

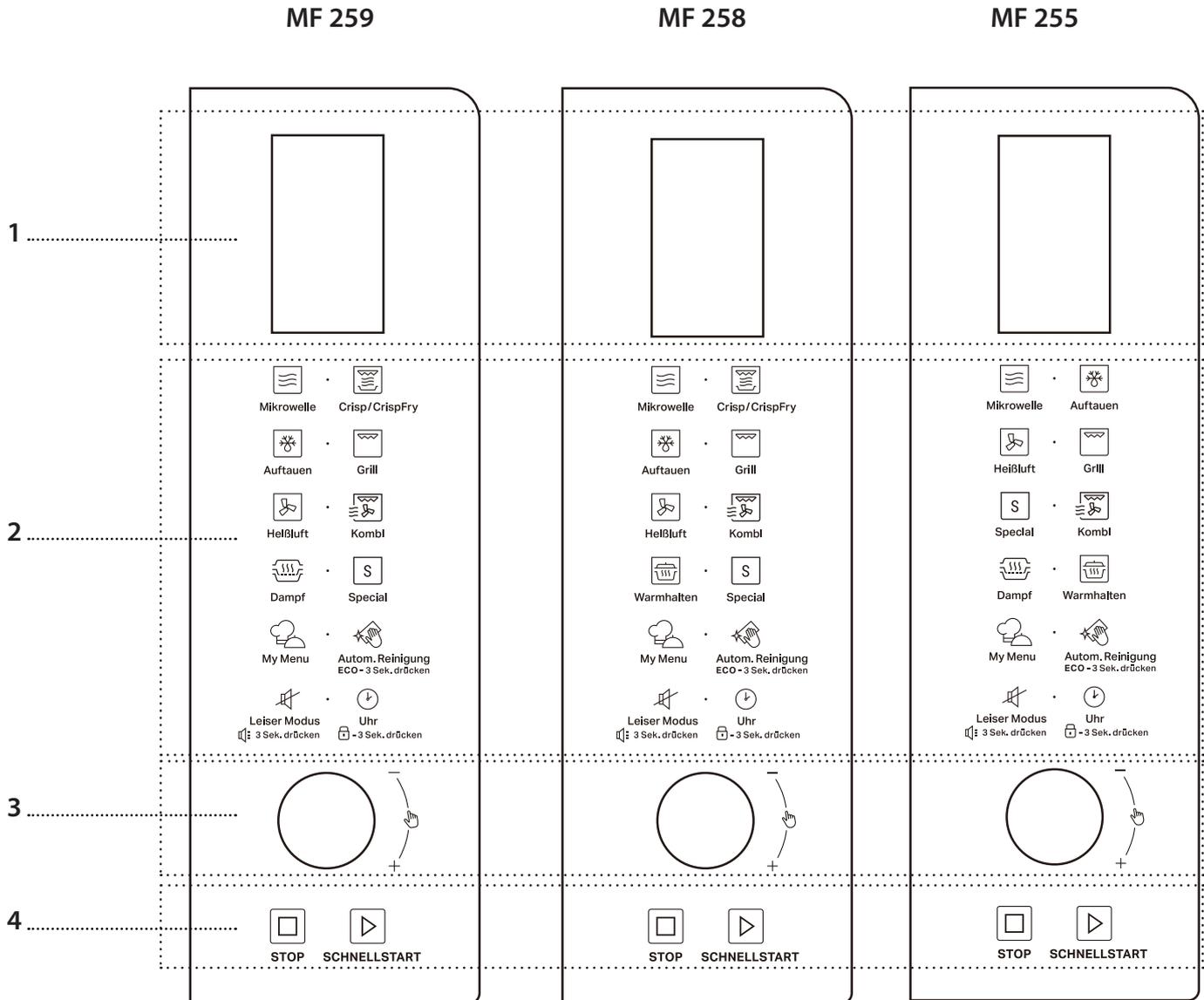


**VIELEN DANK FÜR DEN KAUF EINES  
BAUKNECHT-PRODUKTES.**  
Umfassender Untersuchung erhalten Sie durch  
Registrierung Ihres Produktes unter  
[www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)



**Lesen Sie vor Verwendung des Gerätes aufmerksam die  
Sicherheitshinweise.**

## BEDIENFELD-BESCHREIBUNG



### 1. ANZEIGE

### 2. FUNKTIONSTASTEN

### 3. DREH-/BESTÄTIGUNGSKNOPF

- Drehen Sie den Knopf zum Einstellen von Dauer, Leistung, Temperatur (je nach Modell) und Gewicht, zur Auswahl der Lebensmittelkategorie und zur Einstellung der Uhrzeit. Durch Drehen nach rechts oder links lässt sich der Wert erhöhen oder verringern.
- Drücken Sie den Knopf zum Bestätigen des Parameters. Bei Bestätigung des Parameters wird die Funktion ausgeführt.

### 4. START-/STOPPTASTE

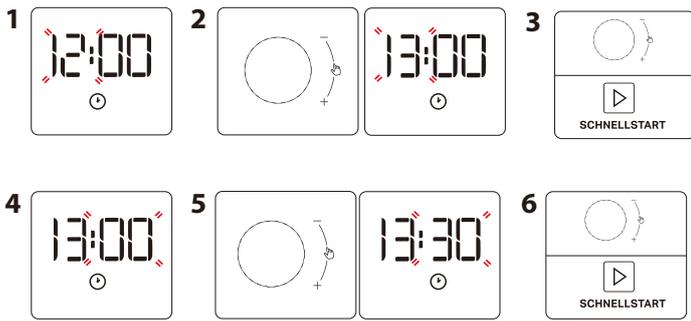
# Bauknecht

Für mich und mein Zuhause

# ERSTMALIGE INBETRIEBNAHME

## ZEIT EINSTELLEN

Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal einschalten, müssen Sie die Zeit einstellen. Stellen Sie die Zeit z. B. auf 13:30 ein:



1. Der Stundenwert 12: blinkt.
2. Drehen Sie den Knopf zur Einstellung des Stundenwerts auf 13.
3. Drücken Sie zur Bestätigung den OK-Knopf oder die Taste Jet-Start.
4. Der Minutenwert :00 blinkt.
5. Drehen Sie den Knopf zur Einstellung des Minutenwerts auf 30.
6. Drücken Sie zur Bestätigung den OK-Knopf oder die Taste Jet-Start.

## FUNKTIONEN UND TÄGLICHER EINSATZ

### BEREITSCHAFTSMODUS

Der Ofen ist im Bereitschaftsmodus, wenn die Uhrzeit oder „:“ (Zeit wurde noch nicht eingestellt) angezeigt wird.

### ENERGIESPARENDER BEREITSCHAFTSMODUS

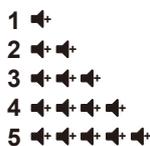
Diese Funktion schaltet das Display im Bereitschaftsmodus aus, wenn die Uhrzeit oder „:“ angezeigt wird. Halten Sie die Taste Auto-Reinigung zum Aktivieren der Funktion 3 Sekunden gedrückt und das Display zeigt das blinkende „ECO“-Symbol an. Wenn der energiesparende Bereitschaftsmodus aktiviert ist, schaltet sich das Display aus. Drücken Sie eine Taste am Bedienfeld und das Display schaltet sich wieder ein. Halten Sie die Taste Auto-Reinigung zum Beenden des Modus erneut 3 Sekunden gedrückt.

### TON EIN-/AUSSCHALTEN

Diese Funktion ermöglicht die De-/Aktivierung aller vom Gerät abgespielten Töne. Drücken Sie die Stumm-Taste einmal und das Display zeigt , was bedeutet, dass alle Töne ausgeschaltet sind. Durch erneutes Drücken schalten Sie die Töne wieder ein. Alle Töne meint Tastentöne, Warntöne, Alarmtöne und Abschlusston.

### LAUTSTÄRKE: ERHÖHEN/VERRINGERN

Diese Funktion ermöglicht das Erhöhen/Verringern der Lautstärke aller vom Gerätesumner abgespielten Töne. Halten Sie die Stumm-Taste zum Aktivieren der Lautstärkeeinstellung 3 Sekunden gedrückt. Drehen Sie den OK-Knopf zum Anpassen der Tonlautstärke von 1 bis 5. Durch erneutes 3-sekündiges Drücken deaktivieren Sie die Funktion.



### KINDERSICHERUNG

Diese Funktion ermöglicht die Sperrung des Bildschirms während der Nutzung des Mikrowellenofens. Drücken Sie die Zeittaste zum Aktivieren der Funktion 3 Sekunden lang. Bei Aktivierung wird das Bedienfeld gesperrt und das Display zeigt . Halten Sie die Zeittaste zum Beenden des Modus erneut 3 Sekunden gedrückt.

### SCHUTZ/TÜRVERRIEGELUNG AKTIVIEREN

Diese Sicherheitsfunktion wird eine Minute nach Schließen der Tür aktiviert. Wenn die Sicherheitsfunktion aktiv ist, muss zum Starten des Garvorgangs die Tür geöffnet und geschlossen werden. Andernfalls zeigt das Display „door“ (Tür).

door

### GARVORGANG ANHALTEN ODER BEENDEN

#### Garvorgang anhalten:

Der Garvorgang kann zur Prüfung durch Öffnen der Tür angehalten werden.

#### Garvorgang fortsetzen:

Schließen Sie die Tür und drücken Sie die Taste Jet-Start oder den OK-Knopf einmal. Der Garvorgang wird an der Stelle fortgesetzt, an der er angehalten wurde.

#### Wenn Sie den Garvorgang nicht fortsetzen möchten:

Entfernen Sie das Gericht, schließen Sie die Tür und drücken Sie die Stopp-Taste.

#### Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist:

- Das Display zeigt „End“ (Ende). Zudem wird während der nächsten 10 Minuten oder bis zum Öffnen der Tür minütlich ein kurzer Erinnerungston ausgegeben.
- Nach dem Garvorgang läuft der Kühllüfter noch 2 Minuten. Dies ist normal und dient der Kühlung des Gerätes.

### LEBENSMITTEL ZUGEBEN/UMRÜHREN/WENDEN

Je nach ausgewählter Funktion müssen Lebensmittel während des Garvorgangs möglicherweise zugegeben/umgerührt/gewendet werden. In diesem Fällen unterbricht der Ofen den Garvorgang und bittet Sie, die erforderliche Aktion auszuführen.

Wenn erforderlich, sollten Sie:

1. Die Tür öffnen.
2. Lebensmittel zugeben/umrühren/wenden (je nach erforderlicher Aktion).
3. Die Tür schließen und den Garvorgang durch Drücken der Taste Jet-Start fortsetzen.

#### HINWEIS:

Wenn die Tür nicht innerhalb von 2 Minuten nach der Anfrage zur Zugabe von Lebensmitteln geöffnet wird, ruft der Ofen den Bereitschaftsmodus auf.

Wenn die Tür nicht innerhalb von 2 Minuten nach der Anfrage zum Umrühren oder Wenden der Lebensmittel geöffnet wird, setzt der Ofen den Garvorgang. Wenn die Rezepte den Schritt „Add Food“ (Lebensmittel hinzugeben) erreichen, müssen Sie die Tür öffnen und die Lebensmittel hinzugeben; wenn 2 Minuten keine Aktion erfolgt, wird der Schritt inaktiv.

### ZEIT ANPASSEN

Sie können die Zeit im Bedarfsfall durch Berühren des Bedienfeldes  und anschließendes Befolgen der Anweisungen im Abschnitt „ZEIT EINSTELLEN“ anpassen. 

### STARTEN

Diese Funktion dient dem schnellen Wiedererhitzen von Lebensmitteln mit hohem Wassergehalt, wie klare Suppen, Kaffee oder Tee. Mit jedem Tastendruck werden bei maximaler Leistung 30 Sekunden ergänzt.

Drücken Sie  wiederholt.

## ZUBEHÖR

### ALLGEMEINES

- Auf dem Markt sind eine Reihe von Zubehörtartikeln erhältlich. Stellen Sie vor dem Kauf sicher, dass sie für die Mikrowellenverwendung geeignet sind.
- Vergewissern Sie sich vor dem Garvorgang, dass die von Ihnen genutzten Utensilien ofensicher und mikrowellendurchlässig sind.
- Stellen Sie sicher, dass Lebensmittel und Zubehör nicht mit dem Inneren des Ofens in Berührung kommen.
- Dies ist bei Zubehör oder Metall oder mit metallischen Teilen besonders wichtig. Falls metallhaltiges Zubehör mit dem Inneren des Ofens in Berührung kommt, während der Ofen in Betrieb ist, können Funken entstehen und der Ofen könnte beschädigt werden.

### MIKROWELLENSICHER

- Geschirr zum Anbraten (Empfehlungen des Herstellers befolgen)
- Glaskeramik, Glas
- Porzellan, Steingut (Empfehlungen des Herstellers befolgen)
- Melamin (Empfehlungen des Herstellers befolgen)
- Papiertücher, Papierteller, Servietten (nicht-recyceltes Papier verwenden)
- Frischhaltefolie, Beutel, Abdeckungen, Geschirr, Behälter (Empfehlungen des Herstellers befolgen)
- Keramik und Ton (Empfehlungen des Herstellers befolgen)
- Silikon-Backformen (Empfehlungen des Herstellers befolgen)
- Wachspapier

### ZUR VERWENDUNG MIT GRILL UND KOMBI-GRILL

- Verwenden Sie ofenfestes, mikrowellensicheres Kochgeschirr zum Auffangen von Tropfen.

## ZUR VERWENDUNG MIT GEBLÄSE/KOMBI-GBLÄSE

- Metallisches Backgeschirr darf nur während Backprogrammen genutzt werden.  
Verwenden Sie bei allen anderen Gebläse- und Kombi-Gebläse-Programmen ofensicheres, mikrowellene geeignetes Kochgeschirr.

### NICHT VERWENDEN

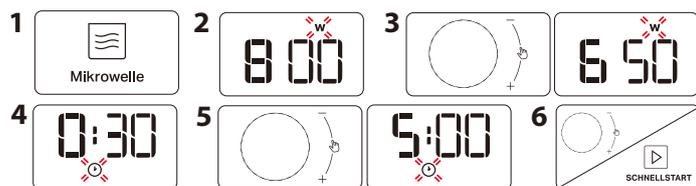
- Metallisches Koch- und Backgeschirr
- Stroh und Korbgeflecht
- Gold, Silber und Zinn
- Nicht zugelasene Fleischthermometer, Spießchen
- Drahtverschlüsse
- Folieneinsätze, z. B. Sandwich-Verpackungen
- Heftklammern
- Objekte mit Gold- oder Silberverzierung oder mit metallische Glasur

ZUBEHÖR		MF 255	MF 258	MF 259	HINWEIS
	Hohes Gestell	✓	✓	✓	Verwenden Sie das hohe Gestell beim Garen mit Grill- oder Kombi-Funktion (Mikrowelle + Grill). Einige Garkategorien nutzen zusätzlich den Crisp-Teller, z. B. Knusprig frittieren.
	Niedriges Gestell	✓	✓	✓	Verwenden Sie das niedrige Gestell beim Garen mit Gebläse- und Kombi-Gebläse-Funktion (Mikrowelle + Gebläse). Einige Garkategorien nutzen zusätzlich den Crisp-Teller.
	Crisp-Teller		✓	✓	Geben Sie die Lebensmittel direkt auf den Crisp-Teller. Der Crisp-Teller kann vor der Verwendung vorgewärmt werden (max. 3 Minuten). Platzieren Sie keine Utensilien auf den Crisp-Teller, da diese andernfalls sehr heiß werden und infolgedessen beschädigt werden könnten.
	Crisp-Griff		✓	✓	Nehmen Sie den heißen Crisp-Teller mit Hilfe des Crisp-Griffs aus dem Ofen.
	Dampfgarer	✓		✓	Zum Dampfgaren von Lebensmitteln mit verschiedenen Garfunktionen. Geben Sie beim Garen von Lebensmitteln, wie Fisch und Gemüse, die Lebensmittel auf das mittlere Gestell. Verwenden Sie das mittlere Gestell nicht beim Garen von Lebensmitteln, wie Nudeln, Reis oder Bohnen.

## GARFUNKTIONEN

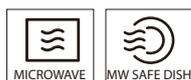
### MIKROWELLE (MANUELL)

Die Mikrowellenfunktion ist eine manuelle Funktion zum Schnellen Garen und Aufwärmen von Lebensmitteln und Getränken. So stellen Sie beispielsweise die Wattzahl auf 650 W und die Dauer auf 5 Minuten ein:



1. Drücken Sie die Mikrowellentaste.
2. Die Standardeinstellung sind 800 W.
3. Drehen Sie den Knopf zur Einstellung der Leistungsstufe auf 650 W.

### ANZEIGEN:



4. Drücken Sie zum Bestätigen den OK-Knopf; alternativ wird nach 3 Sekunden „0:30“ am Display angezeigt.
5. Drehen Sie den Knopf zur Einstellung der Dauer auf 5 Minuten.
6. Drücken Sie zum Ausführen des Garvorgangs den OK-Knopf oder die Taste Jet-Start.

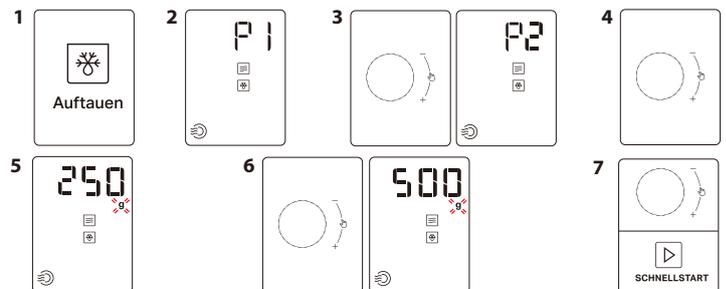
### **i** Tipps und Empfehlungen:

Wenn Sie die Leistung ändern müssen, drücken Sie die Mikrowellentaste erneut und drehen Sie den Knopf zur Anpassung des Wertes. Die gewünschte Leistungsstufe kann entsprechend der nachstehenden Tabelle ausgewählt werden.

LEISTUNG	EMPFOHLENE VERWENDUNG:	ZUBEHÖR
90 W	Eiscreme weich machen. Warmhalten.	 (NICHT BEREITGESTELLT)
160 W	Butter und Käse auftauen, weich machen.	
350 W	Gewichte, wie Eintöpfe, langsam und sanft garen. Butter, Käse und Schokolade schmelzen.	
500 W	Sanftes Garen von Gerichten. Geeignet für Gerichte, die reich an Proteinen sind, Käse und Eier; zum Abschließen der Zubereitung von Eintöpfen.	
650 W	Geeignet für Gerichte, wie Fleisch, Fisch oder Gemüse, die gleichmäßig gegart werden müssen.	
800 W	Getränke, Wasser, Suppen, Tee oder Kaffee wieder erhitzen. Geeignet für Lebensmitteln, die reich an Wasser sind. Nicht geeignet für Lebensmittel, die Eier oder Sahne enthalten.	

## ABTAUEN

Diese Funktion ermöglicht das automatische schnelle Auftauen von Lebensmitteln. Verwenden Sie diese Funktion zum Auftauen von Fleisch, Hühnchen, Fisch, Gemüse und Brot. So tauen Sie z. B. 500 g Hühnchen auf:



1. Drücken Sie die Auftauen-Taste.
2. P1 ist die Standardeinstellung.
3. Drehen Sie den Knopf zur Einstellung der Kategorie auf P2.
4. Drücken Sie zum Bestätigen die Taste Jet-Start oder den OK-Knopf.
5. 250 g ist das Standardgewicht.
6. Drehen Sie den Knopf zur Einstellung des Gewichts auf 500 g.
7. Drücken Sie zum Ausführen des Garvorgangs den OK-Knopf oder die Taste Jet-Start.

### **i** Tipps und Empfehlungen:

- Zur Erzielung bestmöglicher Ergebnisse fordert Sie das Gerät bei Bedarf zum Wenden/Umrühren der Lebensmittel auf. Siehe Kapitel „Lebensmittel zugeben/umrühren/wenden“ im Abschnitt „FUNKTIONEN UND TÄGLICHE VERWENDUNG“.
- Frischhaltefolie sollte mit einer Gabel durchlöchert werden, damit Druck entweichen kann und die Folie nicht platzt, da während des Garens Dampf entsteht.
- Für bessere Ergebnisse empfehlen wir, die Lebensmittel mindestens 5 Minuten ruhen zu lassen.

LEBENSMITTELKATEGORIE		MF 258 MF 259	MF 255	WEIGHT	ZUBEHÖR
	Fleisch	P1	P1	100 bis 2000 g/ 50 g	Spülmaschinengeeignetes Geschirr  (NICHT BEREITGESTELLT)
	Huhn	P2	P2	100 bis 2000 g/ 50 g	
	Fisch	P3	P3	100 bis 1500 g/ 50 g	
	Gemüse	P4	P4	100 bis 1500 g/ 50 g	

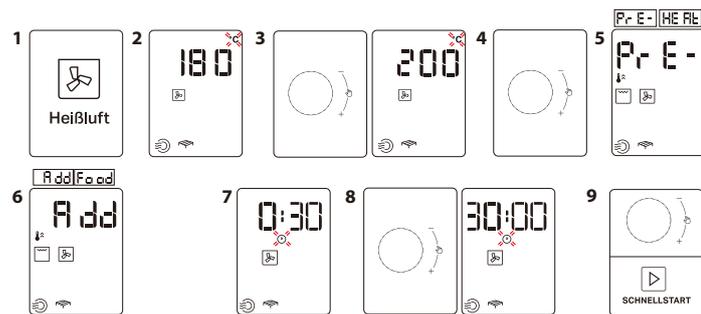
### ANZEIGEN (JE NACH LEBENSMITTELKATEGORIE):



	Knuspriges Brot	P5		50 bis 500 g / 50 g	Crisp-Teller  Crisp-Griff 
	Brot	P6	P5	50 bis 500 g / 50 g	 (NICHT BEREITGESTELLT)

## GEBLÄSE (MANUELL)

Diese Funktion ermöglicht Ihnen das Backen von Gerichten wie mit einem Ofen. Durch den Einsatz eines leistungsfähigen Heizelements und Gebläses entspricht der Garvorgang dem einer herkömmlichen Backofens. Verwenden Sie diese Funktion zum Zubereiten von Gebäck, Backwaren, Fleisch, Geflügel, Fisch usw. Dem Garvorgang geht zur Erzielung bestmöglicher Garergebnisse eine Vorheizphase des Ofens voraus. So backen Sie Lebensmittel beispielsweise bei 200 °C, 30 Minuten:



1. Drücken Sie die Gebläse-Taste.
2. 180 °C ist die Standardeinstellung.
3. Drehen Sie den Knopf zum Einstellen der Temperatur auf 200 °C.
4. Drücken Sie zum Bestätigen den OK-Knopf.
5. „Preheat“ (Vorheizen) wird am Display angezeigt.
6. Nach dem Vorheizen erscheint „Add Food“ (Lebensmittel hinzugeben) am Display. Öffnen Sie die Tür und geben Sie Lebensmittel hinzu. Schließen Sie die Tür dann.
7. 30 Sekunden sind die Standarddauer.
8. Drehen Sie den Knopf zur Einstellung des Dauer auf 30 Minuten.
9. Drücken Sie zum Ausführen des Garvorgangs den OK-Knopf oder die Taste Jet-Start.

### **Tipps und Empfehlungen:**

- Geben Sie die Lebensmittel auf das niedrige Gestell, damit Luft angemessen rund um die Lebensmittel zirkulieren kann.
- Stellen Sie bei Verwendung dieser Funktion sicher, dass die verwendeten Utensilien ofensicher sind.
- Für bessere Ergebnisse empfehlen wir, die Lebensmittel mindestens 5 Minuten ruhen zu lassen.

Gebälse	ZUBEHÖR
Manuell 40 bis 200 °C/5 °C	Niedriges Gestell 

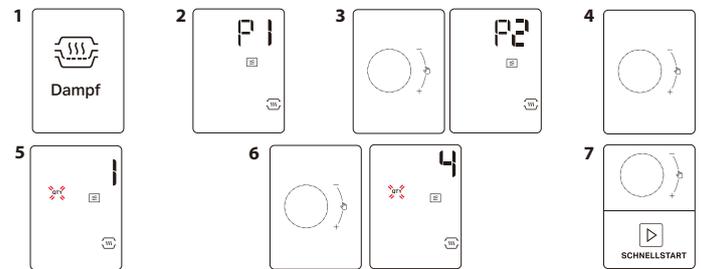
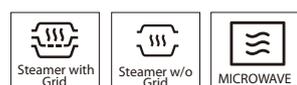
### ANZEIGEN:



## DAMPFMENÜ (NUR MF 255 UND MF 259)

Diese Funktion ermöglicht die Zubereitung gesunder und natürlich schmeckender Gerichte durch das Garen mit Dampf. Verwenden Sie diese Funktion zum Dampfgaren von Lebensmitteln, wie Nudeln, Reis, Gemüse und Fisch. Sie können die Garzeit für Reis und Nudeln entsprechend den Empfehlungen auf der Lebensmittelverpackung einstellen. Verwenden Sie zum Beispiel zur Zubereitung von 4 Portionen Quinoa den Dampfgarer ohne Gestell.

### ANZEIGEN:



1. Drücken Sie die Dampftaste.
2. P1 ist die Standardeinstellung.
3. Drehen Sie den Knopf zur Einstellung der Kategorie auf P2.
4. Drücken Sie zum Bestätigen den OK-Knopf.
5. „1 Portion“ wird am Display angezeigt.
6. Drehen Sie den Knopf zur Einstellung des Gewichts auf 4 Portionen.
7. Drücken Sie zum Ausführen des Garvorgangs den OK-Knopf oder die Taste Jet-Start.

### **Tipps und Empfehlungen:**

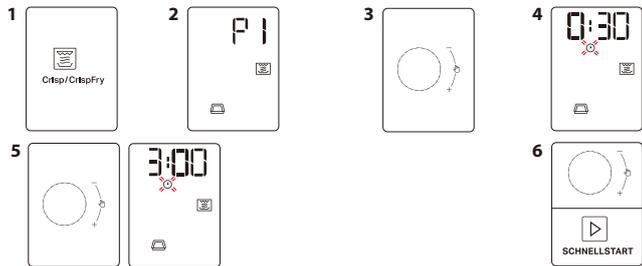
- Die Starttemperatur des Wassers liegt im Bereich von 15 bis 27 °C.
- Der Dampfgarer ist nur für den Einsatz mit Mikrowellen vorgesehen! Die Verwendung des Dampfgarers mit einer anderen Funktion beschädigt das Zubehör.
- Geben Sie vor dem Garen bei den Lebensmittelkategorien P4 bis P16 100 ml Wasser in das Unterteil des Dampfgarers.
- Da der Behälter nach Abschluss der Reinigung heiß sein wird, sollten Sie ihn mit einem hitzebeständigen Handschuh aus der Mikrowelle nehmen.

LEBENSMITTELKATEGORIE		WEIGHT	ZUBEHÖR
P1	Reis kochen	1 bis 4 Portionen/ 1 Portion	Dampfgarer, kein Gestell
P2	Quinoa kochen	1 bis 4 Portionen/ 1 Portion	
P3	Nudeln kochen	1 bis 3 Portionen/ 1 Portion	
P4	Gemüse dampfgaren (Brokkoli, Blumenkohl)	150 bis 500 g/50 g	Dampfgarer   
P5	Dampfkartoffeln	150 bis 500 g/50 g	
P6	Gefrorenes Gemüse dampfgaren	150 bis 500 g/50 g	
P7	Obst dampfgaren	150 bis 500 g/50 g	
P8	Hühnerfilet dampfgaren	150 bis 500 g/50 g	
P9	Fischfilets dampfgaren	150 bis 500 g/50 g	
P10	Fischkotelett dampfgaren	150 bis 500 g/50 g	
P11	Garnelen dampfgaren	150 bis 500 g/50 g	
P12	Gedämpfte Kartoffeln mit Pilz-Sahne-Füllung	1 Rezept	
P13	Gedämpfte vegetarische Frikadellen	1 Rezept	
P14	Gedämpfte vegetarische Reispapier-Rollen	4 Rollen	
P15	Gedämpfter gefüllter Tintenfisch	1 Rezept	
P16	Gedämpfter Weißfisch- Basilikum-Burger	150 bis 500 g/50 g	
P17	Gekochter Spargel und Kurkuma-Quinoa	1 Rezept	Dampfgarer, kein Gestell  
P18	Gekochte getrocknete Tomaten und Oliven- Dinkel	1 Rezept	
P19	Gekochtes Hühnchen und Bulgur-Curry-Salat	1 Rezept	
P20	Gekochter Koriander und Zucchini auf Basmati-Reis	1 Rezept	

## KNUSPRIG ZUBEREITEN/KNUSPRIG FRITTIEREN (NUR MF 258 UND MF 259)

### Manuelle knusprige Zubereitung

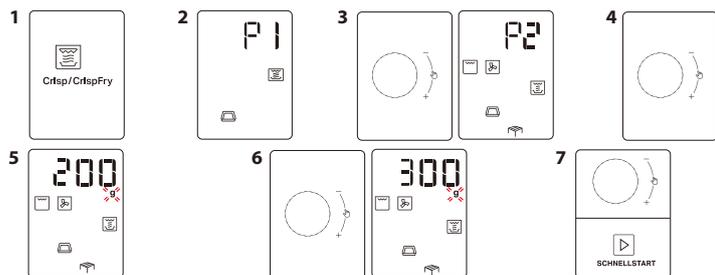
Diese Funktion ermöglicht eine perfekte Bräunung der Ober- und Unterseite von Lebensmitteln, während das interne Garen eine perfekte Textur erzielt. Garfunktion mit Mikrowelle und Grill. Der Crisp-Teller erreicht die richtige Temperatur zum Garen und Bräunen von Lebensmitteln. So bereiten Sie z. B. 3 Minuten knusprig zu:



1. Drücken Sie die Taste Knusprig zubereiten/knusprig frittieren.
2. P1 ist die Standardeinstellung.
3. Drücken Sie zum Bestätigen den OK-Knopf.
4. „0:30“ wird am Display angezeigt.
5. Drehen Sie den Knopf zur Einstellung des Dauer auf 3 Minuten.
6. Drücken Sie zum Ausführen des Garvorgangs den OK-Knopf oder die Taste Jet-Start.

### Knusprig frittieren

Diese Funktion eignet sich zum Garen gefrorener frittierter Lebensmittel, Kartoffeln, Hähnchenflügel, Hähnchenstückchen. Der tatsächliche Vorteil ist, dass kein (oder nur sehr wenig) Öl benötigt wird und dennoch sehr gute und einheitliche Ergebnisse bei frittierten Lebensmitteln erzielt werden. So frittieren Sie z. B. 300 g Pommes Frites knusprig:



1. Drücken Sie die Taste Knusprig zubereiten/knusprig frittieren.
2. P1 ist die Standardeinstellung.
3. Drehen Sie den Knopf in die Position P2.
4. Drücken Sie zum Bestätigen den OK-Knopf.
5. 200 g ist das Standardgewicht.
6. Drehen Sie den Knopf zur Änderung des Gewichts in 300 g.
7. Drücken Sie zum Ausführen des Garvorgangs den OK-Knopf oder die Taste Jet-Start.

### **i** Tipps und Empfehlungen:

- Platzieren Sie den heißen Crisp-Teller nicht auf einer hitzeempfindlichen Fläche.
- Entfernen Sie den heißen Crisp-Teller mit Ofenhandschuhen oder dem Crisp-Griff.
- Verwenden Sie mit dieser Funktion nur den speziellen Crisp-Teller. Andere Crisp-Teller auf dem Markt sorgen bei Verwendung dieser Funktion nicht für das richtige Ergebnis.
- Während der Garzeit fordert Sie der Mikrowellenofen möglicherweise auf, Lebensmittel zuzugeben/umzurühren/zu wenden. (siehe „LEBENSMITTEL ZUGEBEN/UMRÜHREN/WENDEN“ im Abschnitt „FUNKTIONEN UND TÄGLICHE VERWENDUNG“ für Einzelheiten.)

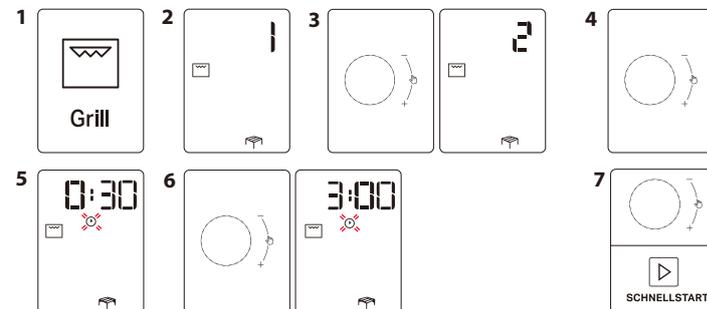
ANZEIGEN (JE NACH LEBENSMITTELKATEGORIE):



LEBENSMITTELKATEGORIE		WEIGHT	ZUBEHÖR
P1	Manuelle Funktion	-	Crisp-Teller Crisp-Griff
P2	Pommes frites	200 bis 400 g/ 50 g	Crisp-Teller auf hohem Gestell  Crisp-Griff 
P3	Frittierte Hähnchenstückchen	200 bis 500 g/ 50 g	
P4	Fischstäbchen	250 bis 500 g/ 50 g	
P5	Gefrorene Burger	100 bis 600 g/ 50 g	
P6	Paniertes Hühnerfilet	200 bis 500 g/ 50 g	
P7	Hühnerflügel	200 bis 500 g/ 50 g	
P8	Fischkoteletts	200 bis 500 g/ 50 g	
P9	Paniertes Huhn mit Schinken und Käse	1 Rezept	
P10	Panierte Auberginen mit Oregano und Thymian	1 Rezept	
P11	Knusprig panierte Garnelen	1 Rezept	

## GRILL

Diese Funktion nutzt einen leistungsfähigen Quarzgrill zum Bräunen von Lebensmitteln, wodurch ein Grill- bzw. Gratin-Effekt erzielt wird. So grillen Sie z. B. Lebensmittel 3 Minuten bei mittlerer Stufe:

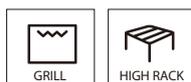


1. Drücken Sie die Grilltaste.
2. 1 ist die Standardeinstellung.
3. Drehen Sie den Knopf zum Ändern der Leistungsstufe auf 2.
4. Drücken Sie zum Bestätigen den OK-Knopf.
5. 0:30 ist die Standardeinstellung.
6. Drehen Sie den Knopf zur Änderung der Dauer auf 3 Minuten.
7. Drücken Sie zum Ausführen des Garvorgangs den OK-Knopf oder die Taste Jet-Start.

### **i** Tipps und Empfehlungen:

- Geben Sie Lebensmittel, wie Toastbrot, Steaks und Würstchen, auf das hohe Gestell.
- Für diese Funktion wird das hohe Gestell benötigt. Es bringt die Lebensmittel für bestmögliche Ergebnisse näher zum Grill. Platzieren Sie es in der Mitte des Garraums.
- Stellen Sie bei Verwendung dieser Funktion sicher, dass die verwendeten Utensilien hitzebeständig sind.
- Verwenden Sie beim Grillen keine Utensilien aus Kunststoff. Diese schmelzen. Gegenstände aus Holz oder Papier sind ebenfalls nicht geeignet.
- Achten Sie darauf, nicht die Decke unter dem Grillelement zu berühren.

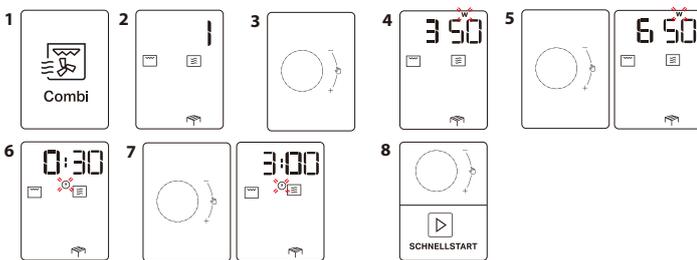
ANZEIGEN:



LEISTUNGSSTUFE		HINWEISE	ZUBEHÖR
1	Gering	Diese Stufe dient dem abschließenden Garen einer bereits gegrillten Seite, während die andere Seite noch gebräunt werden muss; diese Stufe eignet sich nicht für Lebensmittel, die lange Zeit gegart/warmgehalten werden müssen, da sie in diesem Fall verbrennen können.	
2	Mittel	Diese Stufe eignet sich zur Zubereitung einiger Arten von Fleisch, die außen und innen gleichmäßig gegart werden müssen. Sie eignet sich auch zum langsamen Toasten von Brot, zum Überbacken von Lebensmitteln oder zum erneuten Erhitzen.	
3	Hoch	Diese Stufe eignet sich für Lebensmittel, die schnell eine intensive Bräunung auf der Oberfläche entwickeln müssen, sowie zum Toasten von Brot oder zum abschließenden Überbacken von Lebensmitteln.	

### KOMBI-GRILL (MW + GRILL)

Diese Funktion kombiniert Mikrowelle und Grill, damit Sie Aufläufe in kürzerer Zeit zubereiten können. So bereiten Sie z. B. Lebensmittel bei einer Leistung von 650 W 3 Minuten zu:



1. Drücken Sie die Kombitaste.
2. 1 ist die Kombi-Grill-Funktion.
3. Drücken Sie zum Bestätigen den OK-Knopf.
4. 350 W ist die Standardeinstellung.
5. Drehen den Knopf zur Einstellung der Leistungsstufe auf 650 W.
6. Eine Dauer von 0:30 ist die Standardeinstellung.
7. Drehen Sie den Knopf zur Einstellung des Dauer auf 3 Minuten.
8. Drücken Sie zum Ausführen des Garvorgangs den OK-Knopf oder die Taste Jet-Start.

### Tipps und Empfehlungen:

- Lassen Sie die Ofentür nicht lange geöffnet, wenn der Grill in Betrieb ist; andernfalls sinkt die Temperatur.
- Beim Zubereiten großer Aufläufe wenden Sie die Lebensmittel etwa nach der Hälfte der Garzeit, damit die Außenseite die richtige Farbe erhält.
- Achten Sie bei Verwendung dieser Funktion darauf, mikrowellengeeignete, ofensichere und hitzebeständige Utensilien zu verwenden.
- Verwenden Sie beim Grillen keine Utensilien aus Kunststoff. Diese schmelzen. Gegenstände aus Holz oder Papier sind ebenfalls nicht geeignet.
- Achten Sie darauf, nicht die Decke unter dem Grillelement zu berühren.
- Für diese Funktion wird das hohe Gestell benötigt. Es bringt die Lebensmittel für bestmögliche Ergebnisse näher zum Grill. Platzieren Sie es in der Mitte des Garraums.

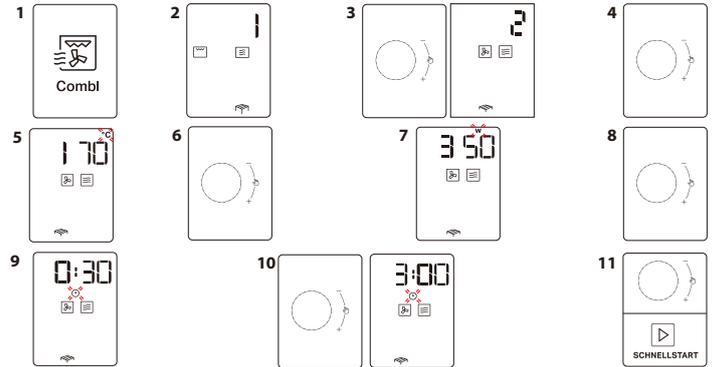
LEISTUNGSSTUFE	EMPFOHLENE VERWENDUNG	ZUBEHÖR
650 W	Gemüse	
500 W	Geflügel	
350 W	Fisch	
160 W	Fleisch	
90 W	Obstaufflauf	

### ANZEIGEN:



### KOMBI (MW + FC)

Diese Funktion kombiniert Mikrowelle und Gebläse, ermöglicht schnelleres backofenartiges Zubereiten von Gerichten. Kombi (Mikrowelle + Gebläse) ermöglicht Ihnen die Zubereitung von Gerichten, wie gebratenem Geflügel, ganzen Kartoffeln, Lasagne, Fisch. Gebratenes Fleisch und Obsttorten, Süßigkeiten und Gebäck. So backen Sie z. B. Lebensmittel bei einer Leistungsstufe von 350 W, 170 °C, 3 Minuten:



1. Drücken Sie die Kombitaste.
2. 1 ist die Standardeinstellung.
3. Drehen Sie den Knopf auf die 2 Kombi-Gebläse.
4. Drücken Sie zum Bestätigen den OK-Knopf.
5. 170 °C ist die Standardeinstellung.
6. Drücken Sie zum Bestätigen den OK-Knopf.
7. 350 W ist die Standardeinstellung.
8. Drücken Sie zum Bestätigen den OK-Knopf.
9. 0:30 ist die Standardeinstellung.
10. Drehen Sie den Knopf zur Einstellung des Dauer auf 3 Minuten.
11. Drücken Sie zum Ausführen des Garvorgangs den OK-Knopf oder die Taste Jet-Start.

### Tipps und Empfehlungen:

- Lassen Sie die Ofentür nicht lange geöffnet, wenn diese Funktion in Betrieb ist; andernfalls sinkt die Temperatur.
- Stellen Sie bei Verwendung dieser Funktion sicher, dass die verwendeten Utensilien ofensicher und mikrowellengeeignet sind.
- Für bessere Ergebnisse empfehlen wir, die Lebensmittel mindestens 5 Minuten ruhen zu lassen.
- Geben Sie die Lebensmittel auf das niedrige Gestell, damit Luft angemessen rund um die Lebensmittel zirkulieren kann.

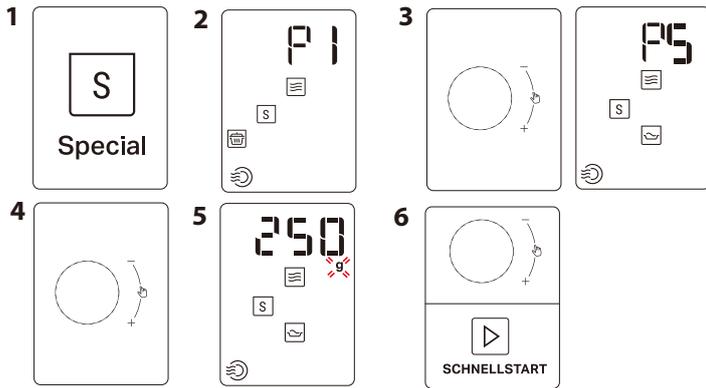
FC + MW	EMPFOHLENE VERWENDUNG	ZUBEHÖR
Temperatur 160 bis 200 °C/5 °C		
350 W	Geflügel, ganze Kartoffeln, Lasagne, Fisch	
160 W	Gebratenes Fleisch und Obsttorten	
90 W	Süßigkeiten und Gebäck	

### ANZEIGEN:



## SPEZIAL

Das Spezialmenü ist ein praktisches Menü, das verschiedene Funktionen zur Unterstützung des Garvorgangs bietet. Damit können Sie Joghurt zubereiten, Teig aufgehen lassen, Butter, Eiscreme, Frischkäse schmelzen und weich machen usw. So machen Sie z. B. 250 g Butter mit dem Modell MF 259 weich:



1. Drücken Sie die Spezialtaste.
2. P1 ist die Standardeinstellung.
3. Drehen Sie den Knopf in die Position P5.
4. Drücken Sie zum Bestätigen den OK-Knopf.
5. 250 g ist die Standardeinstellung.
6. Drücken Sie zum Ausführen des Garvorgangs den OK-Knopf oder die Taste Jet-Start.

### **Tipps und Empfehlungen für Joghurt:**

#### Zutaten:

- 600 ml frische oder UHT-Vollmilch.
- 50 g Zucker und 15 g Starterkultur (Naturjoghurt) (das Etikett muss anzeigen, dass das Produkt eine Lebkultur enthält).

#### Zubehör:

- Einzelne Tassen der Größe von 1 Liter.
- Ein mittelgroßes Kochgeschirr.

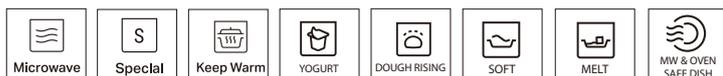
#### Vorgehen:

- Reinigen Sie die Joghurt-Behälter durch Ausspülen mit kochendem Wasser.
- Erhitzen Sie Milch in einem Kochgeschirr bis kurz vor den Punkt, an dem sie aufkochen würde (etwa 70 °C, UHT-Milch nicht erhitzen).
- Sobald Sie die Zieltemperatur erreicht haben, entfernen Sie die Hitze und warten, bis sich die Milch abgekühlt hat (auf etwa 25 °C).
- Entfernen Sie die „Haut“, die sich möglicherweise auf der Milch gebildet hat.
- Sobald die Milch die richtige Temperatur erreicht hat, mischen Sie sie mit Zucker und Starterkultur (Naturjoghurt).
- Mischen Sie gründlich, aber sanft. Achten Sie darauf, nicht zu viel Luft unterzurühren (wenn zu viel Luft untergerührt wird, wächst die Starterkultur langsam).
- Gießen Sie die Mixtur in saubere Behälter, schließen Sie diese mit einem Deckel und geben Sie sie in die Mitte des Garraums.
- Drücken Sie die Spezialtaste, drehen Sie den Knopf in Position P1 oder P3 (siehe vorherige Tabelle) und drücken Sie dann die Starttaste.
- Rühren Sie den Joghurt während dieser Zeit nicht.
- Nehmen Sie nach Abschluss des Garvorgangs die Behälter aus dem Garraum und stellen Sie sie vor dem Servieren in den Kühlschrank.
- Zum Erhalt einer Kultur bewahren Sie einen kleinen Teil des Joghurts in einem sauberen, luftdicht verschlossenen Behälter auf (nach mehrere Durchgängen lässt die Stärke der Kulturen jedoch ab). Sie können ihn zwei bis drei Wochen im Kühlschrank aufbewahren.

### **Tipps und Empfehlungen zum Aufgehenlassen von Teig:**

1. Geben Sie 200 ml Wasser in einem mikrowellengeeigneten Behälter in den Garraum.
2. Drücken Sie die Spezialtaste, drehen Sie den Knopf in Position P2 oder P4 (siehe Tabelle) und drücken Sie dann zum 5-minütigen Befeuchten und Erwärmen des Garraums die Starttaste.
3. Nach 5 Minuten zeigt das Display „Add Food“ (Lebensmittel hinzugeben), geben Sie den Teig mit dem Behälter rasch in den Garraum, damit Dampf und Temperatur erhalten bleiben. Schließen Sie die Tür.
4. Drücken Sie zum Starten des Garvorgangs die Starttaste.

#### ANZEIGEN (JE NACH LEBENSMITTELKATEGORIE):

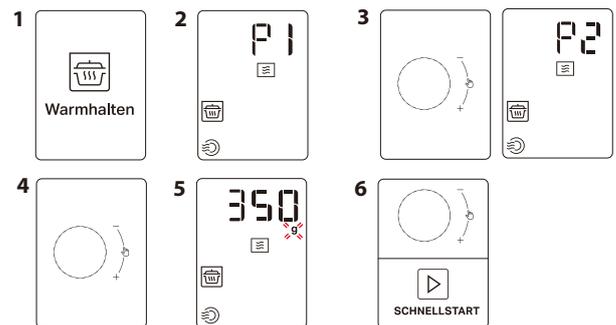


- Geben Sie z. B. bei Pizzateig 37 °C warmes Wasser direkt in den Behälter, damit sich die Hefe im Wasser auflöst. Geben Sie 250 g Mehl, 2 Esslöffel natives Olivenöl und 2 g Salz hinzu. Kneten Sie, bis ein Teig entsteht. Diese Funktion kann mit jedem anderen Teigrezept genutzt werden.
- Für bessere Ergebnisse empfehlen wir die Verwendung dieser Funktion, um 250 bis 500 g Teig aufgehen zu lassen.

LEBENSMITTELKATEGORIE	MF 255	MF 258	MF 259	WEIGHT	ZUBEHÖR
Roastbeef warmhalten	-	-	P1	600 bis 1400 g	 (NICHT BEREIT GESTELLT)
Pizza warmhalten	-	-	P2	300 bis 800 g	
Joghurt	P1	P1	P3	Siehe Joghurt-Tipps.	
Teig aufgehen lassen	P2	P2	P4	Siehe Tipps zum Aufgehenlassen von Teig.	
Butter weich machen	P3	P3	P5	50 bis 500 g / 50 g	
Eiscreme weich machen	P4	P4	P6	100 bis 1000 g / 50 g	
Frischkäse weich machen	P5	P5	P7	50 bis 500 g / 50 g	
Gefrorenen Saft weich machen	P6	P6	P8	250 ml bis 1 L / 250 ml	
Butter schmelzen	P7	P7	P9	50 bis 500 g / 50 g	
Schokolade in Stücken schmelzen	P8	P8	P10	100 bis 500 g / 50 g	
Käse schmelzen	P9	P9	P11	50 bis 500 g / 50 g	
Marshmallows schmelzen	P10	P10	P12	100 bis 500 g / 50 g	

## WARMHALTEN (NUR MF 255 UND MF 258)

Die Warmhaltefunktion dient nur dem Warmhalten von Roastbeef und Pizza. So halten Sie mit dem Modell MF 255 z. B. 350 g Pizza warm:



1. Drücken Sie die Warmhalten-Taste.
2. P1 ist die Standardeinstellung.
3. Drehen Sie den Knopf in die Position P2.
4. Drücken Sie zum Bestätigen den OK-Knopf.
5. 350 g ist die Standardeinstellung.
6. Drücken Sie zum Ausführen des Garvorgangs den OK-Knopf oder die Taste Jet-Start.

#### ANZEIGEN:



## **i** Tipps und Empfehlungen:

- Lassen Sie die Lebensmittel nach dem Garen nicht länger als eine Stunde im Ofen. Andernfalls drohen Lebensmittelvergiftung und Übelkeit.

	LEBENSMITTELKATEGORIE	WEIGHT	ZUBEHÖR
P1	Roastbeef	600 bis 1400 g	 MW SAFE DISH (NICHT BEREITGESTELLT)
P2	Pizza	300 bis 800 g	

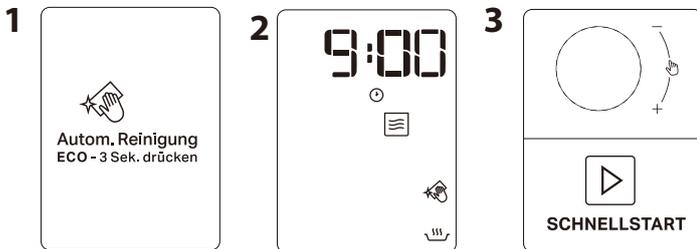
## AUTOMATISCHE REINIGUNG

Dieses automatische Reinigungsprogramm hilft Ihnen bei der Reinigung des Garraums Ihres Mikrowellenofens und bei der Beseitigung unangenehmer Gerüche. Die Dauer beträgt 13 Minuten und kann nicht geändert werden.

### VOR STARTEN DES PROGRAMMS:

Geben Sie 250 ml Wasser bei Raumtemperatur je nach Modell in einen mikrowellensicheren Behälter oder das Unterteil des Dampfgarers. Platzieren Sie den Behälter direkt im Garraum.

### SO STARTEN SIE DAS PROGRAMM:



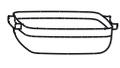
1. Drücken Sie die Auto-Reinigung-Taste.
2. 9:00 ist die Standardeinstellung.
3. Drücken Sie zur Reinigung den OK-Knopf oder die Taste Jet-Start.

### WENN DAS PROGRAMM ABGESCHLOSSEN IST:

1. Drücken Sie die Stopp-Taste, öffnen Sie die Tür.
2. Entfernen Sie den Behälter.
3. Verwenden Sie zur Reinigung der Innenflächen ein weiches Tuch oder ein Papiertuch.

## **i** Tipps und Empfehlungen:

- Für bessere Reinigungsergebnisse sollten Sie einen mikrowellengeeigneten Behälter mit einem Durchmesser von 17 bis 20 cm und einer Höhe von weniger als 6,5 cm verwenden.
- Da der Behälter nach Abschluss der Reinigung heiß sein wird, sollten Sie ihn mit einem hitzebeständigen Handschuh aus der Mikrowelle nehmen.
- Geben Sie für bessere Reinigungswirkung und zur Entfernung unangenehmer Gerüche etwas Zitronensaft in das Wasser.
- Das Grill-Element muss nicht gereinigt werden, da die intensive Hitze jegliche Spritzer abbrennt. Die Decke hingegen sollte regelmäßig gereinigt werden. Verwenden Sie dazu ein weiches, angefeuchtetes Tuch und einen milden Reiniger.

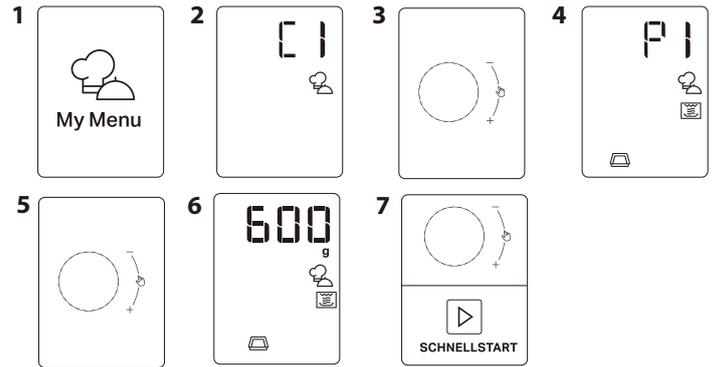
ZUBEHÖR	
MF 255/MF 259	MF 258
Unterteil des Dampfgarers 	 (NICHT BEREITGESTELLT)

### ANZEIGEN (JE NACH MODELL):



## MEIN MENÜ

Eine Auswahl automatischer Rezepte mit voreingestellten Werten für optimale Garergebnisse. So bereiten Sie z. B. einen Kuchen mittels Backmischung mit dem Modell MF 259 zu:



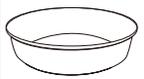
1. Drücken Sie die Taste Mein Menü.
2. „C1“ erscheint am Display.
3. Drücken Sie zum Bestätigen den OK-Knopf.
4. „P1“ erscheint am Display.
5. Drücken Sie zum Bestätigen den OK-Knopf.
6. „600 g“ erscheint am Display.
7. Drücken Sie zum Ausführen des Garvorgangs den OK-Knopf oder die Taste Jet-Start.

### Hinweis:

Nach dem Erhitzen von Babynahrung oder Flüssigkeiten in einem Babyfläschchen oder einem mikrowellengeeigneten Becher müssen Sie vor der Fütterung immer den Inhalt verrühren/schütteln und die Temperatur prüfen. Dies stellt sicher, dass die Hitze gleichmäßig verteilt wird, und verhindert die Gefahr von Verbrennung oder Verbrennung.

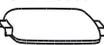
- Sauger (von Flaschen) und Deckel (von Gläsern) entfernen
- Nach dem Erhitzen schütteln
- Nahrung einige Zeit stehen lassen
- Produkt erneut schütteln
- Temperatur prüfen
- Bei etwa 30 bis 40 °C (feste Nahrung) oder bei etwa 37 °C (Milch) servieren

### Bei Modell MF 258 und MF 259 siehe folgende Tabelle:

LEBENSMITTELKATEGORIE	MF 258	MF 259	WEIGHT	ZUBEHÖR
<b>C1 - Komfort</b>				
Kuchen-Backmischung	P1	P1	600 g	Mikrowellengeeignete Kuchenform (nicht im Lieferumfang enthalten) 
Gefrorene dünne Pizza	P2	P2	350 g	Crisp-Teller Crisp-Griff 
<b>C2 - Frühstück</b>				
Toast	P1	P1	40 bis 80 g/40 g	Hohes Gestell 
Haferflockenbrei	P2	P2	1 bis 4 Portionen/1 Portion	 (NICHT BEREITGESTELLT)

### ANZEIGEN (JE NACH MODELL UND LEBENSMITTELKATEGORIE):



LEBENSMITTELKATEGORIE	MF 258	MF 259	WEIGHT	ZUBEHÖR	
Speck	P3	P3	50 bis 150 g/25 g	 Crisp-Teller  Crisp-Griff	
Spiegeleier	P4	P4	1 bis 4 Portionen/1 Portion		
Speck und Eier	P5	P5	1 bis 4 Portionen/1 Portion		
Würstchen	P6	P6	100 bis 400 g/100 g		
Knuspriger Speck mit Eiern	P7	P7	1 Rezept		
Schinken-Ei-Toast	P8	P8	1 Rezept		
Pilze und Zwiebeln	P9	P9	1 Rezept		
Schinken-Käse-Omelett	P10	P10	1 Rezept		
<b>C3 - Vollständige Gerichte</b>					
Lachs mit Gemüse	P1	P1	1 Rezept		 (NICHT BEREITGESTELLT)
Fisch und Kartoffeln	P2	P2	200 bis 500 g/ 50 g		
Curry-Reis und Huhn mit grünen Erbsen		P3	1 Rezept	Dampfgarer, kein Gestell  Deckel  Unten	
Nudeln Bolognese		P4	1 Rezept		
Kichererbsen und Hühner-Couscous		P5	1 Rezept		
Gedünstete Linsen mit Frikadellen		P6	1 Rezept		
Huhn mit Kartoffeln	P3	P7	200 bis 500 g/ 50 g	 Crisp-Teller  Crisp-Griff	
Eier und Spargel	P4	P8	1 bis 4 Portionen/1 Portion		
Quiche	P5	P9	1 Charge (1025 g)	 Mikrowellengeeignetes Geschirr auf niedrigem Gestell 	
Gemüse-Quiche	P6	P10	1 Charge (1025 g)		
Gefrorene Lasagne	P7	P11	600 g		
Frische Lasagne	P8	P12	1000 g		
Selbst gemachte Pizza	P9	P13	900 g	Crisp-Teller auf niedrigem Gestell   Crisp-Griff 	

LEBENSMITTELKATEGORIE	MF 258	MF 259	WEIGHT	ZUBEHÖR
<b>C4 - gesund/Gemüse</b>				
Gemüsesuppe	P1	P1	4 Portionen	 (NICHT BEREITGESTELLT)
Ofenkartoffeln	P2	P2	1 bis 4 Portionen/1 Portion	
Lauch-Zucchini-Artischocken-Suppe	P3	P3	4 Portionen	
Rote Linsen und Kurkuma-Suppe	P4	P4	4 Portionen	
Zwiebelsuppe	P5	P5	4 Portionen	
Süßkartoffeln (ganz)	P6	P6	1-4/1	
Geröstete Käsekartoffeln	P7	P7	1 Rezept	 Crisp-Teller
Vegetarische gefüllte Zucchini	P8	P8	1 Rezept	
Tomaten-Auberginen-Rollen mit Minze	P9	P9	1 Rezept	 Crisp-Griff
Ofenkartoffeln mit Feta und Schnittlauch	P10	P10	1 Rezept	
Burger auf Pflanzenbasis	P11	P11	100 bis 400 g/100 g	 Hohes Gestell
<b>C5 - Fisch/Meeresfrüchte</b>				
Weißfischfilets	P1	P1	150 bis 500 g/ 50 g	 Crisp-Teller
Panierte Kabeljaufilets mit Kräutern und Curry	P2	P2	1 Rezept	
Lachs-Pilz-Spieße mit Teriyaki-Lasur	P3	P3	1 Rezept	 Crisp-Griff
Lachs-Zucchini-Ingwer-Rollen	P4	P4	1 Rezept	
Koriander-Riesengarnelen mit Koriander	P5	P5	1 Rezept	
Ganzer Fisch	P6	P6	500 g	Mikrowellengeeignetes Geschirr auf niedrigem Gestell  
<b>C6 - Fleisch und Geflügel</b>				
Bolognese-Sauce	P1	P1	1 Rezept	 (NICHT BEREITGESTELLT)

ANZEIGEN (JE NACH MODELL UND LEBENSMITTELKATEGORIE):



LEBENSMITTELKATEGORIE	MF 258	MF 259	WEIGHT	ZUBEHÖR
Hühnerfilet und Speck	P2	P2	200 bis 500 g/ 50 g	Crisp-Teller 
Hühnerfilet	P3	P3	150 bis 500 g/ 50 g	
Burger	P4	P4	100 bis 400 g/100 g	
Hühnerrollen mit Schinken und Käse	P5	P5	1 Rezept	
Schweine-Souvlaki mit Zaziki	P6	P6	1 Rezept	
Marokkanische Frikadellen	P7	P7	1 Rezept	
Burger mit Hühnerfleisch und karamellisierten Zwiebeln	P8	P8	1 Rezept	
Ganzes Huhn	P9	P9	800 bis 1500g/100g	Mikrowellengeeignetes Geschirr auf niedrigem Gestell
Rindfleisch, gebraten	P10	P10	800 bis 1500 g/ 100 g	 Mikrowellengeeignetes Geschirr auf niedrigem Gestell 
Steak-Pastete	P11	P11	1 Rezept	Crisp-Teller auf niedrigem Gestell  Crisp-Griff 
<b>C7 - Dessert und Backwaren</b>				
Schokoladen-Birnen-Kuchen	P1	P1	1 Rezept	Crisp-Teller 
Leichter Käsekuchen mit Limetten und Erdbeeren	P2	P2	1 Rezept	
Sodabrot mit Sesam und Sonnenblumenkernen	P3	P3	1 Rezept	
Teegebäck	P4	P4	560 g	
Plätzchen	P5	P5	200 g	Crisp-Teller auf niedrigem Gestell  Crisp-Griff 
Biskuit	P6	P6	900 g	Kuchenform (nicht im Lieferumfang enthalten) auf niedrigem Gestell  

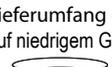
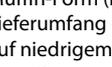
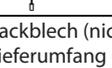
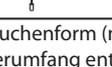
LEBENSMITTELKATEGORIE	MF 258	MF 259	WEIGHT	ZUBEHÖR
Torte (z. B. Kirschtorte)	P7	P7	1 Rezept	Crisp-Teller auf niedrigem Gestell  Crisp-Griff 
Muffin	P8	P8	252 g (9 Stück á 28 g)	Muffin-Form (nicht im Lieferumfang enthalten) auf niedrigem Gestell  
Rosmarin-Focaccia	P9	P9	1 Rezept	Crisp-Teller auf niedrigem Gestell  Crisp-Griff 
Apfelkuchen	P10	P10	1 Rezept	Kuchenform (nicht im Lieferumfang enthalten) auf niedrigem Gestell  
<b>C8 - Baby-Menü</b>				
Milch bei Raumtemperatur wieder erwärmen	P1	P1	100 bis 500 ml/50 ml	Mikrowellengeeignetes Fläschchen (nicht im Lieferumfang enthalten)
Milch bei Kühlschranktemperatur wieder erwärmen	P2	P2	100 bis 500 ml/50 ml	Mikrowellengeeignetes Fläschchen (nicht im Lieferumfang enthalten)
Babynahrung (vermischt)	P3	P3	100 bis 300 g/50 g	Mikrowellengeeignetes Geschirr (nicht im Lieferumfang enthalten)
Hygienisch machen	P4	P4	1, 2 oder 3 Gläser	Mikrowellengeeignetes Glas (nicht im Lieferumfang enthalten)

ANZEIGEN (JE NACH MODELL UND LEBENSMITTELKATEGORIE):



Bei Modell MF 255 siehe folgende Tabelle:

LEBENSMITTELKATEGORIE	WEIGHT	ZUBEHÖR
<b>C1 - Frühstück</b>		
Toast	P1 40 bis 80 g/ 40 g	Hohes Gestell 
Haferflockenbrei	P2 1 bis 4 Portionen/1 Portion	 (NICHT BEREITGESTELLT)
<b>C2 - Vollständige Gerichte</b>		
Lachs mit Gemüse	P1 1 Rezept	 (NICHT BEREITGESTELLT)
Fisch und Kartoffeln	P2 200 bis 500 g/ 50 g	
Curry-Reis und Huhn mit grünen Erbsen	P3 1 Rezept	
Nudeln Bolognese	P4 1 Rezept	
Kichererbsen und Hühner- Couscous	P5 1 Rezept	
Gedünstete Linsen mit Frikadellen	P6 1 Rezept	
Gefrorene Lasagne	P7 600 g	Mikrowellengeeignetes Geschirr auf niedrigem Gestell
Frische Lasagne	P8 1000 g	 
Selbst gemachte Pizza	P9 900 g	Mikrowellengeeignetes Backblech (nicht im Lie- ferumfang enthalten) auf niedrigem Gestell 
<b>C3 - gesund/Gemüse</b>		
Gemüsesuppe	P1 4 Portionen	 (NICHT BEREITGESTELLT)
Ofenkartoffeln	P2 1 bis 4 Portionen/ 1 Portion	
Lauch-Zucchini- Artischocken-Suppe	P3 4 Portionen	
Rote Linsen und Kurkuma- Suppe	P4 4 Portionen	
Zwiebelsuppe	P5 4 Portionen	
Süßkartoffeln (ganz)	P6 1-4/1	
Burger auf Pflanzenbasis	P7 100 bis 400 g/ 100 g	Hohes Gestell 
<b>C4 - Fleisch und Geflügel und Fisch</b>		
Bolognese-Sauce*	P1 1 Rezept	 (NICHT BEREITGESTELLT)

LEBENSMITTELKATEGORIE	WEIGHT	ZUBEHÖR
Ganzer Huhn	P2 800 bis 1500 g/ 100 g	Mikrowellengeeignetes Geschirr auf niedrigem Gestell  
Rindfleisch, gebraten	P3 800 bis 1500 g/ 100 g	 
Steak-Pastete	P4 1 Rezept	Backblech auf niedrigem Gestell 
Ganzer Fisch	P5 500 g	Mikrowellengeeignetes Geschirr auf niedrigem Gestell  
<b>C5 - Dessert und Backwaren</b>		
Plätzchen	P1 200 g	Backblech (nicht im Lie- ferumfang enthalten) auf niedrigem Gestell 
Biskuit	P2 900 g	Kuchenform (nicht im Lie- ferumfang enthalten) auf niedrigem Gestell 
Torte (z. B. Kirschtorte)	P3 1 Rezept	Backblech (nicht im Lie- ferumfang enthalten) auf niedrigem Gestell 
Muffin	P4 252 g (9 Stück à 28 g)	Muffin-Form (nicht im Lie- ferumfang enthalten) auf niedrigem Gestell 
Rosmarin-Focaccia	P5 1 Rezept	Backblech (nicht im Lie- ferumfang enthalten) auf niedrigem Gestell 
Apfelkuchen	P6 1 Rezept	Kuchenform (nicht im Lie- ferumfang enthalten) auf niedrigem Gestell 

ANZEIGEN (JE NACH MODELL UND LEBENSMITTELKATEGORIE):



LEBENSMITTELKATEGORIE	WEIGHT	ZUBEHÖR
<b>C6 - Baby-Menü</b>		
Milch bei Raumtemperatur wieder erwärmen	P1 100 bis 500 ml/ 50 ml	Mikrowellengeeignetes Fläschchen (nicht im Lieferumfang enthalten)
Milch bei Kühlschranktemperatur wieder erwärmen	P2 100 bis 500 ml/ 50 ml	Mikrowellengeeignetes Fläschchen (nicht im Lieferumfang enthalten)
Babynahrung (vermischt)	P3 100 bis 300 g/ 50 g	Mikrowellengeeignetes Geschirr (nicht im Lieferumfang enthalten)
Hygienisch machen	P4 1, 2 oder 3 Gläser	Mikrowellengeeignetes Glas (nicht im Lieferumfang enthalten)

## FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromversorgung unterbrochen.	Prüfen Sie das Anliegen von Netzspannung und den Anschluss des Ofens an die Stromversorgung.
	Trennung vom Netzstrom.	Schalten Sie den Ofen aus und starten Sie ihn neu, um zu prüfen, ob der Fehler weiterhin besteht.
	Tür ist nicht richtig geschlossen.	Öffnen Sie die Tür und schließen Sie sie dann wieder, um zu prüfen, ob der Fehler weiterhin besteht.
Das Display zeigt den Buchstaben „F“ gefolgt von einer Zahl oder einem Buchstaben.	Ofenfehler.	Wenden Sie sich an das nächstgelegene Kundencenter und geben Sie die Zahl nach dem Buchstaben „F“ an.

## TECHNISCHE DATEN

### In Übereinstimmung mit IEC 60705.

Die International Electrotechnical Commission hat einen Standard für Vergleichstests der Heizleistung verschiedener Mikrowellenöfen entwickelt. Wir empfehlen Folgendes für diesen Ofen:

TEST	MENGE	UNGEFÄHRE ZEIT	LEISTUNGSSTUFE	BEHÄLTER
12.3.1 (Eierpudding)	1000 g	13 bis 15 Min.	800 W	Pyrex 3,227
12.3.2 (Biskuit)	475 g	8 bis 10 Min.	800 W	Pyrex 3,827
12.3.3 (Leberkäse)	900 g	14 bis 16 Min.	800 W	Pyrex 3,838
12.3.4 (Kartoffelgratin)	1100 g	18 bis 25 Min.	Grill + 650 W MW	Pyrex 3,827
13.3 (Manuelles Auftauen)	500 g	13,5 bis 14,5 Min.	160 W	3-mm-Kunststoffteller

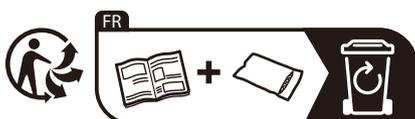
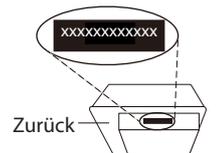
Datenbeschreibung	MF 255	MF 258	MF 259
Versorgungsspannung	220 bis 230 V bis 50 Hz		
Nenneingangsleistung	2300 W		
Innenabmessungen (B x H x T, mm)	320 x 233,5 x 331		
Außenabmessungen (B x H x T, mm)	490 x 325 x 468,3		

▼ Laden Sie die vollständige Bedienungs- und Pflegeanleitung von [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu) herunter. Darin erfahren Sie mehr über Ihr Produkt.



Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie durch:

- Besuch unserer Website [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu)
- Verwendung des QR-Codes
- Alternativ wenden Sie sich an unseren Kundendienst (siehe Telefonnummer im Garantieheft). Bitte geben Sie bei Kontaktaufnahme mit dem Kundendienst die Codes am Typenschild Ihres Produktes an.



# Bauknecht

Für mich und mein Zuhause



W11582085/A