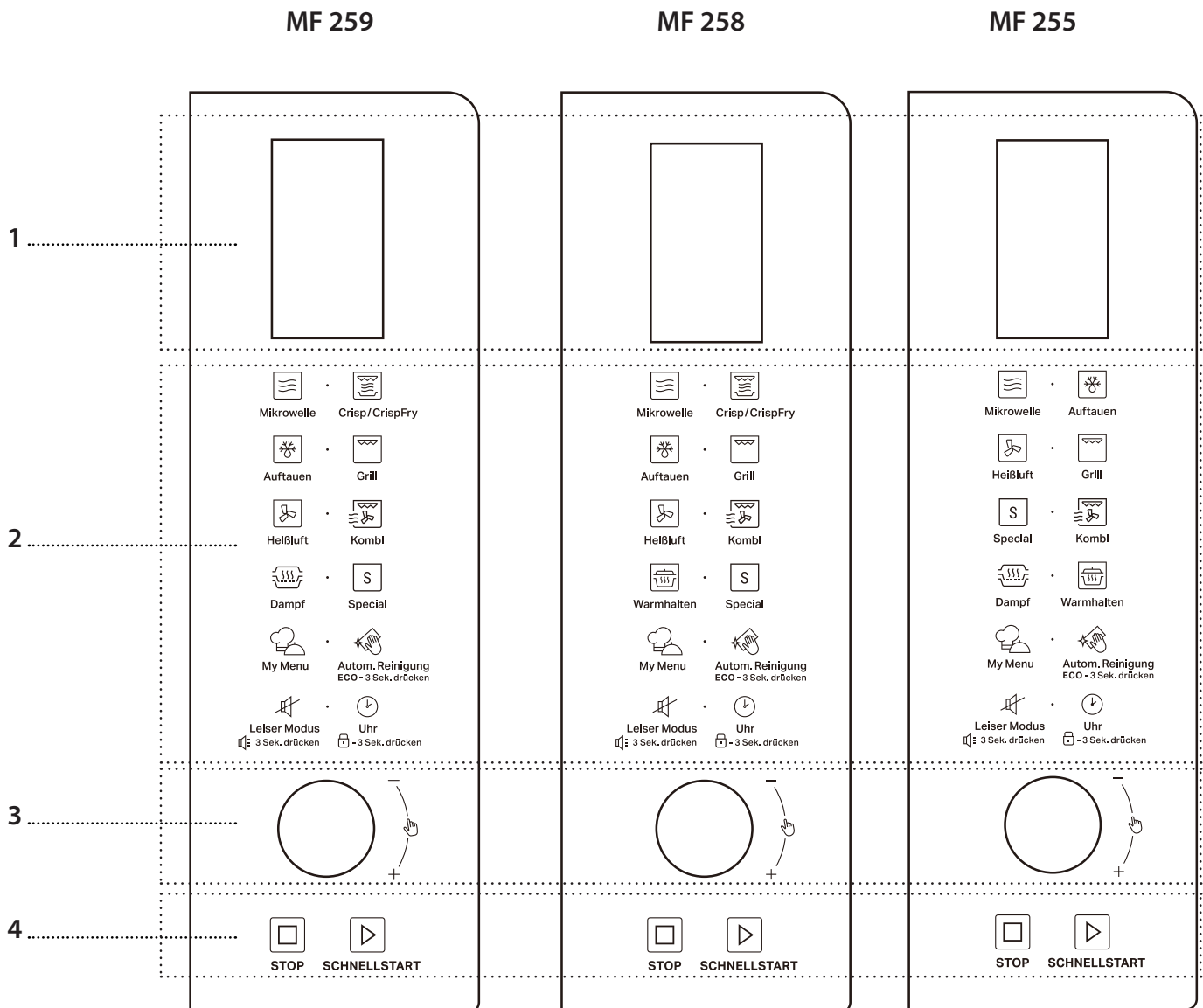


BEDIENFELD-BESCHREIBUNG



1. ANZEIGE

2. FUNKTIONSTASTEN

3. DREH-/BESTÄTIGUNGSKNOPF

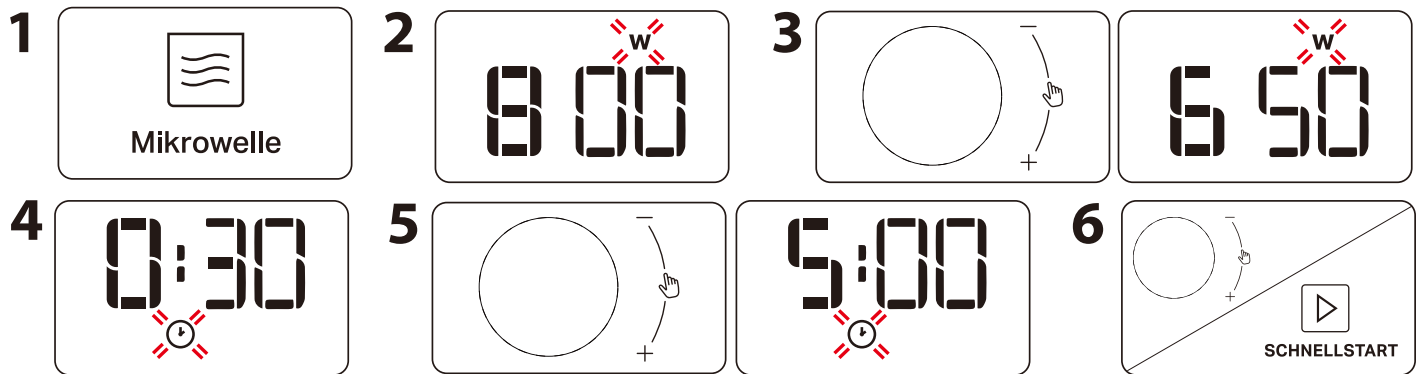
- Drehen Sie den Knopf zum Einstellen von Dauer, Leistung, Temperatur (je nach Modell) und Gewicht, zur Auswahl der Lebensmittelkategorie und zur Einstellung der Uhrzeit. Durch Drehen nach rechts oder links lässt sich der Wert erhöhen oder verringern.
- Drücken Sie den Knopf zum Bestätigen des Parameters.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

4. START-/STOPPTASTE

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.
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.

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.

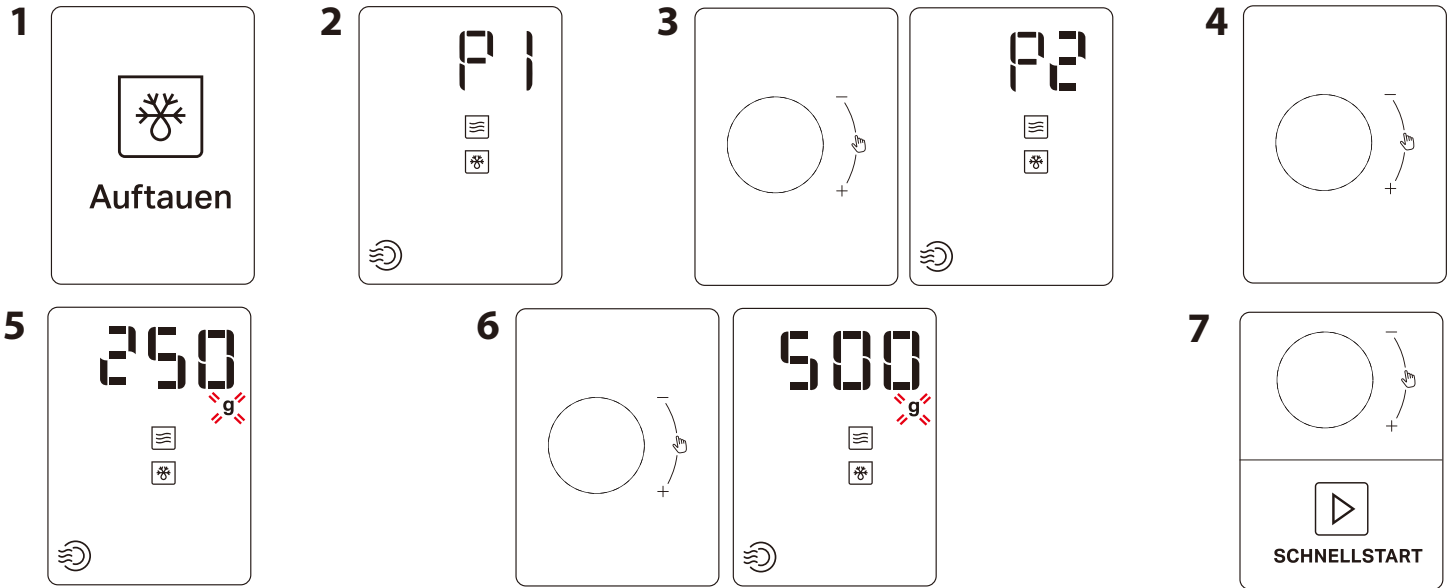
LEISTUNG	EMPFOHLENE VERWENDUNG:	ZUBEHÖR
90 W	Eiscreme weich machen. Warmhalten.	 (NICHT BEREITGESTELLT)
160 W	Butter und Käse auftauen, weich machen.	
350 W	Gewichte, wie Eintöpfe, langsam und sanft garen. Butter, Käse und Schokolade schmelzen.	
500 W	Sanftes Garen von Gerichten. Geeignet für Gerichte, 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 Lebensmittel, die reich an Wasser sind. Nicht geeignet für Lebensmittel, die Eier oder Sahne enthalten.	

ANZEIGEN:



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.



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.

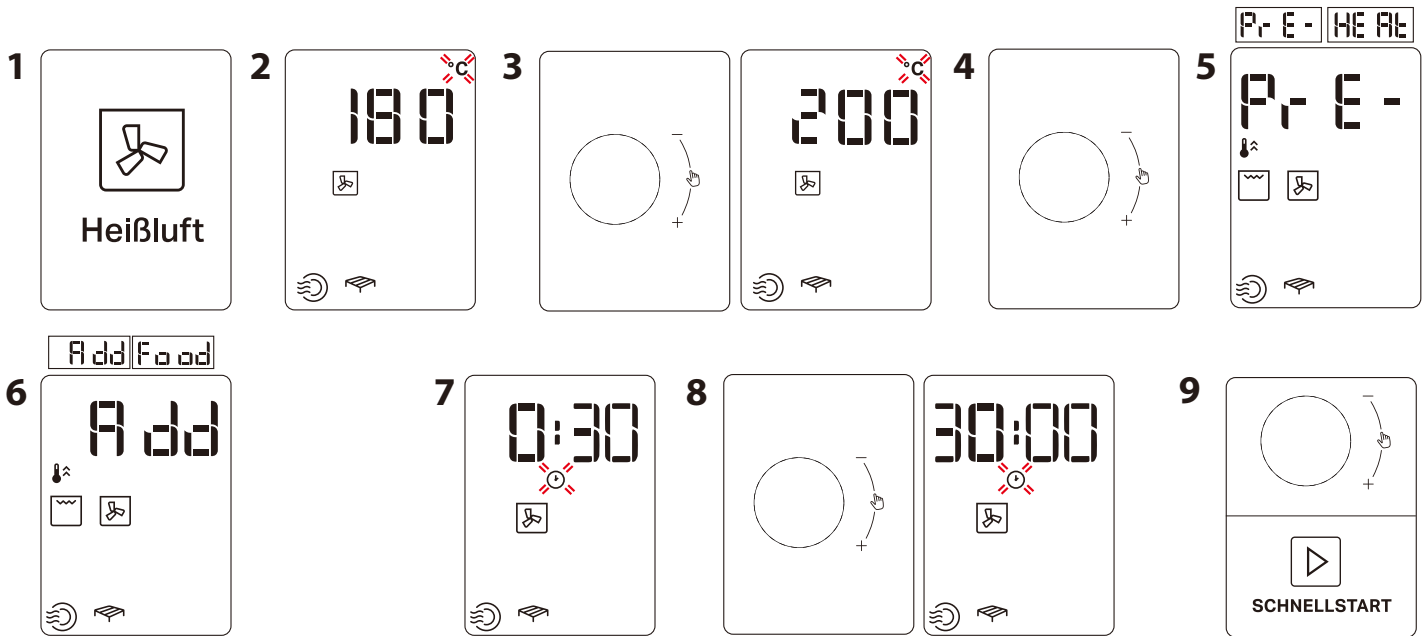
LEBENSMITTELKATEGORIE	MF 258 MF 259	MF 255	WEIGHT	ZUBEHÖR	ANWEISUNGEN
Fleisch	P1	P1	100 bis 2000 g/ 50 g	Spülmaschinengeeignetes Geschirr (NICHT BEREITGESTELLT)	Hackfleisch, Fleischscheiben, Koteletts, Eintopf.
Huhn	P2	P2	100 bis 2000 g/ 50 g		Filets (ganz oder geschnitten)
Fisch	P3	P3	100 bis 1500 g/ 50 g		Ganze Fische oder Filets
Gemüse	P4	P4	100 bis 1500 g/ 50 g		Härtere Gemüseteile vermeiden
Knuspriges Brot	P5		50 bis 500 g / 50 g	Crisp-Teller Crisp-Griff 	Kleine Brote lassen sich besser auftauen
Brot	P5	P5	50 bis 500 g / 50 g	 (NICHT BEREITGESTELLT)	Kleine Brote lassen sich besser auftauen

ANZEIGEN (JE NACH LEBENSMITTELKATEGORIE):



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. „Vorheizen“ wird am Display angezeigt.
6. Nach dem Vorheizen erscheint „Lebensmittel zufügen“ 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.

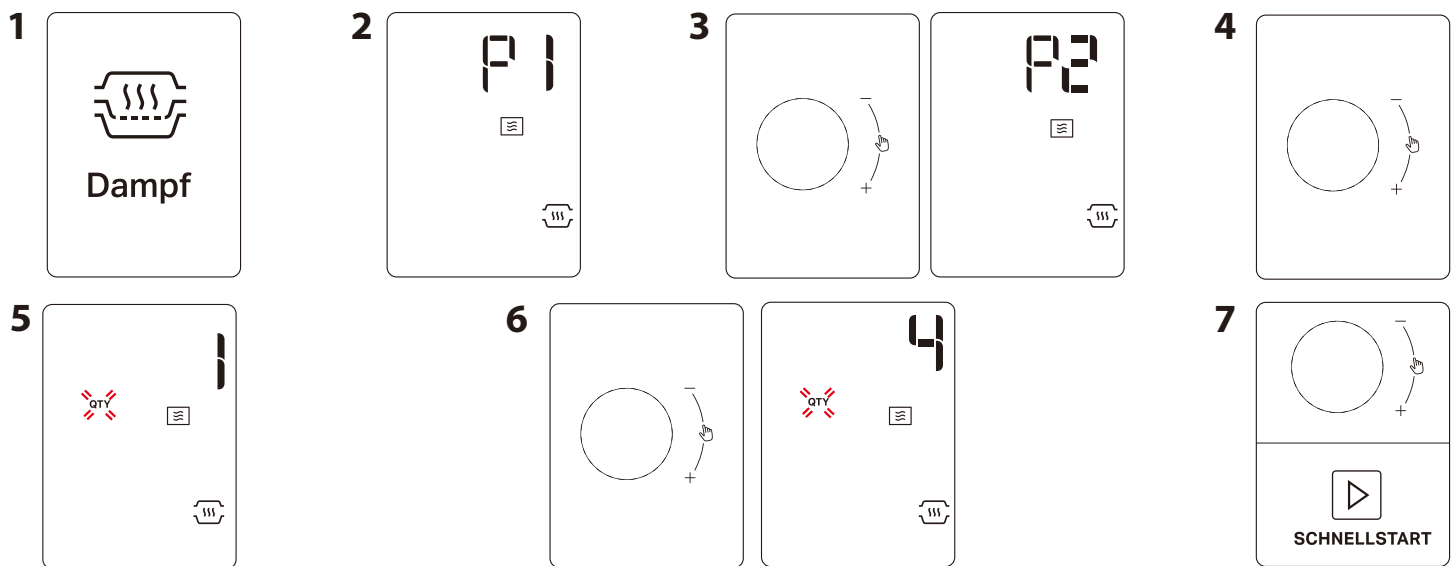
Gebläse	ZUBEHÖR
Manuell 40 bis 200 °C/5 °C	Niedriges Gestell 

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.



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.

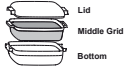
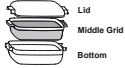
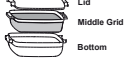
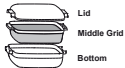
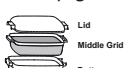
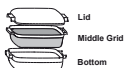
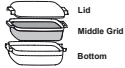


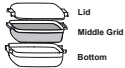
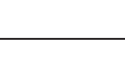
Tipps und Empfehlungen:

- 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	ZUTATEN	ANWEISUNGEN
P1	Reis kochen	1 bis 4 Portionen/ 1 Portion		Reis (80 g/Portion), Salz	- Reis und Salz hinzugeben. - Wasser bei Raumtemperatur zugeben, bis die im Zubehör angezeigte Menge erreicht ist, und umrühren. - Mit Dampfgarer-Deckel abdecken. - Bei Bedarf Garzeit der Reisverpackung entnehmen.
P2	Quinoa kochen	1 bis 4 Portionen/ 1 Portion	Dampfgarer, kein Gestell 	Quinoa (70 g/ Portion), Salz	- Quinoa und Salz hinzugeben. - Wasser bei Raumtemperatur zugeben, bis die im Zubehör angezeigte Menge erreicht ist (Reisanzeige verwenden), und umrühren. - Mit Dampfgarer-Deckel abdecken.
P3	Nudeln kochen	1 bis 3 Portionen/ 1 Portion		Nudeln (80 g/ Portion), Salz	- Nudeln und Salz hinzugeben. - Wasser bei Raumtemperatur zugeben, bis die im Zubehör angezeigte Menge erreicht ist, und umrühren. - Mit Dampfgarer-Deckel abdecken. - Bei Bedarf Garzeit der Nudelverpackung entnehmen.
P4	Gemüse dampfgaren (Brokkoli, Blumenkohl)	150 bis 500 g/50 g	Dampfgarer 	-	- 100 ml in den Dampfgarer geben und auf das Gestell geben. - Röschen darauf geben oder auf dem Gestell schneiden, nicht überlappen lassen. - Garen und nach dem Garen einige Minuten ruhen lassen.

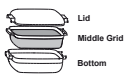
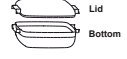
ANZEIGEN:



LEBENSMITTELKATEGORIE		WEIGHT	ZUBEHÖR	ZUTATEN	ANWEISUNGEN
P5	Dampfkartoffeln	150 bis 500 g/50 g	Dampfgarer 	-	<ul style="list-style-type: none"> - 100 ml in den Dampfgarer geben und auf das Gestell geben. - Kartoffeln in Würfel schneiden und ohne Überlappen auf das Gestell geben. - Garen und nach dem Garen einige Minuten ruhen lassen.
P6	Gefrorenes Gemüse dampfgaren	150 bis 500 g/50 g	Dampfgarer 	-	<ul style="list-style-type: none"> - 100 ml in den Dampfgarer geben und auf das Gestell geben. - Röschen ohne Überlappen auf das Gestell geben. - Garen und nach dem Garen einige Minuten ruhen lassen.
P7	Obst dampfgaren	150 bis 500 g/50 g	Dampfgarer 	Äpfel, Birnen	<ul style="list-style-type: none"> - 100 ml in den Dampfgarer geben und auf das Gestell geben. - Lebensmittel ohne Überlappen auf das Gestell geben. - Garen und nach dem Garen einige Minuten ruhen lassen.
P8	Hühnerfilet dampfgaren	150 bis 500 g/50 g	Dampfgarer 	-	<ul style="list-style-type: none"> - 100 ml in den Dampfgarer geben und auf das Gestell geben. - Lebensmittel ohne Überlappen auf das Gestell geben. - Auto-Garen-Taste drücken, Programm wählen und Taste Jet-Start drücken. - Garen und nach dem Garen einige Minuten ruhen lassen.
P9	Fischfilets dampfgaren	150 bis 500 g/50 g	Dampfgarer 	Kabeljau, Meerbrasse, Forelle	<ul style="list-style-type: none"> - 100 ml in den Dampfgarer geben und auf das Gestell geben. - Lebensmittel ohne Überlappen auf das Gestell geben. - Garen und nach dem Garen einige Minuten ruhen lassen.
P10	Fischkotelett dampfgaren	150 bis 500 g/50 g	Dampfgarer 	Thunfisch, Schwertfisch, Lachs	<ul style="list-style-type: none"> - 100 ml in den Dampfgarer geben und auf das Gestell geben. - Lebensmittel ohne Überlappen auf das Gestell geben. - Garen und nach dem Garen einige Minuten ruhen lassen.
P11	Garnelen dampfgaren	150 bis 500 g/50 g	Dampfgarer 	-	<ul style="list-style-type: none"> - 100 ml in den Dampfgarer geben und auf das Gestell geben. - Lebensmittel ohne Überlappen auf das Gestell geben. - Garen und nach dem Garen einige Minuten ruhen lassen.
P12	Gedämpfte Kartoffeln mit Pilz-Sahne-Füllung	1 Rezept	Dampfgarer 	3 große Kartoffeln, 100 g Champignons, 50 g geriebener Parmesankäse, 1 Teelöffel gehackte Petersilie, Salz/Pfeffer	<ul style="list-style-type: none"> - Kartoffeln schälen und der Länge nach halbieren. - Kartoffeln mit einem kleinen Messer aushöhlen und mit Käse und anderen Zutaten füllen. - 100 ml in den Dampfgarer geben, auf das Gestell geben und darauf ausrichten. - Garen und nach dem Garen einige Minuten ruhen lassen.
P13	Gedämpfte vegetarische Frikadellen	1 Rezept	Dampfgarer 	1 Möhre, 1 Zucchini (mittelgroß), 1 rote Paprika, 100 g geriebener Parmesankäse, 200 g Ricotta, 100 g Paniermehl, Muskat, Salz, Pfeffer.	<ul style="list-style-type: none"> - Gemüse in einem Mixer zerkleinern, dann alle Zutaten in einer Schüssel vermischen. - Kugeln (jeweils 1 bis 2 Esslöffel) herstellen und mit Paniermehl bedecken. - 100 ml in den Dampfgarer geben und auf das Gestell stellen. - Garen und nach dem Garen einige Minuten ruhen lassen.
P14	Gedämpfte vegetarische Reispapier-Rollen	4 Rollen	Dampfgarer 	4 Blatt Reispapier, 60 g Zucchini, 60 g Möhren, 40 g Selleriestange 10 g frischer Ingwer, 10 g frischer Koriander	<ul style="list-style-type: none"> - Zucchini, Möhre, Selleriestange und Koriander in Streifen schneiden. - In das Reispapier geben und aufrollen. - 100 ml in den Dampfgarer geben und auf das Gestell stellen. - Garen und nach dem Garen einige Minuten ruhen lassen.
P15	Gedämpfter gefüllter Tintenfisch	1 Rezept	Dampfgarer 	500 g ausgenommener, enthäuteter Tintenfisch, 100 g Paniermehl, 50 g geriebener Parmesankäse, 1 Esslöffel gehackte Petersilie, 30 ml Olivenöl, Salz, Pfeffer.	<ul style="list-style-type: none"> - Alle Zutaten vermischen und Füllung in die Löcher des Tintenfischs geben. - 100 ml in den Dampfgarer geben und auf das Gestell stellen. - Garen und nach dem Garen einige Minuten ruhen lassen.

ANZEIGEN:



LEBENSMITTELKATEGORIE		WEIGHT	ZUBEHÖR	ZUTATEN	ANWEISUNGEN
P16	Gedämpfter Weißfisch-Basilikum-Burger	150 bis 500 g/50 g	Dampfgarer 	500 g Weißfischfilet, ohne Gräten, enthäutet und zerkleinert, 30 g frischer Basilikum, rosa Pfeffer, Salz.	<ul style="list-style-type: none"> - Weißfischfilet und Basilikum in eine Küchenmaschine mit Klingenaufsatz geben und zu kleinen Stücken verarbeiten. - Dem Basilikum und Weißfischfilet rosa Pfeffer und Salz hinzugeben. Vermischen, bis Sie eine glatte Textur haben. - Fischfilet-Mischung gleichmäßig verteilen, zu gleich großen Burgern formen. - 100 ml in den Dampfgarer geben. - Auf das Gestell geben. - Lebensmittel ohne Überlappen auf das Gestell geben. - Auto-Garen-Taste drücken, Programm wählen und Taste Jet-Start drücken. - Nach der Garzeit einige Minuten ruhen lassen.
P17	Gekochter Spargel und Kurkuma-Quinoa	1 Rezept	Dampfgarer, kein Gestell 	200 g Quinoa, 400 ml Wasser, 100 g frische Spargelspitzen, 1 Teelöffel Kurkuma, 20 ml Olivenöl, Salz und Pfeffer.	<ul style="list-style-type: none"> - Alle Zutaten vermischen. - Mit Dampfgarer-Deckel abdecken und garen. - Nach dem Garen einige Minuten ruhen lassen.
P18	Gekochte getrocknete Tomaten und Oliven-Dinkel	1 Rezept		150 g getrockneter Dinkel, 350 ml Wasser, 100 g getrocknete Tomaten, 100 g entsteinte schwarze Oliven, 1 gehackte kleine Schalotte, 1 Büschel Basilikum, Olivenöl, Salz und Pfeffer.	<ul style="list-style-type: none"> - Alle Zutaten vermischen. - Mit Dampfgarer-Deckel abdecken und garen. Nach dem Garen einige Minuten ruhen lassen, umrühren und servieren.
P19	Gekochtes Hähnchen und Bulgur-Curry-Salat	1 Rezept		200 g Hühnerbrust, 250 g Bulgur, 1 Esslöffel Madras-Curry, 400 ml Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer.	<ul style="list-style-type: none"> - Alle Zutaten vermischen. - Mit Dampfgarer-Deckel abdecken und garen. Nach dem Garen einige Minuten ruhen lassen, umrühren und servieren.
P20	Gekochter Koriander und Zucchini auf Basmati-Reis	1 Rezept		300 g Basmati-Reis, 400 ml Wasser, 150 g Zucchini, 50 g frischer Koriander, 50 ml Kokosmilch, Salz und Pfeffer.	<ul style="list-style-type: none"> - Alle Zutaten vermischen. - Mit Dampfgarer-Deckel abdecken und garen. Nach dem Garen einige Minuten ruhen lassen, umrühren und servieren.

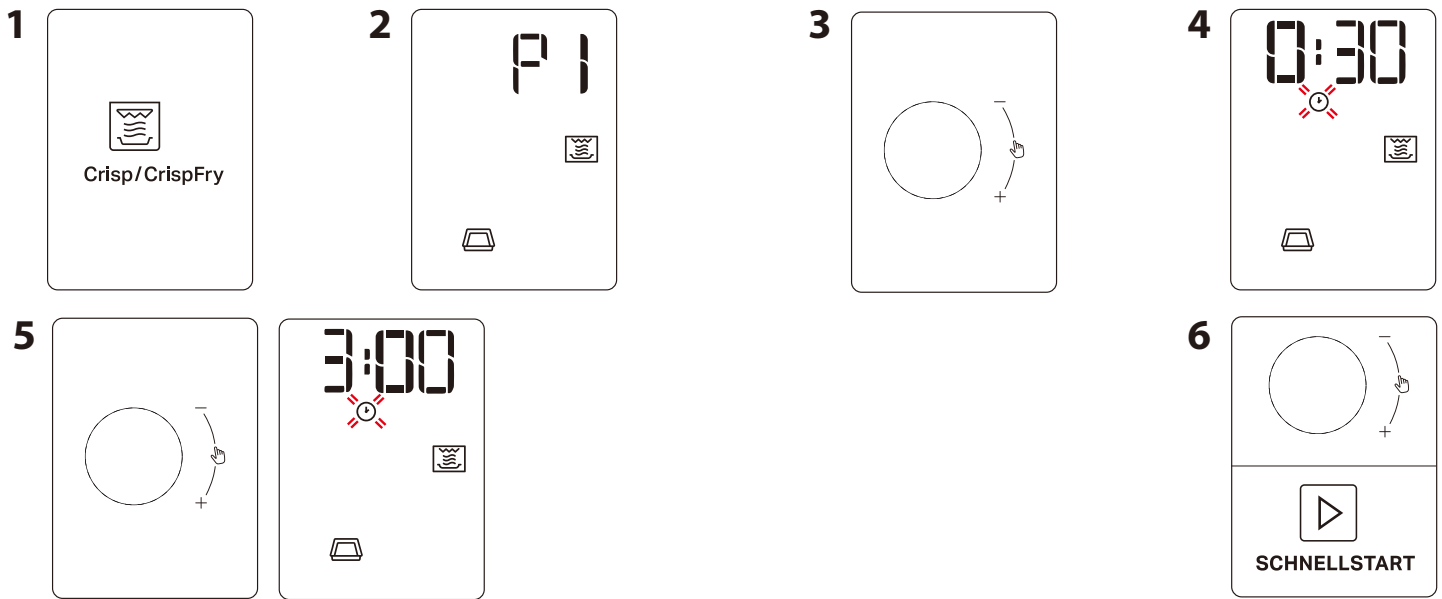
ANZEIGEN:



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

Manuelle knusprige Zubereitung

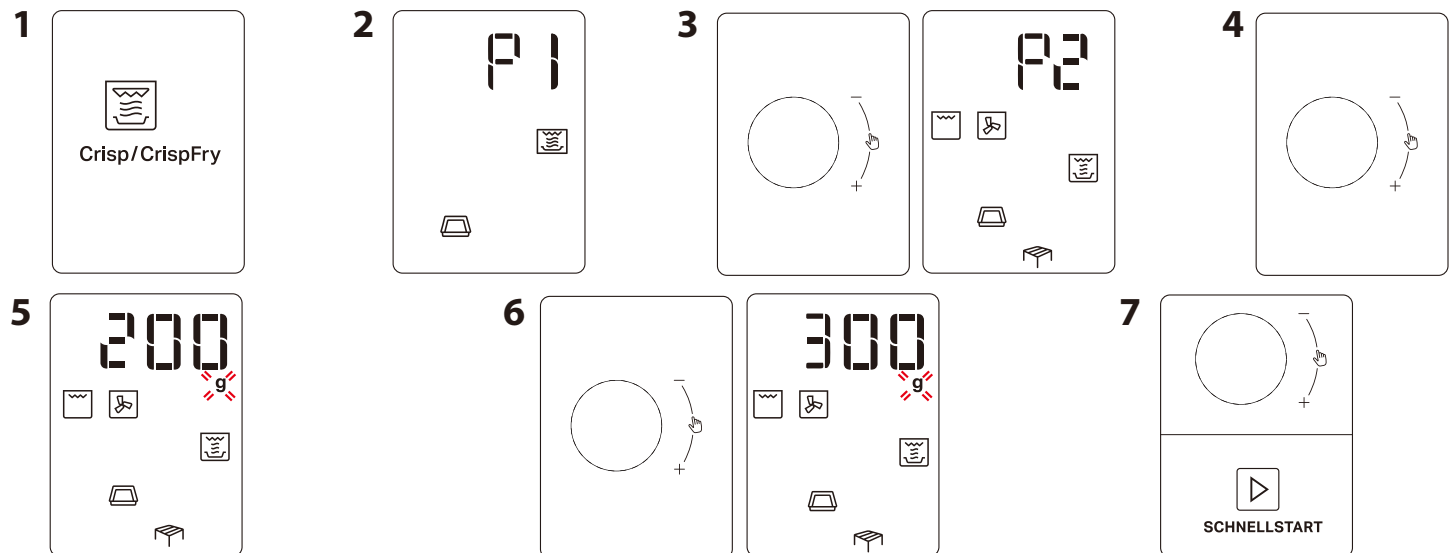
Diese Funktion ermöglicht eine perfekte Bräunung der Ober- und Unterseite von Lebensmitteln, während das interne Garen eine perfekte Textur erzielt. Garfunktion mit Mikrowelle und Grill. Der Crisp-Teller erreicht die richtige Temperatur zum Garen und Bräunen von Lebensmitteln. So bereiten Sie z. B. 3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






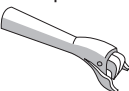


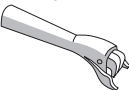






ANZEIGEN (JE NACH LEBENSMITTELKATEGORIE):







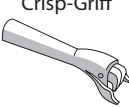





Tipps und Empfehlungen:

- 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.)

LEBENSMITTELKATEGORIE		WEIGHT	ZUBEHÖR	ZUTATEN	ANWEISUNGEN
P1	 Manuelle Funktion	-	Crisp-Teller  Crisp-Griff 	-	-
P2	 Pommes frites	200 bis 400 g/ 50 g	Crisp-Teller auf hohem Gestell  Crisp-Griff 	Pommes frites	<ul style="list-style-type: none"> - Lebensmittel auf den Crisp-Teller geben, ohne dass sie überlappen. - Auto-Garen-Taste drücken, Programm wählen und Taste Jet-Start drücken. - Lebensmittel bei Bedarf wenden. - Nach dem Garen einige Minuten ruhen lassen.
P3	 Frittierte Hähnchenstückchen	200 bis 500 g/ 50 g	Crisp-Teller auf hohem Gestell  Crisp-Griff 	Frittierte Hähnchenstückchen	<ul style="list-style-type: none"> - Lebensmittel auf den Crisp-Teller geben, ohne dass sie überlappen. - Auto-Garen-Taste drücken, Programm wählen und Taste Jet-Start drücken. - Lebensmittel bei Bedarf wenden. - Nach dem Garen einige Minuten ruhen lassen.
P4	 Fischstäbchen	250 bis 500 g/ 50 g	Crisp-Teller auf hohem Gestell  Crisp-Griff 	Fischstäbchen	<ul style="list-style-type: none"> - Lebensmittel auf den Crisp-Teller geben, ohne dass sie überlappen. - Auto-Garen-Taste drücken, Programm wählen und Taste Jet-Start drücken. - Lebensmittel bei Bedarf wenden. - Nach dem Garen einige Minuten ruhen lassen.
P5	 Gefrorene Burger	100 bis 600 g/ 50 g	Crisp-Teller auf hohem Gestell  Crisp-Griff 	Gefrorene Burger	<ul style="list-style-type: none"> - Lebensmittel auf den Crisp-Teller geben, ohne dass sie überlappen. - Auto-Garen-Taste drücken, Programm wählen und Taste Jet-Start drücken. - Lebensmittel bei Bedarf wenden. Nach dem Garen einige Minuten ruhen lassen.

ANZEIGEN (JE NACH LEBENSMITTELKATEGORIE):



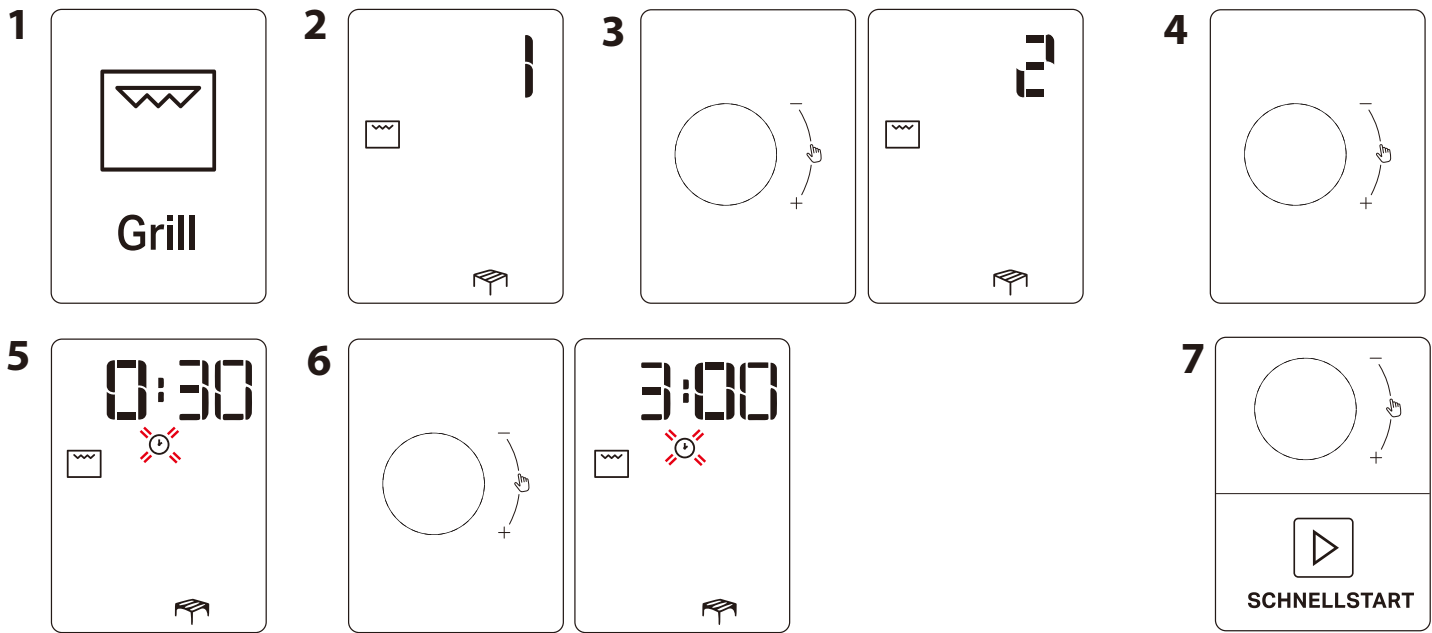
P6		Paniertes Hühnerfilet	200 bis 500 g/ 50 g	 	<p>400 g Hühnerbrust in Scheiben, 100 g Paniermehl, 60 g Mehl, 2 Eier, 100 ml Sonnenblumenöl, Salz/Pfeffer.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Mehl, Salz und schwarzen Pfeffer in eine mittelgroße flache Schüssel geben. - Eier, Salz und Pfeffer in eine zweite mittelgroße flache Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. - Paniermehl und Öl in eine dritte mittelgroße flache Schüssel geben und verrühren. - Jede Scheibe Hühnerfleisch der Reihe nach durch diese drei Schüssel ziehen: Mehl, Ei, Paniermehl. - Hühnerbrust auf den Crisp-Teller geben und diesen in den Ofen stellen.
P7		Hühnerflügel	200 bis 500 g/ 50 g		Hühnerflügel	<ul style="list-style-type: none"> - Lebensmittel auf den Crisp-Teller geben, ohne dass sie überlappen. - Auto-Garen-Taste drücken, Programm wählen und Taste Jet-Start drücken. - Lebensmittel bei Bedarf wenden. - Nach dem Garen einige Minuten ruhen lassen.
P8		Fischkoteletts	200 bis 500 g/ 50 g		Fischkoteletts	<ul style="list-style-type: none"> - Lebensmittel auf den Crisp-Teller geben, ohne dass sie überlappen. - Auto-Garen-Taste drücken, Programm wählen und Taste Jet-Start drücken. - Lebensmittel bei Bedarf wenden. - Nach dem Garen einige Minuten ruhen lassen.
P9		Paniertes Huhn mit Schinken und Käse	1 Rezept		<p>400 g Hühnerbrust in Scheiben, 50 g Schnittkäse, 50 g geschnittener Schinken, 100 g Paniermehl, 60 g Mehl, 2 Eier, 100 ml Sonnenblumenöl, Salz/Pfeffer.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Schinken und Käse vermischen. - Vorsichtig eine längliche Tasche in jede Hühnerbrust schneiden. - Jede Hühnerbrust mit der Mischung aus Schinken und Käse füllen und mit einem Spießchen oder einigen Zahnstochern sichern. - Mehl, Salz und schwarzen Pfeffer in eine mittelgroße flache Schüssel geben. - Eier, Salz und Pfeffer in eine zweite mittelgroße flache Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Paniermehl und Öl in eine dritte mittelgroße flache Schüssel geben und verrühren. - Jede Scheibe Hühnerfleisch der Reihe nach durch diese drei Schüssel ziehen: Mehl, Ei, Paniermehl. - Hühnerbrust auf den Crisp-Teller geben und diesen in den Ofen stellen.
P10		Panierte Auberginen mit Oregano und Thymian	1 Rezept		<p>250 g Auberginen, 2 Eier, 1 Esslöffel getrockneter Thymian, 200 g Paniermehl, 100 ml Sonnenblumenöl, Salz/Pfeffer</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Auberginen in 1,3 cm dicke Kreise schneiden - Eier, getrockneten Thymian, Salz und Pfeffer gemeinsam in einer Schüssel vermischen. Paniermehl in eine andere Schüssel geben, Öl hinzugeben und gut vermischen. - Jede Scheibe Auberginen der Reihe nach durch diese drei Schüssel ziehen: Ei, dann Paniermehl. - Geschnittene Auberginen auf den Crisp-Teller geben und diesen in den Ofen stellen.
P11		Knusprig panierte Garnelen	1 Rezept		<p>400 g gepulte Garnelenschwänze, 2 Eier, 200 g Paniermehl, 70 ml Sonnenblumenöl, Salz und Pfeffer.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Eier, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermischen. Paniermehl in eine andere Schüssel geben, Öl hinzugeben und gut vermischen. - Jedes Stück Garnelenschwanz der Reihe nach durch diese drei Schüssel ziehen: Ei, dann Paniermehl. - Garnelen auf den Crisp-Teller geben und diesen in den Ofen stellen.

ANZEIGEN (JE NACH LEBENSMITTELKATEGORIE):



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.



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.

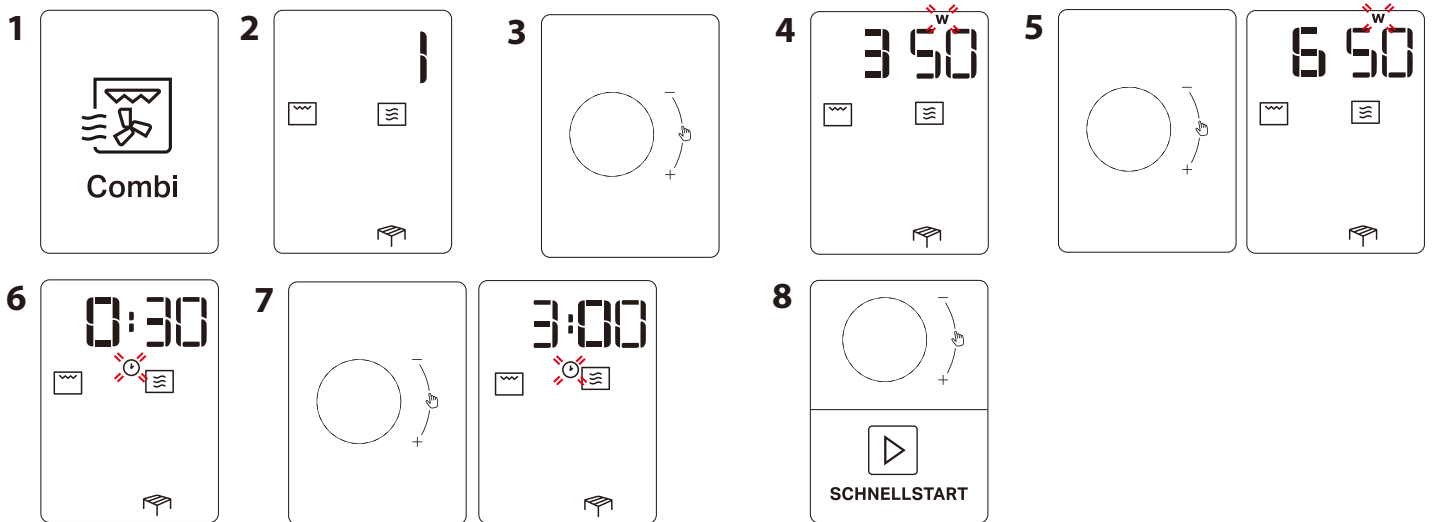
LEISTUNGS-STUFE		HINWEISE	ZUBEHÖR
1	Gering	Diese Stufe dient dem abschließenden Garen einer bereits gegrillten Seite, während die andere Seite noch gebräunt werden muss; diese Stufe eignet sich nicht für Lebensmittel, die lange Zeit gegart/warmgehalten werden müssen, da sie in diesem Fall verbrennen können.	 Hohes Gestell
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.	

ANZEIGEN:



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 Auflöse 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.

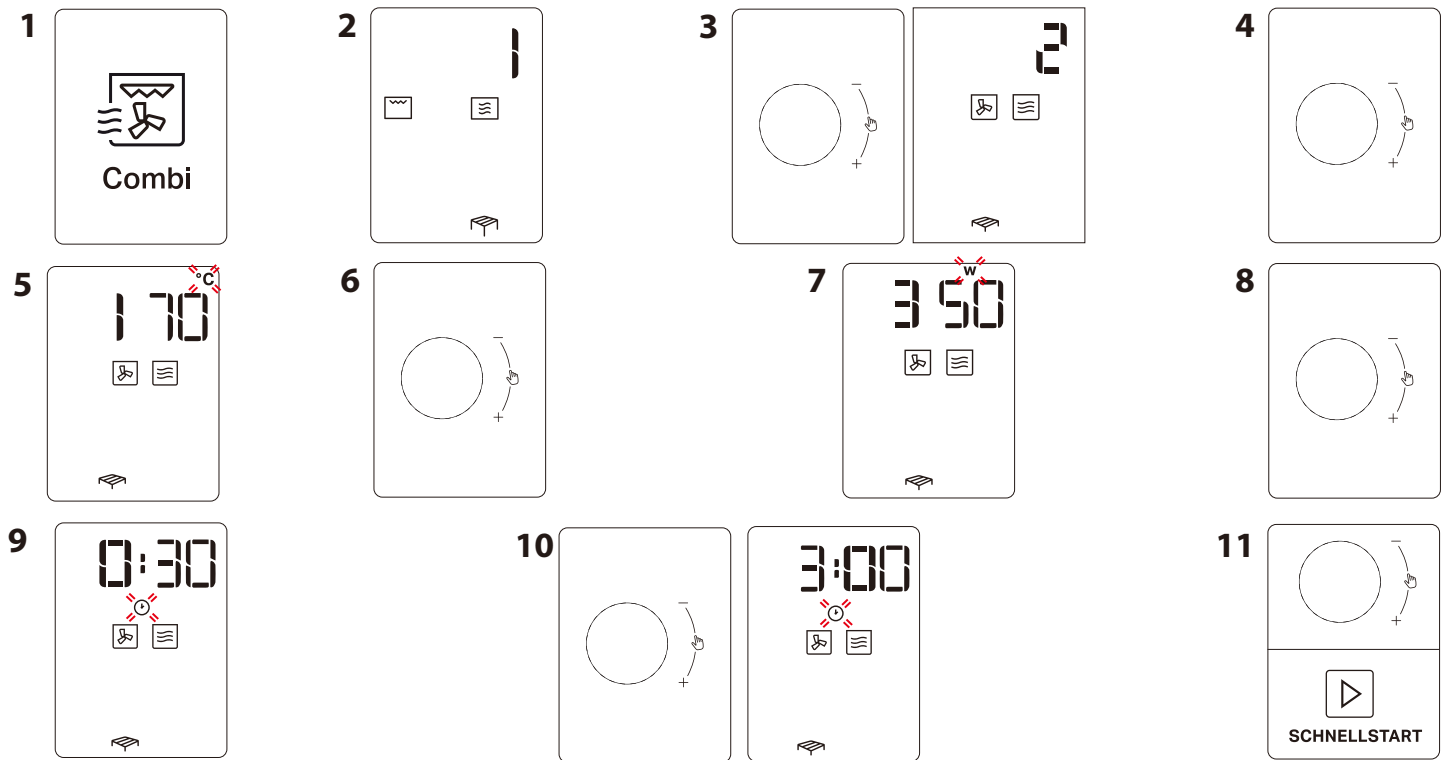
LEISTUNGSSTUFE	EMPFOHLENE VERWENDUNG	ZUBEHÖR
650 W	Gemüse	Hohes Gestell 
500 W	Geflügel	
350 W	Fisch	
160 W	Fleisch	
90 W	Obstaufauf	

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.

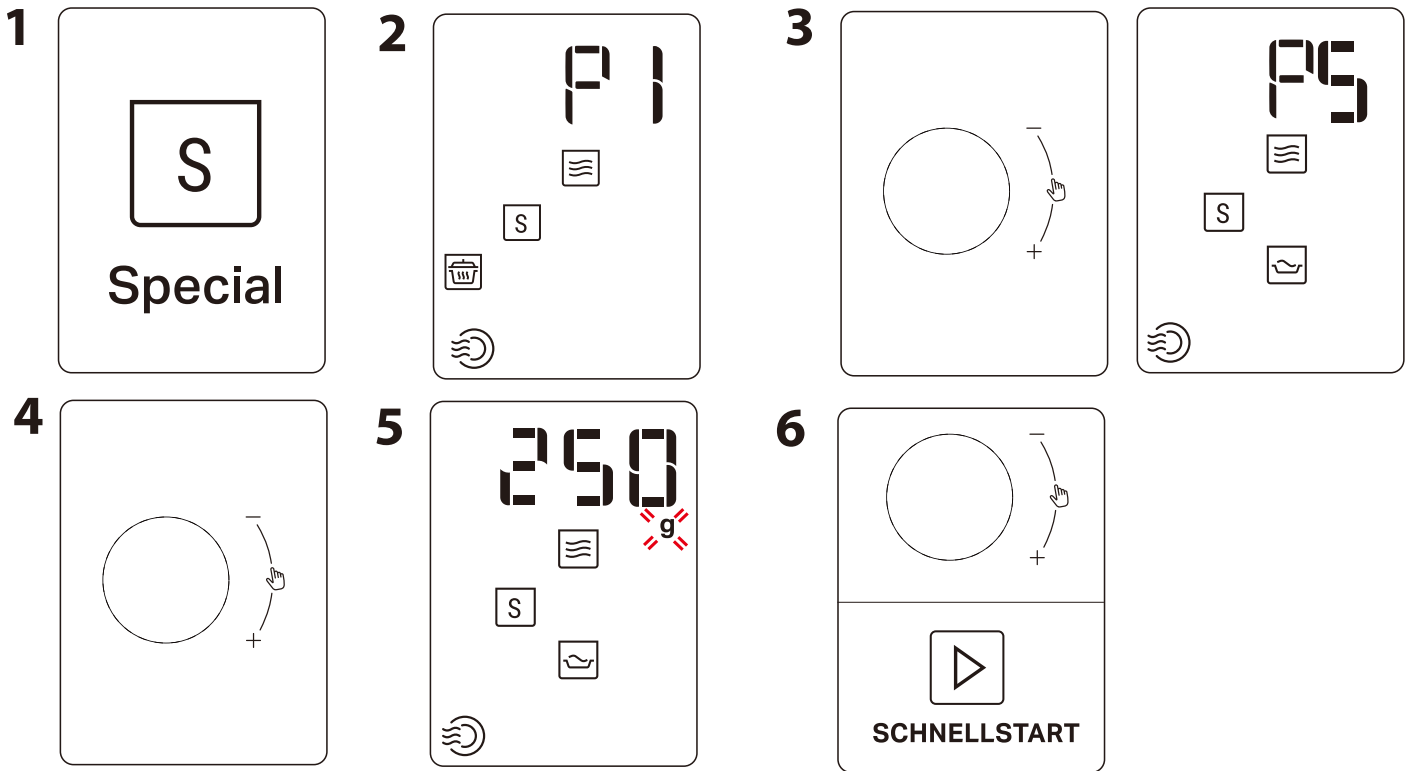
FC + MW	EMPFOHLENE VERWENDUNG	ZUBEHÖR
Temperatur 160 bis 200 °C/5 °C		
350 W	Geflügel, ganze Kartoffeln, Lasagne, Fisch	Niedriges Gestell 
160 W	Gebratenes Fleisch und Obsttorten	
90 W	Süßigkeiten und Gebäck	

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).

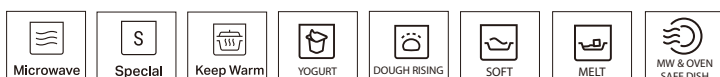
Zubehör:

- 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.

ANZEIGEN (JE NACH LEBENSMITTELKATEGORIE):





Tipps und Empfehlungen zum Aufgehenlassen von Teig:

1. Geben Sie 200 ml Wasser in einem mikrowelleneigneten 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 „LEBENSMITTEL ZUGEBEN“, 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.
- 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.

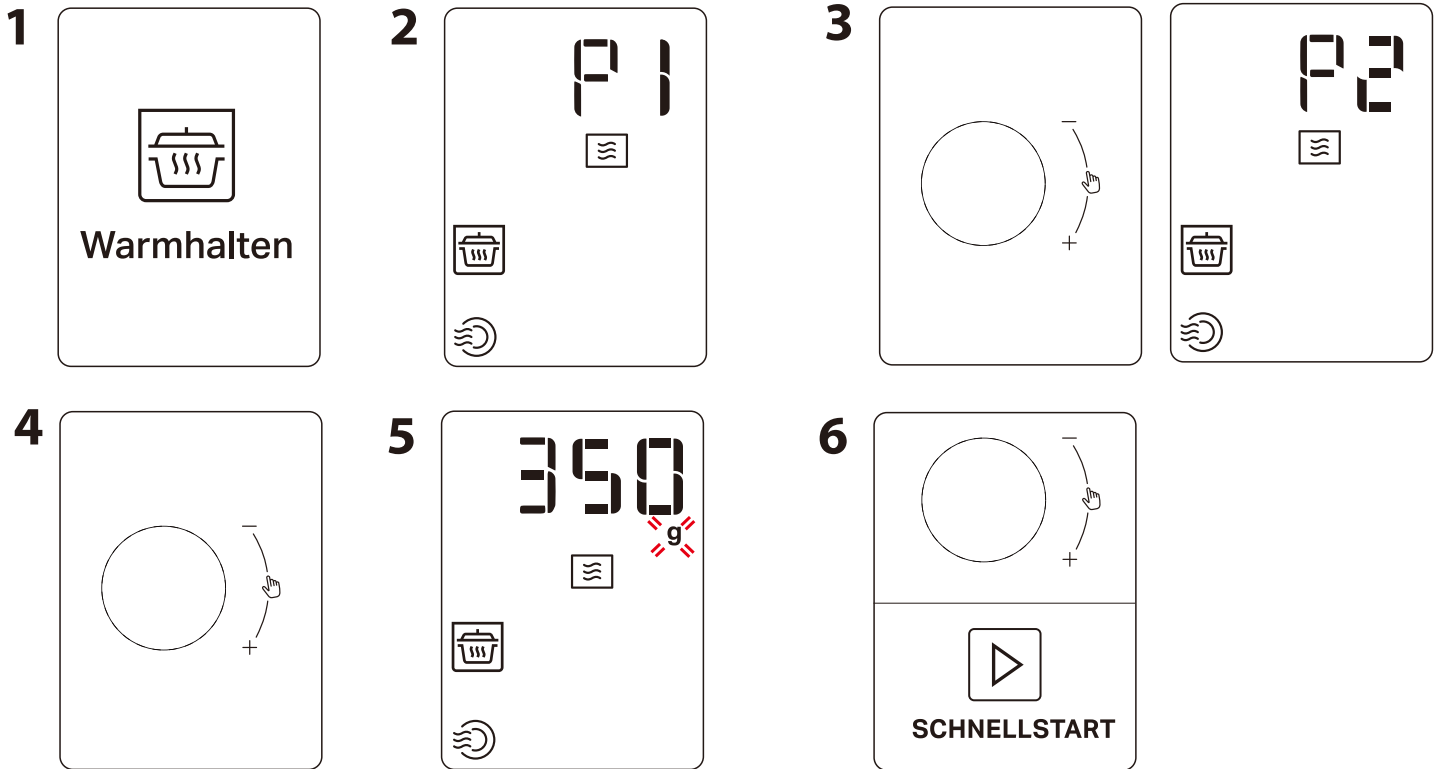
LEBENSMITTELKATEGORIE		MF 255	MF 258	MF 259	WEIGHT	ZUBEHÖR
	Roastbeef warmhalten	-	-	P1	600 bis 1400 g	 (NICHT BEREIT GESTELLT)
	Pizza warmhalten	-	-	P2	300 bis 800 g	
	Joghurt	P1	P1	P3	Siehe Joghurt-Tipps.	
	Teig aufgehen lassen	P2	P2	P4	Siehe Tipps zum Aufgehenlassen von Teig.	
	Butter weich machen	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	

ANZEIGEN (JE NACH LEBENSMITTELKATEGORIE):



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.



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	

ANZEIGEN:



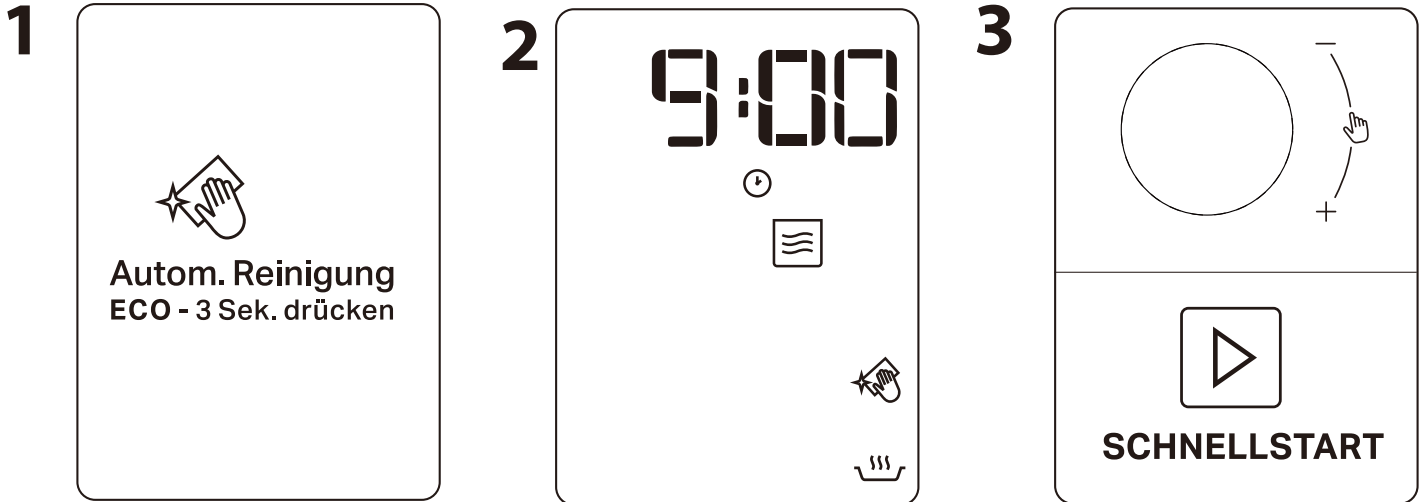
AUTOMATISCHE REINIGUNG

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.



Tipps und Empfehlungen:

- Für bessere Reinigungsergebnisse sollten Sie einen mikrowelleneigneten 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.

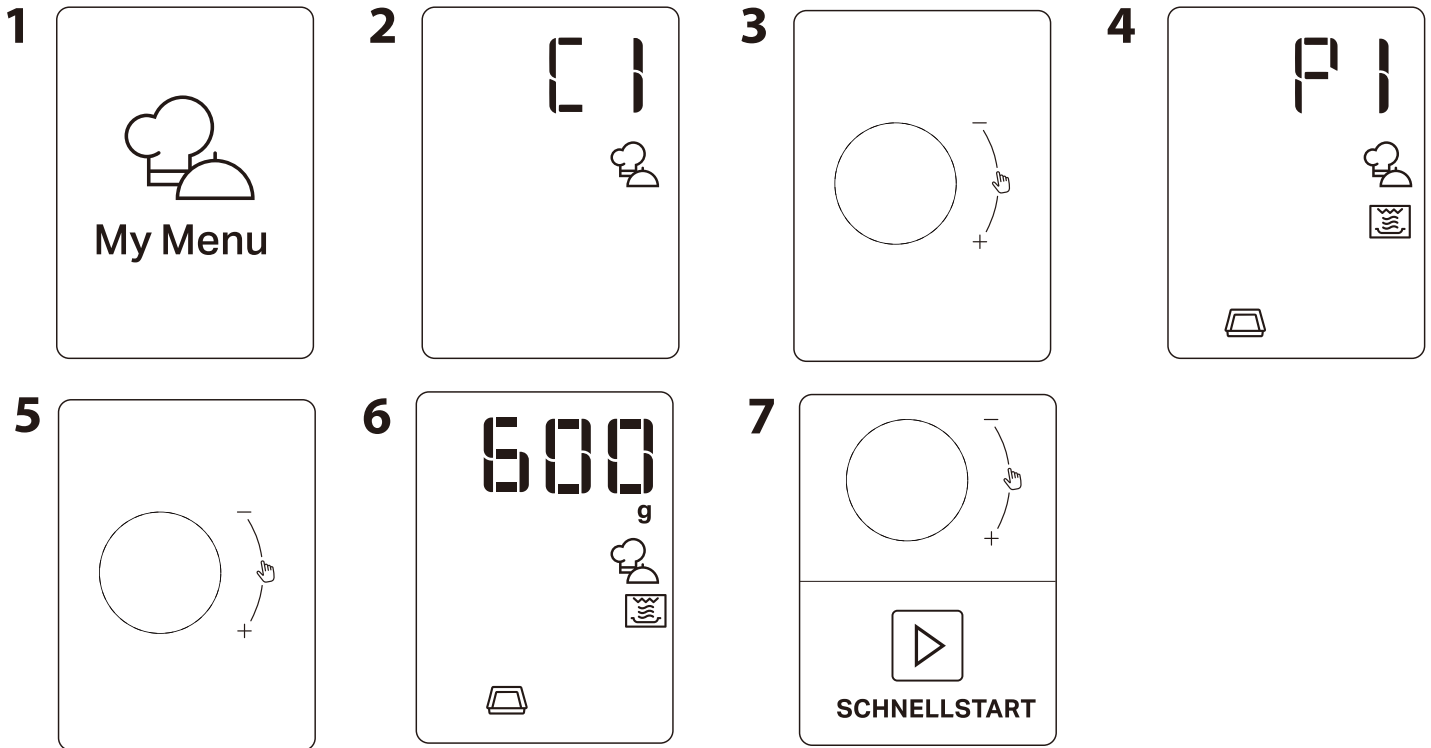
ZUBEHÖR	
MF 255/MF 259	MF 258
Unterteil des Dampfgarers 	 MW SAFE DISH (NICHT BEREITGESTELLT)

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:



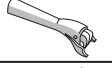
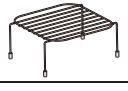





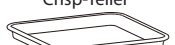





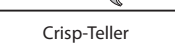

Nach dem Erhitzen von Babynahrung oder Flüssigkeiten in einem Babyfläschchen oder einem mikrowelleneigneten Becher müssen Sie vor der Fütterung immer den Inhalt verrühren/schütteln und die Temperatur prüfen. Dies stellt sicher, dass die Hitze gleichmäßig verteilt wird, und verhindert die Gefahr von Verbrühen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

- Sauger (von Flaschen) und Deckel (von Gläschen) 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

ANZEIGEN (JE NACH MODELL UND LEBENSMITTELKATEGORIE):







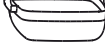




Bei Modell MF 258 und MF 259 siehe folgende Tabelle:

LEBENSMITTELKATEGORIE	MF 258	MF 259	WEIGHT	ZUBEHÖR	ZUTATEN	ANWEISUNGEN
C1 Komfort						
Kuchen-Backmischung	P1	P1	600 g	Mikrowelleneignete Kuchenform (nicht im Lieferumfang enthalten) 	Kuchen-Backmischung	<ul style="list-style-type: none"> - Mischung in die Kuchenform geben und im Garraum platzieren. - Nach dem Garen herausnehmen und vor dem Servieren einige Zeit abkühlen lassen.
Gefrorene dünne Pizza	P2	P2	350 g	Crisp-Teller  Crisp-Griff 	Gefrorene dünne Pizza	<ul style="list-style-type: none"> - Nach Entnahme aus der Verpackung auf den Crisp-Teller geben. - Nach dem Garen und vor dem Servieren einige Minuten ruhen lassen Server.
C2 Frühstück						
Toast	P1	P1	40 bis 80 g/ 40 g	Hohes Gestell 	Brotscheiben je 20 g	<ul style="list-style-type: none"> - Lebensmittel direkt auf das hohe Gestell geben. - Garen. - Bei Bedarf wenden.
Haferflockenbrei	P2	P2	1 bis 4 Portionen/1 Portion	 (NICHT BEREITGESTELLT)	160 g Haferflocken, 320 g Milch, Salz	<ul style="list-style-type: none"> - Alle Zutaten vermischen. - Garen. - Bei Bedarf stark rühren. - Milch muss im Kühlschrank gekühlt sein; andernfalls einen größeren Becher verwenden
Speck	P3	P3	50 bis 150 g/ 25 g	Crisp-Teller  Crisp-Griff 	Speckscheiben	<ul style="list-style-type: none"> - Speckscheiben auf den Crisp-Teller legen.
Spiegeleier	P4	P4	1 bis 4 Portionen/1 Portion	Crisp-Teller  Crisp-Griff 	1 Portion: 1 Ei	<ul style="list-style-type: none"> - Crisp-Teller zum Vorheizen in den Garraum stellen. - Anschließend Eier auf dem Crisp-Teller aufschlagen und diesen wieder in den Garraum des Ofens geben.
Speck und Eier	P5	P5	1 bis 4 Portionen/ 1 Portion	Crisp-Teller  Crisp-Griff 	1 Portion: 1 Ei und 25 g Speckscheiben	<ul style="list-style-type: none"> - Speckscheiben auf den Crisp-Teller legen und garen. - Bei Bedarf Tür öffnen und Eier über dem Speck auf den Crisp-Teller aufschlagen. Dann wieder in den Garraum des Ofens geben.
Würstchen	P6	P6	100 bis 400 g/ 100 g	Crisp-Teller  Crisp-Griff 	Würstchen	<ul style="list-style-type: none"> - Würstchen mit einer Gabel anstechen. - Würstchen auf den Crisp-Teller legen und diesen wieder in den Garraum des Ofens geben. - Garen. - Lebensmittel bei Bedarf wenden und Garvorgang fortsetzen.
Knuspriger Speck mit Eiern	P7	P7	1 Rezept	Crisp-Teller  Crisp-Griff 	150 g Speck, 8 Eier, Salz/Pfeffer	<ul style="list-style-type: none"> - Speckwürfel auf den Crisp-Teller legen. - Garen. Bei Bedarf Tür öffnen und Eier über dem Speck auf den Crisp-Teller aufschlagen. Dann mit Salz und Pfeffer würzen. - Anschließend wieder in den Garraum des Ofens geben. - Garen.
Schinken-Ei-Toast	P8	P8	1 Rezept	Crisp-Teller  Crisp-Griff 	4 Eier, 50 g Räucherschinken, 8 Scheiben Brot, Salz/Pfeffer	<ul style="list-style-type: none"> - Eier und Salz mit dem Schinken vermischen und auf den Crisp-Teller legen. - Garen. - Sie erhalten ein dünnes Omelette. - Omelette in 4 Quadrate schneiden. - Jedes Quadrat zwischen zwei Scheiben Brot legen, diese auf den Crisp-Teller geben und wieder in den Garraum stellen. - Garen.















ANZEIGEN (JE NACH MODELL UND LEBENSMITTELKATEGORIE):



LEBENSMITTELKATEGORIE	MF 258	MF 259	WEIGHT	ZUBEHÖR	ZUTATEN	ANWEISUNGEN
Pilze und Zwiebeln	P9	P9	1 Rezept	 	400 g frische geriebene Kartoffeln, 100 g frische Pilze, 60 g Zwiebeln, Salz und Pfeffer.	<ul style="list-style-type: none"> - Kartoffeln fein reiben und dann leicht mit den Händen drücken, um überschüssiges Wasser zu entfernen. - Alle restlichen fein gehackten Zutaten hinzugeben - Mit einem Löffel Häufchen auf dem zuvor eingölten Crisp-Teller formen, dann leicht mit Ihren Fingern drücken, sodass Scheiben entstehen
Schinken-Käse-Omelett	P10	P10	1 Rezept	 	8 Eier, 70 g geriebener Gruyère-Käse, 60 g Schinken, Salz und Pfeffer.	<ul style="list-style-type: none"> - Crisp-Teller zum Vorheizen in den Garraum stellen. - Eier, Salz, Pfeffer und Kräuter in einer mittelgroßen Schüssel vermengen und etwa 1 Minute zu einer homogenen und schaumigen Masse schlagen. - Crisp-Teller mit Butter oder Olivenöl einpinseln. - Eier-Gemisch auf den Crisp-Teller geben. - Garen. - Sie erhalten ein Omelett. Crisp-Teller herausnehmen und Ränder des Omeletts mit einem Silikon-Spatel vom Teller lösen und durch Schütteln des Tellers prüfen, dass nichts mehr anhaftet. - Schinken und Käse in eine Hälfte geben und die gegenüberliegende Seite des Omeletts darüber legen, sodass Schinken und Käse bedeckt sind. - Crisp-Teller wieder in den Ofen stellen und Garvorgang starten.
C3 Vollständige Gerichte						
Lachs mit Gemüse	P1	P1	1 Rezept	 (NICHT BEREITGESTELLT)	300 g Lachs, in 3 cm dicke Scheiben geschnitten, 150 g Tomaten, 100 g Kartoffeln, 100 g Blumenkohl, Öl, Salz, Zitronensaft	<ul style="list-style-type: none"> - Lachs und zuvor mit Öl, Salz, Pfeffer und Zitronensaft gewürztes Gemüse auf den Teller geben. - Teller abdecken und etwas Platz lassen, damit der Dampf entweichen kann. - Nach dem Garen zur Vermeidung von Verbrühungen vorsichtig Deckel entfernen.
Fisch und Kartoffeln	P2	P2	200 bis 500 g/ 50 g	(NICHT BEREITGESTELLT)	Fischfilets, Kartoffeln, EVO-Öl, Salz, Pfeffer	<ul style="list-style-type: none"> - Fischfilets und gewürzte Kartoffeln (nach Gewicht halb Kartoffeln, halb Fisch) auf den Teller geben. - Teller abdecken und etwas Platz lassen, damit der Dampf entweichen kann. - Nach dem Garen zur Vermeidung von Verbrühungen vorsichtig Deckel entfernen.
Curry-Reis und Huhn mit grünen Erbsen		P3	1 Rezept	Dampfgarer, kein Gestell  Lid  Bottom	200 g Hühnerbrust, 200 g Basmati-Reis, 600 ml Gemüsebrühe, 50 g grüne Erbsen, 1 Esslöffel grünes Curry.	<ul style="list-style-type: none"> - Alle Zutaten in den Dampfgarer geben und gut verrühren. - Abdecken, garen und bei Bedarf rühren - Nach dem Garen 4 bis 5 Minuten ruhen lassen.
Nudeln Bolognese		P4	1 Rezept		500 g Bolognese-Sauce, 350 g kurze Nudeln (Rigatoni, Mezze Maniche, Casarecce), 300 ml Wasser, Salz und Pfeffer.	<ul style="list-style-type: none"> - Alle Zutaten in den Dampfgarer geben und gut verrühren. - Abdecken und Garvorgang starten. - Bei Bedarf Garzeit der Herstellerpackung entnehmen. - Bei Bedarf rühren.
Kichererbsen und Hühner-Couscous		P5	1 Rezept		100 g Kichererbsen, 150 g Huhn, in Streifen geschnitten, 200 ml Wasser, 100 g Couscous	<ul style="list-style-type: none"> - Alle Zutaten hineingeben und gut verrühren. - Abdecken. Nach dem Garen Deckel entfernen, umrühren und servieren.
Gedünstete Linsen mit Frikadellen		P6	1 Rezept		150 geschälte Linsen, 400 g Rinderhackfleisch, 400 g zerriebene Tomaten, 500 ml Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer.	<ul style="list-style-type: none"> - Rinderhackfleisch, Salz und Pfeffer vermischen. - Mischung zu Frikadellen formen, jeweils etwa 1 1/2 Esslöffel. - Zerriebene Tomaten, Brühe, Salz und Pfeffer in den Dampfgarer ohne das innere Gestell geben und Frikadellen in die Mischung legen. - Geschälte Linsen, zerriebene Tomaten, Brühe, Salz und Pfeffer in den Dampfgarer ohne das innere Gestell geben und Frikadellen in die Mischung legen. - Abdecken und garen.
Huhn mit Kartoffeln	P3	P7	200 bis 500 g/ 50 g	 	Hühnerfilet ohne Knochen, Kartoffeln, Salz, Pfeffer.	<ul style="list-style-type: none"> - Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. - Kartoffeln und Hühnerfilet auf den Crisp-Teller geben, ausschließlich die Kartoffeln pfeffern und salzen, anschließend Öl hinzugeben und den Teller in den Garraum des Ofens stellen. - Garen. - Lebensmittel bei Bedarf wenden








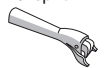







ANZEIGEN (JE NACH MODELL UND LEBENSMITTELKATEGORIE):



LEBENSMITTELKATEGORIE	MF 258	MF 259	WEIGHT	ZUBEHÖR	ZUTATEN	ANWEISUNGEN
Eier und Spargel	P4	P8	1 bis 4 Portionen/ 1 Portion	Crisp-Teller  Crisp-Griff 	1 Portion: 1 Ei, 100 g Spargel.	<ul style="list-style-type: none"> - Spargel auf den Crisp-Teller legen und diesen wieder in den Garraum stellen. - Garen. - Tür öffnen, Eier über den Spargel geben. Dabei die Temperatur beachten. - Crisp-Teller wieder in den Garraum stellen und Garvorgang fortsetzen.
Quiche	P5	P9	1 Charge (1025 g)	Crisp-Teller  Crisp-Griff 	1 Brisée-Fertigteig, runde Form (230 g), 100 g gewürfelter Speck (nicht geräuchert), 100 g geschlagene Eier, 200 g Küchensahne, Salz	<ul style="list-style-type: none"> - Teig glatt auf einer Arbeitsplatte ausrollen. - Teig auf seinem Backpapier auf den Crisp-Teller legen. - Überstehenden Rand des Papiers mit einer Schere abschneiden, mit einer Gabel in die gesamte Oberfläche des Teigs Löcher stechen. - Speck gleichmäßig auf der Teigfläche verteilen. - Eier und Sahne intensiv schlagen. - Mischung vorsichtig in das Kochgeschirr gießen und flüssige Oberfläche mit einem Spatel oder eine Gabel glatt ziehen. - Crisp-Teller in den Garraum stellen.
Gemüse-Quiche	P6	P10	1 Charge (1025 g)	Crisp-Teller  Crisp-Griff 	2 Brisée-Fertigteig, runde Form (230 g), 150 g Zucchini, 100 g kleine Tomaten, 250 g pflanzliche Sahne, Salz, Pfeffer.	<ul style="list-style-type: none"> - Teig glatt auf einer Arbeitsplatte ausrollen. - Teig auf seinem Backpapier auf den Crisp-Teller legen. - Überstehenden Rand des Papiers mit einer Schere abschneiden, mit einer Gabel in die gesamte Oberfläche des Teigs Löcher stechen. - Zucchini in 3 mm dicke Scheiben und Tomaten in Stücke schneiden. Dann gleichmäßig auf der Teigfläche verteilen. - Sahne mit Salz und Pfeffer mischen, dann auf den Teig geben und Oberfläche mit einem Spatel oder einer Gabel glatt ziehen. - Crisp-Teller in den Garraum stellen.
Gefrorene Lasagne	P7	P11	600 g	Mikrowellengeeignetes Geschirr auf niedrigem Gestell 	Fertige gefrorene Lasagne	<ul style="list-style-type: none"> - Gefrorene Lasagne mit mikrowellengeeignetem Geschirr in die Mitte des Gestells stellen. - Nach dem Garen einige Minuten ruhen lassen.
Frische Lasagne	P8	P12	1000 g	 	150 g Lasagne-Platten 400 g Bolognese-Sauce 50 g Parmesan 250 g Béchamelsauce Salz	<ul style="list-style-type: none"> - Eine Schicht Lasagne-Platten auslegen, vollständig mit Bolognese-Sauce bedecken, dann eine Schicht Béchamelsauce und Parmesan darauf geben. - Schritte wiederholen, bis 6 Schichten vorhanden sind. - Nach dem Garen und vor dem Servieren einige Minuten ruhen lassen.
Selbst gemachte Pizza	P9	P13	900 g	Crisp-Teller auf niedrigem Gestell   Crisp-Griff 	150 g Mehl, 10 g frische Hefe, 100 ml Wasser 120 g Tomaten 70 g Mozzarella, 15 g Öl	<ul style="list-style-type: none"> - Hefe in 37 °C warmem Wasser auflösen, Mehl, Salz und Öl hinzugeben und einen Teig herstellen (10 Minuten). - 30 bis 60 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur ruhen lassen. - Auf den eingeeölten Crisp-Teller geben, mit Tomaten, Mozzarella und Oregano belegen, Crisp-Teller auf dem Gestell platzieren.
C4 gesund/Gemüse						
Gemüsesuppe	P1	P1	4 Portionen	 (NICHT BEREITGESTELLT)	200 g Kartoffeln in Würfeln, 100 g Brokkoli, 1 reife Tomate in Würfel geschnitten, 200 ml Wasser, Salz/Pfeffer, Parmigiano-Käse, EVO-Öl	<ul style="list-style-type: none"> - Mit Ausnahme des Käses in ein mikrowellengeeignetes Geschirr geben, alle Zutaten gut vermischen. - Teller abdecken und etwas Platz lassen, damit der Dampf entweichen kann. - Garen. - Nach dem Garen Zutaten mit einem Mixer zerkleinern und noch warm servieren, Käse und EVO-Öl darauf geben.
Ofenkartoffeln	P2	P2	1 bis 4 Portionen/1 Portion	 (NICHT BEREITGESTELLT)	1 kg Kartoffeln, mittlere Größe, nicht geschält,	<ul style="list-style-type: none"> - Kartoffeln waschen, trocknen und mit einer Gabel einstechen. - Anschließend auf einen mikrowellengeeigneten Teller geben. - Garen und bei Bedarf wenden. - Kartoffeln nach dem Garen abkühlen lassen.
















ANZEIGEN (JE NACH MODELL UND LEBENSMITTELKATEGORIE):



LEBENSMITTELKATEGORIE	MF 258	MF 259	WEIGHT	ZUBEHÖR	ZUTATEN	ANWEISUNGEN
Lauch-Zucchini-Artischocken-Suppe	P3	P3	4 Portionen	 (NICHT BEREITGESTELLT)	100 g Lauch, 100 g Zucchini, 100 g jüdische Artischocken. 1 L Rinderbrühe.	<ul style="list-style-type: none"> - Alle Zutaten mit einem Mixer stark zerkleinern und in ein mikrowellengeeignetes Geschirr geben. - Teller abdecken und etwas Platz lassen, damit der Dampf entweichen kann. - Garen und bei Bedarf rühren. - Nach dem Garen 5 Minuten ruhen lassen, dann filtern. Bei der Entnahme auf die Temperatur achten.
Rote Linsen und Kurkuma-Suppe	P4	P4	4 Portionen	 (NICHT BEREITGESTELLT)	150 getrocknete rote Linsen, 1 L Gemüsebrühe, 2 Esslöffel Sojasauce, 1 Teelöffel Kurkuma, Salz und Pfeffer.	<ul style="list-style-type: none"> - Alle Zutaten in ein mikrowellengeeignetes Geschirr geben. - Teller abdecken und etwas Platz lassen, damit der Dampf entweichen kann. - Nach dem Garen 5 Minuten abkühlen lassen. Bei der Entnahme auf die Temperatur achten.
Zwiebelsuppe	P5	P5	4 Portionen	 (NICHT BEREITGESTELLT)	400 g weiße Zwiebeln, 1 L Gemüsebrühe, 1 Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer.	<ul style="list-style-type: none"> - Zwiebeln mit einem Mixer zerkleinern und in ein mikrowellengeeignetes Geschirr geben. - Teller abdecken und etwas Platz lassen, damit der Dampf entweichen kann. - Garen und bei Bedarf rühren. - Nach dem Garen 5 Minuten ruhen lassen, dann filtern. Bei der Entnahme auf die Temperatur achten.
Süßkartoffeln (ganz)	P6	P6	1-4/1	 (NICHT BEREITGESTELLT)	Süßkartoffeln	<ul style="list-style-type: none"> - Kartoffeln waschen, trocknen und mit einer Gabel anstechen. Dann in einen Dampfgerar geben. - Geben Sie vor dem Garen 100 ml Wasser in den Boden des Dampfgerars - Garen und bei Bedarf wenden. - Kartoffeln nach dem Garen einige Minuten ruhen lassen.
Geröstete Käsekartoffeln	P7	P7	1 Rezept	 	600 g geschälte Kartoffeln, 100 g Cheddar, 1 Esslöffel Schnittlauch Salz, Pfeffer.	<ul style="list-style-type: none"> - Kartoffeln schälen. - Der Länge nach halbieren. - Mit einem kleinen Messer aushöhlen und die Kartoffeln auf den Crisp-Teller geben. - Garen, mit Käse und anderen Zutaten mischen und diese Mischung in die Hohlräume der Kartoffeln füllen. - Kartoffeln erneut auf dem Crisp-Teller anordnen und Garvorgang starten.
Vegetarische gefüllte Zucchini	P8	P8	1 Rezept	 	4 große Zucchini, 1 Möhre, 1 Esslöffel Kapern, 1 Tomate, Olivenöl, Salz und Pfeffer.	<ul style="list-style-type: none"> - Zucchini der Länge nach halbieren. - Der Länge nach halbieren. - Mit einem Löffel aushöhlen. - Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen und in den Garraum geben. - Zucchini auf dem Crisp-Teller anordnen.
Tomaten-Auberginen-Rollen mit Minze	P9	P9	1 Rezept	 	150 g geschnittene Auberginen, 100 g frische Tomaten, 1 Büschel Basilikum, 1 Büschel Minze 100 g Räucherkäse, Salz, Pfeffer.	<ul style="list-style-type: none"> - Auberginen in etwa 2 mm dünne Scheiben schneiden. - Ander Zutaten in Stücke schneiden und die Füllung herstellen. - Auberginenscheiben mit Füllung aufrollen und mit Zahnstochern fixieren. Olivenöl, Salz und Pfeffer zugeben und auf den Crisp-Teller legen.
Ofenkartoffeln mit Feta und Schnittlauch	P10	P10	1 Rezept	 	3 große Kartoffeln, 200 g frischer Feta-Käse, 1 Esslöffel gehackter Schnittlauch.	<ul style="list-style-type: none"> - Kartoffeln waschen, gründlich trocknen und rundherum mit einer Gabel anstechen. - Kartoffeln halbieren, Innenseite ausheben und auf den Crisp-Teller geben. - Auf Wunsch Fetakäse in die Aushöhlungen der Kartoffeln geben und mit Schnittlauch bestreuen. - Kartoffeln erneut auf dem Crisp-Teller anordnen und Garvorgang starten.
Burger auf Pflanzenbasis	P11	P11	100 bis 400 g/ 100 g	Hohes Gestell 	Burger auf Pflanzenbasis zu je 100 g	<ul style="list-style-type: none"> - Lebensmittel auf das hohe Gestell geben. Garen und bei Bedarf wenden.
C5 Fisch/Meeresfrüchte						
Weißfischfilets	P1	P1	150 bis 500 g/ 50 g	 	Weißfischfilet	<ul style="list-style-type: none"> - Fischfilet auf den Crisp-Teller legen und diesen wieder in den Garraum des Ofens geben. - Garen. - Lebensmittel bei Bedarf wenden












ANZEIGEN (JE NACH MODELL UND LEBENSMITTELKATEGORIE):



LEBENSMITTELKATEGORIE	MF 258	MF 259	WEIGHT	ZUBEHÖR	ZUTATEN	ANWEISUNGEN
Panierte Kabeljaufilets mit Kräutern und Curry	P2	P2	1 Rezept	Crisp-Teller  Crisp-Griff 	400 g Kabeljaufilet, 30 g Paniermehl, 2 Esslöffel gemischte Kräuter, 50 ml Sonnenblumenöl, Salz und Pfeffer.	<ul style="list-style-type: none"> - Paniermehl in einer Schüssel mit Kräutern, Öl, Salz und Pfeffer mischen. - Mischung auf die Filets geben und andrücken. Filets auf dem leicht eingölten Crisp-Teller anordnen.
Lachs-Pilz-Spieße mit Teriyaki-Lasur	P3	P3	1 Rezept	Crisp-Teller  Crisp-Griff 	500 g frisches Lachsfilet, 150 g frische Champignons, Salz und Pfeffer.	<ul style="list-style-type: none"> - Salz und Pfeffer vermischen. Lachs in 3,8 cm große Würfel schneiden. - Auf Bambusspießchen abwechselnd 3 Stücke Lachs und 3 Pilze geben. - Spießchen mit Würzmischung besprenkeln.
Lachs-Zucchini-Ingwer-Rollen	P4	P4	1 Rezept	Crisp-Teller  Crisp-Griff 	250 g geschnittenes Lachsfilet, 100 g geschnittene Zucchini, 30 g frischer geriebener Ingwer, Salz und Pfeffer.	<ul style="list-style-type: none"> - Zucchini der Länge nach mit einem Kartoffelschäler in sehr dünne Scheiben schneiden. Zucchini-Scheiben auf beiden Seiten mit Olivenöl bepinseln und mit Salz und Pfeffer würzen. - Geschnittenes Lachsfilet und geriebenen Ingwer auf die Zucchini-Scheiben geben und dann vorsichtig aufrollen. - Rollen mit Öl einpinseln und auf den Crisp-Teller legen.
Koriander-Riesengarnelen mit Koriander	P5	P5	1 Rezept	Crisp-Teller  Crisp-Griff 	600 g Riesengarnelen, 100 g Butter, 2 gehackte Knoblauchzehen, 1 Esslöffel gehackte Petersilie, 1 Korianderstiel, Salz und Pfeffer.	<ul style="list-style-type: none"> - Gepulte Riesengarnelen ohne Kopf mit anderen Zutaten vermischen. - Garnelen mit Würzmischung besprenkeln.
Ganzer Fisch	P6	P6	500 g	Mikrowellene geeignetes Geschirr auf niedrigem Gestell  	Ganzer Fisch, Öl, Salz, Pfeffer.	<ul style="list-style-type: none"> - Ganzen Fisch in Pyrex geben und mit Öl, Salz und Pfeffer würzen.
C6 Fleisch und Geflügel						
Bolognese-Sauce	P1	P1	1 Rezept	 (NICHT BEREITGESTELLT)	300 g Hackfleisch, 340 g Tomaten, Salz, Öl, frischer Basilikum,	<ul style="list-style-type: none"> - Alle Zutaten in ein mikrowellene geeignetes Geschirr geben und gut vermischen. - Garen und bei Bedarf rühren. - Lebensmittel nach dem Garen einige Minuten ruhen lassen
Hühnerfilet und Speck	P2	P2	200 bis 500 g/ 50 g	Crisp-Teller 	Hühnerfilet ohne Knochen, Speckscheiben	<ul style="list-style-type: none"> - Jeweils ein Hühnerfilet mit einer Scheibe Speck aufrollen und auf dem Crisp-Teller anordnen. - Crisp-Teller in den Garraum des Ofens stellen. - Garen. - Lebensmittel bei Bedarf wenden
Hühnerfilet	P3	P3	150 bis 500 g/ 50 g	Crisp-Griff 	Hühnerfilet ohne Knochen	<ul style="list-style-type: none"> - Hühnerfilet auf den Crisp-Teller legen und diesen wieder in den Garraum des Ofens geben. - Garen. Lebensmittel bei Bedarf wenden.
Burger	P4	P4	100 bis 400 g/ 100 g		Burger	<ul style="list-style-type: none"> - Crisp-Teller zum Vorheizen in den Garraum stellen. - Anschließend Burger auf den Crisp-Teller legen und in den Garraum des Ofens geben. - Garen. Lebensmittel bei Bedarf wenden.
Hühnerrollen mit Schinken und Käse	P5	P5	1 Rezept	Crisp-Teller  Crisp-Griff 	8 Hähnchenschenkel ohne Knochen, 60 g geschnittener Schinken, 8 Scheiben Cheddar, Salz und Pfeffer.	<ul style="list-style-type: none"> - Hähnchenschenkel flach klopfen. - Jeden Schenkel mit einer Scheibe Schinken und einer Scheibe Käse bedecken, mit Salz und Pfeffer würzen und straff aufrollen. - Rolle mit Küchenzwirn zubinden oder mit Zahnstochern sichern. - Rollen auf dem Crisp-Teller anordnen und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen. - Garen. - Lebensmittel bei Bedarf wenden.











ANZEIGEN (JE NACH MODELL UND LEBENSMITTELKATEGORIE):



LEBENSMITTELKATEGORIE	MF 258	MF 259	WEIGHT	ZUBEHÖR	ZUTATEN	ANWEISUNGEN
Schweine-Souvlaki mit Zaziki	P6	P6	1 Rezept		500 g gewürfeltes Schweinefleisch (Schulter oder Bein), 200 g frischer griechischer Joghurt, 1 Esslöffel Oregano, 1 geriebene Gurke.	<ul style="list-style-type: none"> - Fleisch in etwa 2,5 cm große Würfel schneiden. Fleisch mit Öl, Salz und Oregano würzen und auf die Bambusspießchen stecken (7 Würfel je Spießchen). Crisp-Teller einfetten und Spießchen anordnen. - Garen. - Lebensmittel bei Bedarf wenden. - Beim Garen Joghurt mit Öl, Salz, Pfeffer und Oregano würzen und dieses Dressing mit dem Fleisch servieren.
Marokkanische Frikadellen	P7	P7	1 Rezept		400 g mageres Rinderhackfleisch, 1/2 Teelöffel Kreuzkümmel, 1 Esslöffel gehackte Petersilie, Salz und Pfeffer.	<ul style="list-style-type: none"> - Alle Zutaten vermischen, bis sie sich verbinden. - Mischung zu Frikadellen formen, jeweils etwa 1 1/2 Esslöffel. - Frikadellen auf den Crisp-Teller legen. - Garen. - Bei Bedarf wenden
Burger mit Hühnerfleisch und karamellisierten Zwiebeln	P8	P8	1 Rezept		500 g Hühnerbrust, 2 rote Zwiebeln, in Scheiben geschnitten, 1 Teelöffel Rohrzucker, 1 Esslöffel Essig, 1 Esslöffel Sojasauce, 1 Esslöffel gehacktes Basilikum. Salz und Pfeffer.	<ul style="list-style-type: none"> - Hühnerbrust zerkleinern, gehacktes Basilikum, Salz und Pfeffer hinzugeben. - Mischung auf Burger geben. - Burger auf dem Crisp-Teller anordnen und leere Flächen mit den mit Zucker, Öl, Essig, Salz und Pfeffer gewürzten Zwiebelscheiben versehen. - Garen. - Bei Bedarf wenden. - Nach dem Garen Burger mit Zwiebeln servieren.
Ganzes Huhn	P9	P9	800 bis 1500 g/ 100 g	Mikrowellengeeignetes Geschirr auf niedrigem Gestell	Ganzes Huhn, Salz, Pfeffer.	<ul style="list-style-type: none"> - Ganzes Huhn in Pyrex geben und mit Öl, Salz und Pfeffer würzen.
Rindfleisch, gebraten	P10	P10	800 bis 1500 g/ 100 g	 	800 g mageres Rinderhackfleisch, gemischter Pfeffer (zerstoßen), Meersalz, 1 Thymianzweig, natives Olivenöl Extra.	<ul style="list-style-type: none"> - Roastbeef in Pyrex geben und mit Öl, Salz und Pfeffer würzen. - Garen und bei Bedarf wenden.
Steak-Pastete	P11	P11	1 Rezept	  	200 g Mehl, 100 g Butter, 50 ml Wasser, 400 g mageres Rinderhackfleisch, 1 Zwiebel, 1 Möhre, 50 g Tomatenmark, natives Olivenöl Extra, Salz, Pfeffer.	<ul style="list-style-type: none"> - Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. - Kalte Butter dünn schneiden und in die Mehlmischung geben. Alle Butterscheiben müssen gleichmäßig beschichtet sein. - In Wasser geben und rühren, bis sich der Teig zu einer Kugel formt. - Teig kalt stellen; Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und mit dem Beschichten beginnen. - Zwiebel und Möhre fein hacken. Rinderhackfleisch, Zwiebel, Möhre, Tomatenmark, Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen. 2/3 des Teigs auf dem Backblech auslegen, dann Mischung darauf geben. - Den verbleibende Teig auf die Pastete legen, Ränder durch Festdrücken des Teigs mit den Fingerspitzen verschließen. - Funktion an der Mikrowelle starten, wobei flaches Gestell zum Vorheizen eingesetzt ist.
C7 Dessert und Backwaren						
Schokoladen-Birnen-Kuchen	P1	P1	1 Rezept	 	100 g dunkler Kakao, 200 g Weizenmehl, 200 g Butter, 100 g Rohrzucker, 4 Eier, 20 g Backpulver, 250 g Birnen.	<ul style="list-style-type: none"> - Crisp-Teller einfetten und bemehlen. - Butter und Zucker mischen, bis sie gut verbunden sind. Dann Eier hinzugeben und gut vermischen. - Mehl, Kakao und Backpulver vermischen und der zuvor hergestellten Mixtur hinzugeben. - Birnen schälen, entfernen und in Scheiben schneiden. - Mixtur in den vorbereiteten Crisp-Teller gießen, dann mit Birnenscheiben belegen (geschnittene Seite nach unten) und die Platte in den Garraum des Ofens stellen.
Leichter Käsekuchen mit Limetten und Erdbeeren	P2	P2	1 Rezept	 	400 g Mürbeteig, 500 g Ricotta, 2 Eier, 100 g Zucker, 2 Limetten, 200 g Erdbeeren	<ul style="list-style-type: none"> - Crisp-Teller mit Teig auskleiden. - Ricotta-Käse und Zucker in eine Schüssel geben und bei mittlerer Geschwindigkeit schlagen, bis die Mischung vollständig glatt ist. - Eier, Limetten und Erdbeeren hinzugeben und bei geringer Geschwindigkeit leicht vermengen. - Die gesamte Mischung über dem Mürbeteig auf den Crisp-Teller geben und mit einem Spatel glatt ziehen.





ANZEIGEN (JE NACH MODELL UND LEBENSMITTELKATEGORIE):



LEBENSMITTELKATEGORIE	MF 258	MF 259	WEIGHT	ZUBEHÖR	ZUTATEN	ANWEISUNGEN
Sodabrot mit Sesam und Sonnenblumenkernen	P3	P3	1 Rezept	 	300 g Weizenmehl, 2 Teelöffel Backpulver (ca. 9 Gramm), 200 ml Wasser, 15 g Sonnenblumenkerne, 30 g Sesamsamen, Salz.	<ul style="list-style-type: none"> - Alle Zutaten vermischen, ein Drittel der Mischung aus Sesam und Sonnenblumenkernen aufbewahren, um den Teig vor dem Garen zu bestreuen. - Teig ausrollen und zu einem Zylinder formen. - Auf dem Crisp-Teller anordnen und mit Sesam und Sonnenblumenkernen besprenkeln. - Nach dem Garen einige Minuten ruhen lassen.
Teegebäck	P4	P4	560 g	 	220 g Mehl, 50 g Butter, 150 ml Milch, 10 g Backpulver, 5 g Zucker, 2 g Salz. Butter auf Crisp-Teller geben.	<ul style="list-style-type: none"> - Mehl, Salz, Zucker und Backpulver vermischen. - Butter bei Raumtemperatur hinzugeben und alles vermischen, bis eine sandige Textur erreicht ist. - Milch in die Mischung geben und mischen, bis ein Teig entsteht. - Teig mit den Händen fertigstellen. - Teig in eine runde, flache Form bringen und über den zuvor mit Butter eingefetteten und Mehl bestäubten Crisp-Teller platzieren. - Oberfläche mit einer Gabel einstecken und in 4 Teile unterteilen.
Plätzchen	P5	P5	200 g	 	Plätzchen-Fertigmischung, 113 g weiche Butter, 1 große Eier	<ul style="list-style-type: none"> - Plätzchen-Mischung, weiche Butter und Eier vermischen. - Mit einem Löffel 5 Plätzchen auf den Crisp-Teller geben. - Funktion an der Mikrowelle starten, wobei flaches Gestell zum Vorheizen eingesetzt ist.
Biskuit	P6	P6	900 g		250 g Zucker, 185 g Eier (ohne Schale), 250 g Weizenmehl, 15 g Backpulver, 75 g Margarine, 150 g kaltes Wasser, Backpapier	<ul style="list-style-type: none"> - Boden des Pyrex mit Backpapier auslegen. - Eier und Zucker schlagen. - Mehl und Backpulver vermischen und allmählich in die Eiermischung geben. - Wasser unter Rühren hinzugeben. Margarine schmelzen und unter Rühren hinzugeben, bis alles gut vermischt ist. - Mischung in Pyrex geben und Kuchen backen. - Funktion an der Mikrowelle starten, wobei flaches Gestell zum Vorheizen eingesetzt ist.
Torte (z. B. Kirschtorte)	P7	P7	1 Rezept	 	200 g Mehl, 180 g Zucker, 4 Eier, 200 g Kirschen mit Sirup, 120 g Butter, 10 g Säuerungskultur	<ul style="list-style-type: none"> - Butter und Zucker mischen, bis sie gut verbunden sind. Dann Eier hinzugeben und gut vermischen. - Mehl und Hefe hinzugeben. Teig auf dem Crisp-Teller platzieren und mit Kirschen belegen und Sirup begießen. - Funktion an der Mikrowelle starten, wobei flaches Gestell zum Vorheizen eingesetzt ist.
Muffin	P8	P8	252 g (9 Stück á 28 g)		110 g Butter, 115 g weißer Zucker, 100 Eiermischung, 150 g Weizenmehl, 5 g Backpulver, 2 g Salz	<ul style="list-style-type: none"> - Vor Beginn müssen alle Zutaten Umgebungstemperatur erreicht haben. - Butte und Zucker schaumig schlagen (weiche Textur, blasser Farbe, der gesamte Zucker hat sich gelöst). - Nach und nach die Eiermischung zugeben. - Mehl, Backpulver und Salz sieben und vermischen. Etwa 28 g der Mischung abwiegen und in die Mitte des Papiers geben und gleichmäßig auf dem Crisp-Teller verteilen. - Funktion an der Mikrowelle starten, wobei flaches Gestell zum Vorheizen eingesetzt ist.

ANZEIGEN (JE NACH MODELL UND LEBENSMITTELKATEGORIE):




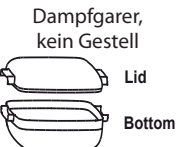
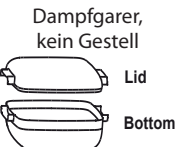




LEBENSMITTELKATEGORIE	MF 258	MF 259	WEIGHT	ZUBEHÖR	ZUTATEN	ANWEISUNGEN
Rosmarin-Focaccia	P9	P9	1 Rezept	Crisp-Teller auf niedrigem Gestell   Crisp-Griff	200 g Mehl, 140 ml Wasser, 50 ml natives Olivenöl Extra, 10 g Bierhefe, 2 g Salz, 1 Rosmarinzwieg.	<ul style="list-style-type: none"> - Warmes Wasser zur Hefe in eine Schüssel geben und verrühren. - Allmählich Mehl, Olivenöl und Salz hinzugeben und den Teig weiter 5 bis 10 Minuten vermischen. - 45 bis 60 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen. - Teig auf einen bemehlten Untergrund geben, zu einem großen Kreis oder Rechteck (1,3 cm dick) ausrollen und mit einer eingefetteten Frischhaltefolie bedecken; Teig weitere 20 Minuten gehen lassen. - Teig vorsichtig auf den Crisp-Teller legen. - Mit Ihren Fingern kraftvoll tiefe Dellen in die gesamte Teigfläche drücken. - Die gesamte Oberseite des Teigs gleichmäßig mit ein oder zwei Esslöffeln Olivenöl beträufeln und anschließend mit frischen Rosmarinnadeln und Meersalz besprenkeln. - Funktion an der Mikrowelle starten, wobei flaches Gestell zum Vorheizen eingesetzt ist.
Apfelkuchen	P10	P10	1 Rezept	Kuchenform (nicht im Lieferumfang enthalten) auf niedrigem Gestell  	200 g Mehl, 180 g Zucker, 4 Eier, 400 g Äpfel, 150 g Butter.	<ul style="list-style-type: none"> - Butter und Zucker mischen, bis sie gut verbunden sind. Dann Eier hinzugeben und gut vermischen. - Mehl und Hefe hinzugeben. Teig auf dem Crisp-Teller platzieren und mit den in dünne Scheiben geschnittenen Äpfel n belegen. - Funktion an der Mikrowelle starten, wobei flaches Gestell zum Vorheizen eingesetzt ist.
C8 Baby-Menü						
Milch bei Raumtemperatur wieder erwärmen	P1	P1	100 bis 500 ml/50 ml	Mikrowellengeeignetes Fläschchen (nicht im Lieferumfang enthalten)		<ul style="list-style-type: none"> - Die bei Raumtemperatur gelagerte Milch in ein mikrowellengeeignetes Glas oder Fläschchen geben. - Sauger entfernen. - Auto-Garen-Taste drücken, Programm wählen und Taste Jet-Start drücken. - Nach dem Erhitzen schütteln. - Nahrung einige Zeit stehen lassen. - Produkt erneut schütteln. - Temperatur mit Handfläche prüfen. - Bei etwa 37 °C servieren.
Milch bei Kühlschranktemperatur wieder erwärmen	P2	P2	100 bis 500 ml/50 ml	Mikrowellengeeignetes Fläschchen (nicht im Lieferumfang enthalten)		<ul style="list-style-type: none"> - Die im Kühlschrank gelagerte Milch in ein mikrowellengeeignetes Glas oder Fläschchen geben. - Sauger entfernen. - Auto-Garen-Taste drücken, Programm wählen und Taste Jet-Start drücken. - Nach dem Erhitzen schütteln. - Nahrung einige Zeit stehen lassen. - Produkt erneut schütteln. - Temperatur mit Handfläche prüfen. - Bei etwa 37 °C servieren.
Babynahrung (vermischt)	P3	P3	100 bis 300 g/ 50 g	Mikrowellengeeignetes Geschirr (nicht im Lieferumfang enthalten)		<ul style="list-style-type: none"> - Das bei Raumtemperatur gelagerte Produkt (Wasser, Milch oder Brühe) ohne Deckel in einen mikrowellengeeigneten Becher geben. Auto-Garen-Taste drücken, Programm wählen und Taste Jet-Start drücken. - Nach dem Erhitzen schütteln. - Mit der entfeuchteten Babynahrung mischen. - Temperatur mit Handfläche prüfen. - Bei etwa 30 bis 40 °C servieren.
Hygienisch machen	P4	P4	1, 2 oder 3 Gläser	Mikrowellengeeignetes Glas (nicht im Lieferumfang enthalten)		<ul style="list-style-type: none"> - Mit 100 ml Wasser gefüllte Gläser in den Garraum geben. - Auto-Garen-Taste drücken, Programm wählen und Taste Jet-Start drücken. - Gläser nach der Behandlung im Garraum abkühlen lassen.

ANZEIGEN (JE NACH MODELL UND LEBENSMITTELKATEGORIE):







Bei Modell MF 255 siehe folgende Tabelle:

LEBENSMITTELKATEGORIE		WEIGHT	ZUBEHÖR	ZUTATEN	ANWEISUNGEN
C1 Frühstück					
Toast	P1	40 bis 80 g/ 40 g	Hohes Gestell 	Brotscheiben je 20 g	<ul style="list-style-type: none"> - Lebensmittel direkt auf das hohe Gestell geben. - Garen. - Bei Bedarf wenden.
Haferflockenbrei	P2	1 bis 4 Portionen/1 Portion	 (NICHT BEREITGESTELLT)	160 g Haferflocken, 320 g Milch, Salz	<ul style="list-style-type: none"> - Alle Zutaten vermischen. - Garen. - Bei Bedarf stark rühren. - Milch muss im Kühlschrank gekühlt sein; andernfalls einen größeren Becher verwenden
C2 Vollständige Gerichte					
Lachs mit Gemüse	P1	1 Rezept	 (NICHT BEREITGESTELLT)	300 g Lachs, in 3 cm dicke Scheiben geschnitten, 150 g Tomaten 100 g Kartoffeln, 100 g Blumenkohl, Öl, Salz, Zitronensaft	<ul style="list-style-type: none"> - Lachs und zuvor mit Öl, Salz, Pfeffer und Zitronensaft gewürztes Gemüse auf den Teller geben. - Teller abdecken und etwas Platz lassen, damit der Dampf entweichen kann. - Nach dem Garen zur Vermeidung von Verbrühungen vorsichtig Deckel entfernen.
Fisch und Kartoffeln	P2	200 bis 500 g/ 50 g		200 g Fischfilets, 200 g Kartoffeln, EVO-Öl, Salz, Pfeffer	<ul style="list-style-type: none"> - Fischfilets und gewürzte Kartoffeln auf den Teller geben. (Nach Gewicht halbe Menge Kartoffeln, halbe Menge Fisch.) - Teller abdecken und etwas Platz lassen, damit der Dampf entweichen kann. - Nach dem Garen zur Vermeidung von Verbrühungen vorsichtig Deckel entfernen.
Curry-Reis und Huhn mit grünen Erbsen	P3	1 Rezept		200 g Hühnerbrust, 200 g Basmati-Reis, 600 ml Gemüsebrühe, 50 g grüne Erbsen, 1 Esslöffel grünes Curry.	<ul style="list-style-type: none"> - Alle Zutaten in den Dampfgarer geben und gut verrühren. - Abdecken, garen und bei Bedarf rühren. Nach dem Garen 4 bis 5 Minuten ruhen lassen.
Nudeln Bolognese	P4	1 Rezept		500 g Bolognese-Sauce, 350 g kurze Nudeln (Rigatoni, Mezze Maniche, Casarecce) 300 ml Wasser, Salz und Pfeffer.	<ul style="list-style-type: none"> - Alle Zutaten in den Dampfgarer geben und gut verrühren. - Abdecken und Garvorgang starten. - Bei Bedarf Garzeit der Herstellerpackung entnehmen. - Bei Bedarf rühren.
Kichererbsen und Hühner-Couscous	P5	1 Rezept		100 g Kichererbsen, 150 g Huhn, in Streifen geschnitten, 200 ml Wasser, 100 g Couscous	<ul style="list-style-type: none"> - Alle Zutaten hineingeben und gut verrühren. - Abdecken. Nach dem Garen Deckel entfernen, umrühren und servieren.
Gedünstete Linsen mit Frikadellen	P6	1 Rezept		150 getrocknete grüne Linsen, 400 g Rinderhackfleisch, 400 g zerriebene Tomaten, 500 ml Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer.	<ul style="list-style-type: none"> - Rinderhackfleisch, Salz und Pfeffer vermischen. - Mischung zu Frikadellen formen, jeweils etwa 1 1/2 Esslöffel. - Zerriebene Tomaten, Brühe, Salz und Pfeffer in den Dampfgarer ohne das innere Gestell geben und Frikadellen in die Mischung legen. - Geschälte Linsen, zerriebene Tomaten, Brühe, Salz und Pfeffer in den Dampfgarer ohne das innere Gestell geben und Frikadellen in die Mischung legen. - Abdecken und garen.
Gefrorene Lasagne	P7	600 g		Mikrowellengeeignetes Geschirr auf niedrigem Gestell	Fertige gefrorene Lasagne
Frische Lasagne	P8	1000 g	 	150 g Lasagne-Platten 400 g Bolognese-Sauce 50 g Parmesan 250 g Béchamelsauce Salz	<ul style="list-style-type: none"> - Eine Schicht Lasagne-Platten auslegen, vollständig mit Bolognese-Sauce bedecken, dann eine Schicht Béchamelsauce und Parmesan darauf geben. - Schritte wiederholen, bis 6 Schichten vorhanden sind. - Nach dem Garen und vor dem Servieren einige Minuten ruhen lassen.







ANZEIGEN (JE NACH MODELL UND LEBENSMITTELKATEGORIE):



LEBENSMITTELKATEGORIE		WEIGHT	ZUBEHÖR	ZUTATEN	ANWEISUNGEN
Selbst gemachte Pizza	P9	900 g	Mikrowellengeeignetes Backblech (nicht im Lieferumfang enthalten) auf niedrigem Gestell 	150 g Mehl, 10 g frische Hefe, 100 ml Wasser, 120 g Tomaten, 70 g Mozzarella, 15 g Öl	- Hefe in 37 °C warmem Wasser auflösen. - Mehl, Salz und Öl hinzugeben und einen Teig herstellen (10 Minuten). - 30 bis 60 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur ruhen lassen. - Auf den eingeölte Crisp-Teller geben, mit Tomaten, Mozzarella und Oregano belegen, Crisp-Teller auf dem Gestell platzieren.
C3 gesund/Gemüse					
Gemüsesuppe	P1	4 Portionen	 (NICHT BEREITGESTELLT)	200 g Kartoffeln in Würfeln, 100 g Brokkoli, 1 reife Tomate in Würfel geschnitten, 200 ml Wasser, Salz/Pfeffer, Parmigiano-Käse, EVO-Öl	- Kartoffeln waschen, trocknen und mit einer Gabel einstechen. - Anschließen auf einen mikrowellengeeigneten Teller geben. - Garen und bei Bedarf wenden. - Kartoffeln nach dem Garen abkühlen lassen.
Ofenkartoffeln	P2	1 bis 4 Portionen/1 Portion		1 kg Kartoffeln, mittlere Größe, nicht geschält	- Kartoffeln waschen, trocknen und mit einer Gabel einstechen. - Anschließen auf einen mikrowellengeeigneten Teller geben. - Garen und bei Bedarf rühren. - Kartoffeln nach dem Garen abkühlen lassen.
Lauch-Zucchini-Artischocken-Suppe	P3	4 Portionen		100 g Lauch, 100 g Zucchini, 100 g jüdische Artischocken. 1 L Rinderbrühe.	- Alle Zutaten mit einem Mixer stark zerkleinern und in ein mikrowellengeeignetes Geschirr geben. - Teller abdecken und etwas Platz lassen, damit der Dampf entweichen kann. - Garen und bei Bedarf rühren. - Nach dem Garen 5 Minuten ruhen lassen, dann filtrieren. Bei der Entnahme auf die Temperatur achten.
Rote Linsen und Kurkuma-Suppe	P4	4 Portionen		150 getrocknete rote Linsen, 1 L Gemüsebrühe, 2 Esslöffel Sojasauce, 1 Teelöffel Kurkuma, Salz und Pfeffer.	- Alle Zutaten in ein mikrowellengeeignetes Geschirr geben. - Teller abdecken und etwas Platz lassen, damit der Dampf entweichen kann. - Nach dem Garen 5 Minuten ruhen lassen. - Bei der Entnahme auf die Temperatur achten.
Zwiebelsuppe	P5	4 Portionen		400 g weiße Zwiebeln, 1 L Gemüsebrühe, 1 Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer.	- Zwiebeln mit einem Mixer zerkleinern und in ein mikrowellengeeignetes Geschirr geben. - Teller abdecken und etwas Platz lassen, damit der Dampf entweichen kann. - Garen und bei Bedarf rühren. - Nach dem Garen 5 Minuten ruhen lassen, dann filtrieren. - Bei der Entnahme auf die Temperatur achten.
Süßkartoffeln (ganz)	P6	1-4/1		Süßkartoffeln	- Kartoffeln waschen, trocknen und mit einer Gabel anstechen. Dann in einen Dampfgarer geben. - Garen und bei Bedarf wenden. Kartoffeln einige Minuten ruhen lassen.
Burger auf Pflanzenbasis	P7	100 bis 400 g/100 g	Hohes Gestell 	Burger auf Pflanzenbasis zu je 100 g	- Lebensmittel auf das hohe Gestell geben. - Garen und bei Bedarf wenden.
C4 Fleisch und Geflügel und Fisch					
Bolognese-Sauce*	P1	1 Rezept	 (NICHT BEREITGESTELLT)	300 g Hackfleisch, 340 g Tomaten, Salz, Öl, frischer Basilikum,	- Alle Zutaten in ein mikrowellengeeignetes Geschirr geben und gut vermischen. - Garen und bei Bedarf rühren. Lebensmittel nach dem Garen einige Minuten ruhen lassen.




ANZEIGEN (JE NACH MODELL UND LEBENSMITTELKATEGORIE):



LEBENSMITTELKATEGORIE		WEIGHT	ZUBEHÖR	ZUTATEN	ANWEISUNGEN
	P2	500 g	Mikrowellene geeignetes Geschirr auf niedrigem Gestell	Ganzes Huhn, Salz, Pfeffer.	- Ganzes Huhn in Pyrex geben und mit Öl, Salz und Pfeffer würzen.
Ganzer Fisch Rindfleisch, gebraten	P3	800 bis 1500 g/ 100 g	 Mikrowellene geeignetes Geschirr auf niedrigem Gestell	800 g mageres Rinderhackfleisch, gemischter Pfeffer (zerstoßen), Meersalz, 1 Thymianzweig, natives Olivenöl Extra.	- Roastbeef in Pyrex geben und mit Öl, Salz und Pfeffer würzen. - Garen und bei Bedarf wenden.
Steak-Pastete	P4	1 Rezept	Backblech auf niedrigem Gestell 	200 g Mehl, 100 g Butter, 50 ml Wasser, 400 g mageres Rinderhackfleisch, 1 Zwiebel, 1 Möhre, 50 g Tomatenmark, natives Olivenöl Extra, Salz, Pfeffer.	- Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. - Kalte Butter dünn schneiden und in die Mehlmischung geben. Alle Butterscheiben müssen gleichmäßig beschichtet sein. - In Wasser geben und rühren, bis sich der Teig zu einer Kugel formt. - Teig kalt stellen; Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und mit dem Beschichten beginnen. - Zwiebel und Möhre fein hacken- Rinderhackfleisch, Zwiebel, Möhre, Tomatenmark, Olivenöl, Salz und Pfeffer vermischen. - 2/3 des Teigs auf dem Backblech auslegen, Gemisch darauf geben. - Den verbleibende Teig auf die Pastete legen, Ränder durch Festdrücken des Teigs mit den Fingerspitzen - Funktion an der Mikrowelle starten, wobei flaches Gestell zum Vorheizen eingesetzt ist.
Ganzer Fisch	P5	500 g	Mikrowellene geeignetes Geschirr auf niedrigem Gestell 	Ganzer Fisch, Öl, Salz, Pfeffer.	- Ganzen Fisch in Pyrex geben und mit Öl, Salz und Pfeffer würzen.
C5 Dessert und Backwaren					
Plätzchen	P1	200 g	Backblech (nicht im Lieferumfang enthalten) auf niedrigem Gestell 	Plätzchen-Fertigmischung, 113 g weiche Butter, 1 große Eier	- Plätzchen-Mischung, weiche Butter und Eier vermischen. - Mit einem Löffel 5 Plätzchen auf den Crisp-Teller geben. - Funktion an der Mikrowelle starten, wobei flaches Gestell zum Vorheizen eingesetzt ist.
Biskuit	P2	900 g	Kuchenform (nicht im Lieferumfang enthalten) auf niedrigem Gestell 	250 g Zucker 185 g Eier (ohne Schale) 250 g Weizenmehl 15 g Backpulver 75 g Margarine 150 g kaltes Wasser Backpapier	- Boden des Pyrex mit Backpapier auslegen. - Eier und Zucker schlagen. - Mehl und Backpulver vermischen und allmählich in die Eiermischung geben. - Während des Mischens langsam Wasser hinzugeben. - Margarine schmelzen und zugeben. Dabei rühren, bis alles gut vermischt ist. - Mischung in Pyrex geben und Kuchen backen. - Funktion an der Mikrowelle starten, wobei flaches Gestell zum Vorheizen eingesetzt ist.
Torte (z. B. Kirschtorte)	P3	1 Rezept	Backblech (nicht im Lieferumfang enthalten) auf niedrigem Gestell 	200 g Mehl, 180 g Zucker, 4 Eier, 200 g Kirschen mit Sirup, 120 g Butter, 10 g Säuerungskultur	- Butter und Zucker mischen, bis sie gut verbunden sind. Dann Eier hinzugeben und gut vermischen. - Mehl und Hefe hinzugeben. Teig auf dem Crisp-Teller platzieren und mit Kirschen belegen und Sirup begießen. - Funktion an der Mikrowelle starten, wobei flaches Gestell zum Vorheizen eingesetzt ist.

ANZEIGEN (JE NACH MODELL UND LEBENSMITTELKATEGORIE):



LEBENSMITTELKATEGORIE		WEIGHT	ZUBEHÖR	ZUTATEN	ANWEISUNGEN
Muffin	P4	252 g (9 Stück á 28 g)	Muffin-Form (nicht im Lieferumfang enthalten) auf niedrigem Gestell 	110 g Butter, 115 g weißer Zucker, 100 Eiermischung 150 g Weizenmehl, 5 g Backpulver, 2 g Salz	<ul style="list-style-type: none"> - Vor Beginn müssen alle Zutaten Umgebungstemperatur erreicht haben. - Butte und Zucker schaumig schlagen (weiche Textur, blasse Farbe, der gesamte Zucker hat sich gelöst). - Nach und nach die Eiermischung zugeben. - Mehl, Backpulver und Salz sieben und vermischen. - Etwa 28 g der Mischung abwiegen und in die Mitte des Papiers geben und gleichmäßig auf dem Crisp-Teller verteilen. - Funktion an der Mikrowelle starten, wobei flaches Gestell zum Vorheizen eingesetzt ist.
Rosmarin-Focaccia	P5	1 Rezept	Backblech (nicht im Lieferumfang enthalten) auf niedrigem Gestell 	200 g Mehl, 140 ml Wasser, 50 ml natives Olivenöl Extra, 10 g Bierhefe, 2 g Salz, 1 Rosmarinzwig.	<ul style="list-style-type: none"> - Warmes Wasser zur Hefe in eine Schüssel geben und verrühren. - Allmählich Mehl, Olivenöl und Salz hinzugeben und den Teig weiter 5 bis 10 Minuten vermischen. - 45 bis 60 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen. - Teig auf einen bemehlten Untergrund geben, zu einem großen Kreis oder Rechteck (1,3 cm dick) ausrollen und mit einer eingefetteten Frischhaltefolie bedecken; Teig weitere 20 Minuten gehen lassen. - Teig vorsichtig auf den Crisp-Teller legen. - Mit Ihren Fingern kraftvoll tiefe Dellen in die gesamte Teigfläche drücken. - Die gesamte Oberseite des Teigs gleichmäßig mit ein oder zwei Esslöffeln Olivenöl beträufeln und anschließend mit frischen Rosmarinnadeln und Meersalz besprenkeln. - Funktion an der Mikrowelle starten, wobei flaches Gestell zum Vorheizen eingesetzt ist.
Apfelkuchen	P6	1 Rezept	Kuchenform (nicht im Lieferumfang enthalten) auf niedrigem Gestell 	200 g Mehl, 180 g Zucker, 4 Eier, 400 g Äpfel, 150 g Butter.	<ul style="list-style-type: none"> - Butter und Zucker mischen, bis sie gut verbunden sind. Dann Eier hinzugeben und gut vermischen. - Mehl und Hefe hinzugeben. Teig auf dem Crisp-Teller platzieren und mit den in dünne Scheiben geschnittenen Äpfeln belegen. - Funktion an der Mikrowelle starten, wobei flaches Gestell zum Vorheizen eingesetzt ist.
C6 Baby-Menü					
Milch bei Raumtemperatur wieder erwärmen	P1	100 bis 500 ml/50 ml	Mikrowellengeeignetes Fläschchen (nicht im Lieferumfang enthalten)	-	<ul style="list-style-type: none"> - Die bei Raumtemperatur gelagerte Milch in ein mikrowellengeeignetes Glas oder Fläschchen geben. - Sauger entfernen. - Auto-Garen-Taste drücken, Programm wählen und Taste Jet-Start drücken. - Nach dem Erhitzen schütteln. - Nahrung einige Zeit stehen lassen. - Produkt erneut schütteln. - Temperatur mit Handfläche prüfen. - Bei etwa 37 °C servieren.
Milch bei Kühlschranktemperatur wieder erwärmen	P2	100 bis 500 ml/50 ml	Mikrowellengeeignetes Fläschchen (nicht im Lieferumfang enthalten)	-	<ul style="list-style-type: none"> - Die im Kühlschrank gelagerte Milch in ein mikrowellengeeignetes Glas oder Fläschchen geben. - Sauger entfernen. - Auto-Garen-Taste drücken, Programm wählen und Taste Jet-Start drücken. - Nach dem Erhitzen schütteln. - Nahrung einige Zeit stehen lassen. - Produkt erneut schütteln. - Temperatur mit Handfläche prüfen. - Bei etwa 37 °C servieren.

ANZEIGEN (JE NACH MODELL UND LEBENSMITTELKATEGORIE):



LEBENSMITTELKATEGORIE		WEIGHT	ZUBEHÖR	ZUTATEN	ANWEISUNGEN
Babynahrung (vermischt)	P3	100 bis 300 g/ 50 g	Mikrowellengeeignetes Geschirr (nicht im Liefer- umfang enthalten)		<ul style="list-style-type: none"> - Das bei Raumtemperatur gelagerte Produkt (Wasser, Milch oder Brühe) ohne Deckel in einen mikrowellengeeigneten Becher geben. Auto-Garen-Taste drücken, Programm wählen und Taste Jet-Start drücken. - Nach dem Erhitzen schütteln. - Mit der entfeuchteten Babynahrung mischen. - Temperatur mit Handfläche prüfen. - Bei etwa 30 bis 40 °C servieren.
Hygienisch machen	P4	1, 2 oder 3 Gläser	Mikrowellengeeignetes Glas (nicht im Lieferum- fang enthalten)		<ul style="list-style-type: none"> - Mit 100 ml Wasser gefüllte Gläser in den Garraum geben. - Auto-Garen-Taste drücken, Programm wählen und Taste Jet-Start drücken. - Gläser nach der Behandlung im Garraum abkühlen lassen.

ANZEIGEN (JE NACH MODELL UND LEBENSMITTELKATEGORIE):

