

EXTRASPACE CRISP

Gebrauchsanweisung	Brugsanvisning
Instruction for use	Bruksanvisning
Mode d'emploi	Käyttöohje
Gebruiksaanwijzing	Manual de Instruções
Istruzioni per l'uso	Instrucciones para el uso
Οδηγίες χρήσης	Návod k použití
Instrukcje użytkowania	Návod na použitie
Használati utasítás	Instrucțiuni de utilizare
Инструкция за използване	Инструкция по експлуатации
Інструкція з експлуатації	تعليمات وكيفية الاستعمال
	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 ExtraSpace Crisp Mikrowelle von Bauknecht entschieden haben.

Die intelligente Technologie der ExtraSpace Mikrowelle macht einen Drehteller überflüssig. Die Technik ohne Drehteller erlaubt auch den Einsatz von rechteckigem Geschirr sowie der rechteckigen Crisp-Platte. Sie haben dadurch nun noch mehr Raum für die Zubereitung Ihrer Speisen - das bedeutet höchste Flexibilität für alle Hobbyköche.

Ihre neue Mikrowelle vereint die Mikrowellen-Funktion mit der eines Grills in nur einem Gerät und ist somit keine herkömmliche Mikrowelle, die Speisen lediglich aufwärmen kann.

Die **Grill-Funktion** bräunt Ihre Speisen mit Hilfe eines leistungsstarken Grills, der einen Grill- oder Gratinierereffekt erzeugt und ist besonders geeignet zum Nachgaren, Bräunen oder auch Überbacken. Durch die einzigartige **Crisp-Funktion** und die mitgelieferte Crisp-Platte werden auch Ihre Hähnchenschenkel, tiefgekühlte Pizza oder Pommes frites in Minutenschnelle knusprig - ganz ohne Zugabe von Fett. Auch selbstgemacht 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. Der **Kochassistent** begleitet Sie schnell, intuitiv und kinderleicht durch die automatischen Rezepte und stellt darauf hin vollautomatisch die optimale Zubereitungsart, die Dauer und die benötigte Leistungsstufe ein. So gelingt jede Mahlzeit perfekt und im Handumdrehen. Dank der zusätzlichen AutoClean Funktion wird selbst die Reinigung noch einfacher als bisher.

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

INDEX

AUFSTELLEN DER MIKROWELLE

Aufstellen der Mikrowelle -----	4
---------------------------------	---

SICHERHEIT

Wichtige Sicherheitshinweise -----	5
Anleitung zur Fehlerbehebung -----	6
Vorsichtsmassnahmen -----	7

ZUBEHÖR UND WARTUNG

Zubehör -----	8
Wartung & Reinigung -----	9

BEDIENFELD

Beschreibung des Bedienfeldes -----	10
Beschreibung des Displays -----	11

ALLGEMEINE VERWENDUNG

Bereitschaftsmodus -----	12
Startschutz / Kindersicherung -----	12
Garvorgang unterbrechen oder stoppen -----	12
Speise Hinzugeben/Umrühren/Wenden -----	12
Clock(Uhrzeit)-----	13

GARFUNKTIONEN

Schnellstart -----	14
Mikrowelle -----	17
Grill -----	18
Kombi Mikrowelle + Grill -----	19
Manuelles Auftauen -----	20
Automatisches Auftauen -----	21
Brot Auftauen -----	22
Manuelle Crisp-Funktion -----	23
Verwenden Der Crisp Platte Wichtige Information -----	24
Dampfgaren -----	25
Dampfgaren (Reis & Nudeln) -----	27
Automatisches Kochen -----	32
Lautlosmodus -----	33
Automatische Reinigung -----	34

UMWELTBEZOGENE HINWEISE

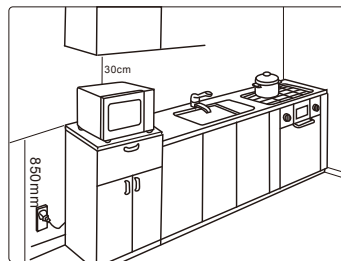
Umweltbezogene Hinweise -----	35
Technische Daten -----	36

AUFSTELLEN DER MIKROWELLE

VOR DEM ANSCHLUSS

Stellen Sie die Mikrowelle in einem Abstand zu anderen Wärmequellen auf. Für eine ausreichende Belüftung muss ein Freiraum von mindestens 30 cm oberhalb der Mikrowelle vorhanden sein.

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



- * Vergewissern Sie sich, dass die Stromspannung auf dem Leistungsschild mit der Stromspannung in Ihrer Wohnung übereinstimmt.
- * Stellen Sie die Mikrowelle auf eine stabile, flache Oberfläche, die das Gewicht des Gerätes und die hineingegebenen Gegenstände und Speisen tragen kann. Vorsicht bei der Handhabung.
- * Achten Sie darauf, dass der Raum unter, über und um die Mikrowelle frei bleibt, sodass die Luft gut zirkulieren kann.
- * Achten Sie darauf, dass das Elektrogerät nicht beschädigt ist. Vergewissern Sie sich, dass die geschlossene Mikrowellentür fest am Türrahmen anliegt und die innere Türdichtung nicht beschädigt ist. Nehmen Sie alle Gegenstände aus der Mikrowelle heraus und reinigen Sie ihren Innenraum mit einem weichen, feuchten Tuch.
- * Nehmen Sie dieses Elektrogerät nicht in Betrieb, wenn die Netzleitung oder der Netzstecker beschädigt ist, es nicht einwandfrei funktioniert oder heruntergefallen ist. Tauchen Sie die Netzleitung oder den Netzstecker nicht in Wasser ein. Halten Sie die Netzleitung fern von heißen Oberflächen. Sie könnten dadurch einen Stromschlag erhalten oder andere Gefahren wie einen Brand verursachen.
- * Verwenden Sie keine Verlängerungsleitung: Ist die Netzleitung zu kurz, beauftragen Sie einen qualifizierten Elektriker oder Kundendiensttechniker mit der Installation einer Steckdose in der Nähe des Elektrogerätes.

! WARNUNG:

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

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Sorgfältig lesen und für spätere Bezugnahme aufbewahren

- * Sollte sich Material in oder an der Mikrowelle entzünden oder es steigt Rauch auf, öffnen Sie nicht die Gerätetür und schalten Sie die Mikrowelle aus. Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Stromversorgung am Sicherungskasten oder über die Trennschaltevorrichtung aus.
- * Lassen Sie die Mikrowelle nicht unbeaufsichtigt stehen, insbesondere dann nicht, wenn während des Garens Papier, Kunststoff oder andere brennbare Materialien eingesetzt werden. Beim Aufwärmen von Speisen kann Papier verkohlen oder sich entzünden und einige Kunststoffe können schmelzen.

WARNUNG:

- * Falls Tür oder Türdichtungen beschädigt sind, darf das Gerät erst nach Reparatur durch kompetentes Personal wieder in Betrieb genommen werden.

WARNUNG:

- * Kundendienst- oder Reparaturleistungen dürfen nur von kompetentem Personal erbracht werden, denn die dafür erforderliche Abnahme einer Abdeckung ist für Laien gefährlich, da diese vor energiereichen Mikrowellenstrahlen schützt.

WARNUNG:

- * Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen nicht in luftdicht abgeschlossenen Behältern erhitzt werden, da sie explodieren könnten.

WARNUNG:

- * Wenn das Gerät betrieben wird, sollten Kinder das Gerät aufgrund der erzeugten Temperaturen nur unter Aufsicht eines Erwachsenen benutzen.

WARNUNG:

- * Während des Betriebs erhitzen sich das Gerät und die zugänglichen Teile. Achten Sie darauf, nicht mit den Heizelementen im Innern der Mikrowelle in Berührung zu kommen.
- * Kinder unter 8 Jahren dürfen nicht in die Nähe des Gerätes kommen, außer sie werden ständig beaufsichtigt.
- * Das Mikrowellengerät ist zum Erhitzen von Lebensmitteln und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Erwärmen von Wärmeauflagen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern und ähnlichen Gegenständen birgt die Gefahr von Verletzungen, Entflammung oder Brand.
- * Dieses Elektrogerät kann von Kindern über 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis bedient werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in den sicheren Gebrauch dieses Elektrogerätes eingewiesen wurden und die davon ausgehenden Gefahren verstehen.
- * Die Reinigung und Benutzerwartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, außer sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Elektrogerät spielen. Bewahren Sie das Elektrogerät und seine Netzleitung außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- * Sie dürfen mit Ihrer Mikrowelle keine ganzen Eier mit oder ohne Schale kochen oder aufwärmen, denn diese könnten auch noch nach Abschluss der Erhitzung explodieren.

! HINWEIS:

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

- * Lassen Sie die Mikrowelle nicht unbeaufsichtigt stehen, wenn Sie mit sehr viel Fett oder Öl kochen, da sich dieses überhitzen und einen Brand entfachen kann!
- * Sie dürfen in der Mikrowelle oder in der Nähe der Mikrowelle keine entzündbaren Materialien erhitzen oder verwenden. Der entstehende Rauch könnte sich entzünden oder explodieren.
- * Verwenden Sie Ihre Mikrowelle nicht zum Trocknen von Textilien, Papier, Gewürzen, Kräutern, Holz, Blumen oder anderen brennbaren Materialien. Es könnte ein Brand entstehen.
- * Verwenden Sie in diesem Elektrogerät keine ätzenden Chemikalien oder Dämpfe. Dieser Mikrowellentyp ist speziell zum Aufwärmen oder Garen von Lebensmitteln vorgesehen. Das Gerät ist nicht für den Einsatz in der Industrie und in Laboren ausgelegt.
- * Hängen oder legen Sie keine schweren Gegenstände an die Gerätetür, denn dadurch können die Öffnungen und Scharniere der Mikrowelle beschädigt werden. Der Türgriff dient nicht zum Aufhängen von Gegenständen.

ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG

! HINWEIS:

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

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

Auf diese Weise vermeiden Sie unnötige, gebührenpflichtige Besuche vom Kundendienst. Wenn Sie den Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die Serien- und Typennummer des Mikrowellengerätes an (siehe Kundendienst Aufkleber). Den Kundendienst erreichen Sie in Deutschland unter der Telefonnummer 0711/8888900 und in Österreich unter 050/6700 (der Anruferarif aus dem Fest- und Mobilfunknetz ist providerabhängig).

Weitere Hinweise sind in der Garantiebroschüre angegeben.

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

⚠️ WARNUNG:

- * **Kundendienstleistungen dürfen nur von einem geschulten Kundendiensttechniker erbracht werden.**
- * **Entfernen Sie keine Abdeckungen des Gerätes.**

VORSICHTSMASSNAHMEN

ALLGEMEINES

Dieses Gerät ist für den Einsatz in Haushalten und ähnlichen Bereichen vorgesehen, wie z. B.:

- * Personalküchen in Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- * Bauernhöfe;
- * durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Unterkünften;
- * Pensionen.

Eine anderweitige Nutzung ist nicht erlaubt (z. B. als Raumheizung).

! HINWEIS:

- * Das Elektrogerät darf keine Mikrowellenenergie erzeugen, wenn sich keine Speise in der Mikrowelle befindet. Bei einer derartigen Betriebsweise wird das Gerät höchstwahrscheinlich beschädigt werden.
- * Die Belüftungsöffnungen der Mikrowelle dürfen nicht abgedeckt werden. Sind die Öffnungen für Luftzufuhr und Abluft blockiert, kann die Mikrowelle beschädigt werden und es kommt zu schlechten Kochergebnissen.
- * Wenn Sie die Bedienung der Mikrowelle testen möchten, stellen Sie ein Glas Wasser in das Gerät. Das Wasser absorbiert die Mikrowellenenergie und die Mikrowelle nimmt keinen Schaden.
- * Sie dürfen dieses Elektrogerät nicht im Freien aufbewahren oder verwenden.
- * Verwenden Sie dieses Gerät nicht neben einer Küchenspüle, in einem feuchten Keller oder neben einem Schwimmbecken oder in ähnlichen Umgebungen.
- * Missbrauchen Sie den Garraum nicht zur Aufbewahrung von Gegenständen.
- * Entfernen Sie den Draht, mit dem Papier- oder Plastikbeutel zugebunden sind, bevor Sie die Beutel in den Garraum der Mikrowelle legen.
- * Verwenden Sie Ihre Mikrowelle nicht zum Frittieren, denn die Temperatur des Frittieröls lässt sich nicht kontrollieren.
- * Verwenden Sie Topflappen oder Topfhandschuhe, um sich nicht zu verbrennen, wenn Sie den Behälter, Mikrowellenteile oder Kochgeschirr nach dem Kochvorgang berühren.

FLÜSSIGKEITEN

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

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

- * Verwenden Sie keine zylindrischen Behälter mit engem Hals.
- * Rühren Sie die Flüssigkeit um, bevor Sie den Behälter in die Mikrowelle stellen.
- * Lassen Sie die Flüssigkeit nach dem Aufwärmvorgang kurze Zeit ruhen und rühren Sie sie dann nochmals um, bevor Sie den Behälter vorsichtig aus dem Gerät nehmen.

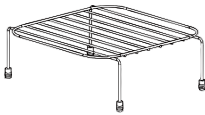
VORSICHT

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

ZUBEHÖR UND WARTUNG

ZUBEHÖR

- * Es gibt eine Vielzahl von Zubehör auf dem Markt. Vergewissern Sie sich vor dem Kauf, dass es für die Mikrowelle geeignet ist.
- * Vergewissern Sie sich vor dem Kochen, dass die von Ihnen verwendeten Küchenwerkzeuge hitzebeständig sind und die Mikrowellen nicht abschirmen.
- * Wenn Sie die Speise und das Zubehör in die Mikrowelle stellen, müssen Sie darauf achten, dass sie nicht mit den Innenwänden des Gerätes in Kontakt stehen.
- * Dies betrifft insbesondere Zubehör, das aus Metall besteht oder Metallteile enthält.
- * Wenn metallhaltiges Zubehör mit dem Innenraum des eingeschalteten Gerätes in Kontakt kommt, können sich Funken bilden und das Gerät kann Schaden nehmen.
- * Beim Garen in der Mikrowelle dürfen keine metallischen Behälter für Lebensmittel und Getränke zum Einsatz kommen.
- * Metallische Behälter für Lebensmittel und Getränke dürfen beim Garen in der Mikrowelle nicht verwendet werden. (Dieses gilt nicht, falls der Hersteller angibt, dass Größe und Form der metallischen Behälter für das Mikrowellengaren geeignet sind)
- * Für eine bessere Garleistung sollten Sie das Zubehör in der Mitte des vollständig flachen Garraums platzieren.



GRILLROST

Verwenden Sie den Grillrost für die Funktionen "Grill" und "Kombi Mikrowelle + Grill".



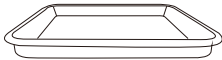
Deckel

Mittlerer Rost

Unterteil

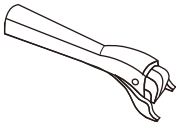
DAMPFGARBEHÄLTER (nur verfügbar für MW 013 SB)

Verwenden Sie zum Dampfgaren von Speisen die dafür vorgesehene Funktion (DAMPFGAREN). Beim Garen von z. B. Fisch und Gemüse legen Sie die Speise auf den mittleren Rost. Verwenden Sie den mittleren Rost nicht zum Garen von z. B. Pasta, Reis. Platzieren Sie den Dampfgarbehälter immer direkt auf dem Boden des Garraums.



CRISP-PLATTE

Legen Sie die Speise direkt auf die Crisp-Platte. Die Crisp-Platte kann vor dem Einsatz (max. 3 Minuten lang) vorgewärmt werden. Legen Sie keine Küchenwerkzeuge auf die Crisp-Platte, denn sie wird schnell sehr heiß und die Küchenwerkzeuge werden dann höchstwahrscheinlich beschädigt.



CRISP-GRIFF

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



CRISP-ROST

Verwenden Sie den Crisp-Rost immer zum Halten der Crisp-Platte.

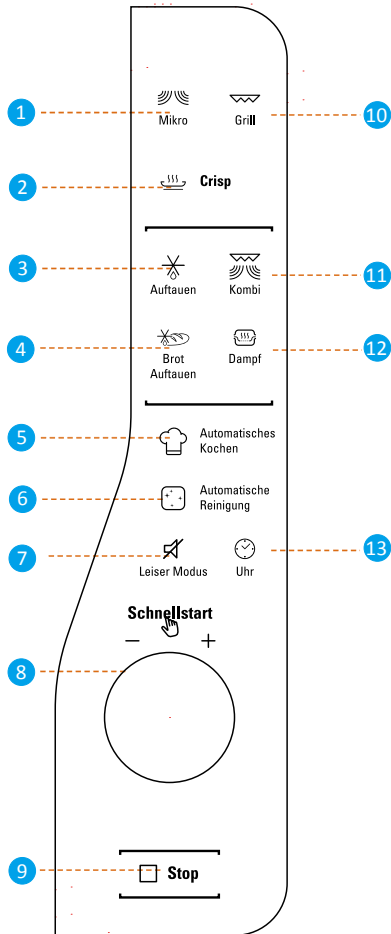
WARTUNG & REINIGUNG

- * Befindet sich der Garraum nicht stets in einem sauberen Zustand, könnte die Oberfläche in Mitleidenschaft gezogen werden, wodurch sich die Lebenszeit des Gerätes verkürzen und möglicherweise eine Gefahrensituation herbeigeführt werden könnte.
- * Verwenden Sie keine Topfreiniger aus Metall, Scheuermittel, Stahlwollschwämme, grobkörnige Waschhandschuhe usw., die das Bedienfeld sowie die Innen- und Außenflächen der Mikrowelle beschädigen können. Verwenden Sie ein Tuch mit einem milden Reinigungsmittel oder ein Papiertuch mit Glasreinigerspray. Sprühen Sie den Glasreiniger auf ein Papiertuch.
- * Reinigen Sie die Innenflächen, die Vorder- und Rückseite der Gerätetür sowie die Türöffnung mit einem weichen Tuch, das mit einem milden Reinigungsmittel angefeuchtet ist.
- * Reinigen Sie Ihr Mikrowellengerät nicht mit Dampfreinigungsgeräten.
- * Die Mikrowelle sollte regelmäßig gereinigt und Speisereste sollten entfernt werden.
- * Die Reinigung ist die einzige Pflege, die im Normalfall erforderlich ist. Für die Reinigung muss die Mikrowelle vom Netzstrom genommen werden.
- * Sprühen Sie kein Reinigungsmittel direkt auf die Mikrowelle.
- * Bei dieser Mikrowelle können Sie direkt garen, indem Sie einen geeigneten Behälter direkt auf den Boden des Garraums stellen.
- * Achten Sie darauf, dass sich keine Fett- oder Speisereste rings um die Gerätetür ansammeln.
- * Dieses Gerät besitzt eine automatische Reinigungsfunktion, die Ihnen die Reinigung des Garraums der Mikrowelle erleichtert. Details hierzu sind im Abschnitt Automatische Reinigung auf Seite 32 angegeben.
- * Der Grillstab braucht nicht gereinigt zu werden, denn die intensive Hitze verbrennt jeden Spritzer, aber die Garraumwand darunter muss regelmäßig gereinigt werden. Verwenden Sie dazu ein weiches Tuch, das mit einem milden Reinigungsmittel befeuchtet ist.
- * Wird der Grill nicht regelmäßig verwendet, sollte er einmal im Monat 10 Minuten lang eingeschaltet werden, um Spritzer abzubrennen und somit die Brandgefahr zu mindern.

BEDIENFELD

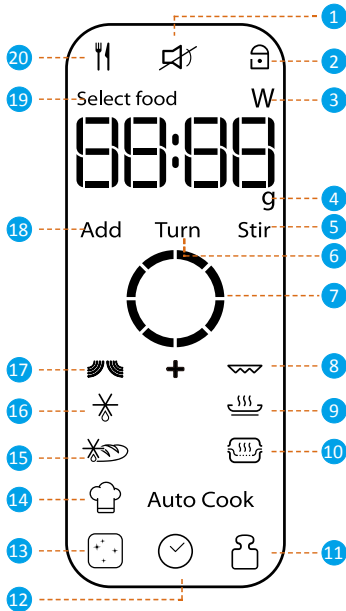
BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES

MW 013 SB



- | | | | |
|---|---------------------------|----|--|
| 1 | Taste "Mikro" | 8 | Taste "Schnellstart" |
| 2 | Taste "Crisp" | 9 | Taste "Stop" |
| 3 | Menütaste "Auftauen" | 10 | Taste "Grill" |
| 4 | Menütaste "Brot Auftauen" | 11 | Taste "Kombi (Mikro+Grill)" |
| 5 | Menütaste "Autom. Kochen" | 12 | Taste "Dampf" nur verfügbar für MW 427 |
| 6 | Taste "Autom. Reinigung" | 13 | Taste "Uhr" |
| 7 | Taste "Lautlosmodus" | | |

BESCHREIBUNG DES DISPLAYS



- 1 Symbol "Lautlosmodus"
- 2 Symbol "Startschutz / Kindersicherung"
- 3 Mikrowellenleistung (in Watt)
- 4 Gewicht (in Gramm)
- 5 Anzeige "Stir (Umrühren)"
- 6 Anzeige "Turn (Wenden)"
- 7 Animation des Betriebsvorgangs
- 8 Grill
- 9 Crisp
- 10 Dampf*
- 11 Wahl des Gewichts
- 12 Einstellung Uhrzeit
- 13 Automatische Reinigung
- 14 Automatisches Kochen
- 15 Brot Auftauen
- 16 Auftauen
- 17 Mikrowelle
- 18 Add (Hinzugeben)
- 19 Select food (Lebensmittel wählen)
- 20 Rezeptwahl für automatisches Kochen

* Dieses Symbol ist bei einigen Modellen nicht verfügbar.
Überprüfen Sie auf der vorherigen Seite bitte das Bedienfeld Ihrer Mikrowelle.



BEREITSCHAFTSMODUS

- * Wenn die Mikrowelle 6 Minuten nach dem Anschluss an den Netzstrom nicht in Betrieb gesetzt wird, schaltet sie automatisch in den Bereitschaftsmodus.
- * Sobald das Gerät in den Bereitschaftsmodus schaltet, zeigt das Display das Symbol “Startschutz / Kindersicherung” an.
- * Im täglichen Einsatz schaltet die Mikrowelle automatisch in den Bereitschaftsmodus, wenn ihre Tür geschlossen wird und das Gerät 6 Minuten lang nicht mehr in Betrieb gesetzt wurde.
- * Zur Deaktivierung des Bereitschaftsmodus brauchen Sie nur die Gerätetür zu öffnen.



STARTSCHUTZ / KINDERSICHERUNG

- * Diese automatische Sicherheitsfunktion aktiviert sich 6 Minuten nach der letzten Interaktion mit der Mikrowelle, wenn das Gerät unbenutzt und die Gerätetür geschlossen ist.
- * Bei Aktivierung von “Startschutz / Kindersicherung” sehen Sie das zugehörige Symbol auf dem Display und das Gerät kann nicht über das Bedienfeld kontrolliert werden. Zur Freischaltung des Bedienfelds brauchen Sie nur die Gerätetür zu öffnen und wieder zu schließen.



GARVORGANG UNTERBRECHEN ODER STOPPEN

Den Garvorgang unterbrechen:

Der Garvorgang kann durch das Öffnen der Gerätetür unterbrochen werden, um Speisen hinzuzufügen, zu überprüfen, zu wenden oder umzurühren. Die Einstellung wird 5 Minuten lang beibehalten.

Den Garvorgang fortsetzen:

Schließen Sie die Gerätetür und drücken Sie die Taste “Jet Start”. Der Garvorgang wird an der Stelle weitergeführt, an der er unterbrochen wurde.

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

Nehmen Sie die Speise heraus, schließen Sie die Gerätetür und drücken Sie die Taste “Stop”.

Nach dem Abschluss des Garvorgangs:

Auf dem Display wird “End” angezeigt: Ein Signalton wird 2 Minuten lang einmal pro Minute ausgegeben. Dies ist normal und zeigt an, dass sich das Gerät abkühlt. Je nach Produkt arbeiten Gebläse oder interne Beleuchtung möglicherweise weiter. Bei Bedarf können Sie zum Abbrechen des Signaltons und zum Beenden der Kühlung die Taste “Stop” drücken oder die Gerätetür öffnen.

Bitte beachten Sie, dass sich die Reduzierung oder Beendigung dieser programmierten Kühlung nicht negativ auf die Funktion des Produktes auswirkt.



SPEISE HINZUGEBEN/ UMRÜHREN/ WENDEN

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

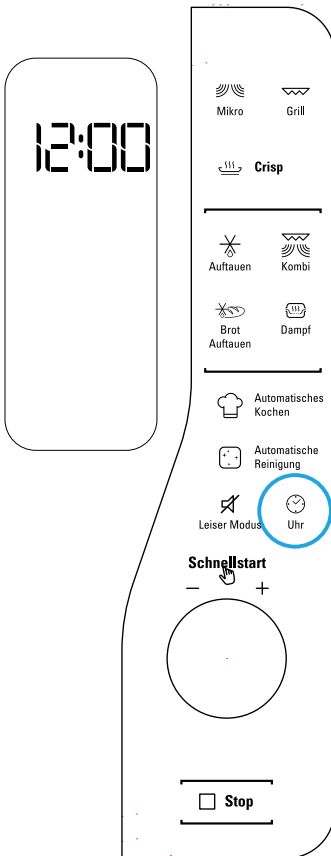
Sie sollten dann Folgendes tun:

- * Öffnen Sie die Gerätetür.
- * Geben Sie die Speise hinzu, rühren Sie sie um oder wenden Sie sie (je nachdem, was für eine Handlung erforderlich ist).
- * Schließen Sie die Gerätetür und starten Sie das Gerät neu, indem Sie die Taste “Jet Start” drücken.

Hinweise: Wird die Gerätetür ab der Aufforderung zum Hinzufügen, Umrühren oder Wenden von Speisen nicht innerhalb von 2 Minuten geöffnet, setzt die Mikrowelle den Garvorgang fort (in diesem Fall erhalten Sie eventuell nicht die optimalen Ergebnisse).



UHRZEIT



So wird die Uhrzeit an Ihrer Mikrowelle eingestellt:

- 1 Drücken Sie die Taste "Clock".
- 2 Stellen Sie die Stunden mit dem Drehknopf ein.
- 3 Drücken Sie erneut die Taste "Clock". Die Minutenziffern blinken jetzt.
- 4 Stellen Sie die Minuten mit dem Drehknopf ein.
- 5 Drücken Sie die Taste "Clock". Die Uhrzeit ist jetzt eingestellt.

! HINWEIS:

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

i Tipps und Empfehlungen:

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



SCHNELLSTART



Diese Schnellstart-Funktion setzt beim Drücken der Taste "Jet Start" die Funktion Mikrowelle 30 Sekunden lang mit maximaler Leistung in Betrieb. Dies wird für ein schnelles Aufwärmen von Speisen mit hohem Wassergehalt oder Getränken empfohlen, z. B. klare Suppen, Kaffee oder Tee.

- 1 Drücken Sie die Taste "Jet Start".

! HINWEIS:

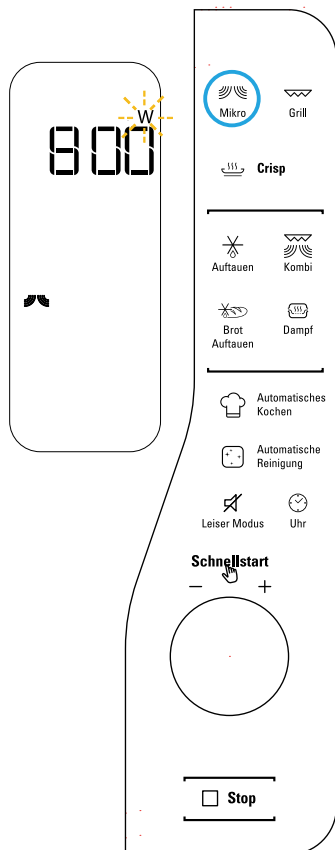
Beim Drücken der Taste "Jet Start" setzt sich die Funktion "Mikrowelle" 30 Sekunden lang mit maximaler Leistung (800 W) in Betrieb.

i Tipps und Empfehlungen:

- Selbst wenn der Garvorgang bereits gestartet wurde, ist es noch möglich, die Leistungsstufe und die Garzeit zu ändern. Zur Einstellung der Leistungsstufe brauchen Sie nur wiederholt die Taste "Micro" zu drücken. Zur Änderung der Garzeit drehen Sie bitte den Drehknopf oder drücken Sie die Taste "Jet Start", um die Garzeit um 30 Sekunden zu verlängern.



MIKROWELLE



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

Empfohlenes Zubehör:  Abdeckhaube (wird separat verkauft)

- 1 Drücken Sie die Taste "Micro". Das Display zeigt die maximale Leistungsstufe (800 W) an und das Wattensymbol blinkt jetzt.
- 2 Stellen Sie die Leistungsstufe mit dem Drehknopf ein und drücken Sie dann die Taste "Jet Start".
- 3 Auf dem Display wird die standardmäßige Garzeit (30 Sekunden) angezeigt. Stellen Sie die Garzeit mit dem Drehknopf ein.
- 4 Drücken Sie die Taste "Jet Start", um den Garvorgang zu starten.

*Die obige Abbildung bezieht sich nur auf das Modell MW 013 SB. Die Position der "Micro" Ihres Modells finden Sie auf Seite 9 unter "Beschreibung des Bedienfeldes".









Tipps und Empfehlungen:

- Um die Mikrowellenfunktion mit maximaler Leistung zu verwenden, ist Ihr Gerät mit der Funktion Jetstart ausgestattet. Sie können die Mikrowellenfunktion ganz einfach bei maximaler Leistung starten, indem Sie die Taste "Jet Start" drücken. Jeder weitere Betätigung der Taste "Jet Start" erhöht die Dauer der Funktion um 30 Sekunden. Details hierzu sind auf Seite 13 unter der Funktion "Schnellstart" angegeben.
- Selbst wenn der Garvorgang bereits gestartet wurde, ist es noch möglich, die Leistungsstufe und die Garzeit zu ändern. Zur Einstellung der Leistungsstufe brauchen Sie nur wiederholt die Taste "Micro (Mikrowelle)" zu drücken. Zur Änderung der Garzeit drehen Sie bitte den Drehknopf oder drücken Sie die Taste "Jet Start", um die Garzeit um 30 Sekunden zu verlängern.


Wahl der Mikrowellenleistung

Leistung der Mikrowelle	Empfehlung für:
90 W	Aufweichen von Eiscreme, Butter und Käse. Hält Speisen warm.
160 W	Auftauen.
350 W	Köcheln von Eintöpfen und Schmelzen von Butter.
500 W	Sorgfältigeres Garen von Soßen mit hohem Proteingehalt, Käse- und Eiergerichten, und zum abschließenden Garen von Schmortöpfen.
650 W	Garen von Fisch, Fleisch, Gemüse und Tellergerichten.
800 W	Erhitzen von Getränken, Wasser, klaren Suppen, Kaffee, Tee oder Speisen mit hohem Wassergehalt. Wählen Sie eine niedrigere Leistungsstufe, wenn die Speise Eier oder Sahne enthält.

Kochanleitung für die Mikrowelle

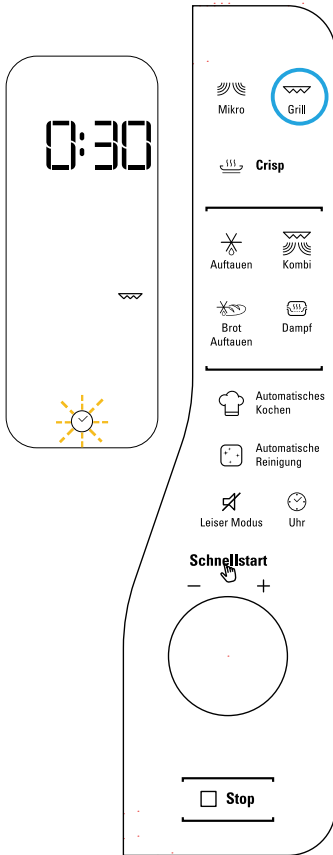
Speisearart	Menge	Leistungsstufe	Garzeit	Stehzeit	Anweisungen
 Hühnerfilet	400 g	650 W	7½ Min.- 8 Min.	3 Min.	Legen Sie das Hühnerfilet in dünnen Schichten auf einen für die Mikrowelle geeigneten Teller.
 Speck	4 Scheiben	800 W	3 Min.- 3½ Min.	-	Legen Sie die Speckscheiben einzeln auf einen für die Mikrowelle geeigneten Teller.
 Gemüse (frisch)	400 g	650 W	6 Min.- 7 Min.	1 Min.	Geben Sie vor dem Garen zwei Esslöffel frisches Wasser hinzu. Nach der Hälfte der Garzeit umrühren.
 Gemüse (gefroren)	400 g	650 W	10 Min.- 12 Min.	1 Min.	Geben Sie vor dem Garen zwei Esslöffel frisches Wasser hinzu. Rühren Sie etwa zur Hälfte der Garzeit um.
 Pellkartoffeln	4	800 W	20 Min.- 22Min.	5 Min.	1 kg ungeschälte Kartoffeln mittlerer Größe (wählen Sie Kartoffeln gleicher Größe), mit einer Gabel anstechen.
 Hackbraten	900 g	650 W	16 Min.- 17Min.	5 Min.	Bereiten Sie das von Ihnen gewünschte Rezept zu und geben Sie diese Mischung in eine für die Mikrowelle geeignete Schüssel.
 Fisch (ganz)	600 g	650 W	6 Min.- 7 Min.	3 Min.	Stechen Sie die Fischhaut mit einer Gabel an, damit der Dampf während des Garens entweichen kann.
 Fischfilets	400 g	650 W	7 Min.- 8 Min.	3 Min.	Legen Sie die Fischfilets in dünnen Schichten auf einen für die Mikrowelle geeigneten Teller.

Anleitung zum Erhitzen in der Mikrowelle

Speiseart	Menge	Leistungsstufe	Garzeit	Stehzeit	Anweisungen
 Mischreis	350 g	800 W	4½ Min.-5 Min.	1 Min.	Nehmen Sie gefrorene Lebensmittel aus Ihrer Verpackung. Nach der Hälfte der Zeit umrühren.
 Getränk	2 Tassen	800 W	3 Min.-3½ Min.	-	Geben Sie einen Metalllöffel in die Tasse, damit das Getränk nicht überkocht.
 Suppe	2 Tassen	800 W	4½ Min.-5½ Min.	3 Min.	Bringen Sie eine Klarsichtfolie an und stechen Sie Luftlöcher, damit der Dampf während des Erhitzens entweichen kann. Nach dem Garen umrühren.
 Soße	2 Tassen	500 W	7½ Min.-9 Min.	3 Min.	Bringen Sie eine Klarsichtfolie an und stechen Sie Luftlöcher.Nach dem Garen umrühren.



GRILL



Diese Funktion bräunt die Speisen mit Hilfe eines leistungsstarken Grills, der einen Grill- oder Gratinierereffekt erzeugt. Die Funktion "Grill" dient zum Bräunen von Speisen wie Käsetoast, heißen Sandwiches, Kroketten, Würstchen und Gemüse.

Zweckdienliches Zubehör:



Grillrost

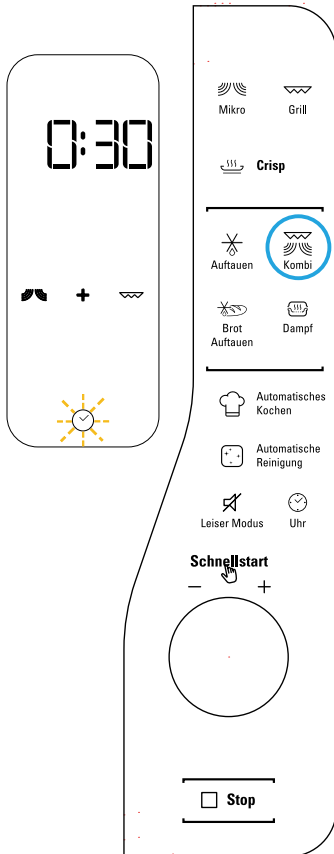
- 1 Drücken Sie die Taste "Grill".
- 2 Stellen Sie die Garzeit mit dem Drehknopf ein.
- 3 Drücken Sie die Taste "Jet Start", um mit dem Garen zu beginnen.

Tipps und Empfehlungen:

- Legen Sie Speisen wie Käse, Toast, Steaks und Würstchen auf den Grillrost.
- Achten Sie darauf, dass die bei dieser Funktion verwendeten Küchenwerkzeuge hitzebeständig sind.
- Verwenden Sie beim Grillen keine Küchenwerkzeuge aus Plastik. Diese werden schmelzen. Werkzeuge aus Holz oder Papier sind ebenfalls ungeeignet.
- Achten Sie darauf, nicht die Garraumwand unterhalb des Grillstabs zu berühren.
- Selbst wenn der Garvorgang bereits gestartet wurde, ist es noch möglich, die Garzeit zu ändern.
- Zur Änderung der Garzeit drehen Sie bitte den Drehknopf oder drücken Sie die Taste "Jet Start", um die Garzeit um 30 Sekunden zu verlängern.



KOMBI MIKROWELLE + GRILL



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

Zweckdienliches Zubehör:



Grillrost

- 1 Drücken Sie die Taste "Combi".
- 2 Stellen Sie die Garzeit mit dem Drehknopf ein.
- 3 Drücken Sie die Taste "Jet Start", um mit dem Garen zu beginnen.

! HINWEIS:

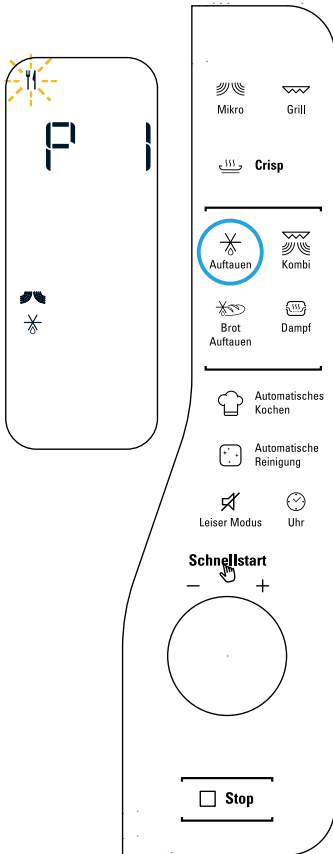
Garzeit nach Beginn des Garvorgangs anpassen: Drehen Sie den Knopf oder drücken Sie wiederholt die Taste "Jet Start".

i Tipps und Empfehlungen:

- Achten Sie darauf, dass die bei dieser Funktion verwendeten Küchenwerkzeuge für die Mikrowelle geeignet und hitzebeständig sind.
- Verwenden Sie beim Grillen keine Küchenwerkzeuge aus Plastik. Sie werden schmelzen. Werkzeuge aus Holz oder Papier sind ebenfalls ungeeignet.
- Achten Sie darauf, nicht die Garraumwand unterhalb des Grillstabs zu berühren.
- Selbst wenn der Garvorgang bereits gestartet wurde, ist es noch möglich, die Garzeit zu ändern.
- Zur Änderung der Garzeit drehen Sie bitte den Drehknopf oder drücken Sie die Taste "Jet Start", um die Garzeit um 30 Sekunden zu verlängern.



MANUELLES AUFTAUEN

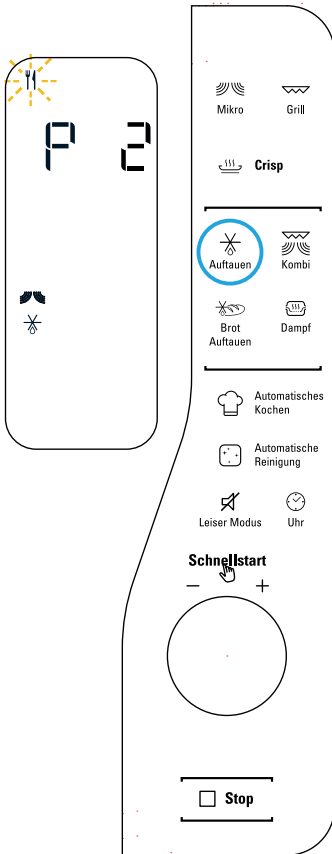


Mit dieser Funktion können Sie Speisen manuell auftauen.

- 1 Drücken Sie die Taste "Auftauen".
- 2 Wählen Sie durch Drehen des Knopfs P1, drücken Sie dann zum Bestätigen die Taste "Schnellstart".
- 3 Stellen Sie die Garzeit mit dem Drehknopf ein.
- 4 Drücken Sie die Taste "Schnellstart", um mit dem Garen zu beginnen.



AUTOMATISCHES AUFTAUEN



Mit dieser Funktion können Sie Speisen rasch automatisch auftauen.

- 1 Drücken Sie die Taste "Defrost".
- 2 Stellen Sie die Speisekategorie mit dem Drehknopf ein und drücken Sie (P2 bis P5) dann die Taste "Jet Start".
- 3 Auf dem Display wird das standardmäßige Gewicht angezeigt. Passen Sie das Gewicht mit dem Drehknopf ein.
- 4 Drücken Sie die Taste "Jet Start". Die Funktion startet jetzt.

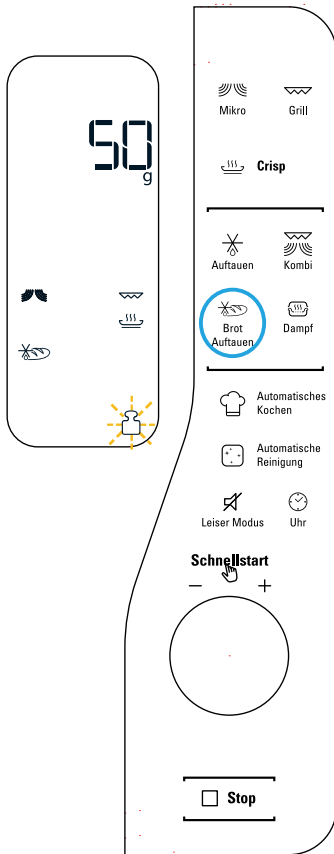
Speisetyp	Gewicht	Hinweise
P2 Fleisch	100-1500 g / à 50 g	Hackfleisch, Schnitzel, Steak oder Braten. Lassen Sie das Fleisch für ein besseres Ergebnis nach dem Auftauen noch mindestens 5 Minuten lang ruhen.
P3 Geflügel	100-1500 g / à 50 g	Hähnchen ganz, stückweise oder als Filet. Lassen Sie die Speise nach dem Auftauen noch 5-10 Minuten lang ruhen.
P4 Fisch	100-1500 g / à 50 g	Warten Sie nach dem Garen von Fisch im Ganzen, Steaks oder Filets noch mindestens 5 Minuten.
P5 Brot	50-500 g / à 50 g	Gefrorene Brötchen, Baguettes & Croissants. Lassen Sie die Speise für ein besseres Ergebnis noch mindestens 5 Minuten lang ruhen.

Tipps und Empfehlungen:

- Für ein optimales Ergebnis empfehlen wir das Auftauen direkt auf dem Boden des Garraums. Bei Bedarf kann ein für die Mikrowelle geeigneter Behälter aus leichtem Kunststoff verwendet werden.
- Ist die Speise wärmer als die Tiefkühltemperatur (-18°C), wählen Sie ein geringeres Gewicht für die Speise.
- Ist die Speise kälter als die Tiefkühltemperatur (-18°C), wählen Sie ein höheres Gewicht für die Speise.
- Trennen Sie einzelne Stücke, während diese langsam auftauen. Einzelne Scheiben lassen sich besser auftauen.
- Die Stehzeit nach dem Auftauen sorgt stets für ein besseres Ergebnis, da die Temperatur dann gleichmäßig in der ganzen Speise verteilt wird.



BROT AUFTAUEN

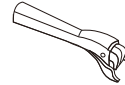


Mit dieser Funktion können Sie gefrorenes Brot, Brötchen, Baguette oder Croissants rasch auftauen. Dank der Funktion erhalten Sie Backwaren wie frisch vom Bäcker.



Crisp-Platte

Zweckdienliches Zubehör:



Crisp-Griff



Crisp-Rost

- 1 Drücken Sie die Taste "Bread Defrost".
- 2 Stellen Sie das Gewicht mit dem Drehknopf ein.
- 3 Drücken Sie die Taste "Jet Start". Die Funktion startet jetzt.

! HINWEIS:

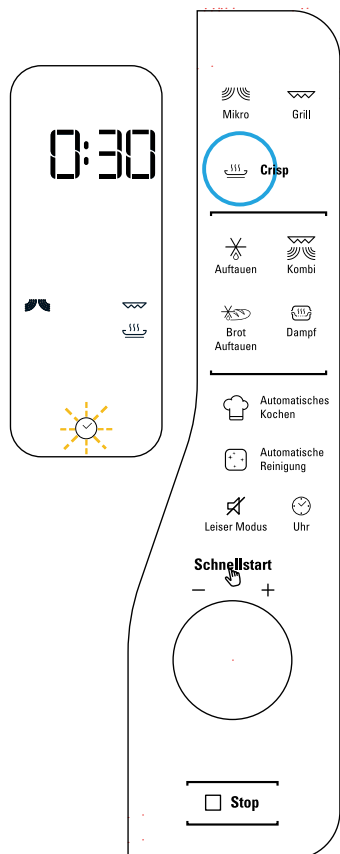
Das Display zeigt die Meldung "VORHEIZEN" an. Die Crisp-Platte wird vom Gerät vorgeheizt. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, weist Sie eine Meldung ("Speise zufügen") darauf hin, dass Sie das Brot nun in die Mikrowelle legen können.

! HINWEIS:

Das Vorheizen kann gestartet werden, nachdem Teller und Gestell im Garraum platziert wurden.



MANUELLE CRISP-FUNKTION



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



Crisp-Platte

Zweckdienliches Zubehör:



Crisp-Griff



Crisp-Rost

! HINWEIS:

Bereiten Sie mit dieser Funktion knusprige Köstlichkeiten wie Pizza, Quiche und andere Speisen auf Teigbasis zu. Sie eignet sich auch zum Braten von Speck und Eiern, Würstchen, Kartoffeln, Pommes frites, Hamburgern und anderen Fleischgerichten etc. Keine Hinzugabe von Öl notwendig (bzw. nur sehr geringe Menge an Öl).

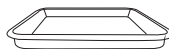
- 1 Drücken Sie die Taste "Crisp".
- 2 Stellen Sie die Garzeit mit dem Drehknopf ein.
- 3 Drücken Sie die Taste "Jet Start", um mit dem Garen zu beginnen.

VERWENDEN DER CRISP PLATTE: WICHTIGE INFORMATION

BITTE IMMER VERWENDEN

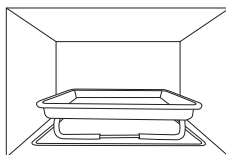


CRISP ROST

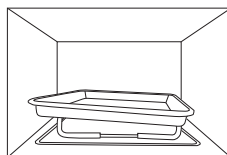
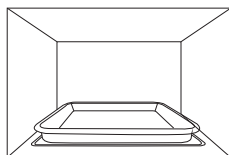


CRISP PLATTE

STELLEN SIE DIE CRISP PLATTE STETS AUF DEN CRISP ROST

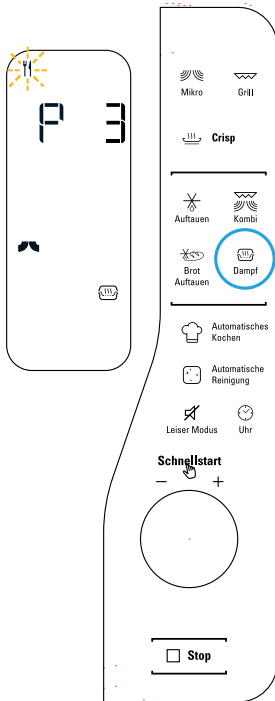


NIEMALS



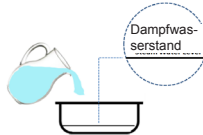


DAMPFGAREN(nur verfügbar für MW 013 SB)



Mit dieser Funktion erhalten Sie durch schonendes Dampfgaren gesunde und natürlich schmeckende Speisen. Nährstoffe, Vitamine und Mineralien Ihrer Lebensmittel bleiben beim Garen optimal erhalten, was ideal für Ihr Gemüse, Fisch oder Reis und Pasta ist.

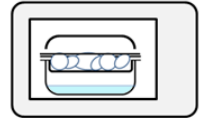
Zweckdienliches
Zubehör:



A. Gießen Sie Wasser bis zur Dampfwassermarkierung in das Unterteil hinein.



B. Setzen Sie den Rost ein und legen Sie die Speise darauf.



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

D. Funktionseinstellung über das Bedienfeld:

- 1 Drücken Sie die Taste "Steam".
- 2 Wählen Sie mit dem Drehknopf den Speisetyp.
- 3 Drücken Sie die Taste "Jet Start". Wählen Sie mit dem Drehknopf die Portionsmenge / das Gewicht, drücken Sie die Taste "Jet Start" und die Funktion startet.

! HINWEIS:

Nur P3 bis P7 folgen dieser Anweisung.

! HINWEIS:

Zusammen mit dieser Funktion muss stets der als Zubehör mitgelieferte Dampfgarbehälter verwendet werden.

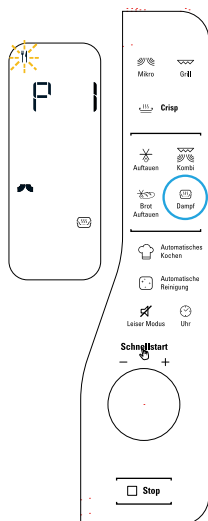


DAMPFGAREN(nur verfügbar für MW 013 SB)

Speisetyt	Gewicht	Hinweise
P1 Reis	1-4 Portionen	Stellen Sie vor dem Garen die Garzeit gemäß den Angaben auf der Verpackung ein.
P2 Pasta	1-3 Portionen	Stellen Sie vor dem Garen die Garzeit gemäß den Angaben auf der Verpackung ein.
P3 Frisches Gemüse	150-500 g / a 50 g	Verwenden bzw. schneiden Sie das Gemüse in gleichmäßig große Stücke. Bedecken Sie den Boden des Dampfgarbehälters mit 100 ml Wasser.
P4 Gefrorenes Gemüse	150-500 g / a 50 g	Bedecken Sie den Boden des Dampfgarbehälters mit 100 ml Wasser.
P5 Fischfilets	150-500 g / a 50 g	Legen Sie die Filets gleichmäßig verteilt auf den Dampfgarrost. Legen Sie dünne Stücke überlappend übereinander. Bedecken Sie den Boden des Dampfgarbehälters mit 100 ml Wasser. Lassen Sie die Speise nach dem Garen 1-2 Minuten lang ruhen.
P6 Hühnerfilet	150-500 g / a 50 g	Bedecken Sie den Boden des Dampfgarbehälters mit 100 ml Wasser.
P7 Obst	150-500 g / a 50 g	Bedecken Sie den Boden des Dampfgarbehälters mit 100 ml Wasser.



DAMPFGAREN (REIS & NUDELN) (NUR VERÜFGBAR FÜR MW 013 SB)



Bei Reis und Nudeln muss zusammen mit dieser Funktion stets der als Zubehör mitgelieferte Dampfgarbehälter verwendet werden.

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

Zweckdienliches Zubehör: Deckel Unterteil Dampfgarbehälter ohne Mittlerer Rost

- 1 Drücken Sie die Taste "Dampf".
- 2 Wählen Sie mit dem Drehknopf den Speisetyp. P1 oder P2
- 3 Drücken Sie die Taste "Jet Start". Wählen Sie Menge/Gewicht der Portion mit dem Drehknopf.
- 4 Drücken Sie die Taste "Jet Start". Wählen Sie die Dauer mit dem Drehknopf.
- 5 Drücken Sie die Taste "Jet Start", um die Funktion zu starten.

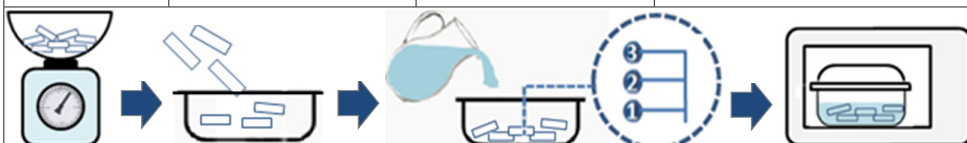
! HINWEIS:

Sie werden aufgefordert, die Garzeit für den Reis und die Pasta gemäß den empfohlenen Angaben auf der entsprechenden Verpackung einzustellen.

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

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

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

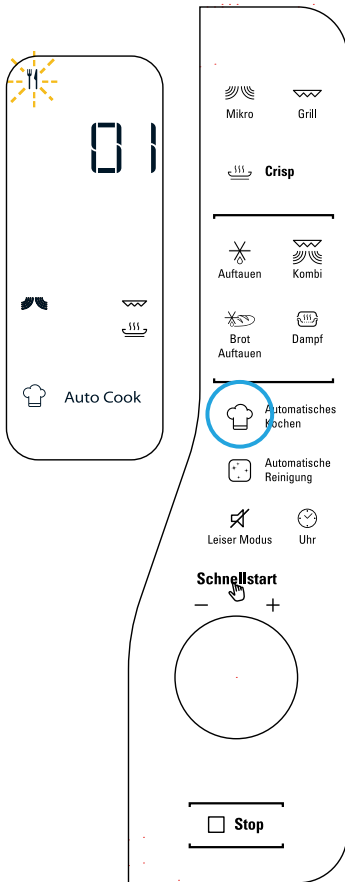


Halten Sie sich stets an die Portionsangaben in der obigen Tabelle.

Verwenden Sie bitte Wasser in Zimmertemperatur.



AUTOMATISCHES KOCHEN



Dieses Menü bietet eine Auswahl an automatischen Rezepten, mit denen Sie optimale Garergebnisse erzielen.

- 1 Drücken Sie die Taste "Auto Cook".
- 2 Wählen Sie das gewünschte Rezept mit dem Drehknopf aus (siehe nachstehende Tabelle).
- 3 Drücken Sie zum Bestätigen des Rezepts die Taste "Jet Start" und wählen Sie mit dem Drehknopf das Gewicht, wenn sich ein Gewichtsbereich in der Tabelle befindet.
- 4 Drücken Sie die Taste "Jet Start". Die Funktion startet jetzt.

! HINWEIS:

Je nach ausgewähltem Rezept könnten Sie nach Ablauf einer bestimmten Zeit auf dem Display aufgefordert werden, Speisen hinzuzugeben, zu wenden oder umzurühren. Beachten Sie die Hinweise im Kapitel "Speise hinzugeben/umrühren/wenden" auf Seite 11.








! HINWEIS:





Das Vorheizen kann gestartet werden, nachdem Drehteller und Gestell im Garraum platziert wurden.





! HINWEIS:






Bei einigen Rezepten zeigt die Anzeige: "Vorheizen" (dauert 2 Min 30 s) und die Mikrowelle erhitzt die Platte. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, weist Sie eine Meldung ("Speise zufügen") darauf hin, dass Sie die Speise in die Mikrowelle legen können. Vorheizen wird nur bei einigen Rezepten verwendet.

REZEPT	MENGE	VORGEHENSWEISE	GARZEIT
<p>1</p> <p>Chicken-Nuggets</p>	Gefroren 200 g-650 g / 50 g	<ul style="list-style-type: none"> • Fetten Sie die Crisp-Platte leicht ein. Legen Sie die Speise auf die Crisp Platte, wenn die Crisp-Platte vorgeheizt ist. • Wenden Sie die Speise, wenn Sie die Mikrowelle dazu auffordert. 	9 Min.-21 Min.
<p>2</p> <p>Pommes frites</p>	Gefroren 150 g-550 g / 50 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ist nicht für gefrorene Wedges mit Schale geeignet. Fetten Sie die Crisp-Platte leicht ein. Legen Sie die Speise auf die Crisp Platte, wenn die Crisp-Platte vorgeheizt ist. • Wenden Sie die Speise, wenn Sie die Mikrowelle dazu auffordert. 	10 Min.-32 Min.

REZEPT	ZUTATEN	VORGEHENSWEISE	GARZEIT
<p>3</p>  <p>Dünne Pizza gefrorene</p>	Gefroren 1 Pizza (330g)	<ul style="list-style-type: none"> Nehmen Sie die Speise aus der Verpackung und legen Sie sie auf die Crisp-Platte. 	13 Min.- 14 Min.
<p>4</p>  <p>Quiche</p>	Raumtemperatur 1 Quiche (1025 g)	<ul style="list-style-type: none"> Verwenden Sie 400g Fertigteig und kleiden Sie die Crisp-Platte mit dem Fertigteig aus. Stechen Sie ihn an. Stellen Sie den Teig zum Vorbacken in die Mikrowelle. Bereiten Sie die Füllung vor: 4 Eier ,150 ml Crème fraiche, 100 g gewürfelten Speck, 130 g (3½ dl) Reibkäse (Gruyere oder anderer Hartkäse), schwarzer Pfeffer und gemahlene Muskatnuss zum Würzen, alles vermischen. Geben Sie die Füllung hinzu, wenn Sie die Mikrowelle dazu auffordert. Stellen Sie die Speise wieder zurück in die Mikrowelle und backen Sie sie weiter. 	20 Min.- 21 Min.
<p>5</p>  <p>Paniert Fisch/ Fischstäbchen</p>	Gefroren 250 g-650 g / 50 g	<ul style="list-style-type: none"> Fetten Sie die Crisp-Platte leicht ein. Legen Sie die Speise in die Mikrowelle, wenn die Crisp-Platte vorgeheizt ist. Wenden Sie sie, wenn Sie die Mikrowelle dazu auffordert. 	11 Min.- 22Min.
<p>6</p>  <p>Hühnerflügel</p>	Frisch 200 g-750 g / 50 g	<ul style="list-style-type: none"> Würzen Sie die Hühnerflügel. Fetten Sie die Crisp-Platte ein. Legen Sie die Flügel in die Mikrowelle, wenn die Crisp-Platte vorgeheizt ist, und wenden Sie sie, wenn Sie die Mikrowelle dazu auffordert. 	11 Min.- 22Min.
<p>7</p>  <p>Großer Kuchen</p>	1 Kuchen (400g)	<ul style="list-style-type: none"> Bereiten Sie Ihren Lieblingskuchen zu und geben Sie Butter in die Crisp-Platte. 	16 Min.
<p>8</p>  <p>Nüsse</p>	Raumtemperatur 100 g-350 g / 50 g	<ul style="list-style-type: none"> Rühren Sie die Speise um, wenn Sie die Mikrowelle dazu auffordert. 	5 Min.-6 Min.
<p>9</p>  <p>Hühnerfilet mit Speck</p>	Frisch 250 g-750 g / 50 g	<ul style="list-style-type: none"> Schneiden Sie das frische Hühnerfilet in Streifen. Umwickeln Sie das Filet mit Speckscheiben. Legen Sie die Filetstücke in die Mikrowelle, wenn die Crisp-Platte vorgeheizt ist, und wenden Sie sie, wenn Sie die Mikrowelle dazu auffordert. 	7 Min.- 13 Min.

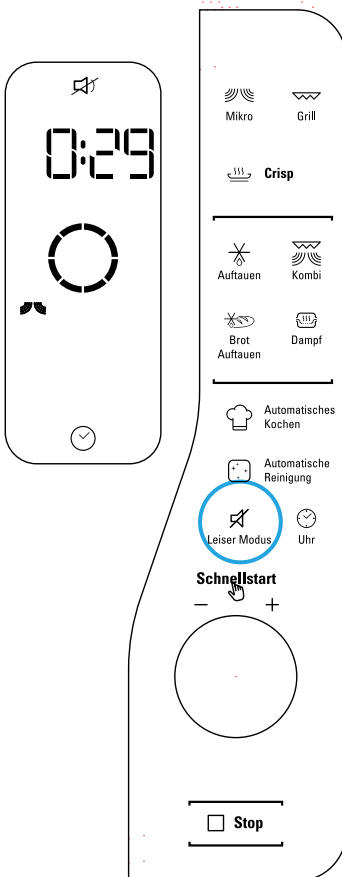
REZEPT	MENGE	VORGEHENSWEISE	GARZEIT
<p>10</p>  <p>Shrimps</p>	<p>Frisch 150 g-500 g /à 50 g</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie Riesengarnelen. Fetten Sie die Crisp Platte leicht ein. Legen Sie die Speise in die Mikrowelle, wenn die Crisp Platte vorgeheizt ist. Wenden Sie sie, wenn Sie die Mikrowelle dazu auffordert. 	<p>7 Min.-13 Min.</p>
<p>11</p>  <p>Bolognese (4 Portionen)</p>	<p>300 g Hackfleisch (Rind) 340 g Tomatensoße 4 Esslöffel Olivenöl ½ Teelöffel getrocknetes Basilikum 1 Brühwürfel Eine Prise Salz</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Lösen Sie den Brühwürfel in einem Glas-Schmortopf mit Deckel in Olivenöl auf, um daraus eine Paste zu machen. •Geben Sie die restlichen Zutaten hinzu und rühren Sie diese gut unter. •Decken Sie die Speise mit dem Deckel ab. •Drücken Sie einmal die Taste "Auto Cook", um das gewünschte Rezept zu wählen, und drücken Sie dann die Taste "Jet Start". •Nehmen Sie die Speise aus der Mikrowelle heraus, wenn Sie auf dem Display dazu aufgefordert werden, rühren Sie diese gut um und stellen Sie sie dann wieder in die Mikrowelle. •Drücken Sie die Taste "Jet Start", um den Garvorgang fortzusetzen. 	<p>14 Min.</p>
<p>12</p>  <p>Fleischkuchen (4 Portionen)</p>	<p>800 g Rinderhack 4 Esslöffel Tomatensoße 1 geschlagenes Ei 50 g Mozzarella, in Würfel geschnitten 1 kleine Zwiebel 8 zerhackte grüne Oliven 4 Esslöffel Worcestershiresauce 2 Esslöffel zerhackte Petersilie Knoblauch, Oregano, Salz und Pfeffer</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Zerkleinern Sie das Brot, die Zwiebel, den Knoblauch und die Petersilie. Vermischen Sie das Hackfleisch mit dem Ei und den Gewürzen. •Geben Sie die Mischung in eine vorgefettete Form und füllen Sie die Ränder und Seiten gut auf. Verteilen Sie die Tomatensoße und den Käse gleichmäßig oben auf dem Braten und bringen Sie eine Klarsichtfolie an. •Drücken Sie wiederholt die Taste "Auto Cook", um das gewünschte Rezept zu wählen, und drücken Sie dann die Taste "Jet Start". 	<p>17 Min.</p>
<p>13</p>  <p>Lachs mit Gemüse (4 Portionen)</p>	<p>800g Lachs, in 3 cm große Scheiben geschnitten 150g Kirschtomaten, halbiert 100 g Brokkoli 100 g Blumenkohl 20 g Lauch 2 Esslöffel Natives Olivenöl Extra Saft von 1 Zitrone Salz und Pfeffer</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Würzen Sie den Lachs und das Gemüse in einer Schüssel, die für die Mikrowelle geeignet ist, mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Zitrone. •Decken Sie die Speise ab, aber lassen Sie noch einen kleinen Spalt, damit der Dampf entweichen kann. •Drücken Sie wiederholt die Taste "Auto Cook", um das gewünschte Rezept zu wählen, und drücken Sie dann die Taste "Jet Start". •Nehmen Sie den Deckel am Ende des Garvorgangs vorsichtig ab, damit der Dampf aus der Speise entweichen kann. 	<p>15 Min.</p>

REZEPT	MENGE	VORGEHENSWEISE	GARZEIT
 <p>Gemüsecremesuppe (2 Portionen)</p>	<p>200 g Kartoffeln, in Würfel geschnitten 100 g Brokkoli 1 reife Tomate, in kleine Würfel geschnitten 200 ml Wasser Salz, Pfeffer und geriebener Parmesankäse</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Geben Sie alle Zutaten außer den Käse in eine Schüssel, die für die Mikrowelle geeignet ist, und vermischen Sie diese gut. • Decken Sie die Speise ab, aber lassen Sie noch einen kleinen Spalt, damit der Dampf entweichen kann. • Drücken Sie wiederholt die Taste "Auto Cook", um das gewünschte Rezept zu wählen, und drücken Sie dann die Taste "Jet Start". • Mixen Sie die gesamten Zutaten am Ende des Garvorgangs in einem Mixer und servieren Sie die noch heiße Speise mit geriebenem Parmesankäse darauf. 	15 Min.
 <p>Gemüse (2 Portionen)</p>	<p>350g Ihres bevorzugten Gemüses, in kleine Würfel geschnitten 100 ml Wasser bei Zimmertemperatur 1 Esslöffel Olivenöl 1 Teelöffel Salz</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Geben Sie alle Zutaten in eine Schüssel, die für die Mikrowelle geeignet ist, und vermischen Sie diese gut. • Drücken Sie wiederholt die Taste "Auto Cook", um das gewünschte Rezept zu wählen, und drücken Sie dann die Taste "Jet Start". • Nehmen Sie die Speise am Ende des Garvorgangs mit hitzbeständigen Topfhandschuhen heraus und achten Sie auf den Dampf. 	9 Min.
 <p>Pellkartoffeln (4 Portionen)</p>	<p>1 kg mittelgroße Kartoffeln 4 Esslöffel Butter 100 g geriebener Käse Ihrer Wahl Salz, Pfeffer und Käse zum Bestreuen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Waschen und trocknen Sie die Kartoffeln, stechen Sie sie mit einer Gabel an. • Legen Sie die Kartoffeln in eine Schüssel, die für die Mikrowelle geeignet ist. • Drücken Sie wiederholt die Taste "Auto Cook", um das gewünschte Rezept zu wählen, und drücken Sie dann die Taste "Jet Start". • Drehen Sie die Kartoffeln, wenn Sie auf dem Display dazu aufgefordert werden - seien Sie dabei vorsichtig, denn die Kartoffeln sind heiß. • Warten Sie am Ende des Garvorgangs, bis sich die Kartoffeln abgekühlt haben, halbieren Sie diese dann und hohlen diese aus - legen Sie die Schalen für den späteren Gebrauch beiseite. • Pürieren Sie die Kartoffeln und vermischen Sie sie mit den restlichen Zutaten. • Füllen Sie die Kartoffelschalen mit der Mischung, bestreuen Sie die Mischung mit Käse und stellen Sie die Speise 5 Minute lang in die Mikrowelle, damit der Käse schmilzt. 	12 Min.
 <p>Popcorn (2 Portionen)</p>	<p>Diese Funktion eignet sich für die Zubereitung von 100 g Popcorn im Beutel.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Legen Sie das verpackte Popcorn in die Mitte des Garraums. • Drücken Sie wiederholt die Taste "Auto Cookn", um das gewünschte Rezept zu wählen, und drücken Sie dann die Taste "Jet Start". 	3 Min.

REZEPT	MENGE	VORGEHENSWEISE	GARZEIT
<p>18</p>  <p>Bruschetta (2 Portionen)</p>	<p>2 Scheiben italienisches Brot, ca. 1,5 cm dick 30 ml Natives Olivenöl Extra 10 Kirschtomaten, geschält und in Würfel geschnitten 3 Esslöffel zerhacktes, frisches Basilikum Salz, Pfeffer und Knoblauch Mozzarella, in Würfel geschnitten</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Verteilen Sie die Brotscheiben auf dem Grillrost. •Drücken Sie wiederholt die Taste "Auto Cook", um das gewünschte Rezept zu wählen, und drücken Sie dann die Taste "Jet Start". •Nehmen Sie den Grillrost heraus und wenden Sie vorsichtig das Brot, wenn Sie auf dem Display dazu aufgefordert werden, setzen Sie den Grillrost wieder in die Mikrowelle ein und drücken Sie die Taste "Jet Start". •Wenden Sie sie, wenn Sie die Mikrowelle dazu auffordert. •Würzen Sie die Tomaten unterdessen mit Salz, schwarzem Pfeffer und Olivenöl. •Nehmen Sie das Brot am Ende der Garzeit aus der Mikrowelle heraus, verreiben Sie die Knoblauchzehen auf dem Brot, belegen Sie es mit den Tomaten und dem Basilikum und servieren Sie die Speise sofort mit dem gewürfelten Mozzarella. 	8 Min.
<p>19</p>  <p>Croque Monsieur</p>	80-160g / a 80g	<ul style="list-style-type: none"> •Bestreichen Sie die Sandwiches mit Butter. •Legen Sie Schinken und Käse zwischen die Sandwiches, legen Sie diese auf den Grillrost und starten Sie die Funktion. •Wenden Sie sie, wenn Sie die Mikrowelle dazu auffordert. Geben Sie Käse darauf, wenn die Mikrowelle Sie dazu auffordert. Bräunen Sie die fertigen Sandwiches. 	12 Min.
<p>20</p>  <p>Wurstchen</p>	100-400 g / a 100g	<ul style="list-style-type: none"> •Ritzen Sie die Haut der Wurstchen mit einem Messer an, legen sie diese in die Mitte des Grillrost, wenden Sie die Würsten, sobald Sie von der Mikrowelle dazu aufgefordert werden. 	8 Min.-13 Min.
<p>21</p>  <p>Toast</p>	40-80g / a 40g	<ul style="list-style-type: none"> •Geben Sie die Toasts in die Mitte des Grillrost, wenden Sie die Toasts, sobald Sie von der Mikrowelle dazu aufgefordert werden. 	20 Min.-24 Min.
<p>22</p>  <p>Entrecôte</p>	100-400 g	<ul style="list-style-type: none"> •Würzen Sie das Entrecôte und wenden Sie es, sobald Sie von der Mikrowelle dazu aufgefordert werden. 	6 Min.-12 Min.



LAUTLOSMODUS

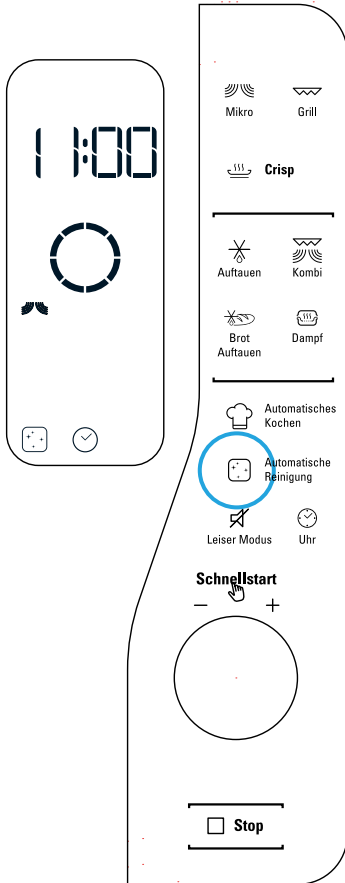


Mit dieser Funktion können Sie alle vom Mikrowellengerät ausgegebenen Tonsignale deaktivieren.

- 1 Drücken Sie die Taste "Silent Mode", um alle Tonsignale zu deaktivieren. Zur erneuten Aktivierung der Tonsignale drücken Sie nochmals die Taste "Silent Mode".



AUTOMATISCHE REINIGUNG



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

Vor dem Reinigungsvorgang:

- 1 Geben 250ml Wasser in einen Behälter (beachten Sie unsere Empfehlungen im nachstehenden Abschnitt "Tipps und Empfehlungen").
- 2 Stellen Sie den Behälter direkt in die Mitte des Garraums.

Starten des Reinigungsvorgangs:

- 1 Drücken Sie die Taste "Auto Clean"; die Dauer des Reinigungsvorgangs wird auf dem Display angezeigt.
- 2 Drücken Sie die Taste "Jet Start", um die Funktion zu starten.

Nach Abschluss des Reinigungsvorgangs:

- 1 Drücken Sie die Taste "Stop".
- 2 Nehmen Sie den Behälter heraus.
- 3 Reinigen Sie die Innenwände des Gerätes mit einem weichen Tuch oder mit Küchenpapier, das mit einem milden Reinigungsmittel befeuchtet ist.

Tipps und Empfehlungen:

- Für optimalere Reinigungsergebnisse wird ein Behälter mit einem Durchmesser von 17-20 cm und einer Höhe unter 6,5 cm empfohlen.
- Es wird empfohlen, einen für die Mikrowelle geeigneten Behälter aus leichtem Kunststoff zu verwenden.
- Da der Behälter nach Abschluss des Reinigungsvorgangs noch heiß ist, sollten Sie hitzebeständige Topfhandschuhe tragen, wenn Sie den Behälter aus der Mikrowelle herausnehmen.
- Geben Sie dem Wasser etwas Zitronensaft hinzu, um eine optimalere Reinigung zu erzielen und unangenehme Gerüche zu entfernen.
- Der Grillstab braucht nicht gereinigt zu werden, denn die intensive Hitze verbrennt jeden Spritzer, aber die Garraumwand darunter muss regelmäßig gereinigt werden. Verwenden Sie dazu ein weiches Tuch, das mit einem milden Reinigungsmittel befeuchtet ist.
- Wird der Grill nicht regelmäßig verwendet, sollte er einmal im Monat 10 Minuten lang eingeschaltet werden, um Spritzer abzubrennen und somit eine Brandgefahr zu mindern.

UMWELTBEOZUGENE HINWEISE

- * Die Verpackung kann komplett recycelt werden, wie durch das Recyclingsymbol bestätigt wird. Beachten Sie die lokalen Entsorgungsvorschriften. Bewahren Sie potenziell gefährliche Verpackungsmaterialien (Plastikbeutel, Styropor usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- * Dieses Elektrogerät wurde entsprechend der EU-Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Indem Sie eine ordnungsgemäße Entsorgung dieses Gerätes gewährleisten, leisten Sie einen Beitrag zur Verhinderung potenziell negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, was andernfalls bei unsachgemäßem Umgang mit dem Altgerät die Folge sein könnte.
- * Das Symbol am Gerät oder in den dem Gerät mitgelieferten Dokumenten weist aus, dass dieses Elektrogerät nicht wie Hausmüll behandelt werden sollte. Stattdessen sollte es an einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte zum Recyceln abgegeben werden.
- * Die Entsorgung muss entsprechend den lokalen Umweltvorschriften für Abfallbeseitigung erfolgen.
- * Für detaillierte Informationen über die Aufbereitung, die Rückgewinnung und das Recyceln dieses Gerätes wenden Sie sich bitte an Ihre Behörde vor Ort, Ihren Entsorgungsdienst für Hausmüll oder an das Ladengeschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben.
- * Vor dem Verschrotten müssen Sie die Netzleitung abschneiden, sodass das Elektrogerät nicht an den Netzstrom angeschlossen werden kann.



In Übereinstimmung mit IEC 60705:2010-04 und IEC 60350-1:2011-12

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

Test	Menge	Leistungsstufe	Ungefähre Zeit
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	Kombiniert mit Grill	31-32 Min.

Test	Erhitzen	Funktion	Ungefähre Zeit
Toast (9.1)	-	Grill	6 Min.
Hamburger (9.2)	-	Grill	90 Min.

Technische Daten

Beschreibung der Daten	MW 013 SB
Versorgungsspannung	220-230 Volt Wechselstrom, 50 Hz
Mikrowellenleistung	1350 W
Nennleistungsaufnahme	2250 W
Grill	950-1050 W
Außenmaße (H x B x T)	320 x 490 x 426
Innenmaße (H x B x T)	234 x 320 x 329

