

FREE SPACE GRILL

FREE SPACE CRISP

Gebrauchsanweisung

Instruction for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso

Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за използване

Інструкція з експлуатації

Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de Instruções

Instrucciones para el uso

Návod k použití

Návod na použitie

Instrucțiuni de utilizare

Инструкция по эксплуатации

تعليمات وكيفية الاستعمال

Қолдану бойынша нұсқаулық

 **Bauknecht**

Für mich und mein Zuhause

INDEX

INSTALLATION

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

SICHERHEIT

Wichtige Sicherheitshinweise	4
Anleitung zur Fehlerbehebung	5
Vorsichtsmassnahmen	6

ZUBEHÖR UND WARTUNG

Zubehör	7
Wartung und Reinigung	8

BEDIENFELD

Beschreibung des Bedienfeldes	9
Displaybeschreibung	10

ALLGEMEINE BENUTZUNG

Bereitschaftsmodus	11
Öko-Bereitschaft-Funktion	11
Startschutz / Kindersicherung	11
Garvorgang unterbrechen oder stoppen	11
Lebensmittel zugeben / umrühren / wenden	12
Uhrzeit	13

GARFUNKTIONEN

Schnellstart	14
Mikrowelle	15
Grill	17
Mikrowelle + Grill Kombiniert	18
Auftauen	19
Auftaumenü	20
Crisp (nur bei Modell MF 206 Verfügbar)	22
Crisp-Platte: Wichtige Informationen	23
Autom. Garen	24
Joghurt (nur bei Modell MF 203 Verfügbar)	35
Weichmachen und Schmelzen	36
Automatisch Reinigen	38

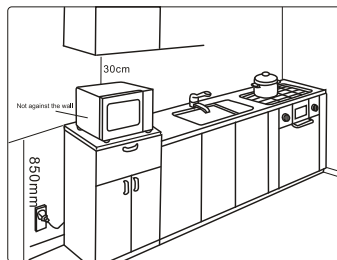
UMGEBUNGSHINWEISE

Umgebungshinweise	39
Technische Daten	40

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 darin hineingegebenen Gegenstände und Speisen tragen kann. 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. Nehmen Sie alle Gegenstände aus der Mikrowelle heraus und reinigen Sie den Innenraum mit einem weichen, feuchten Tuch.
- * Nehmen Sie dieses Elektrogerät nicht in Betrieb, wenn die Netzleitung oder der Netzstecker beschädigt ist, oder nicht einwandfrei funktioniert oder heruntergefallen ist. Tauchen Sie die Netzleitung oder der Netzstecker nicht in Wasser ein. Halten Sie die Netzleitung fern von heißen Oberflächen. Sie könnten einen Stromschlag erhalten, einen Brand entfachen oder andere Gefahren heraufbeschwören.
- * Verwenden Sie keine Verlängerungsleitung: Ist die Netzleitung zu kurz, beauftragen Sie einen qualifizierten Elektriker oder Kundendiensttechniker mit der Installation einer Steckdose in der Nähe des Elektrogerätes.



WARNUNG:

- * Bei unsachgemäßer Verwendung des Steckers mit Schutzkontakt setzen Sie sich der Gefahr eines Stromschlages 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 die Tür fest verschlossen ist.
- * Wird die Mikrowelle in der Nähe eines Fernsehgerätes, eines Radios oder einer Antenne aufgestellt, könnten Störungen beim Fernseh- oder Radioempfang auftreten.
- * Die Erdung dieses Elektrogerätes ist zwingend erforderlich. Der Hersteller haftet nicht für Körperverletzungen, Verletzungen von Tieren oder Sachschäden, die sich aus der Nichtbeachtung dieser Auflage ergeben.
- * Der Hersteller haftet nicht für Probleme, die der Benutzer aufgrund von Nichtbeachtung dieser Anweisungen zu verantworten hat.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Sorgfältig lesen und für spätere Bezugnahme aufbewahren

- * Sollte sich Material innen oder außen an der Mikrowelle entzünden oder es steigt Rauch auf, öffnen Sie nicht die Gerätetür und schalten Sie die Mikrowelle aus. Ziehen Sie das Netzkabel oder schalten Sie die Stromversorgung über die Sicherung oder einen Schutzschalter 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 die 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 sie vor energiereichen Mikrowellenstrahlen schützt.

WARNUNG:

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

WARNUNG:

- * Wenn das Gerät nicht im Kombinationsmodus 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 seine 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 ab einem Alter von 8 Jahren und älter sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis bedient werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in den sicheren Gebrauch dieses Elektrogerätes eingewiesen wurden und die davon ausgehenden Gefahren verstehen.
- * Die Reinigung und Benutzerwartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, außer sie sind bereits 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt. Kindern sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Elektrogerät spielen. Bewahren Sie das Elektrogerät und die Netzleitung außerhalb der Reichweite von Kindern auf, die jünger als 8 Jahre sind.
- * Sie dürfen mit Ihrer Mikrowelle keine ganzen Eier mit oder ohne Schale kochen oder aufwärmen, denn sie könnten auch noch nach Abschluss der Erhitzung explodieren.

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. Er ist nicht für den Einsatz in der Industrie und in Laboren ausgelegt.
- * Hängen oder legen Sie keine schweren Gegenstände an die Gerätetür, denn dadurch können die Öffnungen und Scharniere 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).

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 privaten Hausgebrauch und ähnliche Einsatzbereiche vorgesehen, wie:

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

Eine andere Benutzung 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 üben 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. Befolgen Sie zur Vermeidung solch einer Situation die nachstehenden Schritte:

- * 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 Erhitzen kurze Zeit ruhen. Verrühren Sie sie erneut, bevor Sie den Behälter vorsichtig aus der Mikrowelle 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

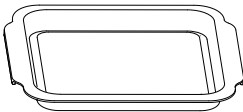
ZUBEHÖR

- * Es gibt eine Vielzahl von Zubehör auf dem Markt. Stellen Sie vor dem Kauf sicher, dass sie für den Einsatz mit Mikrowellen geeignet sind.
- * 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 Mikrowellengaren dürfen keine metallischen Behälter für Lebensmittel und Getränke verwendet werden. (Diese Anforderung gilt nicht, falls der Hersteller Größe und Form als mikrowellengeeignet deklariert.)
- * Zur Verbesserung der Garleistung müssen Sie das Zubehör in der Mitte des vollständig flachen Garraums platzieren.



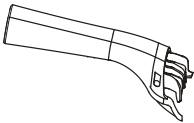
GRILLROST

Verwenden Sie den Grillrost für die Funktion "Grill".



CRISP-PLATTE

Geben Sie die Lebensmittel direkt auf die Crisp-Platte. Die Crisp-Platte kann vor der Benutzung erhitzt werden (max. 3 Minuten). 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.

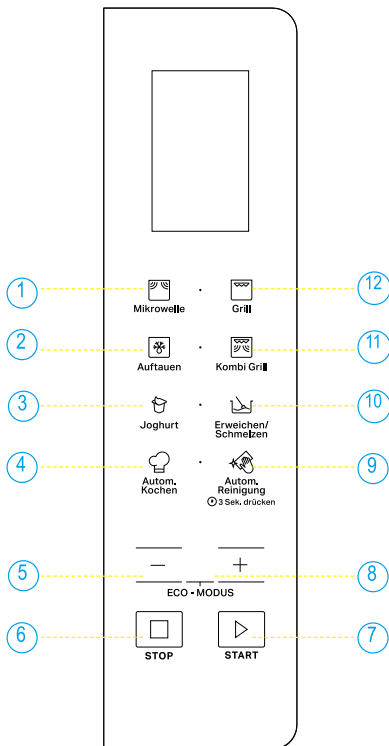
WARTUNG UND REINIGUNG

- * Befindet sich das Mikrowellengerät nicht stets in einem sauberen Zustand, könnte die Oberfläche in Mitleidenschaft gezogen werden, wodurch sich die Lebenszeit des Gerätes verkürzen und möglicherweise eine Gefahrensituation herbeigeführt werden könnte.
- * Verwenden Sie keine Topfreiniger aus Metall, Scheuermittel, Stahlwollschwämme, grobkörnige Waschhandschuhe usw., die das Bedienfeld sowie die Innen- und Außenflächen der Mikrowelle beschädigen können. Verwenden Sie ein Tuch mit einem milden Reinigungsmittel oder ein Papiertuch mit Glasreiniger als Spray. Sprühen Sie den Glasreiniger auf ein Papiertuch.
- * 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 auf den völlig flachen Boden im Garraum stellen.
- * Achten Sie darauf, dass sich weder Fett noch Lebensmittelpartikel rund um die Tür ablagern.
- * Dieses Gerät verfügt über die Funktion AUTOMATISCH REINIGEN, die Ihnen die Reinigung des Garraums der Mikrowelle erleichtert. Details hierzu sind im Abschnitt AUTOMATISCH REINIGEN auf Seite 38 angegeben.
- * 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 Tuch, das mit einem milden Reinigungsmittel befeuchtet ist.
- * 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.

BEDIENFELD

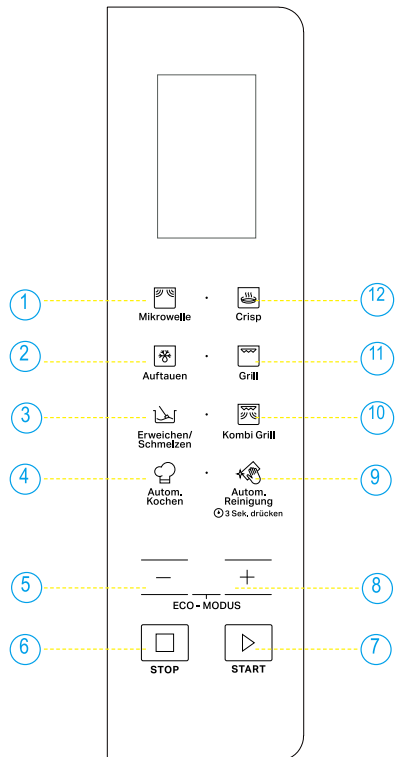
BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES

MF203



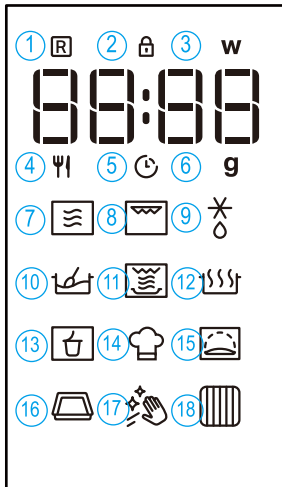
- ① Taste Mikrowelle
- ② Taste Auftauen
- ③ Taste Joghurt
- ④ Taste Autom. Garen
- ⑤ Taste +/-
- ⑥ Taste Stopp
- ⑦ Taste Schnellstart
- ⑧ Funktion Öko-Bereitschaft
(Taste +/- gleichzeitig drücken)
- ⑨ Taste Automatisch Reinigen
Zeiteinstellung: 3 Sekunden gedrückt halten
- ⑩ Taste Weichmachen/Schmelzen
- ⑪ Taste Grillkombination
- ⑫ Taste Grill

MF206



- ① Taste Mikrowelle
- ② Taste Auftauen
- ③ Taste Weichmachen/Schmelzen
- ④ Taste Autom. Garen
- ⑤ Taste +/-
- ⑥ Taste Stopp
- ⑦ Taste Schnellstart
- ⑧ Funktion Öko-Bereitschaft
(Taste +/- gleichzeitig drücken)
- ⑨ Taste Automatisch Reinigen
Zeiteinstellung: 3 Sekunden gedrückt halten
- ⑩ Taste Grillkombination
- ⑪ Taste Grill
- ⑫ Taste Crisp

DISPLAYBESCHREIBUNG



- ① Schienensymbol*
- ② Symbol Startschutz / Kindersicherung
- ③ Mikrowellenleistung (in Watt)
- ④ Wahl der Lebensmittelklasse
- ⑤ Zeitauswahl
- ⑥ Gewicht (in Gramm)
- ⑦ Mikrowellen-Symbol
- ⑧ Grill-Symbol
- ⑨ Auftauen-Symbol
- ⑩ Weichmachen/Schmelzen-Symbol
- ⑪ Crisp-Symbol*
- ⑫ Warmhalte-Symbol
- ⑬ Joghurt-Symbol
- ⑭ Automatisches-Garen-Symbol
- ⑮ Teig-aufgehen-Symbol
- ⑯ Crisp-Platte-auf-Schiene-Symbol*
- ⑰ Automatische-Reinigung-Symbol
- ⑱ Grillrost-Symbol

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



BEREITSCHAFTSMODUS

- * Wenn die Mikrowelle 1 Minute nach dem Anschluss an den Netzstrom nicht in Betrieb gesetzt wird, schaltet sie automatisch in den Bereitschaftsmodus.
- * Im täglichen Einsatz schaltet die Mikrowelle automatisch in den Bereitschaftsmodus, wenn die Tür geschlossen wird und das Gerät 5 Minuten lang nicht mehr in Betrieb gesetzt wurde.
- * Zur Deaktivierung des Bereitschaftsmodus brauchen Sie nur die Gerätetür zu öffnen.



ÖKO-BEREITSCHAFT-MODUS

- * Der Öko-Modus reduziert den Stromverbrauch im Bereitschaftsmodus.
- * Durch gleichzeitiges Drücken der Tasten +/- schalten Sie den Energiesparmodus ein. „Eco“ erscheint im Display, das Gerät verbraucht nur sehr wenig Strom.
- * Drücken Sie zum Beenden dieses Modus erneut gleichzeitig die Taste +/-.



STARTSCHUTZ / KINDERSICHERUNG

- * Diese automatische Sicherheitsfunktion schaltet sich 6 Minuten nach der letzten Bedienung des Mikrowellengerätes ein. (Bitte beachten Sie, dass sich die automatische Sicherheitsfunktion 3 Minuten nach Abschluss des Garens einschaltet.).
- * 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 Lebensmittel 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 Schnellstart. Der Garvorgang wird an der Stelle weitergeführt, an der er unterbrochen wurde.

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

Drücken Sie die Taste Stopp, entfernen Sie die Speise und schließen Sie die Tür.

Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist:

Die Meldung „End“ erscheint im Display. Über 2 Minuten hören Sie einen Signalton pro Minute. Dies ist völlig normal, dient zur Kühlung. Wenn das Gerät länger als eine Minute nicht bedient wird, schalten sich Einschaltenschutz und Kindersicherung ein.

Nach dem Garvorgang arbeiten Lüfter und Beleuchtung vor Öffnen der Tür noch 2 Minuten lang weiter. Bei Bedarf können Sie den Signalton abbrechen und die Abkühlung beenden, indem Sie die Taste 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 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 Schnellstart drücken.

Hinweise:

- * Falls die Tür nicht innerhalb von 2 Minuten nach Aufforderung zum Umrühren oder Wenden von Lebensmitteln geöffnet wird, setzt das Gerät den Garvorgang fort (in diesem Fall erzielen Sie möglicherweise keine optimalen Ergebnisse).
- * Wird die Gerätetür ab der Aufforderung zur Hinzugabe von Speisen nicht innerhalb von 2 Minuten geöffnet, schaltet die Mikrowelle in den Bereitschaftsmodus.



UHRZEIT



So wird die Uhrzeit an Ihrer Mikrowelle eingestellt:

- ① Halten Sie die Taste Automatisch Reinigen zum Aufrufen des Zeiteinstellungsmodus 3 Sekunden gedrückt.
- ② Stellen Sie die Stunde mit den Tasten +/- ein; der Einstellbereich reicht von 00:00 – 23:59.
- ③ Drücken Sie zum Bestätigen der Auswahl die Taste Schnellstart. Die Minutenziffern blinken jetzt.
- ④ Stellen Sie mit +/- den Minutenwert ein.
- ⑤ Drücken Sie die Taste Schnellstart. Nun ist die Uhrzeit eingestellt.

! HINWEIS:

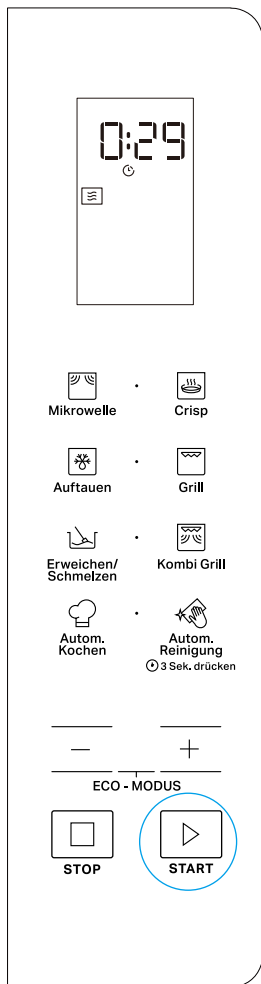
Beim erstmaligen Anschluss der Mikrowelle (oder nach einem Stromausfall) ruft sie automatisch den Modus zur Einstellung der Uhrzeit auf. Halten Sie sich bitte an die obige Vorgehensweise und beginnen Sie ab Schritt 2.

i Tipps und Empfehlungen:

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



SCHNELLSTART



Diese Funktion ermöglicht Ihnen die schnelle Inbetriebnahme der Mikrowelle. Sie empfiehlt sich zum schnellen Aufwärmen von Flüssigkeiten.

- ① Drücken Sie die Taste Schnellstart.

! HINWEIS:

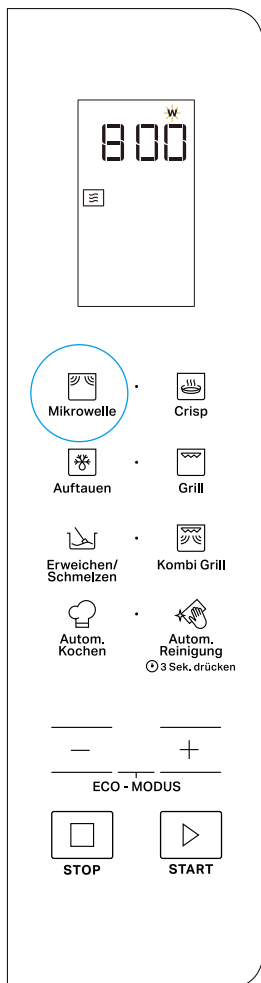
Beim Drücken der Taste Schnellstart setzt sich die Funktion Mikrowelle 30 Sekunden lang mit maximaler Leistung (800 W) in Betrieb.

Tipps und Empfehlungen:

- Selbst wenn der Garvorgang bereits gestartet wurde, ist es noch möglich, die Leistungsstufe und die Garzeit zu ändern. Passen Sie die Leistungsstufe an, indem Sie die Taste Mikrowelle drücken. Zur Änderung der Garzeit drücken Sie bitte die Taste +/- oder die Taste Schnellstart, um die Garzeit um 30 Sekunden zu verlängern.



MIKROWELLE



Mit der Mikrowellenfunktion können Speisen und Getränke schnell gegart bzw. aufgewärmt werden. Die maximale Garzeit beträgt 90 Minuten.

- 1 Drücken Sie die Taste Mikrowelle. Das Display zeigt die standardmäßige Leistungsstufe (800W) an und das Wattsymbol beginnt zu blinken.
- 2 Stellen Sie die Leistungsstufe durch Drücken der Tasten +/- ein und drücken Sie dann die Taste Schnellstart.
- 3 Auf dem Display wird die standardmäßige Garzeit (30 Sekunden) angezeigt. Stellen Sie mit +/- die Garzeit ein.
- 4 Drücken Sie die Taste Schnellstart, um den Garvorgang zu starten.

Wahl der Mikrowellenleistung



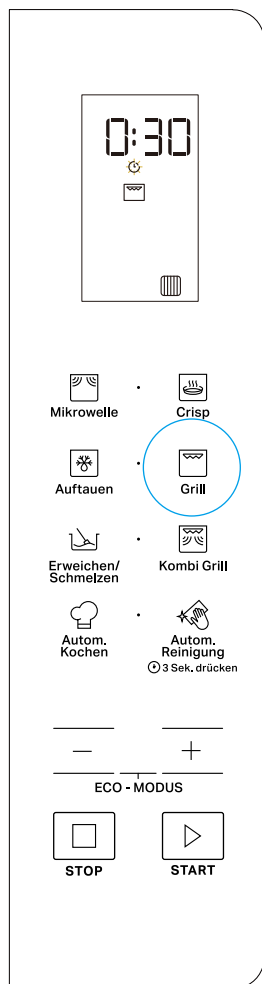
HINWEIS:

Drücken Sie zum Ändern der Leistung erneut die Taste Mikrowelle. Die gewünschte Leistung kann wie in der nachstehenden Tabelle gezeigt ausgewählt werden.

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.



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 Toast, heiße Sandwiche, Kroketten, Würstchen und Gemüse.

Zweckdienliches
Zubehör:



Grillrost

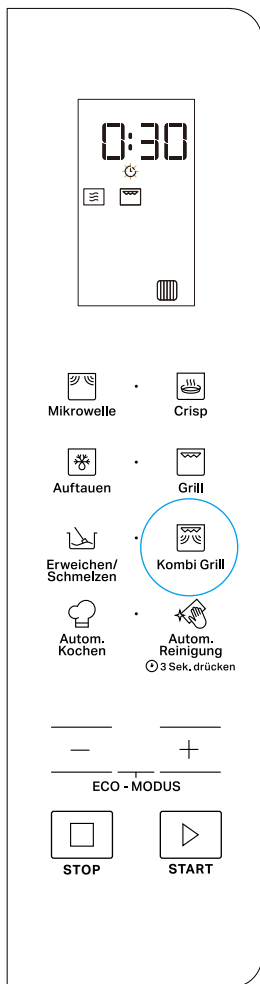
- ① Drücken Sie die Taste Grill.
- ② Stellen Sie mit +/- die Garzeit ein.
- ③ Drücken Sie die Taste Schnellstart, um mit dem Garen zu beginnen.

Tipps und Empfehlungen:

- Geben Sie Lebensmittel, wie Toasts, Steaks und Würstchen, auf das 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, 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 drücken Sie bitte die Taste +/- oder die Taste Schnellstart, um die Garzeit um 30 Sekunden zu verlängern.



MIKROWELLE + GRILL KOMBINIERT



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

- ① Drücken Sie die Taste Kombi.
- ② Stellen Sie mit -/+ die Garzeit ein.
- ③ Drücken Sie zum Starten die Taste Schnellstart.

! HINWEIS:

* Sobald der Garvorgang gestartet wurde, drücken Sie zum Erhöhen der Garzeit -/+ oder wiederholt die Taste Schnellstart.

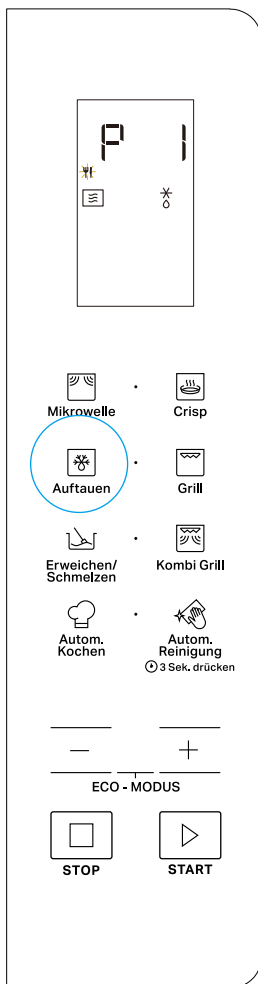
* Verwenden Sie den Grillrost nicht mit der Funktion Kombi (Mikrowelle + Grill).

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 Utensilien aus Kunststoff. Sie werden schmelzen. Gegenstände 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.



MANUELLES AUFTAUEN

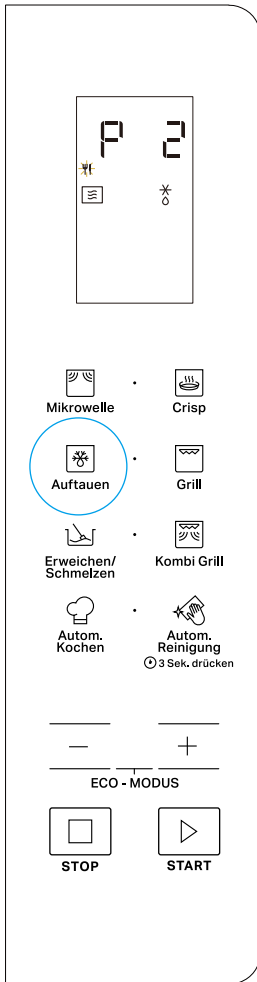


Diese Funktion ermöglicht Ihnen das schnelle Auftauen von Lebensmitteln entsprechend Ihren Anforderungen.

- ① Drücken Sie die Taste Auftauen.
- ② „P1“ erscheint am Display, drücken Sie zum Bestätigen Schnellstart.
- ③ Stellen Sie mit -/+ die Garzeit ein.
- ④ Drücken Sie die Taste Schnellstart, um mit dem Garen zu beginnen.



AUFTAUMENÜ



Diese Funktion ermöglicht das automatische Auftauen von Lebensmitteln, wie Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse und Brot.

- 1 Drücken Sie die Taste "Auftauen".
- 2 Stellen Sie mit -/+ die Lebensmittelkategorie ein (P2 bis P6 bei Modell MF 203, P2 bis P7 bei Modell MF 206), drücken Sie dann zum Bestätigen die Taste Schnellstart.
- 3 Auf dem Display wird das standardmäßige Gewicht angezeigt. Stellen Sie mit -/+ das Gewicht ein.
- 4 Drücken Sie die Taste Schnellstart. Die Funktion startet jetzt.

! HINWEIS:

Bei Auswahl von P7 (Knuspriges Brot auftauen) verwenden Sie bitte immer Crisp-Platte und Crisp-Griff als Garzubehör. Einzelheiten zur Benutzung der oben erwähnten Zubehörteile finden Sie auf Seite 7.

i Tipps und Empfehlungen:

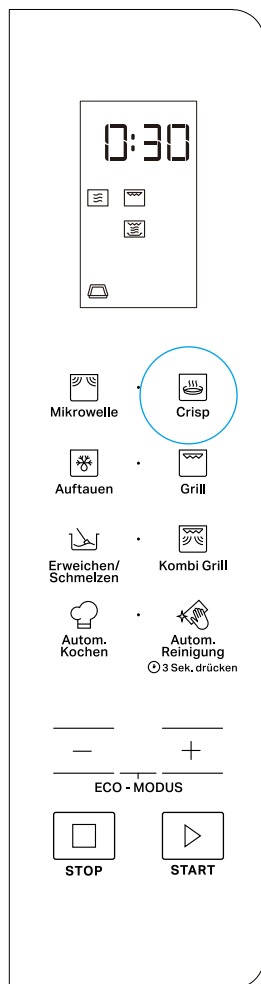
- Ist die Speise wärmer als die Tiefkühltemperatur (-18°C), wählen Sie ein geringeres Gewicht für die Speise.
- Ist die Speise kälter als die Tiefkühltemperatur (-18°C), wählen Sie ein höheres Gewicht für die Speise.
- Trennen Sie einzelne Stücke, während sie langsam auftauen. Einzelne Scheiben lassen 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.

Anleitung zur Auftaufunktion:

Lebensmittelart		Gewicht	Hinweise
MF 203	MF 206		
P1  Manuell auftauen	P1  Manuell auftauen	Garzeit einstellen	Wählen Sie das manuelle Auftauen zur Auswahl Ihrer eigenen Auftauzeit.
P2  Fleisch	P2  Fleisch	100 bis 1500 g a 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	P3  Geflügel	100 bis 1500 g a 50 g	Hühnchen ganz, stückweise oder als Filet. Lassen Sie die Speise nach dem Auftauen noch 5 bis 10 Minuten lang ruhen.
P4  Fisch	P4  Fisch	100 bis 1500 g a 50 g	Fisch im Ganzen, als Steaks oder Filets. Lassen Sie die Lebensmittel für ein besseres Ergebnis nach dem Auftauen noch mindestens 5 Minuten lang ruhen.
P5  Gemüse	P5  Gemüse	100 bis 1200g a 50 g	Geschnittenes Gemüse in Stücken. Lassen Sie die Speise für ein besseres Ergebnis vor dem Servieren noch mindestens 3 bis 5 Minuten lang ruhen.
P6  Brot	P6  Brot	50 bis 500g a 50g	Gefrorene Brötchen, Baguettes und Croissants. Lassen Sie die Speise für ein besseres Ergebnis noch mindestens 5 Minuten lang ruhen.
/	P7  Knuspriges Brot auftauen	50 bis 300 g a 50 g	Zum Auftauen und Aufwärmen von Brot, Brötchen, Croissants, Brotlaiben, Baguettes und Gebäck, sodass dieses knusprig und goldbraun wird.



CRISP (NUR BEI MODELL MF 206 VERFÜGBAR)

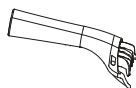


Mit dieser exklusiven Bauknecht-Funktion erzielen Sie eine perfekte Bräunung der Ober- und Unterseite von Lebensmitteln. Durch gleichzeitige Verwendung von Mikrowelle und Grill erreicht die Crisp-Platte schnell die richtige Temperatur, wodurch jedes Lebensmittel seine spezielle Bräunung und Knusprigkeit erreicht.



Crisp-Platte

Zweckdienliches
Zubehör:



Crisp-Griff

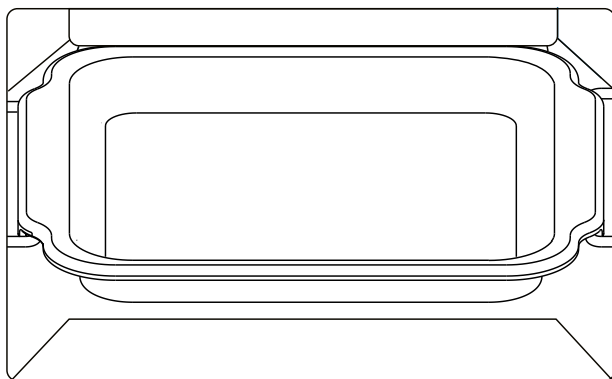
- 1 Geben Sie Lebensmittel auf die Crisp-Platte und platzieren Sie die Crisp-Platte auf der Schiene.
- 2 Drücken Sie die Taste Crisp.
- 3 Stellen Sie mit +/- die Garzeit ein.
- 4 Drücken Sie die Taste Schnellstart, um mit dem Garen zu beginnen.

Tipps und Empfehlungen:

Mit dieser Funktion können Sie Pizzen, Quiches und Kuchen aufwärmen und Garen. Sie eignet sich auch zum Braten von Speck und Eiern, Würstchen, Kartoffeln, Pommes, Hamburgern, Hähnchenstücken, Hähnchenflügeln, Garnelen, Nüssen usw. ohne oder mit einer geringen Menge Öl.

CRISP-PLATTE VERWENDEN: WICHTIGE INFORMATIONEN

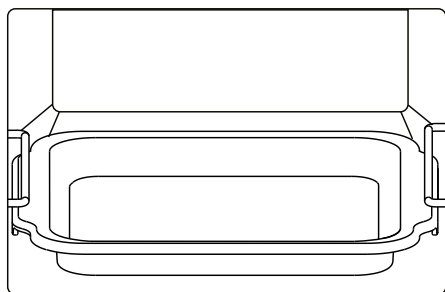
PLATZIEREN SIE DIE CRISP-PLATTE IMMER AUF DER SEITLICHEN SCHIENE.



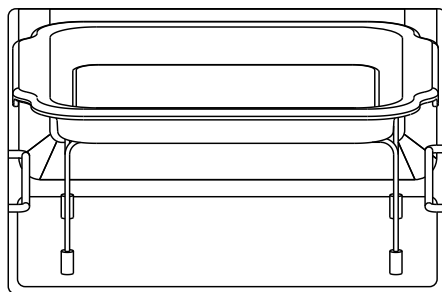
OK



NIEMALS



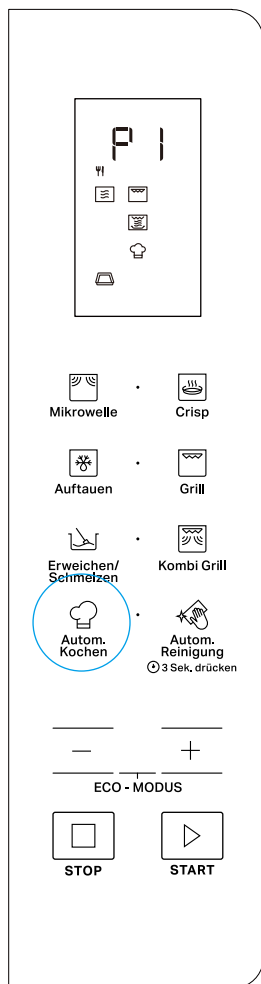
PLATZIEREN SIE DIE CRISP-PLATTE NICHT DIREKT AUF DEM BODEN DES GAR-RAUMS.



PLATZIEREN SIE DIE CRISP-PLATTE NICHT AUF DEM GRILLROST.



AUTOM. GAREN



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

- 1 Drücken Sie die Taste Autom. Garen.
- 2 Wählen Sie das gewünschte Rezept durch Drücken von +/- (siehe nachstehende Tabelle).
- 3 Drücken Sie zum Bestätigen des Rezepts die Taste Schnellstart und wählen Sie mit +/- das Gewicht, sofern dies vom Rezept unterstützt wird.
- 4 Drücken Sie die Taste Schnellstart. Die Funktion startet.

! 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 „Lebensmittel hinzufügen/umrühren/wenden“ auf Seite 12.

! HINWEIS:

Das Vorheizen kann beginnen, nachdem die Crisp-Platte im Garraum platziert wurde.

! HINWEIS:

Das Display zeigt „PRE-HEAT (VORHEIZEN)“ (dauert 2 Min. und 30 Sek.) und der Ofen heizt die Crisp-Platte vor. Ist die erforderliche Temperatur erreicht, weist Sie eine Meldung („Add Food (Lebensmittel zugeben)“) darauf hin, dass Sie das Lebensmittel in die Mikrowelle geben können. Es wird nur bei einigen Rezepten vorgeheizt.

Rezeptanleitung für automatisches Garen: (Bei Modell MF 203)

Lebensmittelart		Ausgangszustand	Gewicht	Zutaten	Vorgehensweise
P1					
		Bolognese	1 Rezept (700 g)	300 g Hackfleisch (Rind) 340 g Tomatensoße 4 Esslöffel Olivenöl ½ Teelöffel getrocknetes Basilikum 1 Brühwürfel Eine Prise Salz	Lösen Sie den Brühwürfel in einem Pyrex-Glas-Schmortopf mit Deckel in Olivenöl auf, um daraus eine Mixtur zu machen. Geben Sie die restlichen Zutaten hinzu und rühren Sie sie gut unter. Decken Sie die Speise mit dem Deckel ab. Drücken Sie einmal die Taste Autom. Garen, um das gewünschte Rezept zu wählen, und drücken Sie dann die Taste Schnellstart. Nehmen Sie die Speise aus der Mikrowelle heraus, wenn Sie dazu aufgefordert werden, rühren Sie sie gut um und stellen Sie sie dann wieder in die Mikrowelle. Drücken Sie die Taste Schnellstart, um den Garvorgang fortzusetzen.
P2					
		Fleischkuchen	1 Rezept (1200 g)	800 g Rinderhack 2 Scheiben Brot 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 für einen besseren Geschmack	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 den Tomatensoße und den Käse gleichmäßig oben auf dem Braten und decken Sie das Ganze mit Folie ab. Drücken Sie zur Auswahl des gewünschten Rezepts wiederholt die Taste Autom. Garen. Drücken Sie die Taste Schnellstart, um den Garvorgang fortzusetzen.
P3					
		Lachs mit Gemüse	1 Rezept (1200 g)	800 g Lachs, in 3 cm große Scheiben geschnitten 150 g Kirschtomaten, halbiert 100 g Broccoli 100 g Blumenkohl 20 g Lauch 2 Esslöffel natives Olivenöl 1 Zitrone Salz und Pfeffer	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 Autom. Garen, um das gewünschte Rezept zu wählen, und drücken Sie dann die Taste Schnellstart. Nehmen Sie den Deckel am Ende des Garvorgangs vorsichtig ab, damit der Dampf aus der Speise entweichen kann.

Rezeptanleitung für automatisches Garen: (Bei Modell MF 203)

Lebensmittelart		Ausgangszustand	Gewicht	Zutaten	Vorgehensweise
P4 	Gemüsesuppe	Raumtemperatur	1 Rezept (700g)	200g Kartoffeln, in Würfel geschnitten 100g Broccoli 1 reife Tomate, in kleine Würfel geschnitten 200ml Wasser Salz, Pfeffer und geriebener Parmesankäse	Geben Sie alle Zutaten außer den Käse in eine Schüssel, die für die Mikrowelle geeignet ist, und vermischen Sie sie gut. Decken Sie die Speise ab, aber lassen Sie noch einen kleinen Spalt, damit der Dampf entweichen kann. Drücken Sie wiederholt die Taste Autom. Garen, um das gewünschte Rezept zu wählen, und drücken Sie dann die Taste Schnellstart. Mixen Sie die gesamten Zutaten am Ende des Garvorgangs in einem Mixer und servieren sie die noch heiße Speise mit geriebenem Parmesankäse darauf.
	Gemüse	Raumtemperatur	1 Rezept (450 g)	350 g Ihres Lieblingsgemüses, in kleine Würfel geschnitten 100ml Wasser in Zimmertemperatur 1 Esslöffel Olivenöl 1 Teelöffel Salz Knoblauch, halbiert	Geben Sie alle Zutaten in eine Schüssel, die für die Mikrowelle geeignet ist, und vermischen Sie sie gut. Schließen Sie die Schüssel und stellen Sie sie in die Mikrowelle. Drücken Sie wiederholt die Taste Autom. Garen, um das gewünschte Rezept zu wählen, und drücken Sie dann die Taste Schnellstart. Nehmen Sie die Speise am Ende des Garvorgangs mit hitzebeständigen Topfhandschuhen heraus und passen Sie auf den Dampf auf. Entfernen Sie vor dem Servieren den Knoblauch (falls dies gewünscht wird).
P6 	Ofenkartoffeln	Raumtemperatur	1 Rezept (650 g)	2 mittelgroße Kartoffeln 4 Esslöffel Butter 100 g geriebener Käse Ihrer Wahl Salz, Pfeffer und Käse zum Bestreuen	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 Autom. Garen, um das gewünschte Rezept zu wählen, und drücken Sie dann die Taste Schnellstart. Wenden Sie die Kartoffeln, wenn Sie auf dem Display dazu aufgefordert werden; seien Sie dabei vorsichtig, denn die Kartoffeln sind heiß. Warten Sie am Ende der Garvorgangs, bis sich die Kartoffeln abgekühlt haben, halbieren Sie sie dann und höhlen diese aus; legen Sie die Schale zur späteren Benutzung 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 geben Sie die Speise 2 Minute lang bei 800 W in die Mikrowelle, damit der Käse schmilzt.

Rezeptanleitung für automatisches Garen: (Bei Modell MF 203)

Lebensmittelart	Ausgangszustand	Gewicht	Zutaten	Vorgehensweise
P7  Reis	Raumtemperatur	1 Rezept (720 g)	1 Tasse Parboiled-Reis, weiß (180 g) 3 Tassen Wasser (540 ml), Zimmertemperatur 1 Teelöffel Salz 1 Esslöffel Olivenöl	Vermischen Sie alle Zutaten in einer für die Mikrowelle geeigneten Schüssel, die einen hohen Rand besitzt (ca. 10 cm). Stellen Sie die Schüssel mit dem Reis ohne Deckel in die Mikrowelle. Drücken Sie wiederholt die Taste Autom. Garen, um das gewünschte Rezept zu wählen, und drücken Sie dann die Taste Schnellstart. Nehmen Sie den Behälter am Ende der Garzeit mit hitzebeständigen Topfhandschuhen aus der Mikrowelle heraus. Ist noch Wasser im Reis zurückgeblieben, rühren Sie ihn kräftig um und lassen Sie ihn vor dem Servieren 2 Minuten lang offen stehen.
P8  Popcorn	Raumtemperatur	1 Rezept (100g)	Diese Funktion eignet sich für die Zubereitung von 100 g Popcorn im Beutel.	Legen Sie das verpackte Popcorn in die Mitte des Garraums. Drücken Sie wiederholt die Taste Autom. Garen, um das gewünschte Rezept zu wählen, und drücken Sie dann die Taste Schnellstart.
P9  Rührer	Frisch (roh)	1 bis 4	15 ml Wasser für 1 Ei	Schlagen Sie das/die Ei(er) und geben Sie die richtige Menge Wasser hinzu. Gut verrühren, anschließend Messbecher mit Frischhaltefolie abdecken.
P10  Heiße Karamellsauce	Frisch (roh)	4 Portionen (300g)	50 g Butter 100 g dunkle Schokolade 100g Zucker 1 Esslöffel Kakaopulver 80 ml Sahne 1 Teelöffel Vanilleextrakt	Vermischen Sie 50 g Butter und 100 g gehackte dunkle Schokolade in einer mikrowellengeeigneten Schüssel. Wählen Sie das Garprogramm und folgen Sie den Anweisungen. Geben Sie bei Aufforderung 100 g Zucker, 1 Esslöffel Kakaopulver, 80 ml Sahne und 1 Teelöffel Vanilleextrakt hinzu und vermischen Sie die Zutaten gut. Geben Sie die Speise wieder in die Mikrowelle und setzen Sie den Garvorgang fort. Sauce vorsichtig aus der Mikrowelle nehmen, gut verrühren und 2 Minuten ruhen lassen. Mit Eis oder Ihrem bevorzugten Nachtisch servieren.

Rezeptanleitung für automatisches Garen: (Bei Modell MF 203)

Lebensmittelart		Ausgangszustand	Gewicht	Zutaten	Vorgehensweise
P11 	Bruschetta	Raumtemperatur	1 Rezept	2 Scheiben italienisches Brot, ca. 1,5 cm dick 30ml Natives Olivenöl Extra 10 Kirschtomaten, geschält und in Würfel geschnitten 3 Esslöffel zerhacktes, frisches Basilikum Salz, Pfeffer und Knoblauch Mozzarella, in Würfel geschnitten	Verteilen Sie die Brotscheiben auf dem Grillrost. Drücken Sie wiederholt die Taste Autom. Garen, um das gewünschte Rezept zu wählen, und drücken Sie dann die Taste Schnellstart. Nehmen Sie den Grillrost heraus und wenden Sie vorsichtig das Brot, wenn Sie dazu aufgefordert werden, setzen Sie den Grillrost wieder in der Mikrowelle ein und drücken die Taste Schnellstart. 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.
	P12 	Frisch (roh),	100 bis 400 g a 100 g	Würstchen	Ritzen Sie die Haut der Würstchen mit einem Messer an, legen sie sie in die Mitte des Grillrosts, wenden Sie die Würstchen, sobald Sie von der Mikrowelle dazu aufgefordert werden.
P13 	Toast	Raumtemperatur	40 g	Toasts	Platzieren Sie die Toasts in der Mitte des Grillrosts, wenden Sie die Toasts, sobald Sie von der Mikrowelle dazu aufgefordert werden.
P14 	Warmhalten			300 bis 1200 g Reis 200 bis 400 g Pizza	Geben Sie die Speise in die Mikrowelle. Drücken Sie zur Auswahl des gewünschten Rezepts wiederholt die Taste Autom. Garen. Stellen Sie mit +/- die erforderliche Zeit ein. Drücken Sie die Taste Schnellstart.
P15 	Teig aufgehen	Raumtemperatur	250 bis 500g	6 g Hefe 200 ml Wasser 2 ml Salz 2 Esslöffel Öl 300 g Mehl	Warmes Wasser (bei 37 °C) direkt in die Mischschüssel geben und Hefe im Wasser auflösen. Dem Wasser Mehl, Öl und Salz zugeben. Mischung gut mit Knethaken kneten, bis ein Teig entsteht (dauert etwa 5 Minuten). Geben Sie 200 ml Wasser in einen Behälter. Stellen Sie den Behälter direkt in die Mitte des Garraums. Drücken Sie die Taste Schnellstart. Öffnen Sie bei Aufforderung durch die Mikrowelle die Tür, nehmen Sie den Behälter heraus und geben Sie den Teig in die Mitte des Garraums. Schließen Sie die Tür und drücken Sie zum Fortfahren die Taste Schnellstart. Öffnen Sie während des Countdowns nicht die Gerätetür. Das Fassungsvermögen des Behälters sollte mindestens dem 3-Fachen des Teigs entsprechen.

Rezeptanleitung für automatisches Garen: (Bei Modell MF206)

Lebensmittelart		Ausgangszustand	Gewicht	Zutaten	Vorgehensweise
P1		Frittierte Hähnchenstücke	200 bis 450 g a 50 g	Frittierte Hähnchenstücke	Crisp-Platte leicht einfetten. Legen Sie die Speise in die Mikrowelle, wenn die Crisp-Platte vorgeheizt ist. Wenden Sie sie, wenn Sie die Mikrowelle dazu auffordert.
P2		Pommes	150 bis 300 g a 50 g	Pommes	Dieses Rezept ist nicht für gefrorene Wedges mit Schale geeignet. Crisp-Platte leicht einfetten. Legen Sie die Speise in die Mikrowelle, wenn die Crisp-Platte vorgeheizt ist. Wenden Sie sie, wenn Sie die Mikrowelle dazu auffordert.
P3		Gefrorene dünne Pizza	100 bis 200 g a 100 g	Gefrorene dünne Pizza	Nehmen Sie die Speise aus der Verpackung und legen Sie sie auf die Crisp-Platte.
P4		Quiche	Raumtemperatur 1 Portion (850 g)	400 g gekühlter Blätterteig 4 Eier 150 ml Crème fraîche 100 g Speck, in Würfel geschnitten 130 g geriebener Käse (Gruyère oder dergleichen) Schwarzer Pfeffer und gemahlene Muskatnuss	Legen Sie auf dem Boden der Platte Backpapier aus, kleiden Sie die Crisp-Platte mit Blätterteig aus. Verühren Sie die Eier mit Crème fraîche und rühren Sie Käse und Speck ein. Mit Pfeffer und Muskatnuss würzen. Füllen Sie den Teig mit der Mischung. Backen Sie die Quiche, bis die Oberseite goldbraun ist.
P5		Panierter Fisch/ Fischstäbchen	200 bis 450 g a 50 g	Panierter Fisch/ Fischstäbchen	Crisp-Platte leicht einfetten. Legen Sie die Speise in die Mikrowelle, wenn die Crisp-Platte vorgeheizt ist. Wenden Sie sie, wenn Sie die Mikrowelle dazu auffordert.
P6		Hähnchenflügel	200 bis 650 g a 50 g	Hähnchenflügel	Hähnchenflügel würzen. Crisp-Platte einfetten. Legen Sie die Flügel in die Mikrowelle, wenn die Crisp-Platte vorgeheizt ist, und wenden Sie sie, wenn Sie die Mikrowelle dazu auffordert.

Rezeptanleitung für automatisches Garen: (Bei Modell MF206)

Lebensmittelart		Ausgangszustand	Gewicht	Zutaten	Vorgehensweise
P7 	Kuchen	Frisch (roh)	350 g	30 g Margarine 2 Eier 95 g Zucker 95 g Weizenmehl 5 g Backpulver 56 ml Milch (3 % Fettanteil) Margarine und Semmelbrösel für die Crisp-Platte.	Margarine in eine kleine Glasschüssel geben und abdecken. In der Mikrowelle bei mittlerer bis geringer Leistung schmelzen. Eier und Zucker 2 Minuten lang bei hoher Geschwindigkeit schaumig schlagen. Mit der geschmolzenen Margarine und Mehl plus Backpulver verrühren. Abschließend Milch hinzugeben und die gesamte Mixtur bei geringer Geschwindigkeit vermengen. Crisp-Platte einfetten und Semmelbrösel darauf verteilen. Geben Sie den Teig auf die Crisp-Platte. Backen Sie den Kuchen, bis die Oberseite goldbraun ist.
	P8 	Geröstete Nüsse	100 bis 200 g a 50 g	Nüsse	Rühren Sie die Lebensmittel, wenn Sie die Mikrowelle dazu auffordert.
P9 	Garnelen	Frisch (roh)	150 bis 300 g a 50 g	Garnelen	Riesengarnelen verwenden. Crisp-Platte leicht einfetten. Lebensmittel zugeben, sobald Crisp-Platte vorgeheizt ist. Wenden Sie sie, wenn Sie die Mikrowelle dazu auffordert.
	P10 	Bolognese	1 Rezept (700 g)	300 g Hackfleisch (Rind) 340 g Tomatensoße 4 Esslöffel Olivenöl ½ Teelöffel getrocknetes Basilikum 1 Brühwürfel Eine Prise Salz	Lösen Sie den Brühwürfel in einem Pyrex-Glas-Schmortopf mit Deckel in Olivenöl auf, um daraus eine Paste zu machen. Geben Sie die restlichen Zutaten hinzu und rühren Sie sie gut unter. Decken Sie die Speise mit dem Deckel ab. Drücken Sie einmal die Taste Autom. Garen, um das gewünschte Rezept zu wählen, und drücken Sie dann die Taste Schnellstart. Nehmen Sie die Speise aus der Mikrowelle heraus, wenn Sie auf dem Display dazu aufgefordert werden, rühren Sie sie gut um und stellen Sie sie dann wieder in die Mikrowelle. Drücken Sie die Taste Schnellstart, um den Garvorgang fortzusetzen.

Rezeptanleitung für automatisches Garen: (Bei Modell MF206)

Lebensmittelart		Ausgangszustand	Gewicht	Zutaten	Vorgehensweise
P11 	Fleischkuchen	Raumtemperatur	1 Rezept (1200g)	800 g Rinderhack 2 Scheiben Brot 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 für einen besseren Geschmack	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 den Tomatensoße und den Käse gleichmäßig oben auf dem Braten und decken Sie das Ganze mit Folie ab. Drücken Sie zur Auswahl des gewünschten Rezepts wiederholt die Taste Autom. Garen. Drücken Sie die Taste Schnellstart, um den Garvorgang fortzusetzen.
	Lachs mit Gemüse	Raumtemperatur	1 Rezept (1200 g)	800g Lachs, in 3 cm große Scheiben geschnitten 150g Kirschtomaten, halbiert 100g Broccoli 100g Blumenkohl 20g Lauch 2 Esslöffel natives Olivenöl Saft 1 Zitrone Salz und Pfeffer	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 Autom. Garen, um das gewünschte Rezept zu wählen, und drücken Sie dann die Taste Schnellstart. Nehmen Sie den Deckel am Ende des Garvorgangs vorsichtig ab, damit der Dampf aus der Speise entweichen kann.
P13 	Gemüsesuppe	Raumtemperatur	1 Rezept (700g)	200g Kartoffeln, in Würfel geschnitten 100g Broccoli 1 reife Tomate, in kleine Würfel geschnitten 200ml Wasser Salz, Pfeffer und geriebener Parmesankäse	Geben Sie alle Zutaten außer den Käse in eine Schüssel, die für die Mikrowelle geeignet ist, und vermischen Sie sie gut. Decken Sie die Speise ab, aber lassen Sie noch einen kleinen Spalt, damit der Dampf entweichen kann. Drücken Sie wiederholt die Taste Autom. Garen, um das gewünschte Rezept zu wählen, und drücken Sie dann die Taste Schnellstart. Mixen Sie die gesamten Zutaten am Ende des Garvorgangs in einem Mixer und servieren Sie die noch heiße Speise mit geriebenem Parmesankäse darauf.

Rezeptanleitung für automatisches Garen: (Bei Modell MF206)

Lebensmittelart		Ausgangszustand	Gewicht	Zutaten	Vorgehensweise
P14 	Gemüse	Raumtemperatur	1 Rezept (450g)	350 g Ihres Lieblingsgemüses, in kleine Würfel geschnitten 100ml Wasser bei Zimmertemperatur 1 Esslöffel Olivenöl 1 Teelöffel Salz Knoblauch, halbiert	Geben Sie alle Zutaten in eine Schüssel, die für die Mikrowelle geeignet ist, und vermischen Sie sie gut. Schließen Sie die Schüssel und stellen Sie sie in die Mikrowelle. Drücken Sie wiederholt die Taste Autom. Garen, um das gewünschte Rezept zu wählen, und drücken Sie dann die Taste Schnellstart. Nehmen Sie die Speise am Ende des Garvorgangs mit hitzebeständigen Topfhandschuhen heraus und passen Sie auf den Dampf auf. Entfernen Sie vor dem Servieren den Knoblauch (falls dies gewünscht wird).
	Ofenkartoffeln	Raumtemperatur	1 Rezept (650g)	2 mittelgroße Kartoffeln 4 Esslöffel Butter 100g geriebener Käse Ihrer Wahl Salz, Pfeffer und Käse zum Bestreuen	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 zur Auswahl des gewünschten Rezepts wiederholt die Taste Autom. Garen, drücken Sie dann Schnellstart. Wenden Sie die Kartoffeln, sobald Sie dazu aufgefordert werden; seien Sie vorsichtig, da die Kartoffeln heiß sind. Lassen Sie die Kartoffeln am Ende des Garvorgangs abkühlen, halbieren Sie sie anschließend und lösen Sie die Kartoffeln aus der Schale. Legen Sie die Schale zur späteren Benutzung 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 geben Sie die Speise 2 Minute lang bei 800 W in die Mikrowelle, damit der Käse schmilzt.
P16 	Reis	Raumtemperatur	1 Rezept (720g)	1 Tasse Parboiled-Reis, weiß (180 g) 3 Tassen Wasser (540 ml), Zimmertemperatur 1 Teelöffel Salz 1 Esslöffel Olivenöl	Vermischen Sie alle Zutaten in einer für die Mikrowelle geeigneten Schüssel, die einen hohen Rand besitzt (ca. 10 cm). Stellen Sie die Schüssel mit dem Reis ohne Deckel in die Mikrowelle. Drücken Sie wiederholt die Taste Autom. Garen, um das gewünschte Rezept zu wählen, und drücken Sie dann die Taste Schnellstart. Nehmen Sie nach Beendigung des Garvorgangs den Behälter mit hitzeresistenten Handschuhen aus der Mikrowelle. Falls sich Wasser in der Schüssel befindet, vermengen Sie es kraftvoll. Lassen Sie die Lebensmittel dann 2 Minuten offen stehen, bevor Sie sie servieren.
	Popcorn	Raumtemperatur	1 Rezept (100g)	Diese Funktion eignet sich für die Zubereitung von 100 g Popcorn im Beutel.	Legen Sie das verpackte Popcorn in die Mitte des Garraums. Drücken Sie wiederholt die Taste Autom. Garen, um das gewünschte Rezept zu wählen, und drücken Sie dann die Taste Schnellstart.
P18 	Rühreier	Frisch (roh)	1 bis 4	15 ml Wasser für 1 Ei	Schlagen Sie das/die Ei(er) und geben Sie die richtige Menge Wasser hinzu. Gut verrühren, anschließend Messbecher mit Frischhaltefolie abdecken.

Rezeptanleitung für automatisches Garen: (Bei Modell MF206)

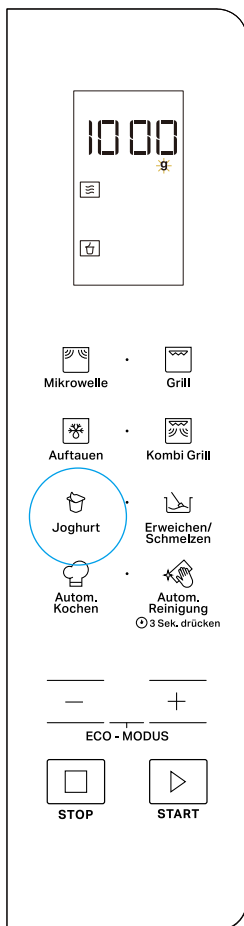
Lebensmittelart		Ausgangszustand	Gewicht	Zutaten	Vorgehensweise
P19 	Heiße Karamellsauce	Frisch (roh)	4 Portionen (300g)	50 g Butter 100 g dunkle Schokolade 100g Zucker 1 Esslöffel Kakaopulver 80 ml Sahne 1 Teelöffel Vanilleextrakt	Vermischen Sie 50 g Butter und 100 g gehackte dunkle Schokolade in einer mikrowellengeeigneten Schüssel. Wählen Sie das Garprogramm und folgen Sie den Anweisungen. Geben Sie bei Aufforderung 100 g Zucker, 1 Esslöffel Kakaopulver, 80 ml Sahne und 1 Teelöffel Vanilleextrakt hinzu und vermischen Sie die Zutaten gut. Geben Sie die Speise wieder in die Mikrowelle und setzen Sie den Garvorgang fort. Sauce vorsichtig aus der Mikrowelle nehmen, gut verrühren und 2 Minuten ruhen lassen. Mit Eis oder Ihrem bevorzugten Nachtisch servieren.
	Bruschetta	Raumtemperatur	1 Rezept	2 Scheiben italienisches Brot, ca. 1,5 cm dick 30ml Natives Olivenöl Extra 10 Kirschtomaten, geschält und in Würfel geschnitten 3 Esslöffel zernacktes, frisches Basilikum Salz, Pfeffer und Knoblauch Mozzarella, in Würfel geschnitten	Verteilen Sie die Brotscheiben auf dem Grillrost. Drücken Sie wiederholt die Taste Autom. Garen, um das gewünschte Rezept zu wählen, und drücken Sie dann die Taste Schnellstart. Nehmen Sie den Grillrost heraus und wenden Sie den Grillrost wieder in der Mikrowelle ein und drücken Sie die Taste Schnellstart. 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.
P21 	Würstchen	Frisch (roh)	100 bis 400 g a 100g	Würstchen	Ritzen Sie die Haut der Würstchen mit einem Messer an, legen sie sie in die Mitte des Grillrosts, wenden Sie die Würstchen, sobald Sie von der Mikrowelle dazu aufgefordert werden.
	Toast	Raumtemperatur	40g	Toastscheiben	Platzieren Sie die Toasts in der Mitte des Grillrosts, wenden Sie die Toasts, sobald Sie von der Mikrowelle dazu aufgefordert werden.
P23 	Warmhalten			300 bis 1200 g Reis 200 bis 400 g Pizza	Geben Sie die Speise in die Mikrowelle. Drücken Sie zur Auswahl des gewünschten Rezepts wiederholt die Taste Autom. Garen. Stellen Sie mit +/- die erforderliche Zeit ein. Drücken Sie die Taste Schnellstart.

Rezeptanleitung für automatisches Garen: (Bei Modell MF206)

Lebensmittelart		Ausgangszustand	Gewicht	Zutaten	Vorgehensweise
P24 	Joghurt	Raumtemperatur	1000 g	1000 ml Milch 15 g Joghurt 50 g Zucker	Reinigen Sie den Behälter mit kochendem Wasser. 1000 ml Milch und 15 g Joghurt in den Behälter geben, dann 50 g Zucker zugeben. Behälter während des Garens abdecken. Bitte öffnen Sie während des Countdowns nicht die Gerätetür.
					Warmes Wasser (bei 37 °C) direkt in die Mischschüssel geben und Hefe im Wasser auflösen. Dem Wasser Mehl, Öl und Salz zugeben. Mischung gut mit Knethaken kneten, bis ein Teig entsteht (dauert etwa 5 Minuten). Geben Sie 200 ml Wasser in einen Behälter. Stellen Sie den Behälter direkt in die Mitte des Garraums. Drücken Sie die Taste Schnellstart. Öffnen Sie bei Aufforderung durch die Mikrowelle die Tür, nehmen Sie den Behälter heraus und geben Sie den Teig in die Mitte des Garraums. Schließen Sie die Tür und drücken Sie zum Fortfahren die Taste Schnellstart. Öffnen Sie während des Countdowns nicht die Gerätetür. Das Fassungsvermögen des Behälters sollte mindestens dem 3-Fachen des Teigs entsprechen.
P25 	Teig aufgehen	Raumtemperatur	250 bis 500 g	6 g Hefe 200 ml Wasser 2 ml Salz 2 Esslöffel Öl 300 g Mehl	



JOGHURT (NUR BEI MODELL MF 203 VERFÜGBAR)



Mit dieser Funktion können Sie gesunden und natürlichen Joghurt zubereiten.

Joghurtzubereitung vorbereiten:

- 1 Reinigen Sie den Behälter mit kochendem Wasser.
- 2 Geben Sie 1000 ml Milch und 15 g Joghurt in den Behälter, geben Sie 50 g Zucker hinzu und verrühren Sie die Mixtur gründlich. Decken Sie den Behälter mit Frischhaltefolie ab.

Joghurtzubereitung starten:

- 1 Drücken Sie die Taste Joghurt.
- 2 Geben Sie die vorbereiteten Lebensmittel in die Mitte des Garraums.
- 3 Drücken Sie zum Starten die Taste Schnellstart.

! HINWEIS:

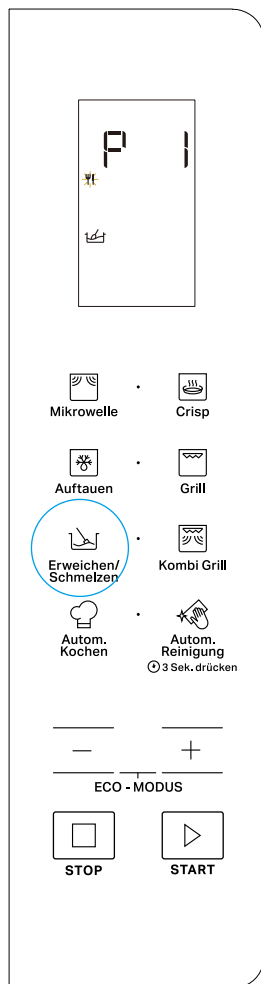
Bitte öffnen Sie während des Countdowns nicht die Gerätetür.

i Tipps und Empfehlungen:

- Die Garzeit beträgt etwa 5 Stunden und 15 Minuten.
- Wenn Sie der Milch zum Fermentieren 15 g Joghurt beifügen, erzielen Sie bessere Ergebnisse.
- Wenn Sie den Joghurt nach dem Garvorgang 12 Stunden lang bei 4 °C in den Kühlschrank geben, erzielen Sie bessere Ergebnisse.
- Sie können Ihren Joghurt je nach Wunsch mit Früchten, Gemüse, Säften usw. ergänzen.



WEICHMACHEN UND SCHMELZEN



Diese Funktion ermöglicht das schnelle Schmelzen und Weichmachen von Butter, Eiscreme, gefrorenem Saft usw.

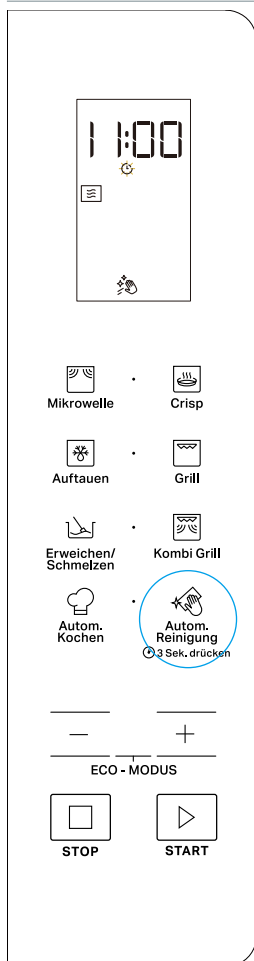
- 1 Drücken Sie die Taste Weichmachen/Schmelzen.
- 2 Wählen Sie mit +/- eine Lebensmittelkategorie und drücken Sie zum Bestätigen Schnellstart.
- 3 Stellen Sie mit +/- das Gewicht ein und drücken Sie zum Starten des Vorgangs Schnellstart.

Rezeptanleitung für Erweichen / Schmelzen:

Lebensmittelart			Ausgangszustand	Gewicht	Hinweise
P1 	Weichmachen	Butter	Kühlschrank	50 bis 500 g a 50 g	In für Mikrowelle geeignetes Geschirr geben.
P2 	Weichmachen	Eiscreme	Gefroren	100 bis 1000 g a 50 g	Eiscremebehälter in die Mitte des Garraums stellen.
P3 	Weichmachen	Frischkäse	Kühlschrank	50 bis 500 g a 50 g	In für Mikrowelle geeignetes Geschirr geben.
P4 	Schmelzen	Butter	Kühlschrank	50 bis 500 g a 50 g	In für Mikrowelle geeignetes Geschirr geben.
P5 	Schmelzen	Schokolade	Zimmertemperatur	100 bis 500 g a 50 g	In für Mikrowelle geeignetes Geschirr geben.
P6 	Schmelzen	Käse	Kühlschrank	50 bis 500 g a 50 g	In für Mikrowelle geeignetes Geschirr geben.
P7 	Schmelzen	Marshmallows	Zimmertemperatur	100 bis 250 g a 50 g	In für Mikrowelle geeignetes Geschirr geben. Das Geschirr sollte mindestens das doppelte Volumen der Marshmallows haben, da diese sich beim Garen ausdehnen.



AUTOMATISCH REINIGEN



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

Vor der Reinigung:

- 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 der Reinigung:

- ① Drücken Sie die Taste Autom. Reinigen; die Dauer des Reinigungsvorgangs wird auf dem Display angezeigt.
- ② Drücken Sie die Taste Schnellstart, um die Funktion zu starten.

Nach Abschluss der Reinigung:

- ① Drücken Sie die Taste Stopp.
- 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 ein besseres Reinigungsergebnis sollten Sie einen Behälter mit einem Durchmesser von 17 bis 20 cm und einer Höhe von weniger als 6,5 cm verwenden.
- Es wird empfohlen, einen für die Mikrowelle geeigneten leichten Kunststoffbehälter 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.
- 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 Tuch, das mit einem milden Reinigungsmittel befeuchtet ist.
- 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.

- * 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/EG für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Indem Sie eine ordnungsgemäße Entsorgung dieses Gerätes gewährleisten, leisten Sie einen Beitrag zur Verhinderung potenziell negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, was andernfalls bei unsachgemäßem Umgang mit dem Altgerät die Folge sein könnte.
- * Das Symbol am Gerät oder in 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 International Electrotechnical Commission hat einen Standard für Vergleichstests der Heizleistung verschiedener Mikrowellen entwickelt. Für diese Mikrowelle empfehlen wir Folgendes:

Test	Menge	Leistungsstufe	Ungefähre Zeit
Eierpudding (12.3.1)	750g	800W	10 bis 11 Min.
Biskuitkuchen (12.3.2)	475 g	800W	7 bis 8 Min.
Hackbraten (12.3.3)	900 g	800W	12 bis 13 Min.
Hackfleisch auftauen (13.3)	500 g	160 W	12 bis 15 Min.
Kartoffelgratin (12.3.4)	1100 g	Kombiniert mit Grill	30 bis 35 Min.

Test	Erhitzen	Funktion	Ungefähre Zeit
Toast (9.1)	-	Grill	8 bis 9 Min.
Hamburger (9.2)	-	Grill	80 bis 90 Min.

Technische Daten

Datenbeschreibung	MF203	MF206
Versorgungsspannung	220 bis 230 V Wechselspannung, 50 Hz	220 bis 230 V Wechselspannung, 50 Hz
Nennleistungsaufnahme	1350 W	2100 W
Leistung der Mikrowelle	1350W	1350W
Grill	850 W	850 W
Außenabmessungen (H x B x T)	303 x 473 x 384	303 x 473 x 384
Innenmaße (H x B x T)	212 x 291 x 321	212 x 291 x 321

