eXtra SPACE CRISP

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 وكيفيّة الاستعمال
Қолдану бойынша нұсқаулық

www.register10.eu

Bauknecht

Für mich und mein Zuhause

INDEX

INSTALLATION

Installation----------3

SICHERHEIT

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

ZUBEHÖR UND WARTUNG

Zubehör----------7
Wartung und Reinigung----------8

BEDIENBLENDE

Beschreibung der Bedienblende----------9
Beschreibung des Displays----------10

ALLGEMEINE BEDIENUNG

Standby-Modus----------11
Startschutz / Kindersicherung----------11
Garen unterbrechen oder beenden----------11
Speisen hinzugeben / umrühren / wenden----------11
Uhr----------12

GARFUNKTIONEN

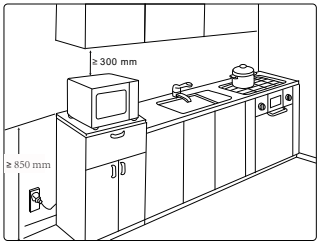
Jet Start----------13
Mikrowelle----------14
Grill----------17
Kombination Mikrowelle + Grill----------18
Manuelles Auftauen----------19
Auftauen ----------20
Brot auftauen (Menü Brot auftauen)----------21
Manuelle Crisp-Funktion----------22
Wichtige Hinweise zum Gebrauch der Crisp-Platte----------23
Reis und Nudeln----------24
Dampf----------25
Menü Automatisches Garen----------27
Leiser Modus----------32
Auto Clean (Reinigungsautomatik)----------33

HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

Hinweise zum Umweltschutz----------34
Technische Daten----------35

INSTALLATION

VOR DEM ANSCHLUSS



Mikrowellenofen von anderen Wärmequellen entfernt aufstellen. Zur Gewährleistung einer ausreichenden Luftzufuhr muss über dem Mikrowellenofen ein Mindestabstand von 300 mm eingehalten werden.
Der Mikrowellenofen darf nicht im Schrank aufgestellt werden. Dieser Mikrowellenofen ist nicht für die Aufstellung oder die Verwendung auf einer Arbeitsfläche vorgesehen, die sich weniger als 850 mm über dem Boden befindet.

* Die auf dem Typenschild angegebene Spannung muss der Spannungsversorgung in Ihrem Haus entsprechen.
* Den Mikrowellenofen auf einer stabilen, ebenen Oberfläche aufstellen, die stark genug ist, um den Mikrowellenofen und die darin zum Einsatz kommenden Utensilien zu tragen. Vorsicht bei der Handhabung.
* Der Bereich unter, über und um den Mikrowellenofen herum muss frei sein, damit die Luft ordnungsgemäß zirkulieren kann.
* Sicherstellen, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Prüfen, dass die Tür des Mikrowellenofens dicht schließt und die innere Türdichtung nicht beschädigt ist. Mikrowellenofen leeren und Innenraum mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen.
* Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht einwandfrei funktioniert, wenn es heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Netzkabel oder Stecker nicht in Wasser eintauchen. Kabel von heißen Oberflächen fern halten. Andernfalls bestehen Stromschlag-, Brand- oder andere Gefahren.
* Verwenden Sie kein Verlängerungskabel: Sollte das Netzkabel zu kurz sein, lassen Sie einen qualifizierten Elektriker oder Wartungstechniker eine Steckdose in der Nähe des Geräts anbringen.

⚠ ACHTUNG:

* Eine unsachgemäße Verwendung des Erdkontakts kann zur Stromschlaggefahr führen.
* Wenn die Anweisung zum Erden nicht vollständig verstanden wird oder Sie sich nicht sicher sind, ob der Mikrowellenofen ordnungsgemäß geerdet ist, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker oder Wartungstechniker.

❗ HINWEIS:

Es empfiehlt sich, vor dem ersten Gebrauch des Mikrowellenofens die Schutzfolie von der Bedienblende und den Kabelbinder vom Netzkabel zu entfernen.

NACH DEM ANSCHLUSS

* Der Mikrowellenofen kann nur betrieben werden, wenn die Gerätetür fest geschlossen ist.
* Bei Aufstellung des Mikrowellenofens in der Nähe von Fernsehgeräten, Radios oder Antennen kann der Rundfunkempfang gestört werden.
* Die Erdung dieses Geräts ist obligatorisch. Der Hersteller übernimmt keinerlei Verantwortung für Verletzungen von Personen oder Tieren oder Sachschäden aufgrund der Nichtbeachtung dieser Anforderung.
* Die Hersteller haften nicht für etwaige Probleme, die durch die Nichtbeachtung dieser Anleitung seitens des Bedieners entstehen.

SICHERHEIT

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Aufmerksam lesen und zum künftigen Nachschlagen aufbewahren

* Sollte sich Material im Inneren oder am Äußeren des Mikrowellenofens entzünden oder sich Rauch entwickeln, die Ofentür geschlossen lassen und den Mikrowellenofen ausschalten. Netzkabel abziehen oder die Stromversorgung am Sicherungskasten unterbrechen.
* Den Mikrowellenofen nicht unbeaufsichtigt lassen, insbesondere nicht bei Verwendung von Papier, Plastik oder anderem brennbarem Material beim Garvorgang. Papier kann beim Erhitzen von Speisen verkohlen oder brennen und manche Plastikarten können schmelzen.

⚠ ACHTUNG:

* Sollten die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sein, darf der Ofen nicht betrieben werden, solange er nicht von einer kompetenten Person repariert wurde.

⚠ ACHTUNG:

* Für alle nicht kompetenten Personen ist es gefährlich, Wartungs- oder Reparaturarbeiten durchzuführen, für die eine Abdeckung zum Schutz vor Mikrowellenenergie entfernt werden muss.

⚠ ACHTUNG:

* Flüssigkeiten und andere Speisen dürfen nicht in verschlossenen Behältern erhitzt werden, da diese explodieren können.

⚠ ACHTUNG:

* Bei Betrieb des Geräts im Kombi-Modus dürfen Kinder den Ofen aufgrund der erzeugten Temperaturen nur unter der Aufsicht einer erwachsenen Person verwenden.

⚠ ACHTUNG:

* Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden beim Betrieb heiß. Es ist Vorsicht geboten, um die Heizelemente im Mikrowellenofen nicht zu berühren.
* Kinder unter 8 Jahren dürfen das Gerät nur unter ständiger Überwachung bedienen.
* Der Mikrowellenofen ist zum Erhitzen von Speisen und Getränken bestimmt. Das Trocknen von Speisen oder Kleidung, Erhitzen von Wärmepads, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern oder Ähnlichem kann zur Verletzungs-, Entzündungs- oder Brandgefahr führen.
* Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, eingeschränkter Erfahrung oder mangelnden Kenntnissen nur benutzt werden, wenn sie in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
* Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, außer von Kindern ab 8 Jahren unter Aufsicht. Kinder sollten sorgfältig beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können. Das Gerät und das dazugehörige Kabel für Kinder unter 8 Jahren unzugänglich aufbewahren.
* Den Mikrowellenofen nicht zum Garen oder Aufwärmen ganzer Eier mit oder ohne Schale verwenden, da sie selbst noch nach dem Erhitzen durch die Mikrowelle explodieren können.

SICHERHEIT

HINWEIS:

Das Gerät ist nicht für den Betrieb mittels externer Zeitschaltuhr oder getrenntem Fernbedienungssystem konstruiert.

* Lassen Sie den Mikrowellenofen nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie viel Fett oder Öl verwenden, da sich diese überhitzen und einen Brand auslösen können.
* Kein entflammbares Material im oder in der Nähe des Mikrowellenofens verwenden. Rauch kann zu Brand- oder Explosionsgefahr führen.
* Den Mikrowellenofen nicht zum Trocknen von Textilien, Papier, Gewürzen, Kräutern, Holz, Blumen oder anderem brennbaren Material verwenden. Es besteht Brandgefahr.
* Keine ätzenden Chemikalien oder Dämpfe im Gerät verwenden. Diese Art von Mikrowellenofen ist speziell zum Erhitzen oder Garen von Speisen konzipiert. Er ist nicht für die industrielle oder Laborverwendung bestimmt.
* Keine schweren Gegenstände an die Tür hängen oder darauf legen, da hierdurch die Öffnung und die Scharniere des Mikrowellenofens beschädigt werden können. Der Türgriff darf nicht zum Aufhängen von Gegenständen verwendet werden.

ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG

HINWEIS:

Wenn der Mikrowellenofen nicht funktioniert, rufen Sie den Kundendienst erst an, nachdem Sie folgende Prüfungen vorgenommen haben:

* Der Stecker sitzt ordnungsgemäß in der Wandsteckdose.
* Die Tür ist richtig geschlossen.
* Sicherungen überprüfen und kontrollieren, ob Netzspannung vorliegt.
* Prüfen, ob der Mikrowellenofen reichlich belüftet wird.
* Zehn Minuten warten und dann versuchen, das Gerät wieder zu benutzen.
* Vor einem erneuten Versuch, die Tür öffnen und schließen.

Dies dient zur Vermeidung unnötiger Anrufe, die Ihnen berechnet werden.
Wenn Sie den Kundendienst anrufen, geben Sie bitte die Seriennummer und Typennummer des Mikrowellenofens an (siehe Wartungsaufkleber).
Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem Garantieheft.
Wenn das Netzkabel ausgetauscht werden muss, ist es durch ein Originalnetzkabel zu ersetzen, das über unsere Kundendienstorganisation erhältlich ist. Das Netzkabel darf nur von geschulten Wartungstechnikern ersetzt werden.

ACHTUNG:

* Wartungsarbeiten dürfen nur von geschulten Wartungstechnikern durchgeführt werden.
* Keine Abdeckungen entfernen.

SICHERHEIT

VORSICHTSMASSNAHMEN

ALLGEMEINES

Dieses Gerät ist für die Verwendung in einem Haushalt und ähnlichen Anwendungen bestimmt wie:

* Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
* Landwirtschaftliche Betriebe/Landhäuser;
* Kunden in Hotels Motels und anderen Wohnumgebungen;
* Pensionen oder Ferienwohnungen.
  Keine andere Verwendung ist erlaubt (z. B. zum Beheizen von Räumen).

! HINWEIS:

* Das Gerät darf bei Verwendung von Mikrowellen nicht ohne Speise im Garraum betrieben werden. Ein derartiger Betrieb führt wahrscheinlich zu Schäden am Gerät.
* Die Lüftungsöffnungen am Mikrowellenofen dürfen nicht bedeckt werden. Eine Versperrung der Lufteingangs- oder -ausgangsöffnungen kann zur Beschädigung des Mikrowellenofens und schlechten Garergebnissen führen.
* Wenn Sie die Bedienung des Mikrowellenofens üben möchten, stellen Sie ein Glas mit Wasser hinein. Das Wasser nimmt die Mikrowellenenergie auf und das Gerät nimmt keinen Schaden.
* Das Gerät eignet sich nicht für die Aufbewahrung oder den Gebrauch im Freien.
* Das Gerät nicht in der Nähe eines Spülbeckens, in einem nassen Keller, in der Nähe eines Schwimmbeckens oder in ähnlichen Bereichen verwenden.
* Den Garraum nicht als Stauraum verwenden.
* Vor der Verwendung von Papier- oder Plastikbeuteln im Mikrowellenofen Bindedrähte von diesen entfernen.
* Den Mikrowellenofen nicht zum Frittieren verwenden, da die Öltemperatur nicht kontrollierbar ist.
* Topflappen oder Handschuhe für Mikrowellenofen zum Schutz vor Verbrennungen beim Anfassen von Behältern, Teilen des Mikrowellenofens und Kochgeschirr nach dem Garen verwenden.

FLÜSSIGKEITEN

z. B. Getränke oder Wasser. Eine Überhitzung der Flüssigkeit über den Siedepunkt hinaus kann ohne erkennbare Blasenbildung erfolgen. Dies könnte zu einem plötzlichen Überkochen der heißen Flüssigkeit führen.
Zum Schutz davor sollten folgende Schritte befolgt werden:

* Vermeiden Sie die Verwendung geradwandiger Behälter mit schmalem Hals.
* Rühren Sie die Flüssigkeit um, bevor Sie den Behälter in den Mikrowellenofen stellen.
* Lassen Sie den Behälter nach dem Erhitzen kurz stehen und rühren Sie noch einmal um, bevor Sie ihn vorsichtig aus dem Mikrowellenofen entnehmen.

VORSICHT

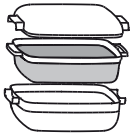
In einer Babyflasche oder einem Babynahrungsglässchen erhitzte Babynahrung oder Flüssigkeiten vor dem Verzehr immer schütteln und auf die Temperatur prüfen. Dies gewährleistet eine gleichmäßige Wärmeverteilung und verhindert Verbrühen oder Verbrennungen.

ZUBEHÖR UND WARTUNG

ZUBEHÖR

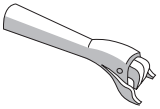
* Im Handel besteht ein großes Angebot an Zubehör. Bevor Sie kaufen, vergewissern Sie sich, dass es mikrowellengeeignet ist.
* Vergewissern Sie sich vor dem Kochen, dass Ihre Utensilien mikrowellensicher sind und Mikrowellen durchlassen.
* Wenn Sie Speisen und Zubehör in den Mikrowellenofen stellen, müssen Sie darauf achten, dass sie nicht mit dem Inneren des Mikrowellenofens in Berührung kommen.
* Dies ist besonders wichtig bei Zubehör aus Metall oder mit Metallteilen.
* Wenn Zubehör mit Metallteilen während des Betriebs mit dem Inneren des Mikrowellenofens in Berührung kommt, kann es zu Funkenschlag kommen und der Mikrowellenofen kann beschädigt werden.
* Metallbehälter für Speisen und Getränke sind beim Garen mit Mikrowellen nicht erlaubt. (Dieses Verbot gilt nicht, wenn der Hersteller die Größe und Form von Metallbehältern als mikrowellengeeignet angibt.)
* Metallbehälter für Speisen und Getränke sind beim Garen mit Mikrowellen nicht erlaubt.
* Für eine bessere Garleistung wird empfohlen, Zubehör in die Mitte des Flachbettgarraums zu legen.

GITTERROST
Der Gitterrost ist zur Verwendung mit den Funktionen „Grill“ und Kombination Mikrowelle + Grill vorgesehen.



DAMPFEINSATZ (nur bei MW 427 verfügbar)
Verwenden Sie zum Dünsten von Speisen die spezielle Funktion „STEAM“ (DAMPF). Stellen Sie Speisen wie Fisch und Gemüse zum Garen auf den mittleren Rost. Verwenden Sie den mittleren Rost nicht zum Garen von Speisen wie Nudeln oder Reis. Der Dampfeinsatz muss stets in den Flachbettgarraum gestellt werden.

CRISP-PLATTE
Legen Sie die Speise direkt auf die Crisp-Platte. Die Crisp-Platte kann vor der Verwendung vorgeheizt werden (max. 3 Minuten). Legen Sie keine Utensilien auf die Crisp-Platte, denn diese wird sehr schnell sehr heiß und kann die Utensilien beschädigen.



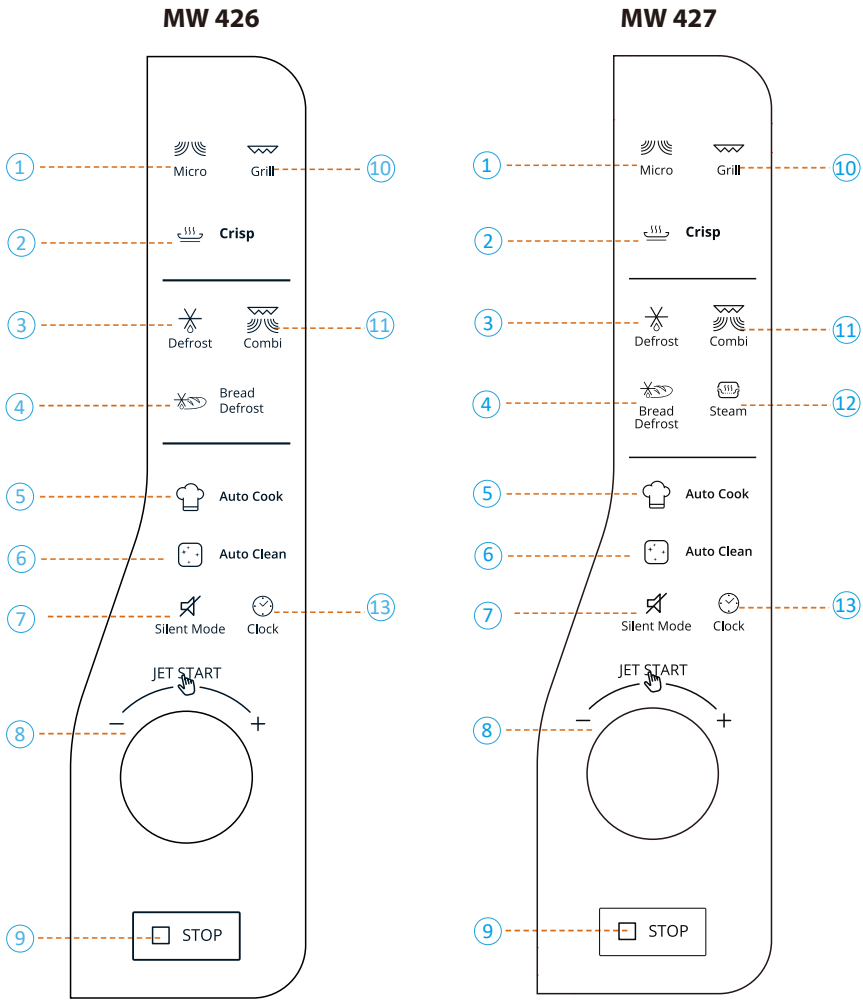
CRISP-GRIFF
Verwenden Sie den Crisp-Griff, um die heiße Crisp-Platte aus dem Mikrowellenofen zu entnehmen.

CRISP-GESTELL
Stellen Sie die Crisp-Platte immer auf das Crisp-Gestell.

WARTUNG UND REINIGUNG

* Befindet sich das Mikrowellengerät nicht stets in einem sauberen Zustand, könnte seine Oberfläche in Mitleidenschaft gezogen werden, wodurch sich die Lebenszeit des Geräts verkürzen und möglicherweise eine Gefahrensituation herbeigeführt werden könnte.
* Verwenden Sie weder Topfreiniger aus Metall noch Scheuermittel, Schwämme aus Stahlwolle, harte Lappen usw. Diese können die Bedienblende sowie die Innen- und Außenflächen des Mikrowellenofens beschädigen. Verwenden Sie ein Tuch mit einem milden Reinigungsmittel oder ein Papiertuch und Glasreinigungsspray. Glasreinigungsspray auf ein Papiertuch auftragen.
* Verwenden Sie ein weiches, mit einem milden Reinigungsmittel befeuchtetes Tuch zum Reinigen der Innenflächen, der Türöffnung und der Außen- und Innenseite der Tür.
* Reinigen Sie den Mikrowellenofen nicht mit Dampfreinigern.
* Der Mikrowellenofen muss regelmäßig gereinigt und Speisereste müssen entfernt werden.
* Die Reinigung ist die einzige normalerweise erforderliche Wartungsarbeit. Für die Reinigung muss der Mikrowellenofen vom Stromnetz getrennt werden.
* Nicht direkt auf den Mikrowellenofen sprühen.
* Dieser Mikrowellenofen ist für die Durchführung von Garprogrammen mit einem geeigneten Behälter direkt im Flachbettgarraum konzipiert.
* Verhindern Sie, dass sich Fett oder Speisepartikel um die Tür herum ablagern.
* Dieses Produkt bietet die Funktion AUTO CLEAN (REINIGUNGSAUTOMATIK), die eine einfache Reinigung des Garraums ermöglicht. Näheres hierzu finden Sie unter „REINIGUNGSAUTOMATIK“ auf Seite 34.
* Das Grillelement muss nicht gereinigt werden, da die intensive Hitze jegliche Spritzer verbrennt. Eine regelmäßige Reinigung der Decke dahinter ist aber sinnvoll. Hierfür empfiehlt sich ein weiches, feuchtes Tuch mit einem milden Reinigungsmittel.
* Wenn der Grill nicht regelmäßig verwendet wird, sollte er einmal im Monat zehn Minuten lang eingeschaltet werden, um etwaige Spritzer abzubrennen und somit das Brandrisiko herabzusetzen.

BEDIENBLENDE



1. Taste „Microwave“ (Mikrowellen)
2. Taste „Crisp“
3. Menütaste „Defrost“ (Auftauen)
4. Menütaste „Bread Defrost“ (Brot auftauen)
5. Menütaste „Auto Cook“ (Automatisches Garen)
6. Taste „Auto Clean“ (Reinigungsautomatik)
7. Taste „Silent Mode“ (Leiser Modus)
8. Einstellknopf/Taste „Jet Start“
9. Taste „Stop“
10. Taste „Grill“ (Kombi)
11. Taste „Combi“ (Mikrowelle + Grill)
12. Taste Steam (Dampf) (nur bei MW 427)
13. Taste „Clock“ (Uhr)

BESCHREIBUNG DES DISPLAYS

1. Symbol für leisen Modus
2. Symbol für Startschutz/Kindersicherung
3. Mikrowellenleistung (Watt)
4. Gewicht (Gramm) (Umrühren)
5. Angabe „Stir“ (Wenden)
6. Angabe „Turn“
7. Programmablauf-Animation
8. Symbol für Grill
9. Crisp
10. Dünsten*
11. Gewichtswahl
12. Zeitwahl
13. Reinigungsautomatik
14. Menüsymbol für automatisches Garen
15. Brot auftauen
16. Auftauen
17. Symbol für Mikrowellen (Hinzugeben)
18. Angabe „Add“
19. „Select food“ (Speiseauswahl)
20. Rezeptauswahl für automatisches Garen

* Dieses Symbol ist bei einigen Modellen nicht verfügbar.
Prüfen Sie die Bedienblende Ihres Mikrowellenofens auf der vorherigen Seite.

STANDBY-MODUS

* Sechs Minuten, nachdem der Mikrowellenofen mit dem Stromnetz verbunden wird, schaltet er, sofern keine Vorgänge durchgeführt werden, automatisch in den Standby-Modus.
* Sobald das Gerät in den Standby-Modus schaltet, wird auf dem Display das Symbol für Startschutz/Kindersicherung angezeigt.
* Im täglichen Gebrauch schaltet der Mikrowellenofen, wenn die Tür geschlossen ist und das Gerät nicht verwendet wird, nach sechs Minuten automatisch in den Standby-Modus.
* Zum Beenden des Standby-Modus öffnen Sie einfach die Tür.

STARTSCHUTZ/KINDERSICHERUNG

* Diese automatische Sicherheitsfunktion wird sechs Minuten nach der letzten Interaktion mit dem Mikrowellenofen aktiviert, wenn das Gerät nicht verwendet wird und die Tür geschlossen ist.
* Wenn der Startschutz / die Kindersicherung aktiv ist, wird das entsprechende Symbol auf dem Display angezeigt und die Bedienblende kann nicht verwendet werden. Öffnen und schließen Sie die Tür, um die Bedienblende zu entriegeln.

GAREN UNTERBRECHEN ODER BEENDEN

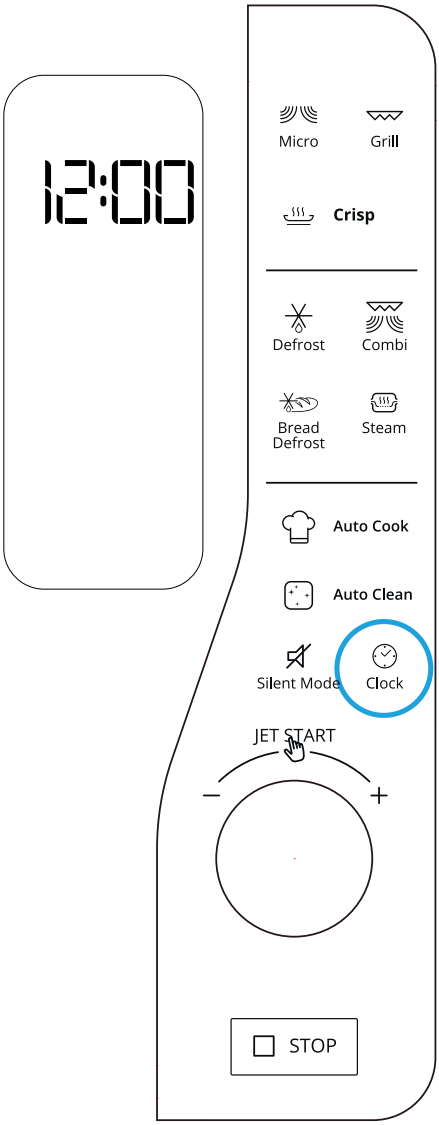
Garvorgang unterbrechen:
Der Garvorgang kann zum Hinzufügen, Wenden oder Umrühren der Speise durch Öffnen der Tür unterbrochen werden. Die Einstellung wird fünf Minuten lang beibehalten.
Garvorgang fortsetzen:
Schließen Sie die Tür und drücken Sie die Taste „Jet Start“. Der Garvorgang wird dort fortgesetzt, wo er unterbrochen wurde.
Wenn der Garvorgang nicht fortgesetzt werden soll, können Sie:
die Speise entnehmen, die Tür schließen und die Stopp-Taste drücken.
Nach Programmende:
Auf dem Display wird „End“ (Ende) angezeigt. Es wird alle zwei Minuten ein Signalton ausgegeben. Dies ist normal und zeigt die Kühlphase an.
Je nach Modell bleiben der Kühllüfter oder die Innenbeleuchtung möglicherweise weiter eingeschaltet. Falls gewünscht, drücken Sie einfach die Stopp-Taste oder öffnen Sie die Tür, um den Signalton auszuschalten und die Kühlzeit zu beenden.
Beachten Sie, dass es sich nicht negativ auf die Gerätefunktion auswirkt, wenn die programmierte Kühlphase verkürzt oder beendet wird.

SPEISEN HINZUGEBEN/UMRÜHREN/WENDEN

Je nach ausgewählter Funktion kann es erforderlich sein, die Speise während des Garvorgangs hinzuzugeben, umzurühren oder zu wenden. In diesen Fällen wird der Garvorgang automatisch unterbrochen und Sie werden aufgefordert, die benötigte Handlung durchzuführen.
Bei Aufforderung gehen Sie wie folgt vor:
* Tür öffnen.
* Speise hinzugeben bzw. umrühren oder wenden (je nach erforderlicher Handlung).
* Tür schließen und die Taste „Jet Start“ drücken, um den Vorgang wieder zu starten.

Hinweis: Wenn die Tür innerhalb von zwei Minuten nach der Aufforderung zum Hinzugeben/Umrühren/Wenden der Speise nicht geöffnet wird, setzt das Gerät den Garvorgang fort (das Ergebnis fällt dann möglicherweise nicht optimal aus).

UHR



So stellen Sie die Uhr am Gerät:

1. Taste „Clock“ (Uhr) drücken.
2. Einstellknopf drehen, um die Stunde einzustellen.
3. Taste „Clock“ (Uhr) erneut drücken. Nun blinken die Minuten.
4. Einstellknopf drehen, um die Minuten einzustellen
5. Taste „Clock“ (Uhr) /„Jet Start“ drücken. Die Uhr ist gestellt.

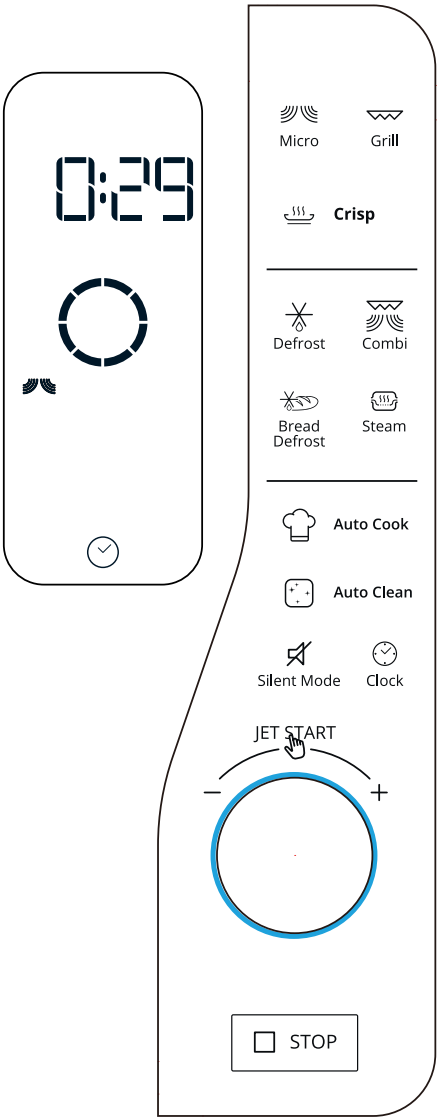
HINWEIS:

Beim ersten Anschluss an die Stromzufuhr (oder nach einem Stromausfall) schaltet sich das Gerät automatisch in den Modus zum Stellen der Uhr. Befolgen Sie bitte das obige Verfahren ab Schritt 2.

Tipps und Empfehlungen:

- Wenn die Uhr nach dem Anschluss an die Stromzufuhr nicht gestellt wurde, ist auf dem Display „:“ zu sehen.
- Falls Sie beim Stellen der Uhr die Stopp-Taste drücken oder die Einstellung nicht beenden, verlässt das Gerät nach einer Weile den Konfigurationsmodus. Die Einstellung ist dann ungültig und auf dem Display ist „:“ zu sehen.

JET START



Diese Funktion ermöglicht es, einfach durch Drücken der Taste „Jet Start“, die Mikrowellenfunktion für 30 Sekunden mit maximaler Leistung (800 Watt) zu starten. Sie empfiehlt sich zum schnellen Aufwärmen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt, wie etwa klaren Suppen, Kaffee oder Tee.

1 Taste „Jet Start“ drücken.

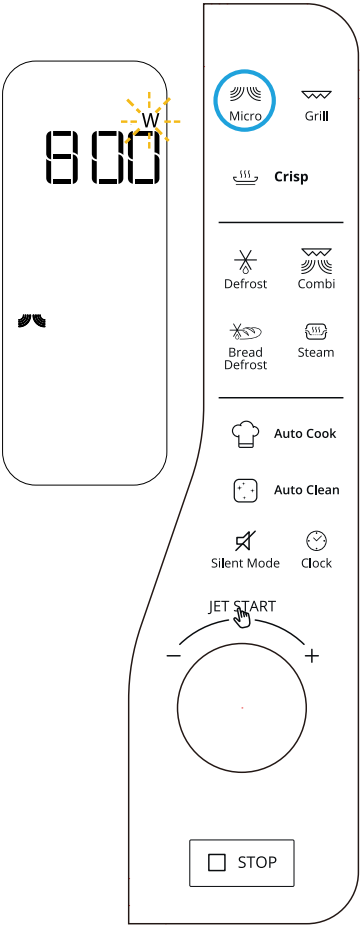
HINWEIS:

Durch Drücken der Taste „Jet Start“ wird die Mikrowellenfunktion für 30 Sekunden mit maximaler Leistung (800 W) gestartet.

Tipps und Empfehlungen:

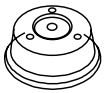
- Leistungsstufe und Dauer können selbst nach bereits gestartetem Garvorgang geändert werden. Zum Ändern der Leistungsstufe drücken Sie einfach wiederholt die Taste „Microwave“ (Mikrowellen). Zum Ändern der Dauer drücken Sie die Plus-/Minus-Tasten, oder drücken Sie die Taste „Jet Start“, um die Dauer um 30 Sekunden zu verlängern.

MIKROWELLE



Die Mikrowellenfunktion dient zum schnellen Garen oder Aufwärmen von Speisen und Getränken.

Empfohlenes Zubehör:



Tellerdeckel (separat erhältlich)

1. Taste „Microwave“ (Mikrowellen) drücken. Auf dem Display wird die maximale Leistungsstufe (800 W) angezeigt und das Watt-Symbol beginnt zu blinken.
2. Einstellknopf drehen, um die Leistungsstufe anzupassen, dann Taste „Jet Start“ drücken.
3. Auf dem Display wird die Standardgardauer (30 Sekunden) angezeigt. Einstellknopf drehen, um die Gardauer einzustellen.
4. Taste „Jet Start“ drücken, um das Garprogramm zu starten.

- Die Abbildung oben bezieht sich nur auf das Modell MW 427. Die Position der Taste „Microwave“ (Mikrowellen) bei Ihrem Modell finden Sie auf Seite 9, „Beschreibung der Bedienblende“.

Tipps und Empfehlungen:

- Zur Nutzung der Mikrowellenfunktion mit maximaler Leistung ist das Gerät mit der Funktion „Jet Start“ ausgestattet. Sie können die Mikrowellenfunktion mit maximaler Leistung einfach durch Drücken der Taste „Jet Start“ starten. Durch jede weitere Berührung der Taste „Jet Start“ wird die Dauer der Funktion um 30 Sekunden verlängert. Näheres entnehmen Sie bitte den Hinweisen zur Funktion „Jet Start“ auf Seite 13.
- Leistungsstufe und Dauer können selbst nach bereits gestartetem Garvorgang geändert werden. Zum Ändern der Leistungsstufe drücken Sie einfach wiederholt die Taste „Microwave“ (Mikrowellen). Zum Ändern der Dauer drehen Sie den Einstellknopf, oder drücken Sie die Taste „Jet Start“, um die Dauer um 30 Sekunden zu verlängern.

MIKROWELLEN – WAHL DER LEISTUNGSSTUFE (WATT)

LEISTUNG	EMPFOHLEN FÜR:
90 W	Erweichen von Speiseeis, Butter, Käse und Warmhalten.
160 W	Auftauen.
350 W	Köcheln von Schmorgerichten, Zerlassen von Butter.
500 W	Schonenderes Garen z. B. von Saucen mit hohem Proteingehalt, Käse- und Eierspeisen und zum Endgaren von Aufläufen.
650 W	Garen von Fisch, Fleisch, Gemüse und Fertiggerichten.
800 W	Aufwärmen von Getränken, Wasser, klarer Suppe, Kaffee, Tee oder anderen Speisen mit hohem Wassergehalt. Wenn die Speise Ei oder Sahne enthält, wählen Sie eine niedrigere Leistungsstufe.

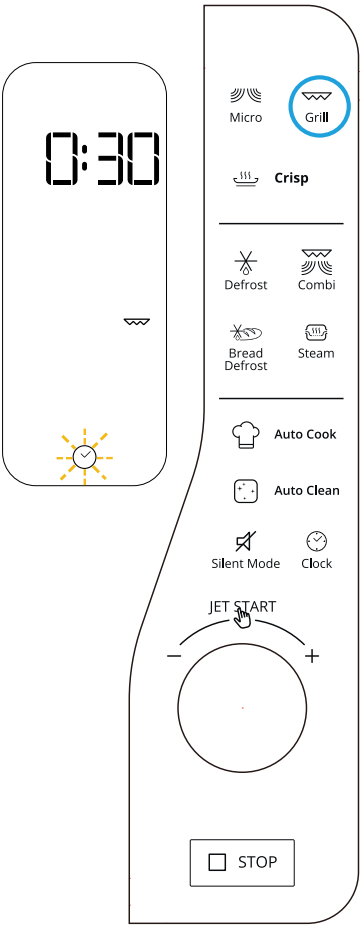
MIKROWELLE – LEITFADEN ZUM GAREN

ART DER SPEISE	MENGE	LEIS-TUNGS-STUFE	ZEIT	RUHEZEIT	ANWEISUNG
Hähnchenfilets	400 g	650 W	7,5–8 Min.	3 Min.	Hähnchenfilets in dünnen Schichten auf dem mikrowellengeeigneten Kochgeschirr anordnen.
Speck	4 Scheiben	800 W	3–8,5 Min.	-	Die Speckstreifen mit Abstand auf einem Schinkenteller oder einem mikrowellengeeigneten Kochgeschirr anordnen.
Gemüse (frisch)	400 g	650 W	6–7 Min.	1 Min.	Vor dem Garen 2 EL frisches Wasser hinzugeben. Nach der Hälfte der Gardauer umrühren.
Gemüse (tiefgekühlt)	400 g	650 W	10–12 Min.	1 Min.	Vor dem Garen 2 EL frisches Wasser hinzugeben. Nach der Hälfte der Gardauer umrühren.
Pellkartoffeln	4	800 W	20–22 Min.	5 Min.	1 kg mittelgroße Kartoffeln mit Schale (alle ähnlich groß), mit der Gabel einstechen.
Hackbraten	900 g	650 W	16–17 Min.	5 Min.	Gewünschtes Rezept vorbereiten und Mischung in mikrowellensicheres Kochgeschirr geben.
Fisch (ganz)	600 g	650 W	6–7 Min.	3 Min.	Fischhaut mit einer Gabel einstechen, damit beim Garen der Dampf entweichen kann.
Fischfilets	400g	650 W	7–8 Min.	3 Min.	Fischfilets in dünnen Schichten auf dem mikrowellengeeigneten Kochgeschirr anordnen.

MIKROWELLE – LEITFADEN ZUM AUFWÄRMEN

ART DER SPEISE	MENGE	LEIS-TUNGS-STUFE	ZEIT	RUHEZEIT	ANWEISUNG
Reisgericht	350 g	800 W	4,5–5 Min.	1 Min.	TK-Gericht aus der Verpackung nehmen. Nach der Hälfte der Zeit umrühren.
Getränke	2 Tassen	800 W	3–4 Min.	-	Einen Metalllöffel in die Tasse stellen, um Überhitzen zu vermeiden.
Suppe	2 Tassen	800 W	4,5–5,5 Min.	3 Min.	Speise so mit Folie abdecken, dass Belüftungslöcher bleiben, durch die beim Aufwärmen Dampf entweichen kann. Nach dem Garen umrühren.
Sauce	2 Tassen	500 W	7,5–9 Min.	3 Min.	Speise zum Garen so mit Folie abdecken, dass Belüftungslöcher bleiben. Speise mit Raumtemperatur aufwärmen. Nach dem Garen umrühren.

GRILL



Bei dieser Funktion werden mit einem leistungsstarken Grill Speisen gebräunt und ein Grill- oder Gratin-Effekt erzielt.
Die Grillfunktion ermöglicht das Bräunen von Speisen wie Käsetoast, heißen Sandwiches, Kartoffelkroketten, Würstchen und Gemüse.

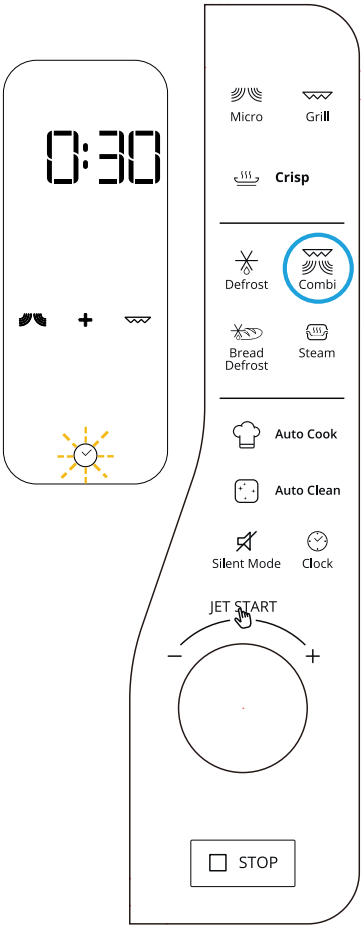
Spezielles Zubehör: Rost

1. Taste „Grill“ drücken.
2. Einstellknopf drehen, um die Gardauer einzustellen.
3. Taste „Jet Start“ drücken, um das Garen zu starten.

Tipps und Empfehlungen:

- Legen Sie Speisen wie Käse, Toastbrot, Steaks und Würstchen auf den Rost.
- Achten Sie bei Verwendung dieser Funktion auf hitzefeste Utensilien.
- Verwenden Sie beim Grillen keine Plastikutensilien. Sie würden schmelzen. Utensilien aus Holz oder Papier sind ebenfalls ungeeignet.
- Achten Sie darauf, die Decke neben dem Grillelement nicht zu berühren.
- Die Dauer kann selbst nach bereits gestartetem Garvorgang geändert werden.
- Zum Ändern der Dauer drehen Sie den Einstellknopf, oder drücken Sie die Taste „Jet Start“, um die Dauer um 30 Sekunden zu verlängern.

KOMBI MIKROWELLE + GRILL



Diese Funktion ist eine Kombination aus Mikrowelle und Grill und beschleunigt die Zubereitung von Gratins.

Spezielles Zubehör: Rost

1. Taste „Combi“ (Kombi) drücken.
2. Einstellknopf drehen, um die Gardauer einzustellen.
3. Taste „Jet Start“ drücken, um das Garen zu starten.

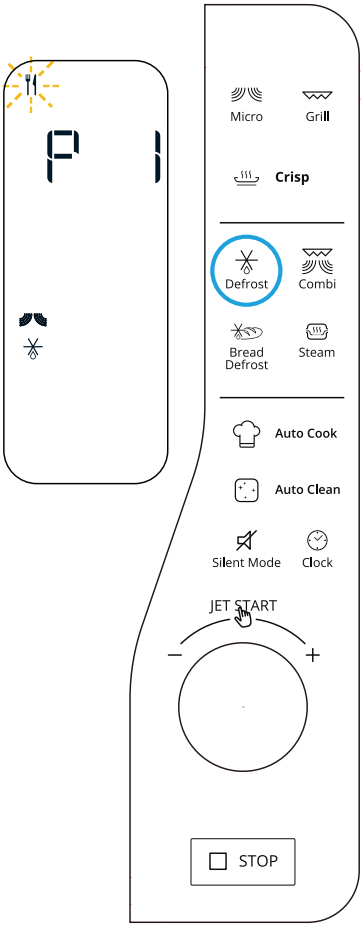
HINWEIS:

Zum Ändern der Gardauer, nachdem das Garprogramm bereits gestartet wurde: Einstellknopf drehen oder wiederholt die Taste „Jet Start“ drücken.

Tipps und Empfehlungen:

- Achten Sie bei Verwendung dieser Funktion auf mikrowellensichere und hitzefeste Utensilien.
- Verwenden Sie beim Grillen keine Plastikutensilien. Sie würden schmelzen. Utensilien aus Holz oder Papier sind ebenfalls ungeeignet.
- Achten Sie darauf, die Decke neben dem Grillelement nicht zu berühren.
- Die Dauer kann selbst nach bereits gestartetem Garvorgang geändert werden.
- Zum Ändern der Dauer drehen Sie den Einstellknopf, oder drücken Sie die Taste „Jet Start“, um die Dauer um 30 Sekunden zu verlängern.

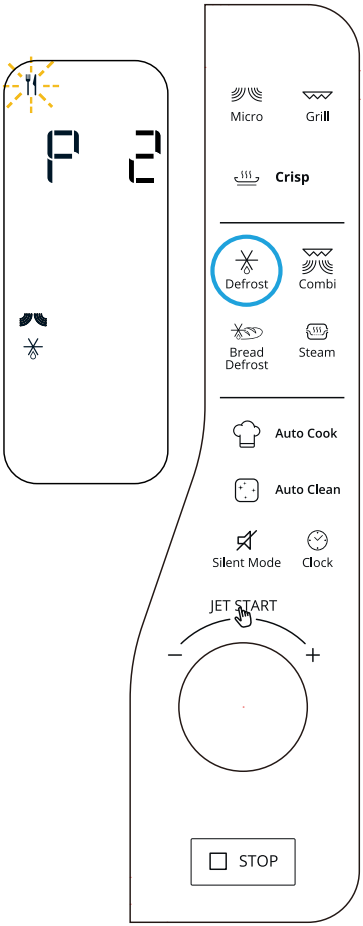
MANUELLES AUFTAUEN



Diese Funktion dient zum Auftauen von Speisen.

1. Taste „Defrost“ (Auftauen) drücken.
2. Einstellknopf drehen, um P1 auszuwählen, zur Bestätigung Taste „Jet Start“ drücken.
3. Einstellknopf drehen, um die Gardauer einzustellen
4. Taste „Jet Start“ drücken, um das Garen zu starten.

MENÜ AUFTAUEN



Diese Funktion dient zum schnellen Auftauen von Speisen.

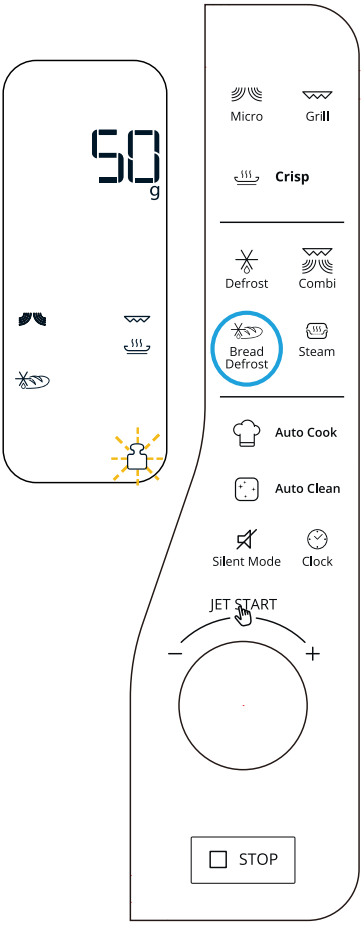
1. Taste „Defrost“ (Auftauen) drücken.
2. Einstellknopf drehen, um die Speisekategorie einzustellen (P2-P5), dann Taste „Jet Start“ drücken.
3. AAuf dem Display wird das Standardgewicht angezeigt. Einstellknopf drehen, um das Gewicht anzupassen.
4. Taste „Jet Start“ drücken, um das Garen zu starten.

ART DER SPEISE	GEWICHT	EMPFOHLEN FÜR
P 2 Fleisch	100–1500 g /50 g	Hackfleisch, Koteletts, Steaks oder Braten. Für bessere Ergebnisse die Speise nach dem Garen mindestens fünf Minuten lang ruhen lassen.
P 3 Geflügel	100–1500 g /50 g	Ganzes Hähnchen, Stücke oder Filets. Für bessere Ergebnisse die Speise nach dem Garen fünf bis zehn Minuten lang ruhen lassen.
P 4 Fisch	100–1500 g /50 g	Ganzer Fisch, Steaks oder Filets. Nach dem Garen mindestens fünf Minuten warten.
P 5 Brot	50–500g /50 g	TK-Brötchen, -Baguettes und -Croissants. Für bessere Ergebnisse die Speise fünf Minuten lang ruhen lassen.

Tipps und Empfehlungen:

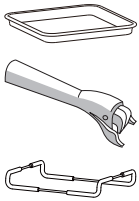
- Für beste Ergebnisse empfehlen wir, die Speise direkt auf dem Garraumboden auftauen zu lassen. Bei Bedarf kann ein leichtes, mikrowellengeeignetes Plastikgefäß verwendet werden.
- Ist die Speise wärmer als TK-Temperatur (-18 °C), wählen Sie ein geringeres Gewicht als das der Speise.
- Ist die Speise kälter als TK-Temperatur (-18 °C), wählen Sie ein höheres Gewicht als das der Speise.
- Stücke voneinander trennen, wenn sie aufzutauen beginnen. Einzelscheiben tauen besser auf.
- Eine Ruhezeit nach dem Auftauen verbessert immer das Ergebnis, da sich die Temperatur dann gleichmäßig in der Speise verteilt.

MENÜ BROT AUFTAUEN



Diese Funktion dient zum Auftauen von tiefgekühltem Brot. Durch Kombination der Auftau- und Crisp-Technologien (siehe Seite 23) schmeckt Ihr Brot wie frisch gebacken und fühlt sich auch so an. Verwenden Sie diese Funktion zum schnellen Auftauen und Erhitzen von TK-Brötchen, -Baguettes und -Croissants.

Spezielles Zubehör:



Crisp-Platte

Crisp-Griff

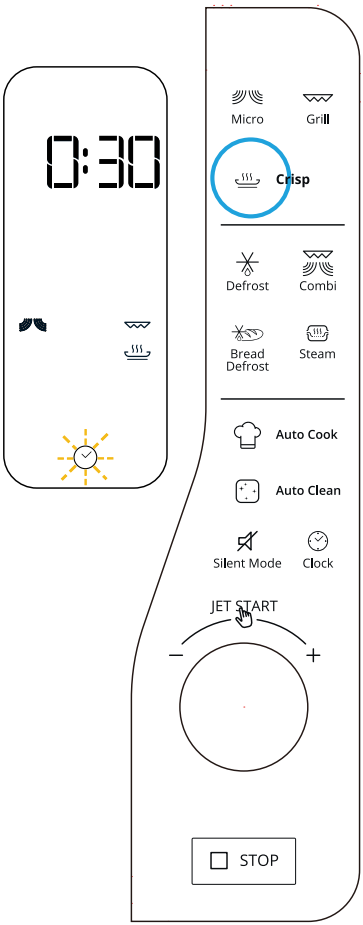
Crisp-Gestell

1. Taste „Bread Defrost“ (Brot auftauen) drücken.
2. Einstellknopf drehen, um das Gewicht einzustellen.
3. Taste „Jet Start“ drücken, um das Garen zu starten.

HINWEIS:

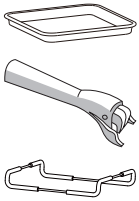
- Auf dem Display wird „PRE-HEAT“ (Gericht zugeben) angezeigt und es werden Mikrowellen und der Grill verwendet, um die Crisp-Platte vorzuheizen. Nach Erreichen der Temperatur werden Sie benachrichtigt („Add Food“), dass Sie das Brot einlegen können. Dann startet die Funktion.
- Das Vorheizen kann beginnen, wenn die Crisp-Platte und das Crisp-Gestell im Garraum stehen.

MANUELLE CRISP-FUNKTION



Diese exklusive Funktion sorgt für perfekt gold-braune Resultate auf der Ober- und Unterseite der Speise. Durch den Einsatz von Mikrowellen und Grill erreicht die Crisp-Platte schnell die richtige Temperatur, um die Speise zu bräunen und knusprig zu backen.

Spezielles Zubehör:



Crisp-Platte

Crisp-Griff

Crisp-Gestell

HINWEIS:

Verwenden Sie diese Funktion zum Aufwärmen und Backen von Pizza, Quiches und anderen Teigspeisen. Sie eignet sich auch zum Braten von Eiern mit Speck, Würstchen, Kartoffeln, Pommes frites, Hamburgern und anderem Fleisch usw., ohne (oder nahezu ohne) Zugabe von Öl.

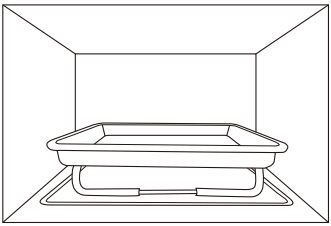
1. Taste „Crisp“ drücken.
2. Einstellknopf drehen, um die Gardauer einzustellen.
3. Taste „Jet Start“ drücken, um das Garen zu starten.

Immer verwenden:

Crisp-Gestell

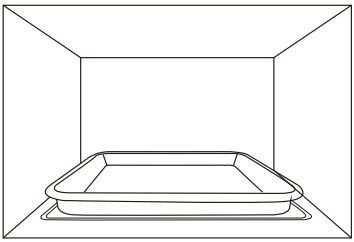
Crisp-Platte

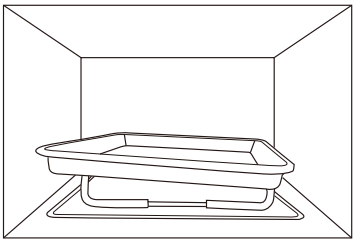
Stellen Sie stets das Crisp-Gestell unter die Crisp-Platte.



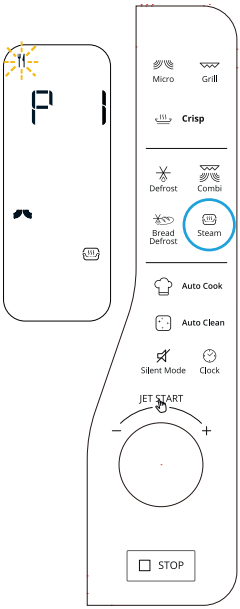
OK

AUF KEINEN FALL





REIS UND NUDELN (NUR BEI MW 427)



Für Reis und Nudeln muss bei dieser Funktion immer das mitgelieferte Dampfzubehör verwendet werden.

Reis (P1) oder Nudeln (P2) garen:

Spezielles Zubehör:

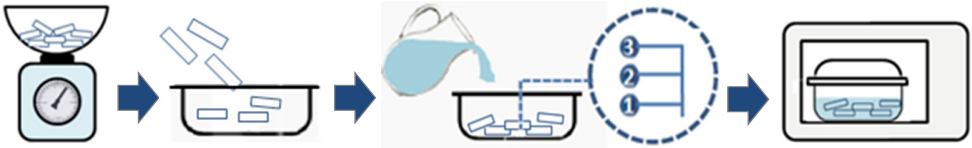
Deckel
Auffangbehälter

Dampfeinsatz ohne Sieb

1. Taste „Steam“ (Dampf) drücken.
2. Einstellknopf drehen, um die Speisekategorie P1-P2 zu wählen.
3. Taste „Jet Start“ zum Bestätigen drücken. Einstellknopf drehen, um die Portionsstufe / das Gewicht zu wählen.
4. Taste „Jet Start“ drücken, um die Einstellung zu bestätigen. Einstellknopf drehen, um die Gardauer zu wählen.
5. Taste „Jet Start“ drücken, um die Funktion zu starten.

Speise	Portionen	Menge	Stufe
Reis	1	100 g	L1
	2	200 g	L2
	3	300 g	L3
	1	400 g	L4
Nudeln	2	70 g	L1
	3	140 g	L2
	4	210 g	L3

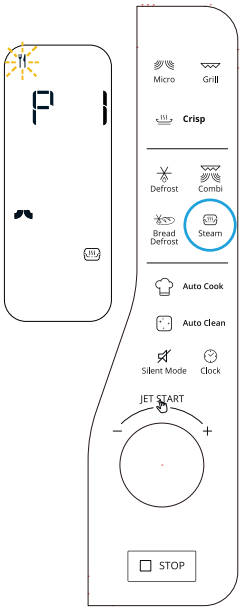
Gehen Sie wie folgt vor (Beispiel für Nudeln):			
A) Nudeln abwiegen	B) Nudeln in die Schüssel geben, Salz hinzufügen	C) Bis zum angegebenen Füllstand Wasser einfüllen	D) Deckel aufsetzen und in den Ofen stellen



Stets die in obiger Tabelle angegebene Menge pro Portion verwenden.

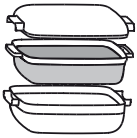
Wasser mit Raumtemperatur verwenden.

DAMPFGAREN (NUR BEI MW 427)

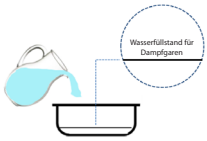


Mit dieser Funktion können Sie gesunde Gerichte dampfgaren, die ihren natürlichen Geschmack behalten. Verwenden Sie diese Funktion zum Dampfgaren von Speisen wie Gemüse und Fisch.

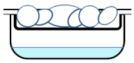
Spezielles Zubehör:



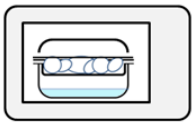
Deckel
Mittlerer Rost
Unterteil



A: Wasser bis zu dem an der Schüssel markierten Wasserfüllstand für Dampfgaren einfüllen.



B: Rost einsetzen und Speise einlegen.



C: Deckel aufsetzen und in den Ofen stellen.

D: Funktion in der Bedienblende einstellen:

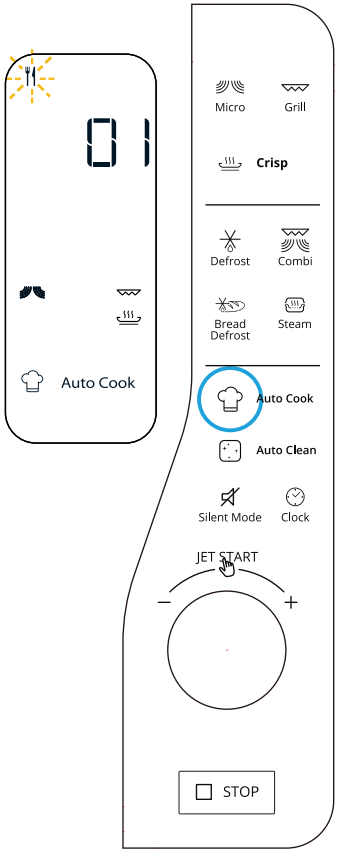
1. Taste „Steam“ (Dampf) drücken.
2. Einstellknopf drehen, um die Speisekategorie P3-P7 zu wählen.
3. Taste „Jet Start“ zum Bestätigen drücken. Einstellknopf drehen, um die Portionsstufe / das Gewicht zu wählen.
4. Taste „Jet Start“ drücken, um die Funktion zu starten.

Tipps und Empfehlungen:

Bei dieser Funktion muss immer das mitgelieferte Dampfzubehör verwendet werden.

ART DER SPEISE		GEWICHT	TIPP
P 1	Reis	1–4 Portionen / 1 Portion	Vor dem Garen die auf der Packung angegebene Kochzeit einstellen.
P 2	Nudeln	1–3 Portionen / 1 Portion	Vor dem Garen die auf der Packung angegebene Kochzeit einstellen.
P 3	Weiches Gemüse	150–500 g / 50 g	Gleich große Stücke wählen. Gemüse in gleich große Stücke schneiden. 100 ml Wasser in den Boden des Dampfeinsatzes füllen
P 4	TK-Gemüse	150–500 g / 50 g	100 ml Wasser in den Boden des Dampfeinsatzes füllen.
P 5	Fischfilets	150–500 g / 50 g	Filets gleichmäßig im Dampfsieb verteilen. Dünne Teile zwischeneinander legen. 100 ml Wasser in den Boden des Dampfeinsatzes füllen. Nach dem Garen 1–2 Minuten ruhen lassen.
P 6	Hähnchenfilets	150–500 g / 50 g	100 ml Wasser in den Boden des Dampfeinsatzes füllen.
P 7	Obst	150–500 g / 50 g	100 ml Wasser in den Boden des Dampfeinsatzes füllen.

MENÜ AUTOMATISCHES GAREN



Eine Auswahl automatischer Rezepte mit voreingestellten Parameterwerten für optimale Garergebnisse.

1. Taste „Auto Cook“ (Automatisches Garen) drücken.
2. Einstellknopf drehen, um das gewünschte Rezept zu wählen (siehe nachfolgende Tabelle).
3. Taste „Jet Start“ drücken, um das Rezept zu bestätigen, und Einstellknopf drehen, um das Gewicht zu wählen, wenn in der Tabelle ein Gewichtsbereich angegeben ist.
4. Taste „OK/Jet Start“ drücken. Die Funktion startet.

! HINWEIS:

- Je nach ausgewähltem Rezept erscheint auf dem Display nach einer gewissen Zeit möglicherweise die Aufforderung, Speisen hinzuzugeben bzw. die Speise umzurühren oder zu wenden. Siehe hierzu „Speisen hinzugeben/umrühren/wenden“ auf Seite 11.
- Das Vorheizen kann beginnen, wenn die Crisp-Platte und das Crisp-Gestell im Garraum stehen.
- Auf dem Display wird „PRE-HEAT“ angezeigt (2 Minuten und 30 Sekunden lang) und die Crisp-Platte wird vom Ofen vorgeheizt. Nach Erreichen der Temperatur werden Sie mit der Meldung „Add Food“ benachrichtigt, dass Sie die Speise einlegen können. Die Vorheizfunktion kommt nur in bestimmten Rezepten zur Verwendung.

REZEPT		ZUTATEN	VORGEHEN	GARDAUER
MW 426	MW 427			
1 Chicken Nuggets	1 Chicken Nuggets	Tiefkühlkost 200–650 g /50 g	• Crisp-Platte leicht einfetten. Speise einlegen, wenn die Crisp-Platte vorgeheizt ist. • Speise wenden, wenn das Gerät dazu auffordert.	9 Min.–21 Min.
2 Pommes frites	2 Pommes frites	Tiefkühlkost 150–550 g /50 g	• Nicht für TK-Pommes frites mit Schale. Crisp-Platte leicht einfetten. • Speise einlegen, wenn die Crisp-Platte vorgeheizt ist. • Speise wenden, wenn das Gerät dazu auffordert.	10 Min.–32 Min.

REZEPT		ZUTATEN	VORGEHEN	GARDAUER
MW 426	MW 427			
③ Dünne TK-Pizza	③ Dünne TK-Pizza	Tiefkühlkost 1 Ladung (330 g)	• Verpackung entfernen, Speise auf die Crisp-Platte legen.	13 Min.– 14 Min.
④ Quiche	④ Quiche	Raumtemp. 1 Ladung (1025 g)	• Fertigteig (400 g) vorbereiten, Crisp-Platte mit Teig auslegen. Einstechen. In den Mikrowellenofen stellen und vorbacken. • Füllung zubereiten: 4 Eier, 150 ml Crème-fraiche, 100 g gewürfelter Schinkenspeck, 130 g (3½ dl) geriebener Käse (Gruyère oder ähnlich), schwarzer Pfeffer und gemahlene Muskatnuss, vermischen. Bei Aufforderung durch das Gerät die Füllung hinzugeben. In den Mikrowellenofen zurückstellen und Garen fortsetzen.	20 Min.– 21 Min.
⑤ Panierter Fisch/Fischstäbchen	⑤ Panierter Fisch/ Fischstäbchen	Tiefkühlkost 250–650 g /50 g	• Crisp-Platte leicht einfetten. Speise einlegen, wenn die Crisp-Platte vorgeheizt ist. Speise wenden, wenn das Gerät dazu auffordert.	11 Min.– 22 Min.
⑥ Hähnchenflügel	⑥ Hähnchenflügel	Frisch 200–750 g /50 g	• Hähnchenflügel würzen. Crisp-Platte einfetten. • Hähnchenflügel hinzufügen, wenn die Platte vorgeheizt ist. Wenden, wenn das Gerät dazu auffordert.	11 Min.– 22 Min.
⑦ Streuselkuchen	⑦ Streuselkuchen	Frisch 1 Ladung (400 g)	• Kuchen nach Wahl vorbereiten und Teig auf die Crisp-Platte geben.	16 Min.
⑧ Nüsse	⑧ Nüsse	Raumtemp. 100–350 g /50 g	• Speise umrühren, wenn das Gerät dazu auffordert.	5 Min.– 6 Min.

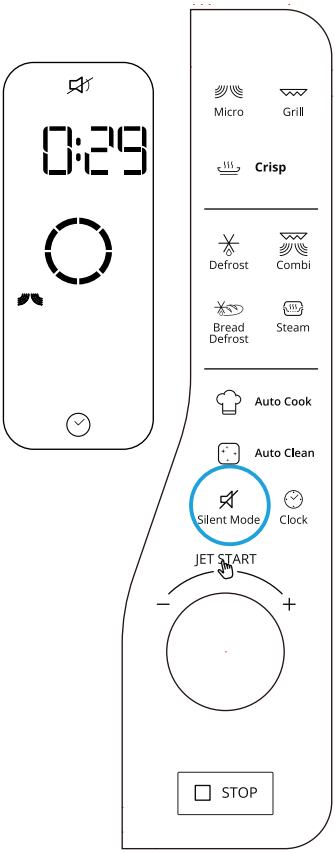
REZEPT		ZUTATEN	VORGEHEN	GARDAUER
MW 426	MW 427			
⑨ Hähnchenfilet mit Schinkenspeck	⑨ Hähnchenfilet mit Schinkenspeck	Frisch 250–750 g/ 50 g	• Frisches Hähnchenfilet in Streifen schneiden. Filet mit der Scheibe Schinkenspeck umwickeln. Fleisch hinzufügen, wenn die Platte vorgeheizt ist. Wenden, wenn das Gerät dazu auffordert.	7 Min.– 13 Min.
⑩ Garnelen	⑩ Garnelen	Frisch 150–500 g /50 g	• Riesengarnelen verwenden. Crisp-Platte leicht einfetten. Speise einlegen, wenn die Crisp-Platte vorgeheizt ist. Speise wenden, wenn das Gerät dazu auffordert.	7 Min.– 13 Min.
⑪ Hackfleisch bolognese (4 Portionen)	⑪ Hackfleisch bolognese (4 Portionen)	300 g Rinderhackfleisch, 340 g Tomatensauce, 4 EL Olivenöl, ½ TL getrockneter Basilikum, 1 Brühwürfel, eine Priese Salz	• In einer Auflaufform Brühwürfel in Olivenöl auflösen, sodass eine Paste entsteht. • Übrige Zutaten hineingeben und gut vermischen. • Deckel aufsetzen. • Taste „Auto Cook“ (Automatisches Garen) einmal drücken und Programm wählen, dann Taste „Jet Start“ drücken. • Wenn das Gerät dazu auffordert, Auflaufform aus dem Gerät nehmen, gut umrühren, dann wieder in den Mikrowellenofen stellen. • Taste „Jet Start“ drücken, um das Garprogramm fortzusetzen.	14 Min.
⑫ Fleischkuchen (4 Portionen)	⑫ Fleischkuchen (4 Portionen)	800 g Rinderhackfleisch, 2 Scheiben Brot, 4 EL Tomatensauce, 1 geschlagenes Ei, 50 g geriebene Mozzarella , 1 kleine Zwiebel, 8 klein gehackte grüne Oliven , 4 EL Worcestershire-Sauce, 2 EL gehackte Petersilie, Knoblauch, Oregano, Salz und Pfeffer.	• Brot, Zwiebel, Knoblauch und Petersilie zerkleinern. Mit Ei und Gewürzen vermischen. • Mischung in eine gefettete Form geben, dabei die Ränder und Seiten gut füllen. • Tomatensauce und Käse gleichmäßig über die Speise geben und mit Folie abdecken. • Taste „Auto Cook“ (Automatisches Garen) wiederholt drücken, um das gewünschte Programm zu wählen, dann Taste „Jet Start“ drücken.	17 Min.

REZEPT		ZUTATEN	VORGEHEN	GARDAUER
MW 426	MW 427			
13 Lachs mit Gemüse (4 Portionen)	13 Lachs mit Gemüse (4 Portionen)	800 g in Scheiben von 3 cm Dicke geschnittener Lachs, 150 g halbierte Cherrytomaten 100 g Brokkoli, 100 g Blumenkohl, 20 g Lauch, 2 EL Olivenöl extra vergine, Saft einer Zitrone, Salz und Pfeffer	• Lachs und Gemüse in einer mikrowellengeeigneten Schüssel mit Salz und Pfeffer, Olivenöl und Zitrone würzen. • Schüssel so abdecken, dass Öffnungen bleiben, durch die der Dampf entweichen kann. • Taste „Auto Cook“ (Automatisches Garen) wiederholt drücken, um das gewünschte Programm zu wählen, dann Taste „Jet Start“ drücken. • Nach dem Garen den Deckel vorsichtig abnehmen, damit der Dampf aus der Schüssel entweicht.	15 Min.
14 Gemüsecremesuppe (2 Portionen)	14 Gemüsecremesuppe (2 Portionen)	200 g in Würfel geschnittene Kartoffeln, 100 g Brokkoli 1 in Würfel geschnittene, reife Tomate 200 ml Wasser, Salz, Pfeffer und geriebener Parmesan	• Alle Zutaten außer dem Käse in einer mikrowellengeeigneten Schüssel vermischen. • Schüssel so abdecken, dass Öffnungen bleiben, durch die der Dampf entweichen kann. • Taste „Auto Cook“ (Automatisches Garen) wiederholt drücken, um das gewünschte Programm zu wählen, dann Taste „Jet Start“ drücken. • Nach dem Garen alle Zutaten im Mixer zerkleinern und heiß, mit Parmesan bestreut servieren.	15 Min.
15 Gemüse (2 Portionen)	15 Gemüse (2 Portionen)	350 g in kleine Würfel geschnittenes Gemüse nach Wahl, 100 ml Wasser mit Raumtemperatur, 1 EL Olivenöl, 1 TL Salz	• Alle Zutaten in einer mikrowellengeeigneten Schüssel gut vermischen. • Taste „Auto Cook“ (Automatisches Garen) wiederholt drücken, um das gewünschte Programm zu wählen, dann Taste „Jet Start“ drücken. • Nach dem Garen die Schüssel mithilfe von hitzebeständigen Handschuhen herausnehmen. Vorsicht! Dampf. • Knoblauch (bei Belieben) vor dem Servieren entfernen.	9 Min.

REZEPT		ZUTATEN	VORGEHEN	GARDAUER
MW 426	MW 427			
⑯ Backkartoffeln (4 Portionen)	⑯ Backkartoffeln (4 Portionen)	1 kg mittelgroße Kartoffeln, 4 EL Butter, 100 g geriebener Käse nach Wahl, Salz, Pfeffer und Käse zum Bestreuen	• Kartoffeln waschen und abtrocknen, mit der Gabel einstechen. • Kartoffeln in mikrowellengeeignetes Geschirr geben. • Taste „Auto Cook“ (Automatisches Garen) wiederholt drücken, um das gewünschte Programm zu wählen, dann Taste „Jet Start“ drücken. • Wenn das Gerät dazu auffordert, Kartoffeln drehen. Dabei vorsichtig vorgehen, da die Kartoffeln heiß sind. • Nach dem Garen Kartoffeln abkühlen lassen, halbieren und Schale entfernen. Schale für später zur Seite legen. • Kartoffeln zu einem Püree verarbeiten und mit den verbleibenden Zutaten vermischen. • Kartoffelschalen mit der Mischung füllen, mit Käse bestreuen und für fünf Minuten in den Mikrowellenofen stellen, um den Käse zu schmelzen.	12 Min.
⑰ Reis (2 Portionen)	/	1 Tasse weißer parboiled Reis (180 g)	• Alle Zutaten in einer hochwandigen (ca. 10 cm) mikrowellengeeigneten Schüssel vermischen. • Schüssel ohne Deckel in den Mikrowellenofen stellen. • Taste „Auto Cook“ (Automatisches Garen) wiederholt drücken, um das gewünschte Programm zu wählen, dann Taste „Jet Start“ drücken. • Nach dem Garen das Gefäß mithilfe von hitzebeständigen Handschuhen aus dem Mikrowellenofen entnehmen. • Wenn sich noch Wasser in der Schüssel befindet, kräftig mischen, dann vor dem Servieren zwei Minuten lang abgedeckt ruhen lassen.	18 Min.
⑱ Popcorn (2 Portionen)	⑰ Popcorn (2 Portionen)	Diese Funktion ist für die Zubereitung von Beuteln zu 100 g Popcorn geeignet.	• Die Popcorn-Packung in die Mitte des Garraums legen. • Taste „Auto Cook“ (Automatisches Garen) wiederholt drücken, um das gewünschte Programm zu wählen, dann Taste „Jet Start“ drücken.	3 Min.

REZEPT		ZUTATEN	VORGEHEN	GARDAUER
MW 426	MW 427			
19 Bruschetta (2 Portionen)	18 Bruschetta (2 Portionen)	2 Scheiben italienisches Brot, etwa 1,5 cm dick, 30 ml Olivenöl extra vergine, 10 Cherrytomaten, geschält und gewürfelt, 3 EL frisches Basilikum, gehackt Salz, Pfeffer und Knoblauch In Würfel geschnittene Mozzarella	• Brotscheiben auf den Rost legen. • Taste „Auto Cook“ (Automatisches Garen) wiederholt drücken, um das gewünschte Programm zu wählen, dann Taste „Jet Start“ drücken. • Wenn das Gerät dazu auffordert, den Rost entnehmen und das Brot vorsichtig umdrehen, dann wieder in den Mikrowellenofen stellen und Taste „Jet Start“ drücken. • Speise wenden, wenn das Gerät dazu auffordert. • In der Zwischenzeit die Tomaten mit Salz, schwarzem Pfeffer und Olivenöl würzen. • Nach dem Garen Brot aus dem Gerät entnehmen, mit den Knoblauchzehen einreiben, mit Tomaten und Basilikum garnieren und sofort mit Mozzarellawürfeln servieren.	
20 Croque Monsieur	19 Croque Monsieur	80–160g / 80g	• Sandwiches mit Butter bestreichen. • Mit Schinken und Käse gefüllte Sandwiches zubereiten, auf den Rost legen und Programm starten. • Speise wenden, wenn das Gerät dazu auffordert. Wenn das Gerät dazu auffordert, oben mit Käse belegen. Abschließend bräunen.	12 Min.
21 Würstchen	20 Würstchen	100–400 g / 100 g	• Würstchenhaut mit einem Messer einschneiden, Würstchen in die Mitte des Rosts legen und nach Aufforderung durch das Gerät wenden.	8 Min.–13 Min.
22 Toastbrot	21 Toastbrot	40–80 g / 40 g	• In die Mitte des Rosts legen und nach Aufforderung durch das Gerät wenden.	20 Min.–24 Min.
23 Entrecote	22 Entrecote	100–400 g	• Entrecote würzen und nach Aufforderung durch das Gerät wenden.	6 Min.–12 Min.

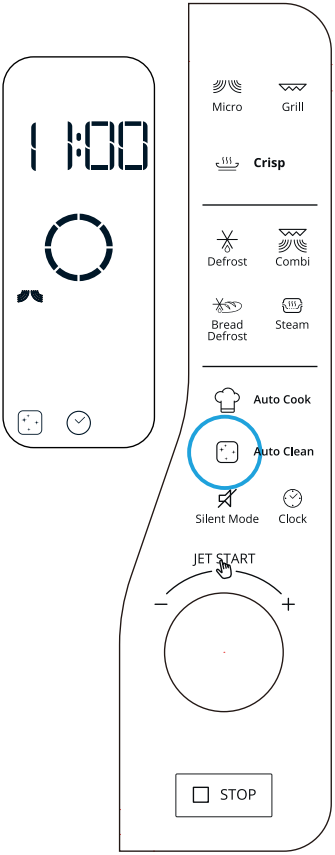
LEISER MODUS



Diese Funktion dient zum Deaktivieren aller Geräusche des Geräts.

1. Taste „Silent Mode“ (Leiser Modus) drücken, um alle Geräusche zu deaktivieren. Zum Wiedereinschalten der Geräusche die тTaste „Silent Mode“ erneut drücken.

REINIGUNGSAUTOMATIK



Dieses automatische Reinigungsprogramm hilft Ihnen, den Garraum der Mikrowelle zu reinigen und unangenehme Gerüche zu beseitigen.

Vor dem Programmstart:

1. 250 ml Wasser in einen Behälter füllen (siehe unsere Empfehlungen in nachfolgendem Abschnitt „Tipps und Empfehlungen“).
2. Behälter direkt in die Mitte des Garraums stellen.

Programm starten:

1. Taste „Auto Clean“ (Reinigungsautomatik) drücken. Die Dauer des cReinigungsprogramms wird im Display angezeigt.
2. Taste „Jet Start“ drücken, um die Funktion zu starten.

Nach Programmende:

1. Taste „Stop“ drücken.
2. Behälter entnehmen.
3. Die Innenflächen mit einem weichen Tuch oder Papiertuch und einem milden Reinigungsmittel säubern.

Tipps und Empfehlungen:

- Für ein besseres Reinigungsergebnis empfiehlt es sich, einen Behälter mit einem Durchmesser von 17–20 cm und einer Höhe von weniger als 6,5 cm zu verwenden.
- Empfohlen wird ein Behälter aus leichtem Plastikmaterial, das mikrowellengeeignet ist.
- Da der Behälter nach dem Reinigungsprogramm heiß ist, sollte zum Entnehmen des Behälters aus dem Gerät ein hitzebeständiger Handschuh getragen werden.
- Wenn Sie ein wenig Zitronensaft in das Wasser geben, fällt die Reinigung noch besser aus und unangenehme Gerüche werden entfernt.
- Das Grillelement muss nicht gereinigt werden, da die intensive Hitze jegliche Spritzer verbrennt. Eine regelmäßige Reinigung der Decke dahinter ist aber sinnvoll. Hierfür empfiehlt sich ein weiches, feuchtes Tuch mit einem milden Reinigungsmittel.
- Wenn der Grill nicht regelmäßig verwendet wird, sollte er einmal im Monat zehn Minuten lang eingeschaltet werden, um etwaige Spritzer abzubrennen und somit das Brandrisiko herabzusetzen.

HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

Der Verpackungskarton kann, wie das Recycling-Symbol bestätigt, vollständig recycelt werden. Befolgen Sie die örtlichen Entsorgungsvorschriften. Potenziell gefährliches Verpackungsmaterial (Plastikbeutel, Polystyrol usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) und den WEEE-Bestimmungen 2013 (wie abgeändert) gekennzeichnet. Durch eine vorschriftsmäßige Entsorgung tragen Sie zum Umweltschutz bei und vermeiden potenzielle Unfallgefahren, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Produkts entstehen können.

Das Symbol auf dem Gerät bzw. in der beiliegenden Produktdokumentation weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht wie normaler Haushaltsabfall entsorgt werden darf. Stattdessen ist es an die zuständige Sammelstelle für die Wiederverwertung elektrischer und elektronischer Geräte zu bringen.

Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen geltenden Umweltschutzbestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen.

Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Hausmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über die Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produkts zu erhalten.

Vor der Verschrottung muss das Netzkabel abgeschnitten werden, damit das Gerät nicht an das Stromnetz angeschlossen werden kann.

Im Einklang mit IEC 60705:2010-04 und IEC 60350-1:2011-12

Die Internationale Elektrotechnische Kommission hat eine Norm zum vergleichenden Testen der Heizleistung verschiedener Mikrowellenofen entwickelt. Wir empfehlen Folgendes für diesen Mikrowellenofen:

TEST	MENGE	LEISTUNGSSTUFE	UNGEFÄHRE DAUER
Eierpudding (12.3.2)	1000 g	800 W	14–15 Min.
Biskuitkuchen (12.3.1)	475 g	800 W	7–8 Min.
Hackbraten (12.3.3)	900 g	800 W	13–14 Min.
Hackfleisch auftauen (13.3)	500 g	160 W	9–10 Min.
Kartoffelgratin (12.3.4)	1100 g	Grill Combi	31–32 Min.

TEST	VORHEIZEN	BETRIEBSART	UNGEFÄHRE DAUER
Toastbrot (9.1)	-	Grill	6 Min.
Hamburger (9.2)	-	Grill	90 Min.

TECHNISCHE DATEN

Beschreibung der Daten	MW 426 UND MW 427
Netzspannung	220–230V~ 50 Hz
Mikrowellenleistung	1350 W
Nennaufnahmeleistung	2250 W
Grill	950–1050 W
Außenmaße (HxBxT)	320 x 490 x 426
Innenmaße (HxBxT)	234 x 320 x 329

W11712086A