SUPREMECHEF

Modell MW 338 und MW 339

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
Instrucţiuni de utilizare
Инструкция по эксплуатации
تعليمات الاستخدام
Қолдану бойынша нұсқаулық

Bauknecht

Für mich und mein Zuhause

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Ihre neue Multifunktionsmikrowelle (Modell MW 338 B, MW 338 SB oder MW 339 SB) vereint die Funktionen **Mikrowelle, Grill, Heißluft** und **Crisp/CrispFry** in nur einem Gerät und ist somit alles andere als eine herkömmliche Mikrowelle. Das Supreme Chef Modell MW 339 SB ist zusätzlich mit der **Dampfgarfunktion** ausgestattet.

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

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

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

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

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

Das Supreme Chef Modell MW 339 SB ist zusätzlich mit der **Dampfgarfunktion** ausgestattet. So wird gesunde Ernährung kinderleicht und Nährstoffe, Vitamine und Mineralien Ihrer Lebensmittel bleiben beim Garen optimal erhalten, was ideal für Gemüse, Fisch oder Reis und Pasta ist.

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

INDEX

INSTALLATION
INSTALLATION 4

SICHERHEIT
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE 5
FEHLERBEHEBUNG 6
WARNHINWEISE 7

ZUBEHÖR UND WARTUNG
ZUBEHÖR 8
WARTUNG UND REINIGUNG 9

BEDIENFELD
BEDIENFELD 10
DISPLAYBESCHREIBUNG 12

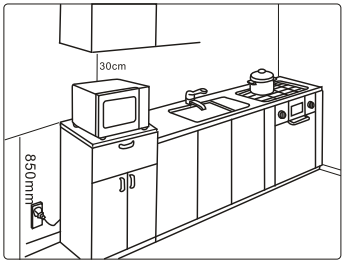
ALLGEMEINE BENUTZUNG
BEREITSCHAFTSMODUS 13
STARTSCHUTZ / KINDERSICHERUNG 13
GAREN ANHALTEN ODER BEENDEN 13
LEBENSMITTEL ZUGEBEN / UMRÜHREN / WENDEN 13
DREHTELLER STOPPEN 14
UHR 15

GARFUNKTIONEN
SCHNELLSTART 16
MIKROWELLE 17
GRILL 18
HEISSLUFT 19
DUAL CRISP 20
SCHNELLAUFTAUEN 24
6TH SENSE SCHNELLERWÄRMEN 25
KOMBI (MIKROWELLE + GRILL) 26
KOMBI (MIKROWELLE + HEISSLUFT) 27
WARMHALTEN 28
6TH SENSE DUAL-DAMPFGAREN 29
DUAL CRISP FRY 33
CHEF MENÜ 35
6TH SENSE CHEF MENÜ 40
AUTOMATISCHE REINIGUNG 45
SPEZIAL-MENÜ 46

UMGEBUNGSHINWEISE
UMGEBUNGSHINWEISE 48
TECHNISCHE DATEN 49

INSTALLATION

VOR DEM ANSCHLUSS



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

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

⚠ WARNUNG:

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

! HINWEIS:

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

NACH DEM ANSCHLUSS

* Die Mikrowelle lässt sich nur in Betrieb setzen, wenn ihre Tür fest verschlossen ist.
* Wird die Mikrowelle in der Nähe eines Fernsehgerätes, eines Radios oder einer Antenne aufgestellt, könnten Störungen beim Fernseh- oder Radioempfang auftreten.
* Die Erdung dieses Elektrogerätes ist zwingend erforderlich. Der Hersteller haftet nicht für Körperverletzungen, Verletzungen von Tieren oder Sachschäden, die sich aus der Nichtbeachtung dieser Auflage ergeben.
* Zudem haftet der Hersteller nicht für jegliche Probleme aufgrund einer Nichteinhaltung dieser Anweisungen.

SICHERHEIT

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Sorgfältig lesen und zum künftigen Nachschlagen aufbewahren

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

⚠ WARNUNG:

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

⚠ WARNUNG:

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

⚠ WARNUNG:

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

⚠ WARNUNG:

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

⚠ WARNUNG:

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

⚠ WARNUNG:

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

⚠ WARNUNG:

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

! HINWEIS:

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

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

FEHLERBEHEBUNG

! HINWEIS:

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

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

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

⚠ WARNUNG:

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

WARNHINWEISE

Allgemeines

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

* Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
* Bauernhöfe;
* Durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnunterkünften;
* Pensionen.

Eine andere Benutzung (bspw. als Raumheizung) ist nicht erlaubt.

! HINWEIS:

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

Flüssigkeiten

• bspw. Getränke oder Wasser. Flüssigkeiten können ohne Blasenbildung über den Siedepunkt hinaus erhitzt werden. Dies kann zu einem plötzlichen Überkochen heißer Flüssigkeiten führen.

Befolgen Sie zur Vermeidung solch einer Situation die nachstehenden Schritte:

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

Vorsicht

Nach dem Erhitzen von Babynahrung, Flüssigkeiten in Babyfläschchen oder Gläschen immer zuerst umrühren und Temperatur prüfen. Dadurch sorgen Sie für eine gleichmäßige Hitzeverteilung und vermeiden die Gefahr von Verbrühungen und Verbrennungen.

Denken Sie daran, Deckel und Sauger vor dem Erhitzen zu entfernen!

ZUBEHÖR UND WARTUNG

ZUBEHÖR

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

Lebensmittelzubehör		Hinweis
	Drehtellerstütze	Verwenden Sie die Drehtellerstütze unter dem Drehteller. Stellen Sie keine anderen Utensilien auf die Drehtellerstütze. Bringen Sie die Drehtellerstütze im Gerät an.
	Drehteller aus Glas	Verwenden Sie den Drehteller bei allen Garmethoden. Er sammelt heruntertropfende Flüssigkeiten und Lebensmittelpartikel auf, die andernfalls das Innere des Gerätes verschmutzen würden. Stellen Sie den Drehteller auf die Drehtellerstütze.
	Dualer Dampfgarbehälter (nur bei Modell MW 339)	Lebensmittel mit Sensorkontrolle dampfgaren. Stellen Sie den Dampfgarer immer auf den Drehteller.
 	Hoher Rost Niedriger Rost	Verwenden Sie den hohen Rost beim Garen mit Grill-Kombifunktion (Mikrowelle + Grill). Verwenden Sie den niedrigen Rost beim Garen mit Heissluft-Kombifunktion (Mikrowelle + Heissluft).
	Crisp-Platte	Geben Sie die Lebensmittel direkt auf die Crisp-Platte. Die Crisp-Platte kann vor der Benutzung vorgeheizt werden (max. 3 Minuten). Stellen Sie die Crisp-Platte immer auf den Drehteller. Platzieren Sie keine Kochutensilien auf der Crisp-Platte, da diese in kurzer Zeit sehr heiß wird, wodurch die Utensilien beschädigt werden können.
	Crisp-Griff	Mit dem Crisp-Griff können Sie die Crisp-Platte aus dem Gerät nehmen.

WARTUNG UND REINIGUNG

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

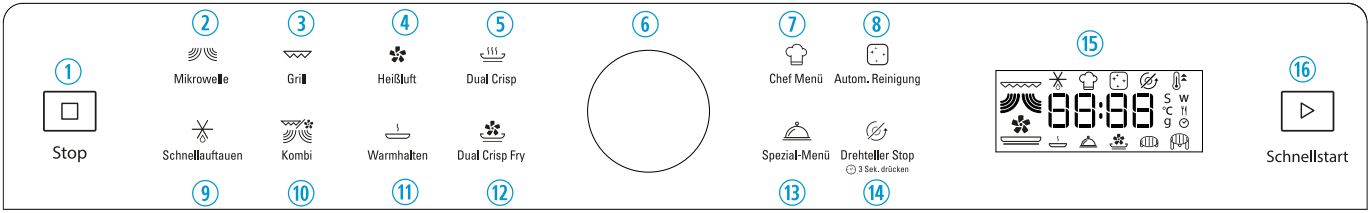
Vorsichtige Reinigung:

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

Spülmaschinengeeignet:

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

Bedienfeld (MW 338)



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

(11) **Taste Warmhalten**
Zur Auswahl der Warmhaltefunktion.

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

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

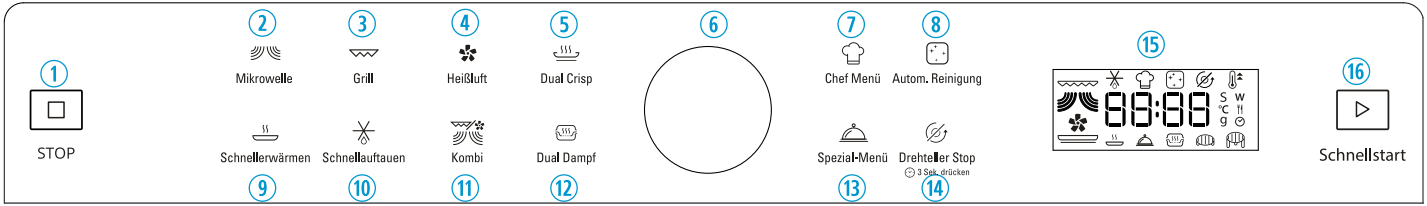
(14) **Taste Drehteller Stop**
* Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie große Behälter benutzen müssen, die sich nicht ungehindert in der Mikrowelle drehen können. Funktioniert nur bei den folgenden Garfunktionen:
- Heißluft
- Kombi (Mikrowelle + Heißluft)

* Halten Sie diese Taste zum Aufrufen des Zeiteinstellmodus 3 Sekunden gedrückt.

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

(16) **Taste Schnellstart**
Die Mikrowellenfunktion bei maximaler Leistung starten.

Bedienfeld (MW 339)



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

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

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

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

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

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

⑦ **Taste Chef Menü**
Zum Aufrufen der automatischen Rzepte.

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

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

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

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

⑫ **Taste Dual Dampf**
Zur Auswahl der Dual Dampfgaren Funktion.

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

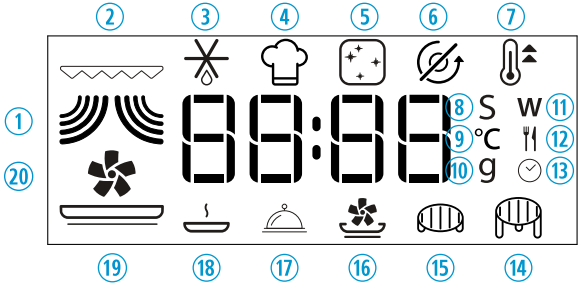
⑭ **Taste Drehteller Stop**
* Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie große Behälter benutzen müssen, die sich nicht ungehindert in der Mikrowelle drehen können. Funktioniert nur bei den folgenden Garfunktionen:
• Heißluft
• Kombi (Mikrowelle + Heißluft)
* Halten Sie diese Taste zum Aufrufen des Zeiteinstellmodus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

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

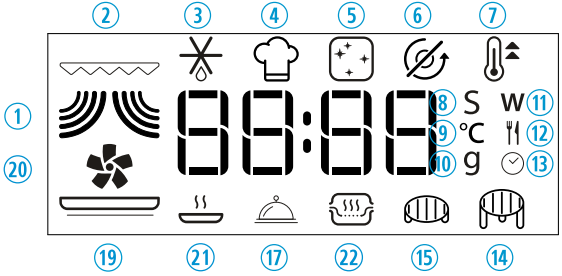
⑯ **Taste Schnellstart**
Die Mikrowellenfunktion bei maximaler Leistung starten.

Displaybeschreibung

MW 338



MW 339



DE

1. Mikrowellenfunktion
2. Grillfunktion
3. Schnellauftauen-Funktion
4. Chef Menü-Funktion
5. Automatische Reinigungsfunktion
6. Drehteller-stoppen-Funktion
7. Vorheizen-Funktion
8. Sekunden-Symbol
9. Celsius-Symbol
10. Gramm-Symbol
11. Watt-Symbol
12. Lebensmittelkatego rieauswahl-Symbol
13. Garzeit
14. Hoher-Rost-Symbol
15. Niedriger-Rost-Symbol
16. Dual Crisp Fry-Funktion
17. Spezial-Menü-Funktion
18. Warmhaltefunktion
19. Dual Crisp-Funktion
20. Heißluft-Funktion
21. Schnellerwärmen-Funktion
22. Dual Dampfgaren-Funktion

BEREITSCHAFTSMODUS

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

STARTSCHUTZ / KINDERSICHERUNG

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



GAREN ANHALTEN ODER BEENDEN

So halten Sie den Garvorgang an:

• Der Garvorgang kann zum Prüfen, Hinzugeben, Umrühren oder Wenden von Lebensmitteln durch Öffnen der Tür angehalten werden. Die Einstellung wird 5 Minuten lang beibehalten.

Den Garvorgang fortsetzen:

• Schließen Sie die Tür und drücken Sie die Schnellstart. Der Garvorgang wird an der Stelle weitergeführt, an der er unterbrochen wurde.

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

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

• **Nach dem Abschluss des Garvorgangs:**

• Sobald der Garvorgang abgeschlossen ist, wird 10 Minuten lang jede Minute ein Signalton ausgegeben. Dies ist völlig normal und dient der Abkühlung des Gerätes.

• Je nach Produkt könnten einige oder sämtliche der folgenden Funktionen während der Abkühlung fortgesetzt werden: Gebläse, interne Beleuchtung, Drehung des Drehtellers. Bei Bedarf können Sie den Signalton abbrechen und die Abkühlung beenden, indem Sie die Taste Stop (Stopp) drücken oder die Tür öffnen.

• Bitte beachten Sie, dass eine Verkürzung oder Beendigung dieser programmierten Abkühlung keine negativen Auswirkungen auf die Funktionsweise des Gerätes hat.

Lebensmittel zugeben / umrühren / wenden

• Je nach ausgewählter Funktion müssen Sie während des Garvorgangs möglicherweise Lebensmittel zugeben / umrühren / wenden. In diesem Fall hält das Gerät den Garvorgang an und fordert Sie zur entsprechenden Aktion auf.

• Bei Bedarf sollten Sie:

* Die Tür öffnen.
* Lebensmittel zugeben, umrühren oder wenden (je nach Aufforderung).
* Die Tür schließen und den Garvorgang durch Betätigen der Taste Schnellstart fortsetzen.

Hinweis:

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

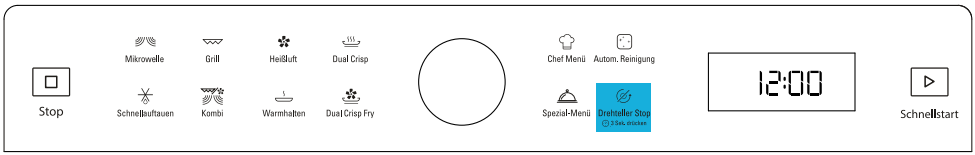


Drehteller stoppen

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

* Heißluft
* Kombi

UHR



Beim ersten Einschalten des Gerätes (oder nach einem Stromausfall) sowie nach 3-sekündigem Gedrückthalten der Drehteller Stop Taste ruft das Gerät den Uhreinstellungsmodus auf.

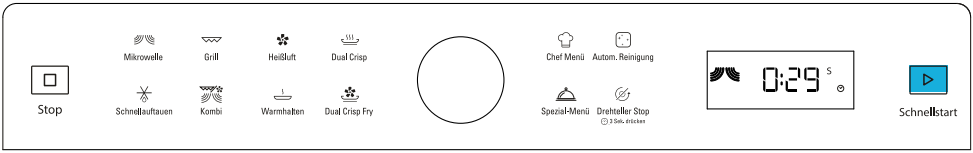
1. Stellen Sie den Stundenwert mit dem Drehknopf ein.
2. Drücken Sie die Taste Schnellstart. Der Minutenwert beginnt zu blinken.
3. Stellen Sie den Minutenwert mit dem Drehknopf ein.
4. Drücken Sie die Taste Schnellstart. Nun ist die Uhrzeit eingestellt.

Tipps und Empfehlungen:

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

SCHNELLSTART

Diese Funktion dient dem schnellen Wiedererwärmen von Lebensmitteln mit hohem Wassergehalt, wie Suppen, Kaffee oder Tee.



1 Drücken Sie die Taste Schnellstart.

* Wenn Sie die Taste Schnellstart drücken, wird die Mikrowellenfunktion 30 Sekunden lang auf maximaler Leistung ausgeführt. Durch jede weitere Betätigung der Taste Schnellstart erhöht sich die Garzeit um 30 Sekunden.

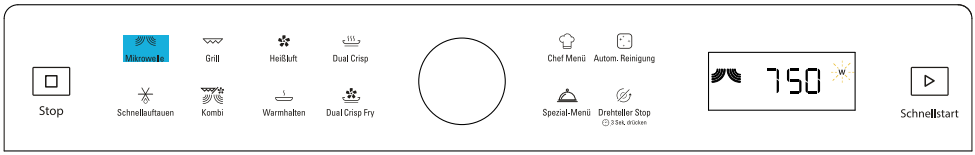
* Nach Beginn der Funktion können Sie die Garzeit auch mit dem Drehknopf erhöhen oder verringern.

Tipps und Empfehlungen:

• Wenn sich die Mikrowelle im Bereitschaftsmodus befindet, können Sie die Schnellstart-Funktion auch benutzen, indem Sie mit dem Drehknopf die Schnellstart Dauer einstellen und zum Starten die Taste Bestätigung drücken.

MIKROWELLE

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



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

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

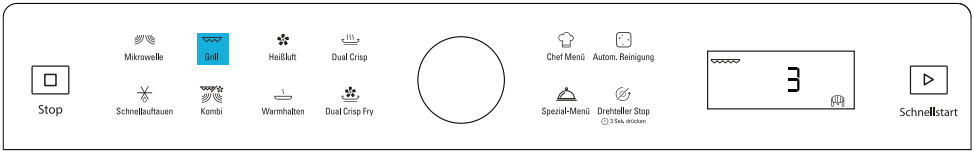
Tipps und Empfehlungen:

- Um die Mikrowellenfunktion mit maximaler Leistung zu verwenden, ist Ihr Gerät mit der Funktion “Schnellstart” ausgestattet. Sie brauchen nur die Taste “Schnellstart” zu drücken, um die Funktion "Mikrowelle" mit maximaler Leistung in Betrieb zu setzen. Mit jeder weiteren Betätigung der Taste Schnellstart erhöht sich die Garzeit um 30 Sekunden. Weitere Einzelheiten zur Funktion Schnellstart finden Sie auf Seite 15.
- Sie können Leistungsstufe und Garzeit auch nach Beginn des Garvorgangs noch ändern. Drücken Sie zum Anpassen der Leistungsstufe einfach wiederholt die Taste Mikrowelle. Drehen Sie zum Ändern der Garzeit den Drehknopf oder erhöhen Sie die Garzeit mit jeder Betätigung der Taste Jet Schnellstart um 30 Sekunden.

GRILL

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

Zugehöriges Zubehör:  Hoher Rost



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

	LEISTUNGSSTUFE
1	Niedrig
2	Mittel
3	Hoch

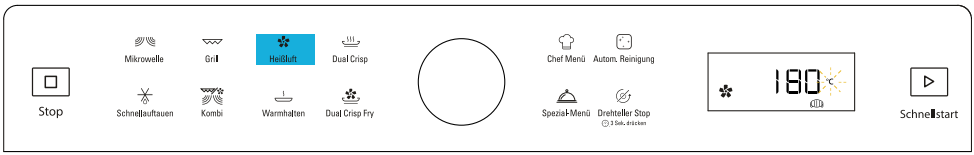
Tipps und Empfehlungen:

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

HEISSLUFT

Diese Funktion eignet sich für Ofengerichte. Mit dem leistungsstarken Heizelement und Gebläse können Sie Ihre Speisen wie in einem herkömmlichen Ofen zubereiten. Verwenden Sie diese Funktion für Baisers, Gebäck, Kuchen, Soufflés, Geflügel und Fleisch.
Mit Hilfe der Heißluft-Funktion können Sie das Gerät vorheizen. Beim Vorheizen wird das Gerät mit Heißluft und Grill vor dem Garen schnell vorgeheizt, wodurch Sie bestmögliche Ergebnisse erzielen.

Zugehöriges Zubehör:  Niedriger Rost



1. Drücken Sie die Taste Heißluft und rufen Sie das Vorheizen auf.
2. Stellen Sie die Vorheiztemperatur ein, indem Sie den Drehknopf drehen. Drücken Sie dann zum Bestätigen die Taste Bestätigung. Sobald die Temperatur erreicht wurde, ertönt ein Signal und Sie werden aufgefordert, Lebensmittel zuzugeben.
3. Nach Hineingeben der Lebensmittel können Sie über den Drehknopf die Garzeit einstellen.
4. Drücken Sie zum Starten des Garprogrammes die Taste Bestätigung / Schnellstart.

HINWEIS:

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

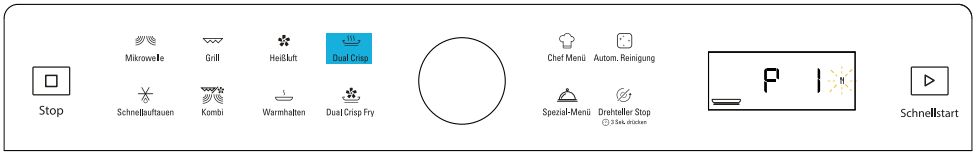
Tipps und Empfehlungen:

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

DUAL CRISP (NUR BEI MODELL MW 338)

Mit dieser exklusiven Dual Crisp-Funktion erzielen Sie eine perfekte Bräunung der Ober- und Unterseite von Lebensmitteln. Die Crisp-Platte erreicht schnell die richtige Temperatur und beginnt mit dem Bräunen der Lebensmittel.
Folgendes Zubehör muss mit der Funktion Dual Crisp verwendet werden:
* Crisp-Platte
* Crisp-Griff zum Entnehmen der heißen Crisp-Platte
Mit dieser Funktion können Sie Pizzen, Quiches und andere teigbasierte Lebensmittel wiedererwärmen und knusprig garen. Sie eignet sich auch zum Braten von Speck und Eiern, Würstchen, Kartoffeln, Pommes frites, Hamburgern und anderen Fleischgerichten usw., ohne dass Sie (viel) Öl hinzugeben müssen.

Zugehöriges Zubehör:  Crisp-Platte  Crisp-Griff



Dual Crisp-Funktion:

1. Drücken Sie die Taste Dual Crisp und dann zum Bestätigen die Taste Bestätigung.
2. Stellen Sie die Garzeit mit dem Drehknopf ein.
3. Drücken Sie zum Starten des Garprogrammes die Taste Bestätigung / Schnellstart.

Dual Crisp Brot Auftauen:

1. Drücken Sie die Taste Dual Crisp.
2. Wählen Sie mit dem Knopf P2 für die Dual Crisp Brot Auftauen-Funktion. Drücken Sie dann zum Bestätigen die Taste Bestätigung.
3. Passen Sie das Gewicht mit dem Drehknopf an.
4. Drücken Sie zum Starten des Garprogrammes die Taste Bestätigung / Schnellstart.

! HINWEIS:

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

Tipps und Empfehlungen:

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

DUAL CRISP (NUR BEI MODELL MW 339)

Mit dieser exklusiven Dual Crisp-Funktion erzielen Sie eine perfekte Bräunung der Ober- und Unterseite von Lebensmitteln. Die Crisp-Platte erreicht schnell die richtige Temperatur und beginnt mit dem Bräunen der Lebensmittel.

Folgendes Zubehör muss mit der Funktion Dual Crisp verwendet werden:

* Crisp-Platte
* Crisp-Griff zum Entnehmen der heißen Crisp-Platte
* Hoher Rost (beim Garen mit Dual CrispFry-Funktion)

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

Zugehöriges Zubehör:



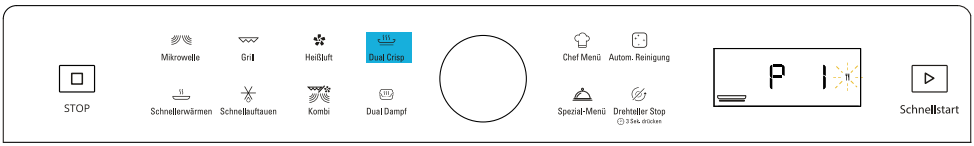
Crisp-Platte



Crisp-Griff



Hoher Rost (nur bei Dual Crisp Fry-Funktion)



Dual-Crisp-Funktion:

1. Drücken Sie die Taste Dual Crisp und dann zum Bestätigen die Taste Bestätigung.
2. Stellen Sie die Garzeit mit dem Drehknopf ein.
3. Drücken Sie zum Starten des Garprogrammes die Taste Bestätigung / Schnellstart.

Dual-Crisp-Brot-Auftauen:

1. Drücken Sie die Taste Dual Crisp .
2. Wählen Sie mit dem Knopf P2 für die Dual-Crisp-Brot-Auftauen-Funktion. Drücken Sie dann zum Bestätigen die Taste Bestätigung.
3. Passen Sie das Gewicht mit dem Drehknopf an.
4. Drücken Sie zum Starten des Garprogrammes die Taste Bestätigung / Schnellstart.

Dual Crisp Fry:

1. Drücken Sie die Taste Dual Crisp.
2. Wählen Sie mit dem Drehknopf die Dual-Crisp Fry (P3 bis P9). Drücken Sie dann zum Bestätigen die Taste Bestätigung.
3. Passen Sie das Gewicht mit dem Drehknopf an.
4. Drücken Sie zum Starten des Garprogrammes die Taste Bestätigung / Schnellstart.

! HINWEIS:

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

Tipps und Empfehlungen:

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

Anleitung P1 bis P9:

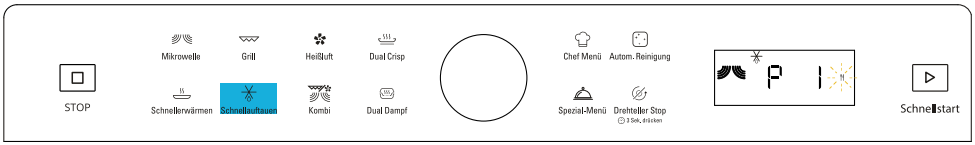
Lebensmittelkategorie		Garmethode	Gewicht oder Zeit	HINWEIS
P1	 Manuelles Dual-Crisp	Dual Crisp	Garzeit einstellen	Gewünschte Lebensmittel, wie Pizza, Quiches und andere teigbasierte Lebensmittel wiedererwärmen und knusprig garen..
P2	 Dual-Crisp-Brot-Auftauen	Dual Crisp	50 – 500g	Gefrorene Brötchen, Baguettes und Croissants auftauen und erhitzen. Der Ofen stellt Garmethode, Zeit und Leistung automatisch wie erforderlich ein.
P3	 Pommes frites	Dual Crisp Fry	300 – 600g	Crisp-Platte leicht einfetten. Pommes frites vor dem Garen mit Salz bestreuen. Bei Aufforderung Pommes frites wenden.
P4	 Frittierte Hähnchenstücke	Dual Crisp Fry	200 – 600g	Crisp-Platte leicht einfetten. Lebensmittel bei Aufforderung wenden.
P5	 Panierter Fisch	Dual Crisp Fry	250 – 600g	Crisp-Platte leicht einfetten. Lebensmittel bei Aufforderung wenden.
P6	 Hähnchenflügel	Dual Crisp Fry	200 – 600g	Hähnchenflügel würzen. Crisp-Platte einfetten. Lebensmittel bei Aufforderung wenden.
P7	 Kartoffelecken	Dual Crisp Fry	300 – 800g	Kartoffeln schälen und schneiden. Würzen und Crisp-Platte leicht einfetten. Öl darüber träufeln. Lebensmittel bei Aufforderung wenden.

DUAL CRISP

Lebensmittelkategorie		Garmethode	Gewicht oder Zeit	HINWEIS
P8	 Falafel	Dual Crisp Fry	4 Portionen	Kichererbsen mit Petersilie, Salz, Pfeffer, gemahlenem Kreuzkümmel und Koriandersamen vermischen, etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen, Mehl mit etwas frischem Wasser zu einer Masse verrühren, Burger formen und in den Mehlteig tauchen. Anschließend in Paniermehl legen und auf der zuvor mit natürlichem Olivenöl (2 Esslöffel) besprenkelten Crisp-Platte platzieren.
P9	 Gewürztes paniertes Kabeljaufilet	Dual Crisp Fry	4 Portionen	Paniermehl, Paprika, Knoblauchpulver, Kurkuma, Salz und Pfeffer mit Eiklar in einer Schüssel vermengen, Kabeljaufilets mit gewürztem Paniermehl bedecken und von Hand platt drücken. Anschließend Filets auf der Crisp-Platte anordnen.

SCHNELLAUFTAUEN

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



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

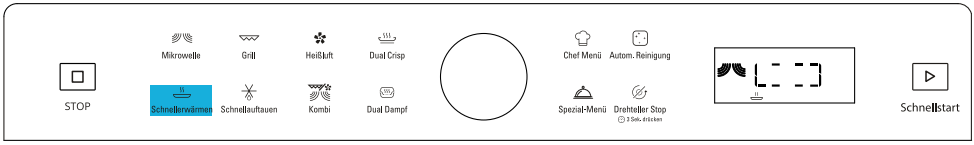
Lebensmittelkategorie		GEWICHT	HINWEIS
P1	Fleisch	100 – 2000g	Hackfleisch, Koteletts, Steaks oder Braten. Bitte lassen Sie die Lebensmittel nach dem Garen mindestens 5 Minuten ruhen.
P2	Hühnchen	100 – 2000g	Hühnchen, im Ganzen, Teile oder Filets. Lassen Sie die Lebensmittel nach dem Garen etwa 5 bis 10 Minuten ruhen.
P3	Fisch	100 – 1500g	Fisch, im Ganzen, Teile oder Filets. Lassen Sie die Lebensmittel nach dem Garen etwa 5 Minuten ruhen.
P4	Gemüse	100 – 1500g	Gemischtes Gemüse, Blumenkohl, Möhren. Lassen Sie die Lebensmittel nach dem Garen etwa 5 Minuten ruhen.
P5	Brot	50 – 600g	Gefrorene Brötchen, Baguettes und Croissants. Lassen Sie die Lebensmittel nach dem Garen etwa 3 Minuten ruhen.

Tipps und Empfehlungen:

- Für optimale Ergebnisse empfehlen wir, Lebensmittel direkt auf dem Drehteller aufzutauen. Bei Bedarf können Sie einen mikrowellengeeigneten Behälter aus leichtem Kunststoff verwenden.
- Gekochte Lebensmittel, Eintöpfe und Fleischsoßen lassen sich besser auftauen, wenn sie während des Vorgangs verrührt werden.
- Zerteilen Sie einzelne Stücke, sobald sie allmählich auftauen. Einzelne Stücke oder Scheiben tauen schneller auf.
- Wenden oder verrühren Sie große Portionen nach der Hälfte des Auftauvorgangs.

6TH SENSE SCHNELLERWÄRMEN (nur beim MW 339)

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



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

Tipps und Empfehlungen:

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

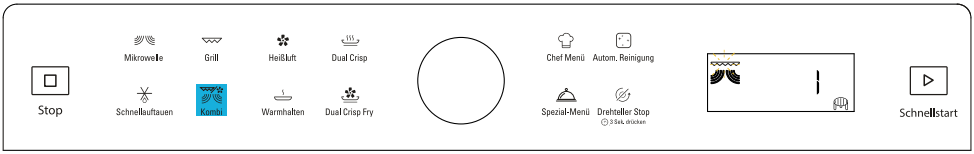
KOMBI (MIKROWELLE + GRILL)

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

Zugehöriges Zubehör:



Hoher Rost



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

! HINWEIS:

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

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

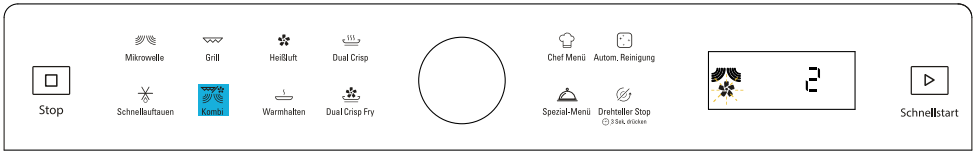
Tipps und Empfehlungen:

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

KOMBI (MIKROWELLE + HEISSLUFT)

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

Zugehöriges Zubehör:  Niedriger Rost



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

HINWEIS:

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

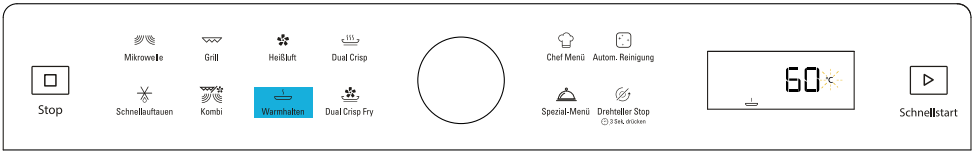
LEISTUNGS-STUFE	EMPFOHLENER EINSATZ
350 W	Geflügel, Folienkartoffeln, Lasagne, Fisch und Fleisch
160 W	Obstkuchen
90 W	Kuchen und Gebäck

Tipps und Empfehlungen:

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

WARMHALTEN (spezielle Taste bei MW 338)

Mit dieser Funktion können Sie frisch gegarte Lebensmittel warmhalten.



1. Drücken Sie die Taste Warmhalten (nur bei Modell MW 339). Drücken Sie zur Auswahl der Warmhaltefunktion die Taste Spezial-Menü. (Bitte beachten Sie dazu das Kapitel „Spezial Menü“).
2. Passen Sie die Temperatur mit dem Drehknopf auf 60 bis 80 °C an, drücken Sie dann zum Bestätigen die taste Bestätigung (siehe nachstehende Tabelle für empfohlene Rezepte).
3. Das Garprogramm beginnt mit einem 30-minütigen Countdown. Drücken Sie zum Starten des Garprogrammes die Taste Bestätigung / Schnellstart.

! HINWEIS:

Sobald der Warmhaltevorgang begonnen hat:

* Öffnen Sie zum Anhalten des Warmhaltevorgangs die Tür. Durch Schließen wird das Programm für die verbleibende Zeit fortgesetzt.
* Drücken Sie zum Beenden des Programmes die Taste Stop.

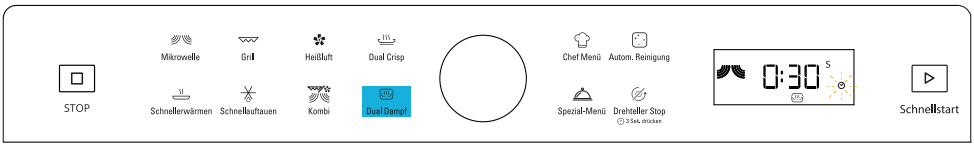
Lebensmittelkategorie	GEWICHT	Temperatur	ZEIT	BEHÄLTER
Pizza	300 – 800g	80 ℃	30min	Crisp-Platte
Gebratenes Fleisch	800 – 1500g	80 ℃	30min	Ofenfestes Geschirr
Brot	100 – 500g	60 ℃	30min	Crisp-Platte
Muffins	336 g (28 g x 12)	60 ℃	30min	Crisp-Platte
Teller	220-620g	70 ℃	30min	Ofenfestes Geschirr
Keramikgeschirr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

6TH SENSE DUAL-DAMPFGAREN (nur beim MW 339)

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

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

Zugehöriges Zubehör:		Dualer Dampfgarer (doppelschichtiger Dampfgarer)



1. Drücken Sie die Taste 6th Sense Dual Dampf.
2. Stellen Sie die Garzeit mit dem Drehknopf ein.
3. Drücken Sie zum Starten des Garprogrammes die Taste Bestätigung / Schnellstart.

Tipps und Empfehlungen:

- Der Dampfgarer darf nur mit der Mikrowellenfunktion benutzt werden!
- Aktivieren Sie bei Verwendung des mitgelieferten Dampfgarers keine andere Funktion.
- Der duale Dampfgarer kann während automatischer Reinigung, Mikrowellenfunktion und dualem Dampfgaren verwendet werden. Andernfalls könnte der Dampfgarer beschädigt werden.
- Stellen Sie den Dampfgarer immer auf den Drehteller.
- Die Anfangstemperatur des Wassers sollte zwischen 3°C und 27°C liegen. Lassen Sie das Gericht vor dem Servieren immer mindestens 5 Minuten ruhen.

Dualer Dampfgarer (doppelschichtiger Dampfgarer):

! HINWEIS:

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

Oberes Gitter	Mittlerer Behälter	Unteres Gitter	Boden	Garzeit	Beschreibung
Tintenfisch (170 g)	Wasser (100 ml)	Erbsen und Kirschtomaten (350 g)	Wasser (100 ml)	Schritt 1: Mikrowelle 900 W für 4 min 30 s Schritt 2: Mikrowelle 350W für 2 min	Dampfgegarter Tintenfisch mit Erbsen, frischen Tomaten und Basilikum.
Seebarsch (250 g)	Wasser (100 ml)	Geschnittene Tomaten und Zucchini (200 g)	Wasser (100 ml)	Schritt 1: Mikrowelle 900 W für 4 min 30 s Schritt 2: Mikrowelle 350W für 10min	Mit Zitronette (Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer) serviert.
Hähnchenbrust (120 g)	Wasser (100 ml)	Grüne Bohnen (220 g)	Wasser (100 ml)	Schritt 1: Mikrowelle 900 W für 4 min 30 s Schritt 2: Mikrowelle 350W für 4min	Hähnchensalat, Caesar-Art (mit Brotcroûtons)
Zucchini (400 g) und Pfeffer	Wasser (100 ml)	-	Dinkel (100 g) und Wasser (200 ml)	Schritt 1: Mikrowelle 900 W für 2 min 30 s Schritt 2: Mikrowelle 350W für 18min	Dinkelsalat mit Pestosoßendressing.
-	Gefrorenes gemischtes Gemüse (200 g) und Wasser (30 ml)	-	Quinoa (100 g) und Wasser (200 ml)	Schritt 1: Mikrowelle 900 W für 2 min 30 s Schritt 2: Mikrowelle 350W für 15min	Quinoa in Ratatouille-Dressing mit Öl und Fenchelsamen

Oberes Gitter	Mittlerer Behälter	Unteres Gitter	Boden	Garzeit	Beschreibung
Hähnchenschenkel (250g)	Wasser (100 ml)	-	Basmatireis (200 g) mit Zitronengras und Ingwer und Wasser (400 ml)	Schritt 1: Mikrowelle 900 W für 4 min Schritt 2: Mikrowelle 350W für 30min	Nach dem Verrühren mit Joghurt und Tajine-Gewürz besprenkeln.
Gewürfelte Möhren und Lamm (200 g)	Wasser (100 ml)	-	Buchweizen (100 g) und Wasser (200 ml)	Schritt 1: Mikrowelle 900 W für 2 min 30 s Schritt 2: Mikrowelle 350W für 15min	Anschließend Tomatensoße würzen und mit Kreuzkümmelpulver bestreuen.
Mit Fleisch gefüllte Paprika (500 g)	Wasser (100 ml)	-	Langkornreis (200 g) und Wasser (300 ml)	Schritt 1: Mikrowelle 900 W für 4 min Schritt 2: Mikrowelle 350W für 30min	Mit Öl servieren.
Lachsfilets (200 g)	Wasser (100 ml)	Rosenkohl (300 g)	Wasser (100 ml)	Schritt 1: Mikrowelle 900 W für 4 min 30 s Schritt 2: Mikrowellenleistung 350 W für 6 min	Mit Öl und frischem Dill servieren.
Garnelen (geschält) (250 g)	Wasser (100 ml)	-	Bulgurweizen (100 g) und Wasser (200 ml)	Schritt 1: Mikrowelle 900 W für 2 min 30 s Schritt 2: Mikrowellenleistung 350 W für 15min	Mit Öl und frischem Koriander servieren.
Frikadellen (250 g)	Wasser (100 ml)	-	Weißer Reis (200 g) und Wasser (300 ml)	Schritt 1: Mikrowellenleistung 900 W für 4 min Schritt 2: Mikrowellenleistung 350 W für 30min	Mit Tomatensoße oder dergleichen servieren.
Fischfrikadellen (200 g)	Wasser (100 ml)	Kartoffeln (300 g)	Wasser (100 ml)	Schritt 1: Mikrowellenleistung 900 W für 4 min 30 s Schritt 2: Mikrowellenleistung 350 W für 8min	Anschließend Kartoffeln mit einer Gabel zerdrücken, Milch und geriebenen Käse hinzugeben.

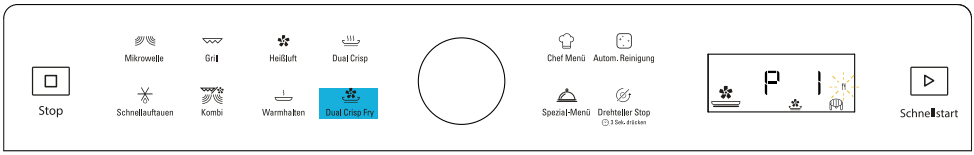
Oberes Gitter	Mittlerer Behälter	Unteres Gitter	Boden	Garzeit	Beschreibung
Fischspieße (350 g)	Wasser (100 ml)	Pilze (Champignons) (350 g)	Wasser (100 ml)	Schritt 1: Mikrowelle 900 W für 4 min 30 s Schritt 2: Mikrowelle 350W für 8min	Mit Öl, Salz und Pfeffer servieren.
Muscheln (170 g)	Wasser (100 ml)	Spargel (300 g)	Wasser (100 ml)	Schritt 1: Mikrowelle 900 W für 4 min 30 s Schritt 2: Mikrowelle 350 W für 1 min 15 s	Mit Öl und Vinaigrette servieren.
Geschnittene Möhren (250 g)	Wasser (100 ml)	-	Hirse (100 g), Tofuwürfel (100 g) und Wasser (200 ml)	Schritt 1: Mikrowelle 900 W für 2 min 30 s Schritt 2: Mikrowelle 350W für 15min	Mit Öl und Sojasoße servieren.

DUAL CRISP FRY (spezielle Taste bei MW 338)

Mit dieser Funktion erzielen Sie eine perfekte Knusprigkeit und Bräunung der Ober- und Unterseite von Lebensmitteln,während sie innen schön zart werden. Nutzt Mikrowelle, Grill und Heißluft. Lebensmittel bitte immer auf die Crisp-Platte auf den hohen Rost geben.
Folgendes Zubehör muss mit dieser Funktion verwendet werden:

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

Zugehöriges Zubehör:  Crisp-Platte  Crisp-Griff  Hoher Rost



Leere Crisp-Platte auf das hohe Gestell im Gerät geben.

1. Drücken Sie die Taste Dual Crisp Fry.
2. Wählen Sie mit dem Drehknopf die Lebensmittelkategorie. Drücken Sie dann zum Bestätigen die Taste Bestätigung.
3. Passen Sie das Gewicht mit dem Drehknopf an.
4. Drücken Sie zum Starten des Garprogrammes die Taste Bestätigung / Schnellstart.

Tipps und Empfehlungen:

- Achten Sie darauf, dass die Crisp-Platte richtig auf dem hohen Rost im Gerät platziert ist.
- Hoher Rost und Crisp-Platte werden bei Verwendung dieser Funktion sehr heiß.
- Stellen Sie die heiße Crisp-Platte nicht auf hitzeempfindliche Oberflächen.
- Nehmen Sie die heiße Crisp-Platte mit Topfhandschuhen oder am Crisp-Griff heraus.
- Verwenden Sie mit dieser Funktion nur die mitgelieferte Crisp-Platte. Andere Crisp-Platten auf dem Markt erzielen bei Verwendung dieser Funktion nicht die gewünschten Ergebnisse.
- Einzelheiten zum Zugeben, Verrühren und Wenden von Lebensmitteln finden Sie in der Tabelle auf Seite 12.

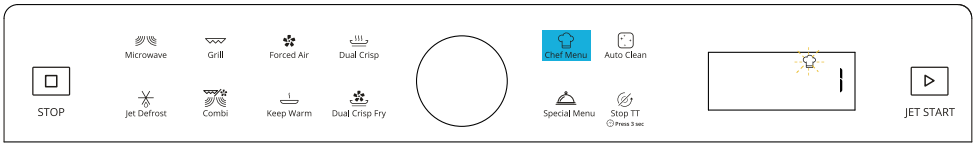
DUAL CRISP FRY

Lebensmittelkategorie:

Lebensmittelkategorie		GEWICHT	HINWEIS
P1	 Pommes frites	300-600g	Crisp-Platte leicht einfetten. Pommes frites vor dem Garen mit Salz bestreuen. Bei Aufforderung wenden.
P2	 Frittierte Hähnchenstücke	200-600g	Crisp-Platte leicht einfetten. Lebensmittel bei Aufforderung wenden.
P3	 Panierter Fisch	250-600g	Crisp-Platte leicht einfetten. Lebensmittel bei Aufforderung wenden.
P4	 Hähnchenflügel	200-600g	Hähnchenflügel würzen. Crisp-Platte einfetten. Lebensmittel bei Aufforderung wenden.
P5	 Kartoffelecken	300-800g	Kartoffeln schälen und schneiden. Würzen und Crisp-Platte leicht einfetten. Öl darüber träufeln. Bei Aufforderung wenden.
P6	 Falafel	4 Portionen	Kichererbsen mit Petersilie, Salz, Pfeffer, gemahlenem Kreuzkümmel und Koriandersamen vermischen, etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen, Mehl mit etwas frischem Wasser zu einer butterähnlichen Masse verrühren, Burger formen und in den Mehlteig tauchen. Anschließend in Paniermehl legen und auf der zuvor mit natürlichem Olivenöl (2 Esslöffel) besprenkelten Crisp-Platte platzieren.
P7	 Gewürztes paniertes Kabeljaufilet	4 Portionen	Paniermehl, Paprika, Knoblauchpulver, Kurkuma, Salz und Pfeffer mit Eiklar in einer Schüssel vermengen, Kabeljaufilets mit gewürztem Paniermehl bedecken und von Hand platt drücken. Anschließend Filets auf der Crisp-Platte anordnen.

CHEF MENÜ

Das Chef Menü leitet Sie einfach und intuitiv durch automatische Rezepte, mit deren Hilfe Sie kinderleicht perfekte Gerichte zubereiten..
Mit diesem Menü können Sie die in der folgenden Tabelle aufgelisteten Gerichte zubereiten. Wählen Sie einfach ein Rezept und befolgen Sie die am Display angezeigten Anweisungen: Das Chef Menü passt die Garparameter automatisch optimal an.



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

Tipps und Empfehlungen:

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

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

CHEF MENÜ (MWP338)

REZEPT		MENGE	GARZEIT	ZUBEHÖR	VORBEREITUNG
1-GEMÜSE					
P1	 Gefüllte Kartoffeln	200g-1000g	5,5-21,5min		Kartoffeln längs in der Mitte durchschneiden. Käse auf die Kartoffelfläche geben, sobald das Gerät dazu auffordert.
P2	 Kartoffeln	200g-1000g	5,5-17,5min		Geeignet für Kartoffeln von: je 200 bis 300 g. Abwaschen und einstechen. Bei Aufforderung wenden.
P3	 Tomaten	300g-800g	11-15min		Halbieren, würzen und mit Käse bestreuen.
2-HÜHNCHEN					
P1	 Hühnerfilets	200g-1000g	13,1-32,6min		Crisp-Platte leicht einfetten. Würzen und Filets zugeben, sobald Crisp-Platte vorgeheizt ist. Lebensmittel bei Aufforderung wenden.
P2	 Hähnchenkeulen	400g-1000g	15-28,6min		Hähnchenkeulen würzen. Crisp-Platte einfetten. Keulen zugeben, sobald Crisp-Platte vorgeheizt ist. Bei Aufforderung wenden.
P3	 Dünne panierte Hähnchenteile	4 Portionen	14min		4 Hühnerbrüste (je 100 g), 100 g Paniermehl, 20 g Mehl, 1 Ei, 3 Esslöffel natives Olivenöl, Salz und Pfeffer vorbereiten. Hühnerfleisch von beiden Seiten in das Mehl geben, mit Mehl bedecktes Fleisch in das Ei tauchen und dann mit Paniermehl bestreuen. Anschließend auf die Crisp-Platte legen.
P4	 Rührei	1 bis 4 Stück	1-5min		Rohes Ei aufschlagen und in ein mikrowellengeeignetes Gefäß geben. Mit einer Gabel verquirlen.
3-FLEISCH					
P1	 Rindfleisch	800g-1500g	24-40min		Braten würzen und im Mikrowellengerät platzieren, bei Aufforderung wenden.

 Mikrowellengeeignetes Geschirr

 Mikrowellen- und ofengeeignetes Geschirr

 Crisp-Platte und Crisp-Griff

 Dampfgarer

 Dampfgarer (Boden und Deckel)

 Niedriger Rost

 Hoher Rost

CHEF MENÜ (MWP 338)

REZEPT		MENGE	GARZEIT	ZUBEHÖR	VORBEREITUNG
3-FLEISCH					
P2	 Lammfleisch	1000g-1500g	31-39min		Braten würzen und im Mikrowellengerät platzieren. Bei Aufforderung wenden.
P3	 Entrecôte	150g-600g	15-24min		Entrecôte würzen, bei Aufforderungen wenden.
P4	 Speck	50g-150g	3,5-7min		Speck zugeben, sobald Crisp-Platte vorgeheizt ist. Bei Aufforderung wenden.
P5	 Frikadellen	200-400g	12-18min		Mikrowellengeeignetes Geschirr auf dem niedrigen Rost verwenden. Frisch gemachte oder fertig gekaufte Frikadellen darauf geben (jeweils 15 g). Bei Aufforderung wenden.
4-FISCH/MEERESFRÜCHTE					
P1	 Gefrorene Folienkartoffeln	200g-600g	12-22min		Crisp-Platte leicht einfetten. Lebensmittel zugeben, sobald Crisp-Platte vorgeheizt ist. Wenden Sie sie, wenn Sie die Mikrowelle dazu auffordert.
P2	 Panierte Garnelen	200g-600g	9,5-21,1min		Panierte Riesengarnelen verwenden. Crisp-Platte leicht einfetten. Lebensmittel zugeben, sobald Crisp-Platte vorgeheizt ist. Lebensmittel bei Aufforderung wenden.
5-PIZZA/QUICHE					
P1	 Selbstgemachte Pizza	850g	17min		Teig aus 150 ml Wasser, 15 g frischer Hefe, 200 bis 225 g Mehl und Salz und Öl zubereiten. Aufgehen lassen. Auf der eingefetteten Crisp-Platte ausrollen und einstechen. Nach Belieben (bspw. mit Tomaten, Käse, Schinken usw.) belegen.
P2	 Quiche Lorraine	900g	19min		Gebäck vorbereiten (250 g Mehl, 150 g Butter + 2 ½ Esslöffel Wasser) oder Fertiggebäck verwenden. (400 – 450g) Gebäck auf Crisp-Platte legen. 100 g Speck, 130 g Käse, 4 Eier und 150 ml Joghurt verrühren und auf den Teig geben. Mit schwarzem Pfeffer und Muskatnuss würzen.
P3	 Pfannenpizza	300g-700g	9-13,1min		Verpackung entfernen.

 Mikrowellengeeignetes Geschirr

 Mikrowellen- und ofengeeignetes Geschirr

 Crisp-Platte und Crisp-Griff

 Dampfgarer

 Dampfgarer (Boden und Deckel)

 Niedriger Rost

 Hoher Rost

CHEF MENÜ (MWP 338)

REZEPT		MENGE	GARZEIT	ZUBEHÖR	VORBEREITUNG
5-PIZZA/QUICHE					
P4	 Dünne Pizza	250g-400g	9-12min		Verpackung entfernen.
P5	 Frische Pizza	900g	16,5min		Teig aus 150 ml Wasser, 15 g frischer Hefe, 200 bis 225 g Mehl und Salz und Öl zubereiten. Aufgehen lassen. Auf der eingefetteten Crisp-Platte ausrollen und einstechen. Nach Belieben (bspw. mit Tomaten, Käse, Schinken usw.) belegen. Nach dem Vorheizen Crisp-Platte auf dem niedrigen Rost in die Mikrowelle geben.
6-PASTA/LASAGNE					
P1	 Frische Lasagne	1200g	27min		50 g Butter in der Pfanne schmelzen, in 900 ml Milch, 50 g Mehl, Muskatnuss und Salz verrühren, bei mittlerer Leistung unter Rühren garen; aufhören, sobald sich die Béchamelsauce verdickt. 400 g Rinderhack, 40 g gehackte Zwiebeln, 100 g gewürfelte Möhren, 40 g gehackten Sellerie, 30 g Tomatenmark, 40 g Wasser, 4 Esslöffel natives Olivenöl, 80 g geriebenen Käse (Parmigiano Reggiano), Salz und Pfeffer vermengen. Eine Lasagneplatte auf den Boden des Behälters legen, mit 100 g Béchamelsauce und dann mit 200 g der Mixtur bedecken. Vorgang dreimal wiederholen. Oberste Schicht mit 100 g Béchamelsauce und 100 g Mozzarella bedecken. Wie gewünscht variieren.
P2	 Gefrorene Lasagne	300g - 1000g	18-33min		Aluminiumfolie entfernen.
7-DESSERTS/GEBÄCK					
P1	 Selbstgemachte Obsttorte	1200g	28min		Teig aus 180 g Mehl, 125 g Zucker und 1 Ei herstellen (oder Fertigteig nehmen). Gebäck auf Crisp-Platte legen, einstechen und mit 700 bis 800g geschnittenen Äpfeln füllen. Mit Zucker und Zimt bestreuen.
P2	 Teegebäck	560g	14min		275 bis 300 g backstarkes Mehl, 10 g Backpulver, 4 g Salz, 50 g geschmolzene Margarine und 200 ml Milch verrühren und zu einem Stück mit einem Durchmesser von 20 cm formen. Anschließend auf die eingefettete Crisp-Platte legen.


Mikrowellengeeignetes Geschirr


Mikrowellen- und ofengeeignetes Geschirr


Crisp-Platte und Crisp-Griff


Dampfgarer


Dampfgarer (Boden und Deckel)


Niedriger Rost


Hoher Rost

CHEF MENÜ (MWP 338)

REZEPT		MENGE	GARZEIT	ZUBEHÖR	VORBEREITUNG
7-DESSERTS/GEBÄCK					
P3	 Kuchen	600g	9,5min		170 g Mehl, 10 g Backpulver, 170 g Zucker, 50 g geschmolzene Margarine und 100 ml Milch gut verrühren und auf die mit Brotkrümeln eingefettete Crisp-Platte geben.
P4	 Geröstete Nüsse	50g-200g	2-4min		Nüsse zugeben, sobald Crisp-Platte vorgeheizt ist. Bei Aufforderung wenden.
P5	 Biskuit (leicht)	900g	45min		250g Mehl, 15g Backpulver, 250g Zucker, 75 g geschmolzene Margarine , 150 ml kaltes Wasser und 185g Eier ohne Schale und in einen Behälter mit Backpapier geben.
P6	 Muffins	350g	22min		170 g Margarine und 170 g Zucker schaumig rühren. 3 Eier schlagen. In 225 g gesiebtes Mehl mit 7 g Backpulver und 0,25 g Salz geben. 28 g der Mixtur in Papierförmchen geben und gleichmäßig auf der Platte verteilen. Nach dem Vorheizen Crisp-Platte auf dem niedrigen Rost in die Mikrowelle geben.
P7	 Biskuits	250g	17,5min		250 g Mehl, 100 g Zucker und 1,5 g Salz verrühren. Mit 125 g Margarine vermengen. 1 Ei aufschlagen und in die Mixtur geben. Alle Zutaten verrühren, jeweils 20 g zu einer Kugel formen, dann jede Kugel mit einer Gabel mit einem Kreuz versehen. Nach dem Vorheizen mikrowellen- und ofengeeignetes Geschirr auf dem niedrigen Rost in die Mikrowelle geben.
P8	 Baisers	100g	38,5min		2 Eiweiß und 80 g Zucker verrühren. Mit Vanille und Mandelessenz würzen. In 10 bis 12 Portionen auf der Crisp-Platte verteilen. Nach dem Vorheizen mikrowellen- und ofengeeignetes Geschirr auf dem niedrigen Rost in die Mikrowelle geben.
P9	 Joghurt	600g (150g*4)	6 h		62 g Joghurt in 4 Keramiktassen (je 15,5 g) geben, 125 ml Milch je Tasse hinzugeben (H-Milch bei Zimmertemperatur, Fettgehalt 3,5 %), Tassen mit mikrowellengeeigneter Folie abdecken und kreisförmig auf dem Drehteller verteilen.


Mikrowellengeeignetes Geschirr


Mikrowellen- und ofengeeignetes Geschirr


Crisp-Platte und Crisp-Griff


Dampfgarer


Dampfgarer (Boden und Deckel)


Niedriger Rost


Hoher Rost

6TH SENSE CHEF MENÜ (MWP339)

REZEPT		MENGE	GARZEIT	ZUBEHÖR	VORBEREITUNG
1-GEMÜSE					
P1	 Kartoffeln	200g-1000g	5,5-17,5min		Geeignet für Kartoffeln von: je 200 bis 300 g. Abwaschen und einstechen. Bei Aufforderung wenden.
P2	 Tomaten	300g-800g	11-15min		Halbieren, würzen und mit Käse bestreuen.
P3	 Möhren	150g-500g	Sensor		Auf dem Dampfgarer-Gitter platzieren und 100 ml in den Boden geben. Mit Deckel verschließen.
P4	 Brokkoli	150g-500g	Sensor		Auf dem Dampfgarer-Gitter platzieren und 100 ml in den Boden geben. Mit Deckel verschließen.
P5	 Kartoffeln	150g-500g	Sensor		Auf dem Dampfgarer-Gitter platzieren und 100 ml Wasse in den Boden geben. Mit Deckel verschließen.
P6	 Gefrorenes Gemüse	150g-500g	Sensor		Auf dem Dampfgarer-Gitter platzieren und 100 ml in den Boden geben. Mit Deckel verschließen.
2-HÜHNCHEN					
P1	 Hühnerfilets	200g-1000g	13,1-32,6min		Crisp-Platte leicht einfetten. Würzen und Filets zugeben, sobald Crisp-Platte vorgeheizt ist. Lebensmittel bei Aufforderung wenden.
P2	 Hähnchenkeulen	400g-1000g	15-28,6min		Hähnchenkeulen würzen. Crisp-Platte einfetten. Keulen zugeben, sobald Crisp-Platte vorgeheizt ist. Bei Aufforderung wenden.
P3	 Hühnerfilet	150g-500g	Sensor		Würzen und auf das Dampfgarer-Gitter geben. 100 ml Wasser in den Boden geben und mit dem Deckel verschließen.
3-FLEISCH					
P1	 Rindfleisch	800g-1500g	24-40min		Braten würzen und im Mikrowellengerät platzieren, bei Aufforderung wenden.


Mikrowellengeeignetes Geschirr


Mikrowellen- und ofengeeignetes Geschirr


Crisp-Platte und Crisp-Griff


Dampfgarer


Dampfgarer (Boden und Deckel)


Niedriger Rost


Hoher Rost

6TH SENSE CHEF MENÜ (MWP339)

REZEPT		MENGE	GARZEIT	ZUBEHÖR	VORBEREITUNG
3-FLEISCH					
P2	 Lammfleisch	1000g-1500g	31-39min		Braten würzen und im Mikrowellengerät platzieren. Bei Aufforderung wenden.
P3	 Entrecôte	150g-600g	15-24min		Entrecôte würzen, bei Aufforderungen wenden.
P4	 Speck	50g-150g	3.5-7min		Speck zugeben, sobald Crisp-Platte vorgeheizt ist. Bei Aufforderung wenden.
4-FISCH/MEERESFRÜCHTE					
P1	 Fischfilets	150g-500g	Sensor		Würzen und auf das Dampfgarer-Gitter geben. 100 ml Wasser in den Boden geben und mit dem Deckel verschließen.
P2	 Gefrorene Folienkartoffeln	200g-600g	12-22min		Crisp-Platte leicht einfetten. Lebensmittel zugeben, sobald Crisp-Platte vorgeheizt ist. Wenden Sie sie, wenn Sie die Mikrowelle dazu auffordert.
P3	 Garnelen	150g-500g	Sensor		Auf das Dampfgarer-Gitter geben. 100 ml Wasser in den Boden geben und mit dem Deckel verschließen.
P4	 Panierte Garnelen	200g-600g	9,5-21,1min		Panierte Riesengarnelen verwenden. Crisp-Platte leicht einfetten. Lebensmittel zugeben, sobald Crisp-Platte vorgeheizt ist. Lebensmittel bei Aufforderung wenden.
P5	 Fischkoteletts	150g-500g	Sensor		Würzen und auf das Dampfgarer-Gitter geben. 100 ml Wasser in den Boden geben und mit dem Deckel verschließen.
P6	 Muscheln	150g-500g	Sensor		Auf das Dampfgarer-Gitter geben. 100 ml Wasser in den Boden geben und mit dem Deckel verschließen.
5-PIZZA/QUICHE					
P1	 Selbstgemachte Pizza	850g	17min		Teig aus 150 ml Wasser, 15 g frischer Hefe, 200 bis 225 g Mehl und Salz und Öl zubereiten. Aufgehen lassen. Auf der eingefetteten Crisp-Platte ausrollen und einstechen. Nach Belieben (bspw. mit Tomaten, Käse, Schinken usw.) belegen.


Mikrowellengeeignetes Geschirr


Mikrowellen- und ofengeeignetes Geschirr


Crisp-Platte und Crisp-Griff


Dampfgarer


Dampfgarer (Boden und Deckel)


Niedriger Rost


Hoher Rost

6TH SENSE CHEF MENÜ (MWP339)

REZEPT		MENGE	GARZEIT	ZUBEHÖR	VORBEREITUNG
5-PIZZA/QUICHE					
P2	Quiche Lorraine	900g	19min		Gebäck vorbereiten (250 g Mehl, 150 g Butter + 2 ½ Esslöffel Wasser) oder Fertiggebäck verwenden. (400 – 450g) Gebäck auf Crisp-Platte legen. 100 g Speck, 130 g Käse, 4 Eier und 150 ml Joghurt verrühren und auf den Teig geben. Mit schwarzem Pfeffer und Muskatnuss würzen.
P3	Pfannenpizza	300g-700g	9-13,1min		Verpackung entfernen.
P4	Dünne Pizza	250g-400g	9-12min		Verpackung entfernen.
P5	Frische Pizza	900g	16,5min		Teig aus 150 ml Wasser, 15 g frischer Hefe, 200 bis 225 g Mehl und Salz und Öl zubereiten. Aufgehen lassen. Auf der eingefetteten Crisp-Platte ausrollen und einstechen. Nach Belieben (bspw. mit Tomaten, Käse, Schinken usw.) belegen. Nach dem Vorheizen Crisp-Platte auf dem niedrigen Rost in die Mikrowelle geben.
6-PASTA/LASAGNE					
P1	Frische Lasagne	1200g	27min		50 g Butter in der Pfanne schmelzen, in 900 ml Milch, 50 g Mehl, Muskatnuss und Salz verrühren, bei mittlerer Leistung unter Rühren garen; aufhören, sobald sich die Béchamelsauce verdickt. 400 g Rinderhack, 40 g gehackte Zwiebeln, 100 g gewürfelte Möhren, 40 g gehackten Sellerie, 30 g Tomatenmark, 40 g Wasser, 4 Esslöffel natives Olivenöl, 80 g geriebenen Käse (Parmigiano Reggiano), Salz und Pfeffer vermengen. Eine Lasagneplatte auf den Boden des Behälters legen, mit 100 g Béchamelsauce und dann mit 200 g der Mixtur bedecken. Vorgang dreimal wiederholen. Oberste Schicht mit 100 g Béchamelsauce und 100 g Mozzarella bedecken. Wie gewünscht variieren.
P2	Gefrorene Lasagne	300g - 1000g	18-33min		Aluminiumfolie entfernen.


Mikrowellengeeignetes Geschirr


Mikrowellen- und ofengeeignetes Geschirr


Crisp-Platte und Crisp-Griff


Dampfgarer


Dampfgarer (Boden und Deckel)


Niedriger Rost


Hoher Rost

6TH SENSE CHEF MENÜ (MWP339)

REZEPT		MENGE	GARZEIT	ZUBEHÖR	VORBEREITUNG
6-PASTA/LASAGNE					
P3	 Nudeln	1 bis 3 Portionen	4 bis 9 min + Einstellzeit		1 bis 3 Portionen Nudeln auf dem Boden des Dampfgarers platzieren, dabei sollte jede Portion etwa 70 g entsprechen. Geben Sie Wasser bis zur der im Dampfgarer unter „Nudeln + Wasser“ angezeigten Markierung hinzu (1 = 1 Portion, 2 = 2 Portionen usw.). Dampfgarer mit Deckel verschließen. Verwenden Sie nicht das mittlere Gitter des Dampfgarers. Bei Aufforderung die Anzahl Portionen wählen (L1 = 1 Portion, L2 = 2 Portionen usw.) Garzeit manuell entsprechend der Verpackung wählen. Einzelheiten finden Sie im Kapitel zum dualen Dampfgaren.
7-REIS/GETREIDE					
P1	 Reis	1 bis 4 Portionen	2,5 bis 7 min + Einstellzeit		1 bis 4 Portionen Reis auf dem Boden des Dampfgarers platzieren, dabei sollte jede Portion etwa 100 g entsprechen. Geben Sie Wasser bis zur der im Dampfgarer unter „Reis + Wasser“ angezeigten Markierung hinzu (1 = 1 Portion, 2 = 2 Portionen usw.). Dampfgarer mit Deckel verschließen. Verwenden Sie nicht das mittlere Gitter des Dampfgarers. Bei Aufforderung die Anzahl Portionen wählen (L1 = 1 Portion, L2 = 2 Portionen usw.) Garzeit manuell entsprechend der Verpackung wählen. Einzelheiten finden Sie im Kapitel zum dualen Dampfgaren.
P2	 Dinkel	100-400g	20,5-50,5min		1 bis 4 Portionen Reis auf dem Boden des Dampfgarers platzieren, dabei sollte jede Portion etwa 100 g entsprechen. Verwenden Sie nicht das Gitter des Dampfgarers.
P3	 Quinoa	100-400g	22,5-42min		1 bis 4 Portionen Quinoa auf dem Boden des Dampfgarers platzieren, dabei sollte jede Portion etwa 100 g entsprechen. Dampfgarer mit Deckel verschließen. Verwenden Sie nicht das Gitter des Dampfgarers.
8-DESSERTS/GEBÄCK					
P1	 Selbstgemachte Obsttorte	1200g	28min		Teig aus 180 g Mehl, 125 g Zucker und 1 Ei herstellen (oder Fertigteig nehmen). Gebäck auf Crisp-Platte legen, einstechen und mit 700 bis 800g geschnittenen Äpfeln füllen. Mit Zucker und Zimt bestreuen.
P2	 Teegebäck	560g	14min		275 bis 300 g backstarkes Mehl, 10 g Backpulver, 4 g Salz, 50 g geschmolzene Margarine und 200 ml Milch verrühren und zu einem Stück mit einem Durchmesser von 20 cm formen. Anschließend auf die eingefettete Crisp-Platte legen.


Mikrowellengeeignetes Geschirr


Mikrowellen- und ofengeeignetes Geschirr


Crisp-Platte und Crisp-Griff


Dampfgarer


Dampfgarer (Boden und Deckel)


Niedriger Rost


Hoher Rost

6TH SENSE CHEF MENÜ (MWP339)

REZEPT		MENGE	GARZEIT	ZUBEHÖR	VORBEREITUNG
8-DESSERTS/GEBÄCK					
P3	Kuchen	600g	9,5min		170 g Mehl, 10 g Backpulver, 170 g Zucker, 50 g geschmolzene Margarine und 100 ml Milch gut verrühren und auf die mit Brotkrümeln eingefettete Crisp-Platte geben.
P4	Geröstete Nüsse	50g-200g	2-4min		Nüsse zugeben, sobald Crisp-Platte vorgeheizt ist. Bei Aufforderung wenden.
P5	Obst	150g-500g	Sensor		Schälen, in Stücke schneiden und auf das Dampfgarer-Gitter geben. 100 ml Wasser in den Boden geben und mit dem Deckel verschließen.
P6	Biskuit (leicht)	900g	45min		250g Mehl, 15g Backpulver, 250g Zucker, 75 g geschmolzene Margarine , 150 ml kaltes Wasser und 185g Eier ohne Schale und in einen Behälter mit Backpapier geben.
P7	Muffins	350g	22min		170 g Margarine und 170 g Zucker schaumig rühren. 3 Eier schlagen. In 225 g gesiebtes Mehl mit 7 g Backpulver und 0,25 g Salz geben. 28 g der Mixtur in Papierförmchen geben und gleichmäßig auf der Platte verteilen. Nach dem Vorheizen Crisp-Platte auf dem niedrigen Rost in die Mikrowelle geben.
P8	Biskuits	250g	17,5min		250 g Mehl, 100 g Zucker und 1,5 g Salz verrühren. Mit 125 g Margarine vermengen. 1 Ei aufschlagen und in die Mixtur geben. Alle Zutaten verrühren, jeweils 20 g zu einer Kugel formen, dann jede Kugel mit einer Gabel mit einem Kreuz versehen. Nach dem Vorheizen mikrowellen- und ofengeeignetes Geschirr auf dem niedrigen Rost in die Mikrowelle geben.
P9	Baisers	100g	38,5min		2 Eiweiß und 80 g Zucker verrühren. Mit Vanille und Mandelessenz würzen. In 10 bis 12 Portionen auf der Crisp-Platte verteilen. Nach dem Vorheizen mikrowellen- und ofengeeignetes Geschirr auf dem niedrigen Rost in die Mikrowelle geben.
P10	Joghurt	600g (150g*4)	6 h		62 g Joghurt in 4 Keramiktassen (je 15,5 g) geben, 125 ml Milch je Tasse hinzugeben (H-Milch bei Zimmertemperatur, Fettgehalt 3,5 %), Tassen mit mikrowellengeeigneter Folie abdecken und kreisförmig auf den Drehteller stellen.


Mikrowellengeeignetes Geschirr


Mikrowellen- und ofengeeignetes Geschirr


Crisp-Platte und Crisp-Griff


Dampfgarer

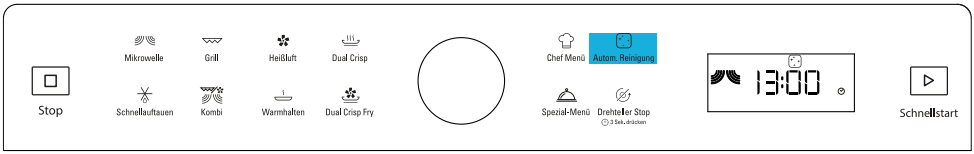

Dampfgarer (Boden und Deckel)


Niedriger Rost


Hoher Rost

AUTOMATISCHE REINIGUNG

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



Vor Programmstart:

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

Programm starten:

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

Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist:

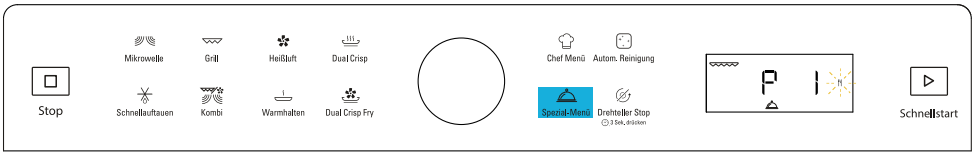
1. Drücken Sie die Taste Stop.
2. Entnehmen Sie den Behälter.
3. Reinigen Sie die Innenfläche mit einem weichen Stoff- oder Papiertuch und einem milden Reiniger.

Tipps und Empfehlungen:

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

SPEZIAL-MENÜ

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



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

Rezept MW 338	Rezept MW 339	Methode	GEWICHT	Hinweise
P1 Dough Rising (Teig aufgehen)	P1 Dough Rising (Teig aufgehen)	Teig gehen lassen	250 – 500g	Für Pizzateig 37 °C warmes Wasser direkt in den Behälter füllen und die Hefe im Wasser auflösen. 250 g Mehl, 2 Esslöffel Speiseöl und 2 Teelöffel Salz hinzugeben und gründlich kneten, bis ein Teig entsteht. Eignet sich auch für andere Teigrezepte.
/	P2 Keep Warm (Warmhalten)	Warmhalten	Siehe Warmhaltetabelle	Verwenden Sie diese Funktion, indem Sie die entsprechende Taste am Modell MW 338 bzw. die Taste Spezial-Menü am Modell MW 339 drücken. Einzelheiten finden Sie im Kapitel zum Warmhalten.
P2 Butter	P3 Butter	Weichmachen	50 – 500g	Aus dem Kühlschrank nehmen, auspacken und in mikrowellengeeignetes Geschirr geben.
P3 Eiscreme	P4 Eiscreme	Weichmachen	100 – 1000 g	Eiscremebehälter aus dem Tiefkühlfach nehmen und auf den Drehteller stellen.
P4 Frischkäse	P5 Frischkäse	Weichmachen	50 – 500g	Aus dem Kühlschrank nehmen, auspacken und in mikrowellengeeignetes Geschirr geben.

Rezept		Methode	GEWICHT	Hinweise
MW 338	MW 339			
P5  Gefrorener Saft	P6  Gefrorener Saft	Weichmachen	250 – 1000 g (hier entspricht 1 ml 1 g)	Aus dem Tiefkühlfach nehmen, Deckel vom Behälter entfernen.
P6  Butter	P7  Butter	Schmelzen	50 – 500g	Aus dem Kühlschrank nehmen, auspacken und in mikrowellengeeignetes Geschirr geben. Zum Zeitpunkt des Signals verrühren.
P7  Schokoladenstreusel	P8  Schokoladenstreusel	Schmelzen	100-500g	Bei Raumtemperatur in mikrowellengeeignetes Geschirr geben. Zum Zeitpunkt des Signals verrühren.
P8  Käse	P9  Käse	Schmelzen	50 – 500g	Aus dem Kühlschrank nehmen und in mikrowellengeeignetes Geschirr geben. Zum Zeitpunkt des Signals verrühren.
P9  Marshmallows	P10  Marshmallows	Schmelzen	100 – 500g	Bei Raumtemperatur in mikrowellengeeignetes Geschirr geben. Das Geschirr sollte mindestens das doppelte Volumen der Marshmallows haben, da diese sich beim Garen ausdehnen.

UMGEBUNGSHINWEISE

* Der Karton kann gemäß diesem Symbol vollständig recycelt werden. Befolgen Sie die örtlichen Vorschriften zur Entsorgung. Potenziell gefährliche Verpackung (Plastikbeutel, Styropor usw.) von Kindern fernhalten.



* Dieses Gerät ist in Übereinstimmung mit der europäischen Richtlinie zur Entsorgung elektrischer und elektronischer Altgeräte 2012/19/EU gekennzeichnet. Durch Gewährleistung einer sachgemäßen Entsorgung helfen Sie bei der Verhinderung möglicher negativer Auswirkungen auf Umwelt und menschliche Gesundheit, die bei unsachgemäßer Entsorgung dieses Produktes auftreten könnten.

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



* Die Entsorgung muss in Übereinstimmung mit den örtlichen Umweltrichtlinien zur Abfallentsorgung durchgeführt werden.

* Weitere Einzelheiten über Handhabung, Wiederherstellung und Recycling dieses Produktes erhalten Sie von Ihrer örtlichen Stadtverwaltung, Ihrem Entsorgungsbetrieb oder in dem Laden, in dem Sie das Produkt erworben haben.

* Schneiden Sie vor der Entsorgung das Netzkabel ab, damit das Gerät nicht mehr an eine Steckdose angeschlossen werden kann.

Gemäß IEC 60705, Ausgabe 4, 2010-04.

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

Test	MENGE	ca. ZEIT	LEISTUNGSSTUFE	BEHÄLTER
12.3.1 (Eiercreme)	750 g	15-16min	750W	Pyrex 3. 222-R
12.3.2 (Biskuit)	475 g	7 min 30 s	750W	Pyrex 3.827
12.3.3 (Leberkäse)	900 g	13-14min	750W	Pyrex 3.838
12.3.4 (Kartoffelgratin)	1200 g	23-26min	Grill + 500 W	Pyrex 3.827
12.3.5 (Hühnchen)	1200 g	37-38min	Heißluft 200 °C + 90 W	Niedriger Rost
12.3.6 (Zitronenkuchen)	800 g	34min	Heißluft 200 °C + 90W	Glasgeschirr
13,3 Manuell auftauen	500 g	15 min	160W	Mit 3 mm dickem Kunststoffteller auf Drehteller stellen.

TECHNISCHE DATEN

Datenbeschreibung	MW 338	MW 339
Versorgungsspannung	220 bis 230 V Wechselspannung, 50 Hz	220 bis 230 V Wechselspannung, 50 Hz
Mikrowellenleistung	1650 W	1650 W
Nennleistung	2000 W	2000 W
Grill	1150-1250 W	1150-1250 W
Heißluft	1650-1750 W	1650-1750 W
Außenabmessungen (H x B x T)	373 x 490 x 540	373 x 490 x 540
Innenabmessungen (H x B x T)	225 x 395 x 370	225 x 395 x 370

Bauknecht ist ein eingetragenes Markenzeichen von Whirlpool, USA

432E15A004259

DE