Gemüse usw.
650 W	Garen von Gerichten, bei denen nicht umgerührt werden kann.
500 W	Sorgfältiges Garen von zum Beispiel Soßen mit hohem Proteingehalt, Käse- und Eiergerichten. Abschließendes Garen von Aufläufen.
350 W	Köcheln von Aufläufen, Schmelzen von Butter.
160 W	Auftauen.
90 W	Weichmachen von Eiscreme, Butter und Käse.

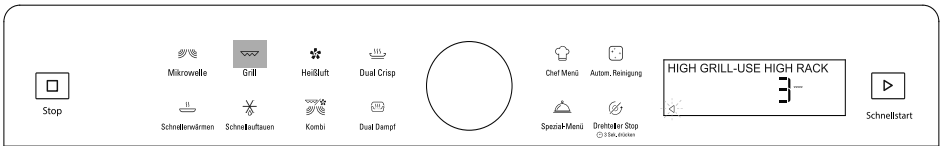
Tipps und Empfehlungen:

• Um die Mikrowellenfunktion mit maximaler Leistung zu verwenden, ist Ihr Gerät mit der Funktion “Schnellstart” ausgestattet. Sie brauchen nur die Taste “Schnellstart” zu drücken, um die Funktion "Mikrowelle" mit maximaler Leistung in Betrieb zu setzen. Mit jeder weiteren Betätigung der Taste Schnellstart erhöht sich die Garzeit um 30 Sekunden. Weitere Einzelheiten zur Funktion Schnellstart finden Sie auf Seite 15.
• Selbst wenn der Garvorgang bereits gestartet wurde, ist es noch möglich, die Leistungsstufe und die Garzeit zu ändern. Drücken Sie zum Ändern der Leistungsstufe die Taste Mikrowelle und drehen Sie den Knopf, um den Wert einzustellen. Drehen Sie zum Ändern der Garzeit den Knopf oder erhöhen Sie die Garzeit mit jeder Betätigung der Taste Schnellstart um 30 Sekunden.

GRILL

Verwenden Sie diese Funktion, um einen Grill- oder Gratiniereffekt zu erzeugen. Mit der Grillfunktion können Sie Lebensmittel, wie Käsetoasts, Sandwiches, Kroketten, Würstchen oder Gemüse, bräunen.

Zugehöriges Zubehör: Hoher Rost



1. Drücken Sie die Taste Grill.
2. Wählen Sie mit dem Drehknopf die Leistungsstufe (beachten Sie dazu die nachstehende Tabelle). Drücken Sie dann zum Bestätigen die Taste Bestätigung..
3. Stellen Sie die Garzeit mit dem Drehknopf ein.
4. Drücken Sie zum Starten des Garprogrammes die Taste Bestätigung / Schnellstart.

	LEISTUNGSSTUFE
1	Niedrig
2	Mittel
3	Hoch

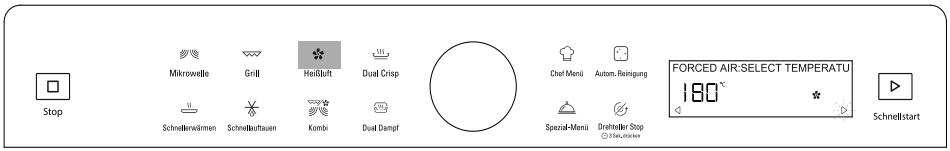
Tipps und Empfehlungen:

- Geben Sie Lebensmittel, wie Toasts, Steaks und Würstchen, auf den hohen Rost..
- Achten Sie bei Einsatz dieser Funktion darauf, dass die verwendeten Utensilien hitzebeständig sind.
- Verwenden Sie beim Grillen keine Utensilien aus Kunststoff. Diese schmelzen. Gegenstände aus Holz oder Papier sind ebenfalls ungeeignet.
- Achten Sie darauf, die Garraumwand unterhalb des Grillelements nicht zu berühren.
- Sie können die Garzeit auch nach Beginn des Garvorgangs noch ändern.
- Drehen Sie zum Ändern der Garzeit den Knopf oder erhöhen Sie die Garzeit mit jeder Betätigung der Taste Schnellstart um 30 Sekunden.

HEISSLUFT

Diese Funktion eignet sich für Ofengerichte. Mit einem leistungsstarken Heizelement und Heißluft können Sie Ihre Speisen wie in einem herkömmlichen Ofen zubereiten. Verwenden Sie diese Funktion für Baisers, Gebäck, Kuchen, Soufflés, Geflügel und Fleisch.
Vor dem Garprozess erfolgt eine Vorheizphase des Ofens, um das bestmögliche Garergebnis zu erzielen.

Zugehöriges Zubehör: Niedriger Rost



1. Drücken Sie die Taste Heißluft.
2. Stellen Sie die Vorheiztemperatur ein, indem Sie den Knopf drehen. Drücken Sie dann zum Bestätigen die Taste Bestätigung. Die Vorheiztemperatur kann vor Erreichen der Solltemperatur durch Drücken der Heißluft-Taste und Drehen des Knopfes zwischen 40 und 200 °C eingestellt werden. Sobald die Temperatur erreicht wurde, ertönt ein Signal und Sie werden aufgefordert, Lebensmittel zuzugeben.
3. Nach Hineingeben der Lebensmittel können Sie über den Drehknopf die Garzeit einstellen.
4. Drücken Sie zum Starten des Garprogrammes die Taste Bestätigung / Schnellstart.

HINWEIS:

Sobald der Garvorgang begonnen hat:
*So stellen Sie die Garzeit ein: Drehen Sie den Drehknopf oder erhöhen Sie die Garzeit mit jeder Betätigung der Taste Bestätigung / Schnellstart um 30 Sekunden.

Tipps und Empfehlungen:

- Geben Sie Lebensmittel auf den niedrigen Rost, damit die Luft richtig um die Lebensmittel zirkulieren kann.
- Achten Sie bei Einsatz dieser Funktion darauf, dass die verwendeten Utensilien ofenfest sind.
- Sie können die Crisp-Platte als Backblech verwenden, wenn Sie kleine Gerichte, wie Plätzchen und Muffins backen. Stellen Sie die Platte auf den niedrigen Rost.

DUAL CRISP

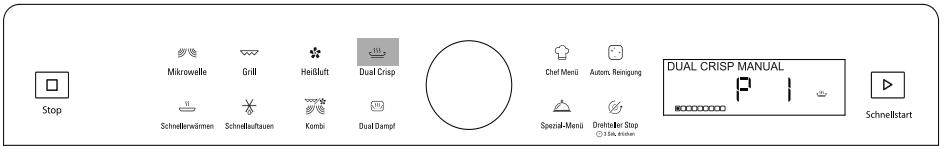
Dual Crisp-Funktion:

Mit dieser exklusiven Dual Crisp-Funktion erzielen Sie eine perfekte Bräunung und Knusprigkeit auf Ober- und Unterseite von Lebensmitteln. Durch die Dual Crisp-Funktion erreicht die Crisp-Platte schnell die richtige Temperatur und beginnt mit dem Bräunen der Lebensmittel.
Folgendes Zubehör muss mit der Funktion Dual Crisp verwendet werden:

- **CRISP-PLATTE**
- **CRISP-GRIFF ZUM ENTNEHMEN DER HEISSEN CRISP-PLATTE**

Mit dieser Funktion können Sie Pizzen, Quiches und andere teigbasierte Lebensmittel wiedererwärmen und knusprig garen.Sie eignet sich auch zum Braten von Speck und Eiern, Würstchen, Kartoffeln, Pommes frites, Hamburgern und anderen Fleischgerichten usw., ohne dass Sie (viel) Öl hinzugeben müssen.

Zugehöriges Zubehör: Crisp-Platte Crisp-Griff Hoher Rost (Nur bei Dual Crisp Fry verfügbar)



Dual-Crisp-Brot-Auftauen:

Mit dieser Funktion können Sie gefrorene Brötchen, Baguettes und Croissants schnell auftauen und erhitzen.
Folgendes Zubehör muss mit dieser Funktion verwendet werden:

- Crisp-Platte
- Crisp-Griff zum Entnehmen der heißen Crisp-Platte

Dual-Crisp-Frittieren:

Mit der Dual Crisp Fry-Funktion werden Ihre Lebensmittel bei wenig Fett außen knusprig und innen zart. Die von Mikrowelle, Grill und Heißluft erzeugte Hitze sorgt für schnelleres Garen und gesündere Gerichte.
Folgendes Zubehör muss mit der Funktion Dual Crisp Fry verwendet werden:

- Crisp-Platte
- Crisp-Griff zum Entnehmen der heißen Crisp-Platte
- Hoher Rost

1. Drücken Sie die Taste Dual Crisp.
2. Wählen Sie mit dem Drehknopf die Lebensmittelkategorie (siehe nachstehende Tabelle).
3. Drücken Sie zum Bestätigen die Taste Bestätigung.
4. Stellen Sie mit dem Drehknopf die Garzeit ein, wenn Sie P1 (manuelle Dual Crisp) wählen. Drücken Sie zum Starten des Garprogrammes die Taste Schnellstart.
5. Passen Sie mit dem Drehknopf das Gewicht an, wenn Sie P2 (Dual-Crisp-Brot-Auftauen) und P3 bis P9 (Dual Crisp Fry) wählen. Drücken Sie zum Starten des Garprogrammes die Taste Schnellstart.

DUAL CRISP

HINWEIS:

Bitte verwenden Sie die mitgelieferte Crisp-Platte. Andere Crisp-Platten auf dem Markt erzielen bei Verwendung dieser Funktion nicht die gewünschten Ergebnisse.

Tipps und Empfehlungen:

- Achten Sie darauf, dass die Crisp-Platte richtig in der Mitte des Drehtellers oder des hohen Rosts platziert ist.
- Gerät und Crisp-Platte werden bei Verwendung dieser Funktion sehr heiß.
- Stellen Sie die heiße Crisp-Platte nicht auf hitzeempfindliche Oberflächen.
- Achten Sie darauf, die Garraumwand unterhalb des Grillelements nicht zu berühren.
- Nehmen Sie die heiße Crisp-Platte mit Topflappen oder Ofenhandschuhen heraus.
- Vor dem Garen von Lebensmitteln, die keine lange Garzeit erfordern (Pizza, Kuchen usw.), sollten Sie die Crisp-Platte 2 bis 3 Minuten vorheizen.

Anleitung P1 bis P9:

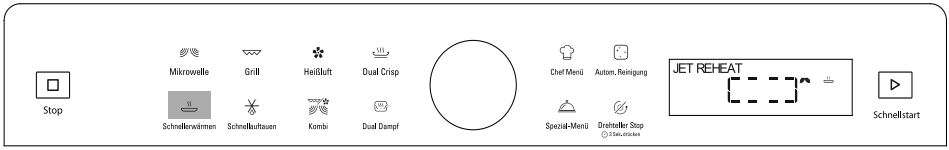
Lebensmittelkategorie		Garmethode	Gewicht oder Zeit	HINWEIS
P1	Dual Crisp Manuell	Dual Crisp	Garzeit einstellen	Gewünschte Lebensmittel, wie Pizza, Quiches und andere teigbasierte Lebensmittel wiedererwärmen und garen.
P2	Crisp Brot Auftauen	Dual Crisp	50 – 500g	Gefrorene Brötchen, Baguettes und Croissants auftauen und erhitzen. Nach dem Vorheizen fordert der Ofen Sie auf, Lebensmittel hinzuzugeben; diese bei Aufforderung durch den Ofen wenden.
P3	Pommes frites	Dual Crisp Fry	300 – 600g	Crisp-Platte leicht einfetten. Vor dem Garen mit Salz bestreuen. Bei Aufforderung wenden.
P4	Chicken Nuggets	Dual Crisp Fry	200 – 600g	Crisp-Platte leicht einfetten. Bei Aufforderung wenden.
P5	Panierter Fisch	Dual Crisp Fry	250 – 600g	Crisp-Platte leicht einfetten. Lebensmittel bei Aufforderung wenden.
P6	Chicken Wings	Dual Crisp Fry	200 – 600g	Hähnchenflügel würzen. Crisp-Platte einfetten. Bei Aufforderung wenden.

DUAL CRISP

Lebensmittelkategorie		Garmethode	Gewicht oder Zeit	HINWEIS
P7	Kartoffelecken	Dual Crisp Fry	300 – 800g	Kartoffeln schälen und in etwa 1,5 cm breite Stücke schneiden; mit Salz und Öl würzen. Die Crisp-Platte leicht einfetten und die Kartoffelstücke darauf verteilen. Bei Aufforderung wenden.
P8	Falafel	Dual Crisp Fry	4 Portionen	Kichererbsen mit Petersilie, Salz, Pfeffer, gemahlenem Kreuzkümmel und Koriandersamen vermischen, etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen, Mehl mit etwas frischem Wasser zu einer butterähnlichen Masse verrühren, Burger formen und in den Mehlteig tauchen. Anschließend in Paniermehl legen und auf der zuvor mit natürlichem Olivenöl (2 Esslöffel) besprenkeltem Crisp-Platte platzieren.
P9	Würziger Panierter Kabeljau	Dual Crisp Fry	4 Portionen	Paniermehl, Paprika, Knoblauchpulver, Kurkuma, Salz und Pfeffer mit Eiklar in einer Schüssel vermengen, Kabeljaufilets mit gewürztem Paniermehl bedecken und von Hand platt drücken. Anschließend Filets auf der Crisp-Platte anordnen.

6TH SENSE SCHNELLERWÄRMEN

Diese Funktion eignet sich zum automatischen Wiedererwärmen Ihrer Gerichte. Die Mikrowelle berechnet die erforderliche Mikrowellenleistung und Garzeit automatisch zur schnellstmöglichen Erzielung optimaler Ergebnisse. Mit dieser Funktion können Sie bereits zubereitete Lebensmittel, die gefroren sind oder Zimmertemperatur haben, erneut erwärmen.
Geben Sie die Lebensmittel auf ein mikrowellengeeignetes, hitzebeständiges Geschirr.



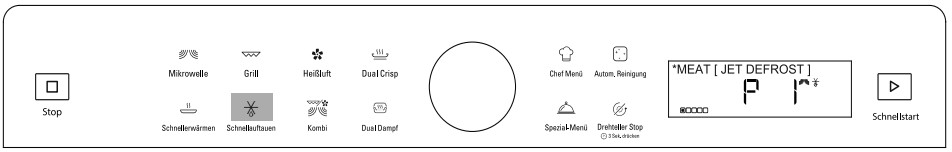
1. Drücken Sie die 6th Sense Taste Schnellerwärmen.
2. Drücken Sie zum Starten des Garprogrammes die Taste Bestätigung / Schnellstart.

Tipps und Empfehlungen:

• Bei Verwendung dieser Funktion sollte das Nettogewicht 250 bis 600 g betragen.
• Achten Sie zur Erzielung optimaler Ergebnisse darauf, dass das Gerät Zimmertemperatur hat, bevor Sie diese Funktion verwenden.
• Ordnen Sie dickere, dichtere Lebensmittel außen auf der Platte und dünnere, weniger dichte Lebensmittel in der Mitte der Platte an.
• Dünne Fleischscheiben können überlappend platziert werden.
• Dickere Scheiben, wie Leberkäse und Würste, sollten nebeneinander platziert werden.
• Warten Sie 1 bis 2 Minuten, bevor Sie das wiedererwärmte Gericht servieren. Dadurch erzielen Sie bessere Ergebnisse, vor allem bei gefrorenen Lebensmitteln.
• Folie sollte mit einer Gabel angestochen werden, damit sich während des Garens darunter nicht zu viel Dampf ansammelt.

SCHNELLAUFTAUEN

Mit dieser Funktion können Sie Lebensmittel schnell auftauen.
Verwenden Sie sie zum Auftauen von Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse oder Brot.



1. Drücken Sie die Taste Schnellauftauen.
2. Wählen Sie mit dem Drehknopf die Lebensmittelkategorie (siehe nachstehende Tabelle).
3. Drücken Sie zum Bestätigen Taste Bestätigung und drehen Sie den Knopf zur Anpassung des Gewichts.
4. Drücken Sie zum Starten des Garprogrammes die Taste Bestätigung / Schnellstart.

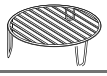
Lebensmittelkategorie		GEWICHT	HINWEIS
P1	Fleisch	100 – 2000g	Hackfleisch, Koteletts, Steaks oder Braten. Bitte lassen Sie Fleisch nach dem Garen mindestens 5 Minuten ruhen.
P2	Hühnchen	100 – 2000g	Hühnchen, im Ganzen, Teile oder Filets. Lassen Sie Geflügel nach dem Garen etwa 5 bis 10 Minuten ruhen.
P3	Fisch	100 – 1500g	Fisch, im Ganzen, Teile oder Filets. Lassen Sie Fisch nach dem Garen etwa 5 Minuten ruhen.
P4	Gemüse	100-1500g	Gemischtes Gemüse, Blumenkohl, Möhren. Lassen Sie Gemüse nach dem Garen etwa 5 Minuten ruhen.
P5	Brot	50 – 550g	Gefrorene Brötchen, Baguettes und Croissants. Lassen Sie Brot nach dem Garen etwa 3 Minuten ruhen.

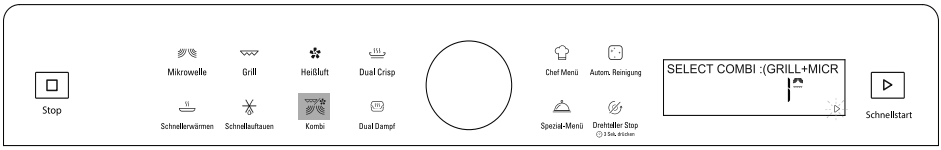
Tipps und Empfehlungen:

• Für optimale Ergebnisse empfehlen wir, Lebensmittel direkt auf dem Boden des Garraums aufzutauen. Bei Bedarf kann ein für die Mikrowelle geeigneter Behälter aus leichtem Kunststoff verwendet werden.
• Gekochte Lebensmittel, Eintöpfe und Fleischsoßen lassen sich besser auftauen, wenn sie während des Vorgangs verrührt werden.
• Zerteilen Sie einzelne Stücke, sobald sie allmählich auftauen. Einzelne Stücke oder Scheiben tauen schneller auf.
• Wenden oder verrühren Sie große Portionen nach der Hälfte des Auftauvorgangs.

KOMBI (MIKROWELLE + GRILL)

Die Funktion kombiniert Mikrowelle und Grill und ermöglicht Ihnen schnelleres Garen und Überbacken.

Zugehöriges Zubehör:  Hoher Rost



1. Drücken Sie die Taste Kombi.
2. Das Display zeigt „1“, drücken Sie zum Aufrufen des Kombi-Grillmodus die Taste Bestätigung.
3. Passen Sie mit dem Drehknopf die Leistungsstufe an (beachten Sie dazu die nachstehende Tabelle). Drücken Sie dann zum Bestätigen die Taste Bestätigung.
4. Stellen Sie die Garzeit mit dem Drehknopf ein.
5. Drücken Sie zum Starten des Garprogrammes die Taste Bestätigung / Schnellstart.

HINWEIS:

Sobald der Garvorgang begonnen hat:
Garzeit einstellen: Drehen Sie den Drehknopf oder drücken Sie zum Erhöhen der Garzeit um 30 Sekunden die Taste Schnellstart.

LEISTUNGS-STUFE	EMPFOHLENER EINSATZ
650 W	Gemüse
500 W	Lasagne
350 W	Geflügel und Fisch
160 W	Fleisch
90 W	Überbackenes Obst

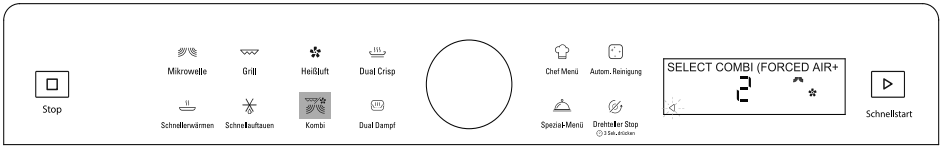
Tipps und Empfehlungen:

• Lassen Sie die Tür nicht längere Zeit geöffnet, wenn der Grill in Betrieb ist. Andernfalls sinkt die Temperatur.
• Wenn Sie große Aufläufe zubereiten, bei denen sich der Drehteller nicht drehen kann, sollten Sie das Gericht nach etwa der Hälfte der Garzeit von Hand drehen. Dadurch erzielen Sie eine Bräunung der gesamten Oberfläche.
• Achten Sie bei Einsatz dieser Funktion darauf, dass die verwendeten Utensilien ofenfest und hitzebeständig sind.
• Verwenden Sie beim Grillen keine Utensilien aus Kunststoff. Diese schmelzen. Gegenstände aus Holz oder Papier sind ebenfalls ungeeignet.
• Achten Sie darauf, die Garraumwand unterhalb des Grillelements nicht zu berühren.

KOMBI (MIKROWELLE + HEISSLUFT)

Diese Funktion kombiniert Mikrowellenfunktion und Heißluft, ermöglicht Ihnen die schnellere Zubereitung von Ofengerichten.
Mit Kombi (Mikrowelle + Heißluft) können Sie Gerichte, wie Fleisch, Geflügel, Folienkartoffeln, vorgegarte gefrorene Lebensmittel, Fisch, Kuchen und Heißluft, garen.

Zugehöriges Zubehör: Niedriger Rost



1. Drücken Sie die Taste Kombi.
2. Stellen Sie den Drehknopf auf die Ziffer „2“ ein und drücken Sie zum Aufrufen des Kombi-Heißluftmodus die Taste Bestätigung.
3. Stellen Sie mit dem Drehknopf die Temperatur ein. Drücken Sie dann zum Bestätigen die Taste Bestätigung.
4. Passen Sie mit dem Drehknopf die Leistungsstufe an (beachten Sie dazu die nachstehende Tabelle). Drücken Sie dann zum Bestätigen die Taste Bestätigung.
5. Stellen Sie die Garzeit mit dem Drehknopf ein.
6. Drücken Sie zum Starten des Garprogrammes die Taste Bestätigung / Schnellstart.

HINWEIS:

Sobald der Garvorgang begonnen hat:
Garzeit einstellen: Drehen Sie den Knopf oder drücken Sie zum Erhöhen der Garzeit um 30 Sekunden die Taste Schnellstart.

LEISTUNGS-STUFE	EMPFOHLENER EINSATZ
350 W	Geflügel, Folienkartoffeln, Lasagne, Fisch und Fleisch
160 W	Obstkuchen
90 W	Kuchen & Backwaren

Tipps und Empfehlungen:

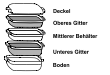
- Geben Sie Lebensmittel auf den niedrigen Rost, damit die Luft richtig um die Lebensmittel zirkulieren kann.
- Achten Sie bei Einsatz dieser Funktion darauf, dass die verwendeten Utensilien mikrowellengeeignet und ofenfest sind.

6TH SENSE DUAL DAMPFGAREN

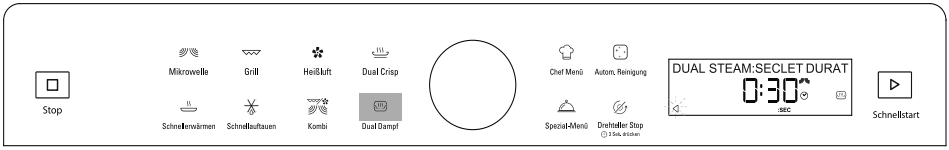
Mit dieser Funktion erhalten Sie durch Dampfgaren gesunde und natürlich schmeckende Speisen. Dampfgaren Sie mit dieser Funktion Speisen wie Gemüse und Fisch.
Diese Funktion arbeitet in 2 Phasen.

- Die erste Phase bringt das Wasser schnell auf Siedetemperatur. Die Garzeit wird vom Sensor berechnet.
- Die zweite Phase passt die Temperatur automatisch so an, dass das Wasser nicht überkocht. Das Display zeigt die vom Kunden eingestellte Dampfzeit an und zählt die Zeit herunter.

Zugehöriges Zubehör:



Dualer Dampfgarer (doppelschichtiger Dampfgarer)



1. Drücken Sie die 6th Sense Taste Dual Dampf.
2. Stellen Sie mit dem Drehknopf die Garzeit ein. Der tatsächliche Countdown mit ausgewählter Garzeit beginnt nach Erreichen der Siedetemperatur.
3. Drücken Sie zum Starten des Garprogrammes die Taste Bestätigung / Schnellstart.

Tipps und Empfehlungen:

- Der Dampfgarer darf nur mit der Mikrowellenfunktion benutzt werden!
- Aktivieren Sie bei Verwendung des mitgelieferten Dampfgarers keine andere Funktion.
- Der duale Dampfgarer kann während automatischer Reinigung, Mikrowellenfunktion und dualem Dampfgaren verwendet werden. Andernfalls könnte der Dampfgarer beschädigt werden.
- Stellen Sie den Dampfgarer immer auf den Drehteller.

Dualer Dampfgarer (doppelschichtiger Dampfgarer):

! HINWEIS:

* Mit dem dualen Dampfgarer (doppelschichtiger Dampfgarer) können Sie zwei Gerichte gleichzeitig zubereiten. Wählen Sie für optimale Leistung Lebensmittel mit einer ähnlichen Garzeit.
* Alle nachstehenden Rezepte werden mit dem mitgelieferten dualen Dampfgarer zubereitet. Schließen Sie immer den Deckel.

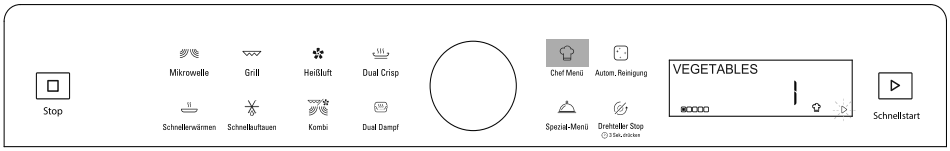
Oberes Gitter	Mittlerer Behälter	Unteres Gitter	Boden	Garzeit	Beschreibung
Tintenfisch (170 g)	Wasser (100 ml)	Erbsen und Kirschtomaten (350 g)	Wasser (100 ml)	Schritt 1: Mikrowelle Schnellstart für 4 min 30 s Schritt 2: Mikrowelle 350W für 2 min	Dampfgegarter Tintenfisch mit Erbsen, frischen Tomaten und Basilikum.
Seebarsch (250 g)	Wasser (100 ml)	Geschnittene Tomaten und Zucchini (200 g)	Wasser (100 ml)	Schritt 1: Mikrowelle Schnellstart für 4 min 30 s Schritt 2: Mikrowelle 350W für 10min	Mit Zitronette (Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer) serviert.
Hähnchenbrust (120 g)	Wasser (100 ml)	Grüne Bohnen (220 g)	Wasser (100 ml)	Schritt 1: Mikrowelle Schnellstart für 4 min 30 s Schritt 2: Mikrowelle 350W für 4min	Hähnchensalat, Caesar-Art (mit Brotcroûtons)
Zucchini (400 g) und Pfeffer	Wasser (100 ml)	-	Dinkel (100 g) und Wasser (200 ml)	Schritt 1: Mikrowelle Schnellstart für 2 min 30 s Schritt 2: Mikrowelle 350W für 18min	Dinkelsalat mit Pestosoßendressing.
Nicht zutreffend	Gefrorenes gemischtes Gemüse (200 g) und Wasser (30 ml)	-	Quinoa (100 g) und Wasser (200 ml)	Schritt 1: Mikrowelle Schnellstart für 2 min 30 s Schritt 2: Mikrowelle 350W für 15min	Quinoa in Ratatouille-Dressing mit Öl und Fenchelsamen

Oberes Gitter	Mittlerer Behälter	Unteres Gitter	Boden	Garzeit	Beschreibung
Hähnchenschenkel (250g)	Wasser (100 ml)	-	Basmatireis (200 g) mit Zitronengras und Ingwer und Wasser (400 ml)	Schritt 1: Mikrowelle Schnellstart für 4 min Schritt 2: Mikrowelle 350W für 30min	Nach dem Verrühren mit Joghurt und Tajine-Gewürz besprenkeln.
Gewürfelte Möhren und Lamm (200 g)	Wasser (100 ml)	-	Buchweizen (100 g) und Wasser (200 ml)	Schritt 1: Mikrowelle Schnellstart für 2 min 30 s Schritt 2: Mikrowelle 350W für 15min	Anschließend Tomatensoße würzen und mit Kreuzkümmelpulver bestreuen.
Mit Fleisch gefüllte Paprika (500 g)	Wasser (100 ml)	-	Langkornreis (200 g) und Wasser (300 ml)	Schritt 1: Mikrowelle Schnellstart für 4 min Schritt 2: Mikrowelle 350W für 30min	Mit Öl servieren.
Lachsfilets (200 g)	Wasser (100 ml)	Rosenkohl (300 g)	Wasser (100 ml)	Schritt 1: Mikrowelle Schnellstart für 4 min 30 s Schritt 2: Mikrowelle 350W für 6min	Mit Öl und frischem Dill servieren.
Garnelen (geschält) (250 g)	Wasser (100 ml)	-	Bulgurweizen (100 g) und Wasser (200 ml)	Schritt 1: Mikrowelle Schnellstart für 2 min 30 s Schritt 2: Mikrowelle 350W für 15min	Mit Öl und frischem Koriander servieren.
Frikadellen (250 g)	Wasser (100 ml)	-	Weißer Reis (200 g) und Wasser (300 ml)	Schritt 1: Mikrowelle Schnellstart für 4 min Schritt 2: Mikrowelle 350W für 30min	Mit Tomatensoße oder dergleichen servieren.
Fischfrikadellen (200 g)	Wasser (100 ml)	Geriebene Kartoffeln (300 g)	Wasser (100 ml)	Schritt 1: Mikrowelle Schnellstart für 4 min 30 s Schritt 2: Mikrowelle 350W für 8min	Anschließend Kartoffeln mit einer Gabel zerdrücken, Milch und geriebenen Käse hinzugeben.

Oberes Gitter	Mittlerer Behälter	Unteres Gitter	Boden	Garzeit	Beschreibung
Fischspieße (350 g)	Wasser (100 ml)	Pilze (Champignons) (350 g)	Wasser (100 ml)	Schritt 1: Mikrowelle Schnellstart für 4 min 30 s Schritt 2: Mikrowelle 350W für 8min	Mit Öl, Salz und Pfeffer servieren.
Muscheln (170 g)	Wasser (100 ml)	Spargel (300 g)	Wasser (100 ml)	Schritt 1: Mikrowelle Schnellstart für 4 min 30 s Schritt 2: Mikrowelle 350 W für 1 min 15 s	Mit Öl und Vinaigrette servieren.
Geschnittene Möhren (250 g)	Wasser (100 ml)	-	Hirse (100 g), Tofuwürfel (100 g) und Wasser (200 ml)	Schritt 1: Mikrowelle Schnellstart für 2 min 30 s Schritt 2: Mikrowelle 350W für 15min	Mit Öl und Sojasoße servieren.

6TH SENSE CHEF MENÜ

Das 6th Sense Chef Menü ist eine einfache und intuitive Anleitung mit automatischen Rezepten, die jedes Mal perfekte Ergebnisse erzielen.
Mit diesem Menü können Sie die in der folgenden Tabelle aufgelisteten Gerichte zubereiten. Wählen Sie einfach ein Rezept und befolgen Sie die am Display angezeigten Anweisungen: Das 6th Sense Chef Menü passt die Garparameter automatisch optimal an.



1. Drücken Sie die 6th Sense Taste Chef Menü.
2. Wählen Sie mit dem Drehknopf die Lebensmittelkategorie (siehe nachstehende Tabelle).
3. Drücken Sie zum Bestätigen die Taste Bestätigung.
4. Drehen Sie den Knopf zur Auswahl eines Rezepts und drücken Sie zur Bestätigung die Bestätigungstaste.
5. Passen Sie durch Drehen des Knopfes das Gewicht an und drücken Sie zum Starten des Garprogrammes die Taste Bestätigung / Schnellstart.

Tipps und Empfehlungen:

• Beachten Sie, dass die Garzeiten Durchschnittswerte sind, die variieren können. Prüfen Sie immer, ob die Lebensmittel richtig durchgegart sind. Verlängern Sie die Garzeit bei Bedarf.
• Einzelheiten zum Zugeben, Verrühren und Wenden von Lebensmitteln finden Sie in der Tabelle auf Seite 12.
• Bei Dampfgarrezepten im Chef Menü verwenden Sie bitte den einzelnen Dampfgarer (Deckel, unteres Gitter und Boden). Bei Reis, Nudeln, Dinkel und Quinoa verwenden Sie den Dampfgarer bitte nur mit Deckel und Boden.

HINWEIS:

• Während dem Garvorgang kann Dampf/Kondensation entstehen. Dies beeinflusst nicht die Zubereitungsqualität und ist kein Fertigungsfehler.

ZUBEHÖR			
Mikrowellengeeignetes Geschirr	Mikrowellen- und ofengeeignetes Geschirr	Crisp-Griff und Crisp-Platte	Dampfgarer (Boden mit Zwischengitter und Deckel)
Dampfgarer (Boden und Deckel des Dampfgarers)	Niedriger Rost	Hoher Rost	

6TH SENSE CHEF MENÜ

REZEPT		MENGE	GARZEIT	ZUBEHÖR	VORBEREITUNG
1 - Gemüse					
P1	Ofenkartoffel [Gebacken]	200 – 1000 g	6,5-18,5min		Geeignet für Kartoffeln: je 200 bis 300 g Abwaschen und einstechen. Bei Aufforderung wenden.
P2	Tomaten [Gebacken]	300 – 800g	12-16min		Halbieren, würzen und mit Käse bestreuen.
P3	Karotten [Dampfgegart]	150 – 500 g	sensor		Auf dem Dampfgarer-Gitter platzieren und 100 ml in den Boden geben. Mit Deckel verschließen.
P4	Brokkoli [Dampfgegart]	150 – 500 g	sensor		Auf dem Dampfgarer-Gitter platzieren und 100 ml in den Boden geben. Mit Deckel verschließen.
P5	Kartoffeln [Dampfgegart]	150 – 500 g	sensor		Auf dem Dampfgarer-Gitter platzieren und 100 ml in den Boden geben. Mit Deckel verschließen.
P6	Gemüse Gefroren [Dampfgegart]	150 – 500 g	sensor		Auf dem Dampfgarer-Gitter platzieren und 100 ml in den Boden geben. Mit Deckel verschließen.
2 - Hühnchen					
P1	Hühnchenfilet [Gebraten]	200 – 1000 g	14,1-24,6min		Crisp-Platte leicht einfetten. Filets würzen und hinzugeben, sobald Mikrowelle und Crisp-Platte vorgeheizt sind. Lebensmittel bei Aufforderung wenden.
P2	Hühnchenschenkel [Gebraten]	400 – 1000 g	14,5-26,5min		Hähnchenkeulen würzen. Crisp-Platte einfetten. Keulen zugeben, sobald die Crisp-Platte vorgeheizt ist. Bei Aufforderung wenden.

Mikrowellengeeignetes Geschirr | Mikrowellen- und ofengeeignetes Geschirr | Crisp-Griff und Crisp-Platte | Dampfgarer (Boden mit Zwischengitter und Deckel) | Dampfgarer (Boden und Deckel des Dampfgarers) | Niedriger Rost | Hoher Rost

6TH SENSE CHEF MENÜ

REZEPT		MENGE	GARZEIT	ZUBEHÖR	VORBEREITUNG
P3	Hühnchenfilet [Dampfgegart]	150 – 500 g	sensor		Würzen und auf das Dampfgarer-Gitter geben. 100 ml Wasser in den Boden geben und mit dem Deckel verschließen.
3 - Fleisch					
P1	Rind [Geröstet]	800 – 1500 g	24,9-41min		Das Fleisch 30 Minuten vor dem Zubereiten aus dem Kühlschrank nehmen; mit Öl, Salz und Pfeffer würzen, in ein mikrowellengeeignetes Gefäß geben und in die kalte Mikrowelle stellen. Bei Aufforderung wenden. Nach Abschluss des Garvorgangs das Fleisch vor dem Servieren mindestens 15 Minuten lang mit Alufolie bedeckt ruhen lassen.
P2	Lamm [Geröstet]	1000 – 1500 g	32-40min		Das Fleisch 30 Minuten vor dem Zubereiten aus dem Kühlschrank nehmen; mit Öl, Salz und Pfeffer würzen, in ein mikrowellengeeignetes Gefäß geben und in die kalte Mikrowelle stellen. Bei Aufforderung wenden. Nach Abschluss des Garvorgangs das Fleisch vor dem Servieren mindestens 15 Minuten lang mit Alufolie bedeckt ruhen lassen.
P3	Entrecote [Gegrillt]	150 – 600 g	14,9-25min		Entrecote würzen, bei Aufforderungen wenden.
P4	Speck [Gebraten]	50 – 150 g	7-10,5min		Fleisch zugeben, sobald die Crisp-Platte vorgeheizt ist. Bei Aufforderung wenden.
4 - Fisch / Meeresfrüchte					
P1	Fischfilet [Dampfgegart]	150 – 500 g	sensor		Würzen und auf das Dampfgarer-Gitter geben. 100 ml Wasser in den Boden geben und mit dem Deckel verschließen.
P2	Paniertes Filet Gefroren [Gebraten]	200 – 600 g	13-23min		Die Crisp-Platte leicht einfetten. Lebensmittel zugeben, sobald Crisp-Platte vorgeheizt ist. Bei Aufforderung wenden.
P3	Garnelen [Dampfgegart]	150 – 500 g	sensor		Auf das Dampfgarer-Gitter geben. 100 ml Wasser in den Boden geben und mit dem Deckel verschließen.

Mikrowellengeeignetes Geschirr

Mikrowellen- und ofengeeignetes Geschirr

Crisp-Griff und Crisp-Platte

Dampfgarer (Boden mit Zwischengitter und Deckel)

Dampfgarer (Boden und Deckel des Dampfgarers)

Niedriger Rost

Hoher Rost

6TH SENSE CHEF MENÜ

REZEPT		MENGE	GARZEIT	ZUBEHÖR	VORBEREITUNG
P4	*Panierte Shrimps [Dual Crisp]	200 – 600 g	9,5-18,5min		Panierte Riesengarnelen verwenden. Die Crisp-Platte leicht einfetten. Speise hinzugeben, wenn die Crisp-Platte vorgeheizt ist. Wenden Sie die Lebensmittel, wenn Sie die Mikrowelle dazu auffordert.
P5	Fisch Filet [Dampfgegart]	150 – 500 g	sensor		Würzen und auf das Dampfgarer-Gitter geben. 100 ml Wasser in den Boden geben und mit dem Deckel verschließen.
P6	Jakobs-muscheln [Dampfgegart]	150 – 500 g	sensor		Auf das Dampfgarer-Gitter geben. 100 ml Wasser in den Boden geben und mit dem Deckel verschließen.
5 - Pizza / Quiche					
P1	Selbstgemachte Pizza [Dual Crisp]	850g	14min		Teig aus 150 ml Wasser, 15 g frischer Hefe, 200-225 g Mehl, 1 TL Salz und 10 ml Öl zubereiten. 2 Stunden lang bei Zimmertemperatur mit einem Tuch bedeckt gehen lassen. Auf der eingefetteten Crisp-Platte ausbreiten und einstechen. Den Belag aus 150 g Tomatensoße, 10 ml Olivenöl und Salz zubereiten und auf dem Teig verteilen. 100 g gehackten Mozzarella-Käse darüber streuen.
P2	Quiche Lorraine [Dual Crisp]	900g	16min		Den vorgefertigten Mürbeteig auf der Crisp-Platte zusammen mit Backpapier ausrollen und einstechen. 4 Eier, 150 ml Sahne, 130 g geriebenen Käse (Gruyère oder ähnlich) vermischen. 100 g gewürfelten Speck auf dem Teig verteilen und mit dem Belag bedecken. Mit schwarzem Pfeffer und Muskatnuss würzen.
P3	Dicke Pizza [Dual Crisp]	300 – 700 g	9-12,5min		Aus der Verpackung nehmen und auf die Crisp-Platte legen.
P4	Dünne Pizza Gefroren [Dual Crisp]	250 – 400 g	9-11min		Aus der Verpackung nehmen und auf die Crisp-Platte legen.

Mikrowellengeeignetes Geschirr

Mikrowellen- und ofengeeignetes Geschirr

Crisp-Griff und Crisp-Platte

Dampfgarer (Boden mit Zwischengitter und Deckel)

Dampfgarer (Boden und Deckel des Dampfgarers)

Niedriger Rost

Hoher Rost

6TH SENSE CHEF MENÜ

REZEPT		MENGE	GARZEIT	ZUBEHÖR	VORBEREITUNG
P5	Selbstgemachte Pizza [Heissluft]	900g	19min		Teig aus 150 ml Wasser, 15 g frischer Hefe, 200-225 g Mehl, 1 TL Salz und 10 ml Öl zubereiten. Mindestens 2 Stunden lang bei Zimmertemperatur mit einem Tuch bedeckt gehen lassen. Auf der eingefetteten Crisp-Platte ausbreiten und einstechen. Den Belag aus 150 g Tomatensoße, 10 ml Olivenöl und Salz zubereiten und auf dem Teig verteilen. 100 g gehackten Mozzarella-Käse darüber streuen. Sobald die Vorheizphase beendet ist, Crispplatte auf der unteren Schiene in der Mikrowelle platzieren.
6 - Pasta / Lasagne					
P1	Frische Lasagne	1200g	28min		Nach dem gewünschten Rezept zubereiten. Zunächst ein wenig Bechamelsoße am Boden der Form verteilen und dann eine Schicht Lasagne-Blätter darüber legen. Mit Bechamelsoße und dann mit Fleischsoße bedecken. Diesen Vorgang dreimal wiederholen. Die letzte Schicht mit Bechamelsoße bedecken und für eine perfekte braune Kruste geriebenen Käse darüber streuen.
P2	Gefrorene Lasagne	300 – 1000 g	22-44min		Aluminiumfolie entfernen.
P3	Pasta [Kochen]	1 bis 3 Portionen	4 bis 9 min + Einstellzeit		1 bis 3 Portionen Nudeln auf dem Boden des Dampfgarers platzieren, dabei sollte jede Portion etwa 70 g entsprechen. Geben Sie Wasser bis zur der im Dampfgarer unter „Nudeln + Wasser“ angezeigten Markierung hinzu (1 = 1 Portion, 2 = 2 Portionen usw.). Dampfgarer mit Deckel verschließen. Verwenden Sie nicht das mittlere Gitter des Dampfgarers. Bei Aufforderung die Anzahl Portionen wählen (L1 = 1 Portion, L2 = 2 Portionen usw.) Garzeit manuell entsprechend der Verpackung wählen.

Mikrowellengeeignetes Geschirr

Mikrowellen- und ofengeeignetes Geschirr

Crisp-Griff und Crisp-Platte

Dampfgarer (Boden mit Zwischengitter und Deckel)

Dampfgarer (Boden und Deckel des Dampfgarers)

Niedriger Rost

Hoher Rost

6TH SENSE CHEF MENÜ

REZEPT		MENGE	GARZEIT	ZUBEHÖR	VORBEREITUNG
7 - Reis / Getreide					
P1	Reis [Kochen]	1 bis 4 Portionen	2,5 bis 7 min + Einstellzeit		1 bis 4 Portionen Reis auf dem Boden des Dampfgarers platzieren, dabei sollte jede Portion etwa 100 g entsprechen. Geben Sie Wasser bis zur der im Dampfgarer unter „Reis + Wasser“ angezeigten Markierung hinzu (1 = 1 Portion, 2 = 2 Portionen usw.). Schließen Sie den Dampfgarer mit dem Deckel. Verwenden Sie nicht das mittlere Gitter des Dampfgarers. Bei Aufforderung die Anzahl Portionen wählen (L1 = 1 Portion, L2 = 2 Portionen usw.) Garzeit manuell entsprechend der Verpackung wählen.
P2	Dinkel [Kochen]	1 bis 4 Portionen	20,5-50,5min		100 g bis 400 g Dinkel in den Dampfgarer geben und für je 100 g jeweils 180 ml Wasser und eine Prise Salz hinzugeben, gut vermischen und mit dem Deckel verschließen. Verwenden Sie nicht das Zwischengitter des Dampfgarers.
P3	Quinoa [Kochen]	1 bis 4 Portionen	22,5-42min		100 g bis 400 g Quinoa in den Dampfgarer geben und für je 100 g jeweils 200 ml Wasser, eine Prise Salz und 20 g getrocknete Tomaten hinzugeben, gut vermischen und mit dem Deckel verschließen. Verwenden Sie nicht das Zwischengitter des Dampfgarers.
8 - Desserts / Gebäck					
P1	Hausgemachter Obstkuchen [Dual Crisp]	1200g	24min		Die Crisp-Platte mit Teig auskleiden, einstechen und mit Semmelbröseln bestreuen, um den Fruchtsaft aufzunehmen. Mit Zucker und Zimt vermischte Apfelstücke hineingeben.
P2	Teegebäck [Dual Crisp]	560g	13,5min		275 bis 300 g Mehl, 10 g Backpulver, 4 g Salz, 50 g geschmolzene Margarine und 200 ml Milch verrühren und zu einem Stück mit einem Durchmesser von 20 cm formen. Anschließend auf die eingefettete Crisp-Platte legen.

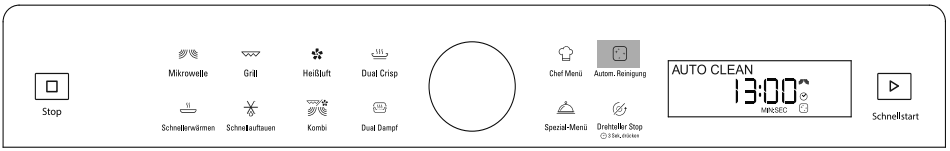
Mikrowellengeeignetes Geschirr | Mikrowellen- und ofengeeignetes Geschirr | Crisp-Griff und Crisp-Platte | Dampfgarer (Boden mit Zwischengitter und Deckel) | Dampfgarer (Boden und Deckel des Dampfgarers) | Niedriger Rost | Hoher Rost

6TH SENSE CHEF MENÜ

REZEPT		MENGE	GARZEIT	ZUBEHÖR	VORBEREITUNG
P3	Kuchen [Dual Crisp]	600g	10min		In einer Rührschüssel 170 g und 2 große Eier bei hoher Geschwindigkeit verrühren, dann Geschwindigkeit reduzieren und 50 g weiche Margarine, 170 g weißes Mehl, 10 g Backpulver und 100 ml Milch hinzufügen. Crisp-Platte einfetten und Semmelbrösel darauf verteilen. Den Teig auf die Crisp-Platte gießen.
P4	Nüsse,geröstet [Dual Crisp]	50 – 200 g	5,7-7,5min		Nüsse zugeben, sobald Crisp-Platte vorgeheizt ist. Bei Aufforderung wenden.
P5	Früchte [Dampfgegart]	150 – 500 g	sensor		Schälen, in Stücke schneiden und auf das Dampfgarer-Gitter geben. 100 ml Wasser in den Boden geben und mit dem Deckel verschließen.
P6	Rührkuchen	900g	46min		250g Mehl, 15g Backpulver, 250g Zucker, 75 g geschmolzene Margarine , 150 ml kaltes Wasser und 185g Eier ohne Schale und in einen Behälter mit Backpapier geben.
P7	Muffins [Heissluft]	350g	23min		170 g Margarine und 170 g Zucker schaumig rühren. 3 Eier schlagen. In 225 g gesiebtes Mehl mit 7 g Backpulver und 0,25 g Salz geben. 28 g der Mixtur in Papierförmchen geben und gleichmäßig auf der Platte verteilen. Nach dem Vorheizen mikrowellen- und ofengeeignetes Geschirr auf dem niedrigen Rost in die Mikrowelle geben.
P8	Kekse [Heissluft]	250g	18,5min		250 g Mehl, 100 g Zucker und 1,5 g Salz verrühren. Mit 125 g Margarine vermengen. 1 Ei aufschlagen und in die Mixtur geben. Alle Zutaten verrühren, jeweils 20 g zu einer Kugel formen, dann jede Kugel mit einer Gabel mit einem Kreuz versehen. Nach dem Vorheizen mikrowellen- und ofengeeignetes Geschirr auf dem niedrigen Rost in die Mikrowelle geben.
P9	Baiser [Heissluft]	100g	39,5min		2 Eiweiß und 80 g Zucker verrühren. Mit Vanille und Mandelessenz würzen. In 10 bis 12 Stücke teilen und auf ein mikrowellen- und ofengeeignetes Geschirr geben. Nach dem Vorheizen Geschirr auf dem niedrigen Rost in die Mikrowelle geben.
P10	Joghurt	600g (150 g x 4)	6 h		62 g Joghurt in 4 Keramiktassen (je 15,5 g) geben, 125 ml Milch je Tasse hinzugeben (H-Milch bei Zimmertemperatur, Fettgehalt 3,5 %), Tassen mit mikrowellengeeigneter Folie abdecken und kreisförmig auf dem Drehteller verteilen.

AUTOMATISCHE REINIGUNG

Dieses automatische Reinigungsprogramm hilft bei der Reinigung des Garraums und der Beseitigung unangenehmer Gerüche.



Vor Programmstart:

1. Geben Sie 250 ml Wasser bei Zimmertemperatur in einen mikrowellengeeigneten Behälter (beachten Sie unsere Empfehlungen im nachstehenden Abschnitt „Tipps und Empfehlungen“).
2. Stellen Sie den Behälter direkt auf den Drehteller.

Programm starten:

1. Drücken Sie die Taste Autom. Reinigung und die Dauer des Reinigungsprogrammes wird im Display angezeigt.
2. Drücken Sie zum Starten der Funktion die Taste Bestätigung / Schnellstart.

Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist:

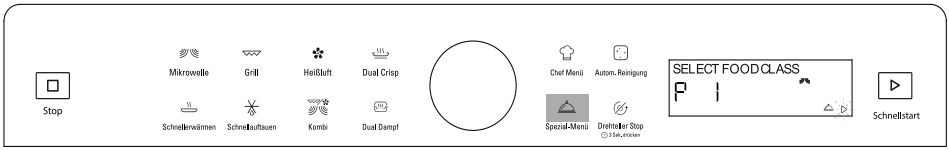
1. Drücken Sie die Taste Stop.
2. Entnehmen Sie den Behälter.
3. Reinigen Sie die Innenfläche mit einem weichen Stoff- oder Papiertuch und einem milden Reiniger.

Tipps und Empfehlungen:

• Für ein besseres Reinigungsergebnis sollten Sie einen Behälter mit einem Durchmesser von 17 bis 20 cm und einer Höhe von weniger als 6,5 cm verwenden. Bei Modellen mit Dampfgarer können Sie den Boden des Dampfgarers verwenden.
• Da der Behälter nach Abschluss des Reinigungsprogrammes heiß ist, sollten Sie ihn mit einem Ofenhandschuh aus der Mikrowelle nehmen.
• Geben Sie zur Verbesserung der Reinigungsleistung und zur Beseitigung unangenehmer Gerüche einen Schuss Zitronensaft ins Wasser.
• Das Grillelement erfordert keine Reinigung, da die enorme Hitze jeglichen Schmutz verbrennt. Die Garraumwand darunter muss jedoch möglicherweise regelmäßig gereinigt werden. Verwenden Sie dazu ein weiches, angefeuchtetes Tuch und ein mildes Reinigungsmittel.

SPEZIAL-MENÜ

Über die Taste Spezial-Menü können Sie auf verschiedene Funktionen zugreifen, die den Garvorgang unterstützen. Hiermit können Sie Teig aufgehen lassen, Butter, Eiscreme, Frischkäse weichmachen und schmelzen usw.



1. Drücken Sie die die Taste Spezial-Menü.
2. Wählen Sie mit dem Drehknopf die Lebensmittelkategorie (beachten Sie dazu die nachstehende Tabelle). Drücken Sie dann zum Bestätigen die Taste Bestätigung.
3. Passen Sie das Gewicht mit dem Drehknopf an.
4. Drücken Sie zum Starten des Garprogrammes die Taste Bestätigung / Schnellstart.

Lebensmittelkategorie		Methode	GEWICHT	Hinweise
P1	(Teig aufgehen)	Teig gehen lassen	250 – 500g	Für Pizzateig 37 °C warmes Wasser direkt in einen Behälter füllen und die Hefe im Wasser auflösen. 250 g Mehl, 2 Esslöffel Speiseöl und 2 Teelöffel Salz hinzugeben und gründlich kneten, bis ein Teig entsteht. Eignet sich auch für andere Teigrezepte. Keine Kunststoffbehälter verwenden.
P2	(Warmhalten)	Warmhalten	Siehe Warmhaltetabelle	Die Temperatur kann auf 60 bis 80 °C eingestellt werden. Bitte beachten Sie nachstehende Tabelle für die empfohlenen Rezepte.
P3	Butter	Weichmachen	50 – 500g	Aus dem Kühlschrank nehmen, auspacken und in mikrowellengeeignetes Geschirr geben.
P4	Eiscreme	Weichmachen	100 – 1000g	Eiscremebehälter aus dem Tiefkühlfach nehmen und auf den Drehteller stellen.
P5	Frischkäse	Weichmachen	50 – 500g	Aus dem Kühlschrank nehmen, auspacken und in mikrowellengeeignetes Geschirr geben.
P6	Gefrorener Saft	Weichmachen	250 – 1000 g (hier entspricht 1 ml 1 g)	Aus dem Tiefkühlfach nehmen, Deckel vom Behälter entfernen.
P7	Butter	Schmelzen	50 – 500g	Aus dem Kühlschrank nehmen, auspacken und in mikrowellengeeignetes Geschirr geben. Zum Zeitpunkt des Signals verrühren.
P8	Schokolade	Schmelzen	100 – 500g	Bei Raumtemperatur in mikrowellengeeignetes Geschirr geben. Zum Zeitpunkt des Signals verrühren.

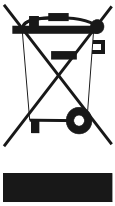
Lebensmittelkategorie		Methode	GEWICHT	Hinweise
P9	Käse	Schmelzen	50 – 500g	Aus dem Kühlschrank nehmen und in mikrowellengeeignetes Geschirr geben. Zum Zeitpunkt des Signals verrühren.
P10	Marshmallows	Schmelzen	100 – 500g	Bei Raumtemperatur in mikrowellengeeignetes Geschirr geben.

Warmhaltetabelle

Lebensmittelkategorie	GEWICHT	Temperatur	Zeit	BEHÄLTER
Pizza	300 – 800g	80 ℃	30min	Crisp-Platte
Gebratenes Fleisch	800 – 1500g	80 ℃	30min	Ofenfestes Geschirr
Brot	100 – 500g	60 ℃	30min	Crisp-Platte
Muffins	336 g (28 g x 12)	60 ℃	30min	Crisp-Platte
Teller	220-620g	70 ℃	30min	Ofenfestes Geschirr
Keramikgeschirr	250-850g	70 ℃	30min	Ofenfestes Geschirr

Umgebungshinweise

* Der Karton kann gemäß diesem Symbol vollständig recycelt werden. Befolgen Sie die örtlichen Vorschriften zur Entsorgung. Potenziell gefährliche Verpackung (Plastikbeutel, Styropor usw.) von Kindern fernhalten.
* Dieses Gerät ist in Übereinstimmung mit der europäischen Richtlinie zur Entsorgung elektrischer und elektronischer Altgeräte 2012/19/EU gekennzeichnet. Durch Gewährleistung einer sachgemäßen Entsorgung helfen Sie bei der Verhinderung möglicher negativer Auswirkungen auf Umwelt und menschliche Gesundheit, die bei unsachgemäßer Entsorgung dieses Produktes auftreten könnten.



* Das Symbol am Produkt oder in den mit dem Produkt gelieferten Dokumenten zeigt an, dass dieses Gerät nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Übergeben Sie es stattdessen an eine geeignete Sammelstelle für das Recycling elektrischer und elektronischer Altgeräte.
* Die Entsorgung muss in Übereinstimmung mit den örtlichen Umweltrichtlinien zur Abfallentsorgung durchgeführt werden.

* Weitere Einzelheiten über Handhabung, Wiederherstellung und Recycling dieses Produktes erhalten Sie von Ihrer örtlichen Stadtverwaltung, Ihrem Entsorgungsbetrieb oder in dem Laden, in dem Sie das Produkt erworben haben.
* Schneiden Sie vor der Entsorgung das Netzkabel ab, damit das Gerät nicht mehr an eine Steckdose angeschlossen werden kann.

Entsorgung von Haushaltsgeräten

Für Deutschland regelt das Elektrogesetz die Rückgabe von Elektrogeräten noch weitreichender. Altgeräte können kostenfrei im lokalen Wertstoff- oder Recyclinghof abgeben werden.
Das Gesetz sieht weitere kostenfreie Rückgabemöglichkeiten für Elektro- und Elektronik-Altgeräte im Handel vor:

- Für Produkte, die sie direkt bezogen haben, bieten wir die optionale Rücknahme ihres Altgerätes bei Anlieferung des neuen Gerätes durch den Spediteur.
- Rückgabe in Elektrofachmärkten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400m².
- Rückgabe in Lebensmittelmärkten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800m², wenn diese regelmäßig Elektrogeräte zum Kauf anbieten.
- Rücknahmen über den Versandhandel.

Für Haushaltsgroßgeräte mit einer Kantenlänge über 25cm gilt eine 1:1 Rücknahme – sie können bei Neukauf ein Altgerät der gleichen Art zurückgeben. Für Kleingeräte mit einer Kantenlänge bis 25cm besteht auch eine 0:1 Rücknahmepflicht – die Rückgabe von Geräten ist nicht an einen Neukauf gebunden.
Bitte löschen sie personenbezogene Daten auf geräte-internen Datenträgern, bevor sie das Gerät entsorgen. Sie sind verpflichtet Leuchtmittel; Batterien und Akkumulatoren getrennt zu entsorgen, sofern diese zerstörungsfrei aus dem Gerät entnehmbar sind. Sollten in ihrem Gerät Batterien und Akkumulatoren enthalten sein, finden sie bitte weitere Details in der Bedienungsanleitung.

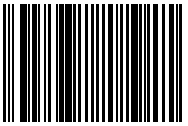
Gemäß IEC 60705, Ausgabe 4, 2010-04.

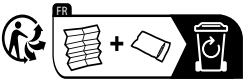
• Die International Electrotechnical Commission hat einen Standard für Vergleichstests der Heizleistung verschiedener Mikrowellen entwickelt. Wir empfehlen Folgendes für dieses Gerät:

Test	Menge	Zeit ca.	Leistungsstufe	Behälter
12.3.1 (Eiercreme)	1000 g	15-16 min	750 W	Pyrex 3. 222-R
12.3.2 (Biskuittorte)	475 g	7 min 30 s	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3 (Leberkäse)	900 g	13-14 min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4 (Kartoffelgratin)	1200 g	23-26 min	Grill + 500 W	Pyrex 3.827
12.3.5 (Biskuit)	900 g	43-44 min	Heißluft 200 °C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6 (Hühnchen)	1200 g	37-38 min	Heißluft 200 °C + 350W	Niedriger Rost
13,3 (Manuell auftauen)	500 g	15 min	160W	Mit 3 mm dickem Kunststoffteller auf Drehteller stellen.

Technische Daten

Datenbeschreibung	MW 3391
Versorgungsspannung	220 bis 230 V Wechselspannung, 50 Hz
Mikrowellenleistung	1650 W
Nenneingangsstrom	2000 W
Grill	1150-1250 W
Heißluft	1650-1750 W
Außenabmessungen (H x B x T)	373 x 490 x 540
Innenmaße (H x B x T)	225 x 395 x 370





Bauknecht ist ein eingetragenes Markenzeichen von Whirlpool, USA