

BEDIENUNGSANLEITUNG LICHTWELLENOFEN

BITTE LESEN SIE DIESE ANLEITUNG VOR DER INBETRIEBNAHME.

MJ328***
(Optional, bitte prüfen Sie die Modell Spezifikationen)



MFL671601#+

INHALT

Was sind Mikrowellen und wie wirken sie?

Bei den Mikrowellen handelt es sich um eine Energieform, die mit Radio und Fernsehwellen sowie dem normalen Tageslicht vergleichbar ist. Normalerweise verteilen sich Mikrowellen nach außen, wenn sie sich in der Atmosphäre bewegen, und sie verschwinden ohne Auswirkungen. Mikrowellenherde dagegen verfügen über einen Magnetron, der die Energie der Mikrowellen nutzbar machen soll. Die zum Magnetron gelieferte elektrische Energie wird in Mikrowellenenergie umgewandelt.

Diese Mikrowellen gelangen durch die Öffnungen im Ofen in den Garraum. Im Ofen befindet sich ein Blech. Mikrowellen können die Metallwände des Ofens nicht durchdringen, sie können jedoch Stoffe wie Glas, Porzellan und Papier anregen, d.h. all die Materialien, aus denen mikrowellengeeignetes Kochgeschirr gefertigt wird.

Mikrowellen erwärmen nicht das Kochgeschirr, sondern die darin enthaltenen Lebensmittel und Speisen. Kochbehälter werden jedoch letztlich durch die in den Lebensmitteln erzeugte Wärme heiß.

Ein sehr sicheres Gerät

Ihre Mikrowelle gehört zu den sichersten Haushaltsgerten. Wird die Tür geöffnet, stoppt der Herd automatisch die Erzeugung von Mikrowellen. Mikrowellenenergie wird beim Eindringen in Lebensmittel vollständig in Wärme umgewandelt, so dass keine „überschüssige“ Energie vorhanden ist, die eine Gefahr für Sie beim Verzehr Ihrer Speisen darstellt.



HINWEIS

Wenn der Ofen nicht genutzt wird, sollte der Netzstecker abgezogen werden.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

8 VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- 8 Auspacken & Installieren
- 9 Verwendung von Zubehör im jeweiligen Modus
- 10 Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr
- 11 Bedienungselemente
- 12 Einstellen der Uhr
- 12 Drehteller Ein/Aus
- 12 Kindersicherung
- 12 Schnellstart

13 BEDIENUNG

- 13 Mikrowellen Garen
- 13 Mikrowellen Stufe
- 14 Grill Garen
- 14 Grill-Kombigaren
- 15 Ofen-Vorheizen
- 15 Umluft-Garen
- 16 Umluft-Kombigaren
- 16 Mehr oder weniger Garzeit
- 17 Kochrezept - Anleitung
- 20 Aktiv-Umluft - Anleitung
- 22 Einstellen der Grilltemperatur - Anleitung
- 24 Kross-Aufwärmen - Anleitung
- 25 Auftauen & Backen - Anleitung
- 26 Auftauautomatik und Auftauen - Anleitung

28 LEBENSMITTELEIGENSCHAFTEN & GAREN IN DER MIKROWELLE

31 FRAGEN & ANTWORTEN

32 TESTS MIT GESCHIRR NACH EN 60705

32 TECHNISCHE DATEN

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bitte die Bedienungsanleitung aufbewahren. Lesen und befolgen Sie vor dem Einsatz des Mikrowellenofens sämtliche Anleitungen um Brandgefahren, Stromschläge, Verletzungsgefahren oder Schäden am Gerät vorzubeugen. Dieses Handbuch umfasst u. U. nicht alle möglichen Szenarien. Wenden Sie sich bei unbekanntem Problemen stets an einen Kundendienst oder an den Hersteller.

ACHTUNG

Dieses Symbol weist auf sicherheitsrelevante Themen hin. Dieses Symbol weist auf mögliche Gefahren hin, die für den Menschen zum Tod oder zu Verletzungen führen können. Jedem Sicherheitshinweis wird ein Warnsymbol sowie entweder der Hinweis "ACHTUNG" oder "VORSICHT" vorangestellt. Diese Hinweise haben folgende Bedeutungen:

ACHTUNG

Dieser Hinweis warnt vor Gefahren oder sicherheitsrelevanten Vorgängen, die zu schweren Verletzungen oder zum Tode führen können.

VORSICHT

Dieser Hinweis warnt vor Gefahren oder sicherheitsrelevanten Vorgängen, die zu Verletzungen oder zu Sachschäden führen können.

ACHTUNG

1 Keine Veränderungen, Einstellungen oder Reparaturen an der Ofentür, den Türdichtungen, dem Bedienungsfeld, den Sicherheitsschaltern oder an anderen Bauteilen des Mikrowellenofens durchführen, bei denen eine Schutzabdeckung gegen schädliche Mikrowellen entfernt werden muss. Den Mikrowellenofen nicht bei beschädigten Türdichtungen oder benachbarten Teilen betreiben. Reparaturen sollten ausschließlich von ausgebildetem Fachpersonal durchgeführt werden.

- Im Gegensatz zu anderen Geräten handelt es sich bei diesem Mikrowellengerät um ein Gerät mit hohen Spannungen als auch hohen Stromstärken. Bei unsachgemäßer Bedienung oder Reparatur besteht die Gefahr von schädlicher und extrem hoher Mikrowellenstrahlung oder von Stromschlägen.

2 Den Mikrowellenofen nicht zur Entfeuchtung verwenden. (Z. B. für feuchte Tageszeitungen, Kleidungsstücke, Spielzeuge, Elektrogeräte, Haustiere oder Kinder.)

- Dadurch könnten erhebliche Gefahren verursacht werden, wie z. B. Brände, Verbrennungen oder plötzlicher eintretender Tod durch Stromschläge.

3 Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkter physischer, sensorischer oder geistiger Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Bei unsachgemäßer Bedienung besteht die Gefahr von Bränden, Stromschlägen und Verbrennungen.

4 Bei eingeschaltetem Gerät können die äußeren Bauteile heiß werden. Kleinkinder sollten sich nicht in der Nähe des Gerätes aufhalten.

- Sie könnten sich verbrennen.

5 Flüssigkeiten und Lebensmittel dürfen nicht in versiegelten Behältern erhitzt werden, da solche Behälter aufplatzen können. Entfernen Sie vor dem Garen oder Auftauen die evtl. vorhandene

Plastikfolie. In manchen Fällen ist es jedoch ratsam, Lebensmittel mit Plastikfolie abgedeckt zu erhitzen oder zu garen.

- Die Behälter könnten aufplatzen.

6 Um sicherzustellen, dass in jeder Betriebsart die geeigneten Geräte verwendet werden, lesen Sie Seite 9 der Anleitung.

- Der unsachgemäße Einsatz von Geräten könnte zu Schäden am Zubehör des Gerätes sowie am Mikrowellenofen selbst führen, oder es besteht Brandgefahr durch mögliche Funkenbildung.

7 Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen oder sich an den Türgriff hängen.

- Es besteht Verletzungsgefahr.

8 Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf der Mikrowellenofen nicht betrieben werden, bis er von einem Fachmann repariert wurde.

9 Wartungs- oder Reparaturarbeiten, bei denen eine Abdeckung abgenommen werden muss, die gegen Mikrowellenstrahlung schützt, sollten ausschließlich von einer qualifizierten Person durchgeführt werden. Es besteht Gefahr.

10 Wenn sich das Gerät im Kombinationsbetrieb befindet, können sehr hohe Temperaturen entstehen. Kinder dürfen den Mikrowellenofen daher nur unter Aufsicht bedienen.

11 Das Gerät und die erreichbaren Teile werden während des Gebrauchs heiß. Achten Sie sorgfältig darauf, heiße Elemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden permanent beaufsichtigt.

 **VORSICHT**

1 Durch in der Tür eingelassene Sicherheitssperren kann der Mikrowellenofen nicht mit geöffneter Tür eingeschaltet werden. Diese Sicherheitssperren dürfen niemals verändert oder umgangen werden.

- Ansonsten besteht die Gefahr von extrem starker Mikrowellenstrahlung. (Durch die Sicherheitssperren werden beim Öffnen der Tür sämtliche Garvorgänge automatisch unterbrochen.)

2 Keine Gegenstände (wie z. B. Geschirrtücher oder Servietten) in der Ofentür einklemmen und darauf achten, dass sich keine Rückstände von Lebensmitteln oder Reinigern auf den Dichtungsflächen ansammeln.

- Ansonsten besteht die Gefahr von extrem starker Mikrowellenstrahlung.

3 Benutzen Sie Ihren Mikrowellenofen nicht, wenn er beschädigt ist. Es ist vor allem wichtig, dass die Tür richtig schließt und dass es keine Beschädigungen (1) an der Tür (verbogen), (2) den Scharnieren und Riegeln (gebrochen oder lose) oder (3) den Türdichtungen und Dichtungsflächen gibt.

- Ansonsten besteht die Gefahr von extrem starker Mikrowellenstrahlung.

4 Stellen Sie die Garzeiten bei kleineren Mengen oder bei Lebensmitteln mit kurzer Garzeit entsprechend kürzer ein.

- Bei übermäßigen Garzeiten könnte sich das Gargut entzünden und erhebliche Schäden am Ofen verursachen.

5 Beachten Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten, wie z. B. Suppen, Soßen und Getränke im Mikrowellengerät die folgenden Punkte:

- * Keine geradwandigen Gefäße mit engem Hals verwenden.
- * Nicht überhitzen.
- * Flüssigkeit umrühren, bevor der Behälter in den Herd gestellt wird sowie nach Ablauf der halben Aufwärmzeit.
- * Flüssigkeiten nach dem Erhitzen für kurze Zeit im Herd stehen lassen, nochmals sorgfältig

umrühren oder schütteln und vor dem Verzehr sorgfältig die Temperatur prüfen (vor allem bei Babyflaschen und Gläsern mit Babynahrung), um Verbrennungen zu vermeiden.

- * Nehmen Sie den Behälter vorsichtig heraus. Nach dem Erhitzen von Getränken im Mikrowellengerät kann die Flüssigkeit auch nach dem Herausnehmen aufkochen, selbst wenn keine sichtbare Blasenbildung erkennbar ist. Dadurch könnte die heiße Flüssigkeit plötzlich überkochen.
- 6 **An der Ober- oder Unterseite bzw. an den Seiten des Mikrowellenofens befinden sich Auslassöffnungen. Diese Belüftungsöffnungen niemals verdecken.**
 - Ansonsten besteht die Gefahr von Schäden am Ofen und mangelhaften Garergebnissen.
 - 7 **Den Mikrowellenofen keinesfalls leer betreiben. Es empfiehlt sich bei Nichtgebrauch ein Glas Wasser in den Mikrowellenofen zu stellen. Das Wasser absorbiert dann die Energie der Mikrowellen, falls der Mikrowellenofen versehentlich eingeschaltet wird.**
 - Eine unsachgemäße Bedienung kann zu Schäden am Ofen führen.
 - 8 **Keine in Papiertücher eingewickelte Lebensmittel garen, falls dies nicht in der Garanleitung des jeweiligen Lebensmittels angegeben wird. Papiertücher zum Garen auch nicht gegen Zeitungspapier austauschen.**
 - Eine unsachgemäße Bedienung kann zu Explosionen oder Bränden führen.
 - 9 **Keine Holz- oder Keramikbehälter mit metallischen Einsätzen verwenden (z. B. Gold oder Silber). Metallklammern stets entfernen. Überprüfen Sie Ihre Behälter, ob sie mikrowellengeeignet sind.**
 - Die Behälter könnten sich erhitzen und verbrennen. Insbesondere bei metallischen Gegenständen können sich Funken bilden, durch die erhebliche Schäden verursacht werden können.
 - 10 **Keine Recycling-Papier verwenden.**
 - Dieses Papier kann Verunreinigungen enthalten, durch die beim Garen Funken und/oder Brände entstehen können.
 - 11 **Blech und Rost nicht direkt nach dem Garen zum Reinigen in Wasser eintauchen. Ansonsten könnte das Zubehör zerbrechen oder beschädigt werden.**
 - Eine unsachgemäße Bedienung kann zu Schäden am Ofen führen.
 - 12 **Das Gerät mindestens 8 cm von der Kante der Unterlage aufstellen, um Kippen zu verhindern.**
 - Eine unsachgemäße Bedienung kann zu Verletzungen oder zu Schäden am Ofen führen.
 - 13 **Die Schale von Kartoffeln, Äpfeln und anderem Gemüse/Obst mit Schale, vor dem Kochen durchstechen.**
 - Die Lebensmittel könnten aufplatzen.
 - 14 **Eier nicht mit der Schale garen. Rohe Eier sowie ganze hartgekochte Eier sollten nicht im Mikrowellenofen erhitzt werden, da sie zerbersten könnten, selbst nach Ende des Garvorgangs mit dem Mikrowellengerät.**
 - Im Innern des Eis bildet sich ein Überdruck, so dass das Ei zerbersten kann.
 - 15 **Keinesfalls den Mikrowellenofen zum Frittieren in Fett verwenden.**
 - Dadurch könnte die heiße Flüssigkeit plötzlich überkochen.
 - 16 **Falls Rauch entsteht, den Mikrowellenofen sofort ausschalten oder den Netzstecker ziehen. Die Tür geschlossen lassen, um etwaige Flammen zu ersticken.**
 - Dies könnte ein Anzeichen für eine sicherheitsrelevante Beschädigung sein, die zu einem Brand oder einem Stromschlag führen kann.
 - 17 **Behalten Sie den Mikrowellenofen beim Erhitzen oder Garen von Lebensmitteln in**

Einweg-Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien im Blick und überprüfen Sie den Garvorgang regelmäßig.

- Der Behälter könnte beschädigt werden, so dass das Gargut überlaufen kann und einen Brand verursachen kann.

18 Die äußeren Oberflächen können bei eingeschaltetem Gerät sehr heiß werden. Stellen Sie sicher, dass die Backofentür, die Außenflächen, die Rückseite, den Backofenraum, die Küchengeräte und Teller in den Stufen Grillen, Umluft und Autom. Garen vor dem Berühren ausreichend abgekühlt sind.

- Da diese Komponenten sehr heiß werden können, tragen Sie zur Vermeidung von Verbrennungen stets dicke Topfhandschuhe.

19 Der Mikrowellenofen sollte regelmäßig gereinigt und Lebensmittelreste entfernt werden.

- Wenn das Mikrowellengerät nicht sauber gehalten wird, könnten sich die Oberflächen ändern, so dass sich die Lebensdauer und die Sicherheit des Gerätes verringern kann.

20 Es darf nur das für diesen Mikrowellenofen empfohlene Thermometer verwendet werden (für Geräte, bei denen ein Thermometer eingesetzt werden kann).

- Bei Verwendung eines ungeeigneten Thermometers kann die tatsächliche Temperatur u. U. nicht genau gemessen werden.

21 Bei vorhandenen Heizelementen kann das Gerät während des Betriebs heiß werden. Die Heizelemente im Innern des Mikrowellenofens sollten nicht berührt werden.

- Es besteht Verbrennungsgefahr.

22 Halten Sie sich genau an die Anleitungen des Popcorn-Herstellers. Lassen Sie den Mikrowellenofen während der Popcorn-Herstellung nicht unbeaufsichtigt. Nehmen Sie das Popcorn nach der Garzeit heraus, auch wenn einige Körner nicht aufgeplatzt sein sollten. Verwenden Sie zur Popcorn-Herstellung keine Beutel aus braunem Papier. Noch geschlossene Körner nicht wieder in den Mikrowellenofen geben.

- Bei Überhitzung könnten sich die Körner entzünden.

23 Dieses Gerät muss geerdet werden.

Die Adern im Anschlusskabel sind wie folgt farblich gekennzeichnet:

BLAU – Nullleiter

BRAUN – Stromführende

Phase GRÜN / GELB – Erde

Da die Farben der Adern im Anschlusskabel dieses Gerätes möglicherweise nicht mit den Farbmarkierungen übereinstimmen, die

die Klemmen in Ihrem Stecker aufweisen, ist wie folgt vorzugehen:

Die BLAU gekennzeichnete Ader ist an die Klemme mit dem Buchstaben N bzw. die SCHWARZE Klemme anzuschließen.

Die BRAUN gekennzeichnete Ader ist an die Klemme mit dem Buchstaben L bzw. die ROTE Klemme anzuschließen.

Die GRÜN/GELB oder GRÜN gekennzeichnete Ader ist an die Klemme anzuschließen, die mit dem Buchstaben E bzw. mit dem Erdungssymbol markiert ist \perp .

Sollte das Kabel beschädigt sein, muss es vom Hersteller oder seinem Kundendienstmitarbeiter bzw. einem qualifizierten Fachmann ersetzt werden. Nur so ist eine gefahrlose Benutzung des Gerätes gewährleistet.

- Eine unsachgemäße Montage kann zu schwerwiegenden Schäden an der Elektrik führen.

24 Zur Reinigung der Glasfläche der Ofentür keine starken Scheuermittel oder scharfe Metallschaber verwenden.

- Ansonsten könnte die Oberfläche zerkratzen und das Glass könnte zerspringen.

25 Dieser Mikrowellenofen ist nicht für die Gastronomie geeignet.

- Eine unsachgemäße Bedienung kann zu Schäden am Ofen führen.
- 26** Der Geräteanschluss kann über den vorhandenen Netzstecker oder durch die Montage eines Schalters gemäß den Richtlinien für elektrische Anschlüsse erfolgen.
- Bei Verwendung eines ungeeigneten Netzsteckers oder Schalters besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Bränden.
- 27** Die Bedienung des Gerätes durch Kinder sollte nur unter Aufsicht erfolgen.
- 28** Die Geräte sind nicht für eine externe Ansteuerung über Zeitschaltuhren oder andere Steuergeräte geeignet.
- 29** Verwenden Sie nur Utensilien, die mikrowellengeeignet sind.
- 30** Der Mikrowellenofen sollte nicht in einem Schrank aufgestellt werden, wenn das Gerät nicht für diese Einbauweise getestet wurde.
- 31** Der Mikrowellenofen sollte freistehend verwendet werden.
- 32** Das Produkt ist vorgesehen für die Nutzung im Haushalt und ähnlichen Einsatzbereichen, wie z.B.
- Personalküchen in Geschäften, Büros und sonstigen Arbeitsumgebungen;
 - landwirtschaftliche Betriebe;
 - die Nutzung durch Gäste in Hotels, Motels und sonstigen Unterkünften;
 - Übernachtungsmöglichkeiten mit Frühstück.
- 33** Der Mikrowellenofen ist für die Erhitzung von Lebensmitteln und Getränken ausgelegt. Die Trocknung von Lebensmitteln und Kleidung, sowie die Erwärmung von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern und ähnlich Utensilien kann zu Verletzungen, Entzündungen und Feuer führen.
- 34** Der Inhalt von Babyflaschen und Gläsern sollte vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur vor dem Verzehr überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- 35** Achten Sie darauf, den Drehteller nicht bei der Entnahme von Behältern zu verschieben. Das Gerät sollte nicht hinter einer Schranktür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- 36** Es sollte nach den Installationsanforderungen eingestellt werden, denn die Auswirkungen von Hitze, sind sehr Gefahrenanfällig.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Auspacken & Installieren

Wenn Sie die grundlegenden Schritte auf diesen zwei Seiten befolgen, können Sie schnell überprüfen, ob Ihr Herd richtig funktioniert. Bitte beachten Sie insbesondere die Hinweise über den richtigen Aufstellort für Ihren Herd. Vergewissern Sie sich beim Auspacken, dass Sie sämtliche Zubehörteile und Verpackungsmaterialien entfernt haben. Stellen Sie sicher, dass Ihr Herd während des Transports nicht beschädigt wurde.

1 Packen Sie Ihren Herd aus und stellen Sie ihn auf eine ebene Unterlage.



Glasplatte



Drehring



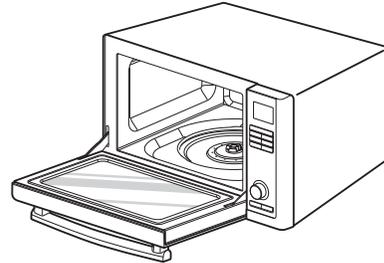
Hohes Rost



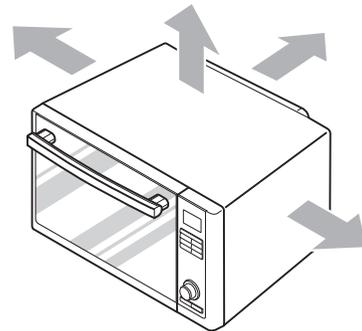
Niedriges Rost



Backblech



2 Der Mikrowellenofen kann mehr als 85cm über dem Boden auf einen ebenen Untergrund aufgestellt werden. Dabei sollte zur ausreichenden Belüftung ein Mindestabstand von 20 cm über sowie von 10 cm hinter dem Gerät eingehalten werden. Die Vorderseite des Ofens sollte einen Mindestabstand von 8 cm vom Rand der Standfläche haben, um ein Kippen des Gerätes zu vermeiden. Die Luftauslässe befinden sich an der Unterseite sowie an der Seite des Ofens. Bei verdeckten Belüftungsöffnungen besteht die Gefahr von Schäden am Gerät.



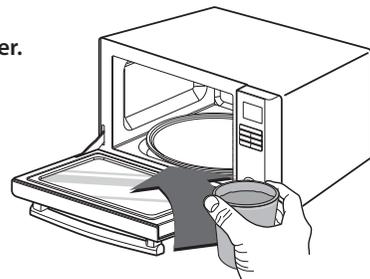
VORSICHT

• DIESER HERD IST NICHT FÜR DIE GASTRONOMIE GEEIGNET.

3 Schließen Sie Ihren Herd an eine standardmäßige Haushaltssteckdose an. Stellen Sie sicher, dass keine weiteren Geräte an der Steckdose angeschlossen sind. **Falls Ihr Herd nicht ordnungsgemäß funktioniert, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und schließen Sie ihn erneut an.**

4 Tür der Mikrowellen durch Ziehen am TÜRGRIFFF öffnen. Stellen Sie den DREHRING in den Ofen und legen Sie die GLASPLATTE darauf.

5 Füllen Sie 300 ml Wasser in einen **mikrowellengeeigneten Behälter**. Stellen Sie den Behälter auf die GLASPLATTE und schließen Sie die Ofentür. Falls Sie nicht wissen, welchen Behälter Sie verwenden können, schlagen Sie auf Seite 10 nach.



6 Drücken Sie die Taste **STOP/LÖSCHEN** sowie einmal die Taste **START/SCHNELLSTART**, um die auf Garzeit auf 30 Sekunden einzustellen.



7 Das Display zählt nun von 30 Sekunden nach Null zurück. Sobald 0 erreicht ist, hören Sie einen Piepton. Öffnen Sie den Herd und prüfen Sie, ob das Wasser erhitzt ist. Bei korrekter Herdfunktion muss das Wasser heiß sein. **Den Behälter vorsichtig entnehmen, da er heiß sein kann.**



IHR HERD IST NUN BETRIEBSBEREIT

8 Der Inhalt von Milchflaschen und Gläsern mit Babynahrung sollte umgerührt oder geschüttelt werden und die Temperatur sollte vor dem Verzehr geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

Verwendung von Zubehör im jeweiligen Modus

	Mikrowelle	Grill	Umluft	Grill-Kombi	Umluft-Kombi
 Hohes Rost	—	○	○	○	○
 Niedriges Rost	—	○	○	○	○
 Glasplatte	○	○	○	○	○
 Backblech	—	○	○	—	—

Vorsicht: Nur Küchengeräte gemäß Garanleitung verwenden.

○ Erlaubt
— Nicht erlaubt

Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr

Bei Verwendung der Mikrowellenfunktion niemals Kochgeschirr aus Metall oder mit Metallrand benutzen.

Mikrowellen können Metalle nicht durchdringen. Sie werden von Metallteilen im Herd zurückgeworfen und verursachen Lichtbögen, ein beunruhigendes Phänomen, das Blitzen ähnelt. Die meisten hitzebeständigen, nicht metallischen Kochbehälter sind für den Einsatz in Ihrer Mikrowelle besser geeignet. Einige können jedoch Materialien enthalten, die sie als Mikrowellengeschirr unbrauchbar machen. Sollten Sie Zweifel über die Einsatzfähigkeit eines bestimmten Behälters haben, gibt es eine einfache Methode, um herauszufinden, ob dieser Behälter für den Einsatz in der Mikrowelle geeignet ist. Stellen Sie den in Frage kommenden Behälter neben eine mit Wasser gefüllte Glasschüssel und wählen Sie die Mikrowellenfunktion - Leistungsstufe HOCH, 1 Minute. Falls sich das Wasser erhitzt, der Behälter jedoch kalt anfühlt, ist der Behälter mikrowellengeeignet. Erwärmt sich jedoch nicht das Wasser, sondern der Behälter, werden die Mikrowellen vom Behälter absorbiert. Der Behälter ist dann nicht für den Einsatz in der Mikrowelle geeignet. Sie haben bestimmt viele Dinge in Ihrer Küche, die Sie als Kochgeschirr bei Verwendung der Mikrowellenfunktion benutzen können. Lesen Sie einfach die folgende Checkliste durch.

Tafelservice

Viele Arten von Tafelgeschirr sind mikrowellengeeignet. Falls Sie Zweifel haben, lesen Sie die Beschreibung des Herstellers oder machen Sie den Mikrowellentest.

Glaswaren

Hitzebeständige Glaswaren sind mikrowellengeeignet. Hierzu gehört gehärtetes, hitzebeständiges Kochgeschirr aus Glas sämtlicher Marken und Hersteller. Verwenden Sie jedoch keine empfindlichen Glaswaren, wie z.B. Becher- oder Weingläser, da diese zerspringen könnten, wenn sich die Lebensmittel darin erhitzen.

Vorratsbehälter aus Kunststoff

Diese können verwendet werden, wenn Lebensmittel schnell aufgewärmt werden sollen. Sie sollten jedoch nicht für Lebensmittel verwendet werden, die längere Zeit im Herd bleiben müssen, da heiße Lebensmittel letztlich dazu führen, dass Kunststoffbehälter wellig werden oder schmelzen.

Papier

Papierteller und -behälter sind praktisch und für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet, vorausgesetzt die Garzeiten sind kurz und die zu garenden Lebensmittel enthalten wenig Fett und Feuchtigkeit. Papiertücher sind ebenfalls sehr nützlich zum Einwickeln von Lebensmitteln sowie zum Auslegen von Backformen, in denen fettige Lebensmittel wie Speck gegart werden. Vermeiden Sie jedoch generell farbige Papierprodukte, da die Farbe verlaufen kann. Einige Produkte aus Altpapier können Verunreinigungen enthalten, die bei der Verwendung der Mikrowellenfunktion zu Lichtbögen oder Bränden führen könnten.

Bratschläuche aus Kunststoff

Bratschläuche sind mikrowellengeeignet, vorausgesetzt sie sind speziell für diesen Zweck bestimmt. Denken Sie jedoch daran, einen Schlitz in den Bratschlauch zu machen, damit der Dampf entweichen kann. Verwenden Sie zum Garen in der Mikrowelle niemals normale Plastikbeutel, da diese schmelzen und reißen.

Mikrowellengeschirr aus Kunststoff

Mikrowellengeschirr ist in den unterschiedlichsten Formen und Größen erhältlich. Größtenteils können Sie wahrscheinlich die Dinge benutzen, die Sie bereits zur Hand haben, und brauchen kein Geld in neue Küchenutensilien investieren.

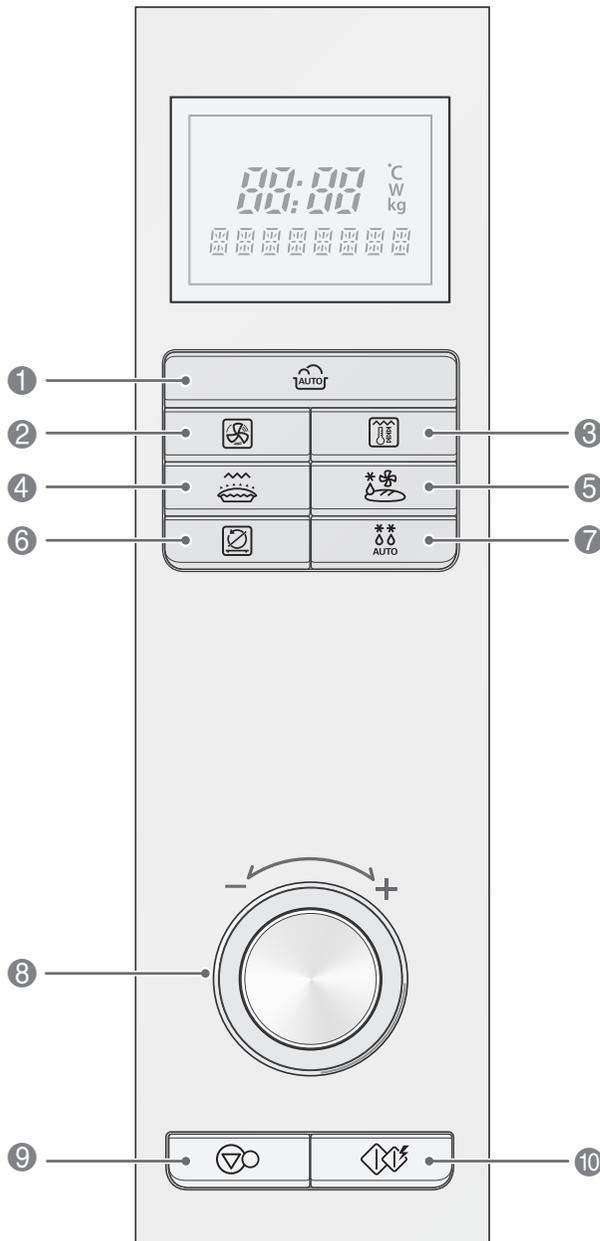
Tonwaren, Steingut und Keramik

Behälter aus diesen Materialien eignen sich normalerweise gut für den Einsatz in der Mikrowelle, sollten jedoch sicherheitshalber auf ihre Einsatzfähigkeit getestet werden.

VORSICHT

Einige Gegenstände mit einem hohen Blei- oder Eisengehalt sind nicht als Kochgeschirr geeignet. Geschirr sollte vor dem ersten Gebrauch getestet werden, um sicherzustellen, dass es für den Einsatz in der Mikrowelle geeignet ist.

Bedienungselemente



Bereich

1 KOCHREZEPT

Mit der Funktion Kochrezept können die meisten Gerichte unter Angabe von Lebensmitteltyp und Gewicht schnell zubereitet werden.
Siehe Kapitel "Kochrezept" auf Seite 17.

2 AKTIV-UMLUFT

Siehe Kapitel "Aktiv-Umluft" auf Seite 20.

3 EINSTELLEN DER GRILLTEMPERATUR

Siehe Kapitel "Einstellen der Grilltemperatur" auf Seite 22.

4 KROSS-AUFWÄRMEN

Siehe Kapitel "Kross-Aufwärmen" auf Seite 24.

5 AUFTAUEN & BACKEN

Siehe Kapitel "Auftauen & Backen" 25.

6 DREHTELLER EIN/AUS

Drehteller ein- oder ausschalten.

7 AUFTAUAUTOMATIK

Siehe Kapitel "Auftauautomatik" auf Seite 26.

8 GARMODUS

- Auswahl der gewünschten Garkategorie.
- Einstellen der Garzeit, Temperatur und Leistungsstufe.
- Beim automatischen bzw. manuellen Garen können die Garzeiten jederzeit über den Drehschalter angepasst werden (außer während des Auftauens).

9 STOP/LÖSCHEN

- Garvorgang anhalten und sämtliche Einstellungen löschen, mit Ausnahme der Uhrzeit.

10 START/SCHNELLSTART

- Um den gewählten Garvorgang sofort zu starten, drücken Sie einmal diese Taste.
- Mit Hilfe der Schnellstart-Funktion kann die Garzeit in der Leistungsstufe SEHR HOCH durch Drücken der Schnellstarttaste um jeweils 30 Sekunden.

Einstellen der Uhr

Sie können zwischen 12 oder 24 Stunden-Tageszeitanzeige wählen. Im folgenden Beispiel zeige ich Ihnen, wie Sie bei einer 24 Stunden-Anzeige die Zeit 14:35 einstellen. Vergewissern Sie sich, dass Sie die Verpackung Ihres Herds vollständig entfernt haben.

- 1 Schalten Sie den Mikrowellenofen ein.

In der Anzeige erscheint **"24 H"**.

Drücken Sie auf **START/SCHNELLSTART**, um die 24-Stunden-Anzeige der Uhrzeit zu übernehmen.

(Um die Art der Anzeige nach dem Einstellen der Uhrzeit zu ändern, muss das Gerät vom Netz getrennt und wieder angeschlossen werden.)



- 2 Drehen Sie den Regler **GARMODUS**, bis die Anzeige "14:00" erscheint.

Drücken Sie zur Bestätigung der Stunde die Taste **START/SCHNELLSTART**.



- 3 Drehen Sie den Regler **GARMODUS**, bis die Anzeige "14:35" erscheint.

Drücken Sie auf **START/SCHNELLSTART**.

Daraufhin wird die Uhr gestartet.



! HINWEIS

- Nach dem ersten Einschalten des Mikrowellenofens muss die Uhrzeit eingestellt werden.
- Falls die Uhr (bzw. das Display) merkwürdige Symbole zeigt, ziehen Sie den Netzstecker Ihres Herds aus der Steckdose, schließen Sie ihn erneut an und stellen Sie die Uhr neu ein.

Drehteller Ein/Aus

Für ein optimales Ergebnis sollte der Drehteller eingeschaltet bleiben.

Für große Portionen kann der Teller ausgeschaltet werden. Drücken Sie die Taste "☒" um den Drehteller ein- oder auszuschalten.

! HINWEIS

- Der Drehteller kann mitunter sehr heiß werden. Beachten Sie dies beim Berühren des Drehtellers während des und nach dem Garen.
- Die Mikrowelle nicht ohne Gargut einschalten.

Kindersicherung

Das folgende Beispiel zeigt, wie die Kindersicherung aktiviert wird.

- 1 Drücken Sie auf **STOP/LÖSCHEN**.



- 2 Halten Sie die Taste **STOP/LÖSCHEN** gedrückt, bis die Meldung **"KINDERSICHERUNG"** zusammen mit dem Symbol "☺" in der Anzeige erscheint und ein SIGNAL ertönt.

Die **KINDERSICHERUNG** ist nun aktiviert.

Beim Drücken einer beliebigen Taste erscheint die Meldung **"KINDERSICHERUNG"** zusammen mit dem Symbol "☺" in der Anzeige.



- 3 Um die **KINDERSICHERUNG** zu deaktivieren, halten Sie die Taste **STOP/LÖSCHEN** gedrückt, bis die Anzeige **"KINDERSICHERUNG"** ausgeblendet wird. Daraufhin ertönt ein SIGNAL.



! HINWEIS

Ihr Herd verfügt über ein Sicherheitsmerkmal, das den unbeabsichtigten Betrieb des Herds verhindert. Sobald die Kindersicherung aktiviert ist, sind sämtliche Funktionen gesperrt und die Benutzung des Herds ist nicht möglich.

Schnellstart

Das folgende Beispiel zeigt, wie eine Garzeit von zwei Minuten bei höchster Leistung (900 W) eingestellt wird.

- 1 Drücken Sie auf **STOP/LÖSCHEN**.



- 2 Start drücken viermal auf **START/SCHNELLSTART**, um die Garzeit auf 2 Minuten bei HÖCHSTER Leistung (900 W) einzustellen. Der Garvorgang beginnt bereits vor dem vierten Drücken der Taste.



- 3 Beim Garen mithilfe der Funktion **START/SCHNELLSTART** kann die Garzeit auf bis zu 99 Minuten und 59 Sekunden erhöht werden. Drehen Sie dazu am Drehschalter **GARMODUS**.



! HINWEIS

Mit Hilfe der **START/SCHNELLSTART** Funktion kann die Garzeit in der Leistungsstufe SEHR HOCH (900 W) durch Drücken der **START/SCHNELLSTART** um jeweils 30 Sekunden erhöht werden.

BEDIENUNG

Mikrowellen Garen

Das folgende Beispiel zeigt die Zubereitung von Lebensmitteln 5 Minuten lang bei 720 W.

- 1 Drücken Sie auf **STOP/LÖSCHEN**.



- 2 Drehen Sie den Regler **GARMODUS**, um die **MIKROWELLE** auszuwählen.

Es wird das folgende Symbol angezeigt: "≡".

Drücken Sie auf **START/SCHNELLSTART**, um den Garmodus zu übernehmen.



- 3 Drehen Sie den Regler **GARMODUS**, bis die Anzeige "720 W" erscheint.

Drücken Sie zur Bestätigung der Leistungsstufe die Taste **START/SCHNELLSTART**.



- 4 Drehen Sie den Regler **GARMODUS**, bis die Anzeige "5:00" erscheint.

Drücken Sie auf **START/SCHNELLSTART**.



! HINWEIS

- Der Mikrowellenofen besitzt fünf Leistungsstufen für die Mikrowelle. Es wird stets automatisch die höchste Leistung eingestellt, sie kann jedoch durch Drehen des Reglers **GARMODUS** geändert werden.
- Lebensmittel sollten in mikrowellengeeigneten Geräten zubereitet werden.
- Die folgenden Geräte sollten nicht verwendet werden.



Hoher Rost



Niedriger Rost

Mikrowellen Stufe

Dieser Mikrowellenofen besitzt fünf Leistungsstufen für höchste Flexibilität und Kontrolle beim Garen.

In der folgenden Tabelle finden Sie einige Beispiele für Lebensmittel sowie die empfohlenen Leistungsstufen zum Garen mit diesem Mikrowellenofen.

LEISTUNGSSTUFE	LEISTUNG	VERWENDUNG	ZUBEHÖR
HOCH	900 W	<ul style="list-style-type: none"> • Wasser kochen • Hackfleisch bräunen • Geflügelstücke, Fisch, Gemüse garen • Zarte Fleischstücke garen 	Mikrowellengeeigneter Teller
MITTEL BIS HOCH	720 W	<ul style="list-style-type: none"> • Aufwärmen • Fleisch und Geflügel braten • Champignons und Schellfisch garen • Lebensmittel mit Käse und Eiern garen 	
MITTEL	540 W	<ul style="list-style-type: none"> • Kuchen und Teegebäck backen • Eier zubereiten • Pudding kochen • Reis, Suppe zubereiten 	
MITTEL BIS NIEDRIG	360 W	<ul style="list-style-type: none"> • Butter und Schokolade zerlassen • Weniger zarte Fleischstücke garen 	
NIEDRIG	180 W	<ul style="list-style-type: none"> • Butter und Käse aufweichen • Eiscreme aufweichen • Hefeteig gehen lassen • Auftauen 	

Grill Garen

Das folgende Beispiel zeigt die Zubereitung von Lebensmitteln 12 Minuten lang mit dem Grill.

- 1 Drücken Sie auf **STOP/LÖSCHEN**.



- 2 Drehen Sie den Regler **GARMODUS**, um den **GRILL** auszuwählen.

Es wird das folgende Symbol angezeigt: "☼☼☼".

Drücken Sie auf **START/SCHNELLSTART**, um den Grillmodus zu übernehmen.



- 3 Drehen Sie den Regler **GARMODUS**, bis die Anzeige "12:00" erscheint.



- 4 Drücken Sie auf **START/SCHNELLSTART**.



! VORSICHT

Benutzen Sie zum Herausnehmen von Lebensmitteln und Geräten nach dem Garen stets Topfhandschuhe, da der Mikrowellenofen sowie die Geräte sehr heiß werden.

! HINWEIS

- Mit dieser Funktion können Lebensmittel schnell braun und knusprig zubereitet werden.
- Verwenden Sie für optimale Ergebnisse die folgenden Geräte.



Hoher Rost

Grill-Kombigaren

Das folgende Beispiel zeigt, wie für den Mikrowellenofen eine Mikrowellen-Leistung von 360 W, der Grill sowie eine Garzeit von 25 Minuten eingestellt wird.

- 1 Drücken Sie auf **STOP/LÖSCHEN**.



- 2 Drehen Sie den Regler **GARMODUS**, um den **GRILL-KOMBINATIONSBETRIEB** auszuwählen.

Es werden die folgenden Symbole angezeigt: "☼☼☼", "☼☼☼".

Drücken Sie auf **START/SCHNELLSTART**, um den Grill-Kombi-Modus zu übernehmen.



- 3 Drehen Sie den Regler **GARMODUS**, bis die Anzeige "360 W" erscheint.

Drücken Sie zur Bestätigung der Leistungsstufe die Taste **START/SCHNELLSTART**.



- 4 Drehen Sie den Regler **GARMODUS**, bis die Anzeige "25:00" erscheint.



- 5 Drücken Sie auf **START/SCHNELLSTART**.



! HINWEIS

- Dieser Mikrowellenofen besitzt eine Funktion zum Kombinationsgaren, bei der Lebensmittel abwechselnd mit **OBER-/UNTERHITZE** und **MIKROWELLEN** gegart werden. Auf diese Weise wird die Garzeit erheblich verkürzt.
- Im Grill-Kombinationsbetrieb können drei Mikrowellen-Stufen (180 W, 270 W und 360 W) eingestellt werden.
- Mit dieser Funktion können Lebensmittel schnell braun und knusprig zubereitet werden.

- Verwenden Sie für optimale Ergebnisse die folgenden Geräte.



Hoher Rost

Ofen-Vorheizen

Das folgende Beispiel zeigt, wie die Mikrowelle auf eine Temperatur von 200° C vorgeheizt wird.

- 1 Drücken Sie auf **STOP/LÖSCHEN**.



- 2 Drehen Sie den Regler **GARMODUS**, um den **UMLUFT-FUNKTION** auszuwählen.

Es werden die folgenden Symbole angezeigt: "🌀".

Drücken Sie auf **START/SCHNELLSTART**, um den Umluft-Modus zu übernehmen.



- 3 Drehen Sie den Regler **GARMODUS**, bis die Anzeige "200° C" erscheint.

Drücken Sie zur Bestätigung der Temperatureinstellung die Taste **START/SCHNELLSTART**.



- 4 Drücken Sie auf **START/SCHNELLSTART**.

Der Vorheizbetrieb beginnt und die Anzeige "VORHEIZEN" erscheint.



! HINWEIS

- Für den Umluft-Ofen kann eine Temperatur zwischen 40° C und 100° C bis 230°C eingestellt werden.
- Dieser Mikrowellenofen besitzt eine Funktion zur Fermentierung bei einer Ofentemperatur von 40° C. Vor dem Starten der Fermentierung muss der Ofen abkühlen, da diese Funktion bei einer Ofentemperatur von über 40° C nicht genutzt werden kann.
- Der Mikrowellenofen benötigt einige Minuten, bis die eingestellte Temperatur erreicht wird.
- Durch einen SIGNALTON werden Sie darauf hingewiesen, dass die eingestellte Temperatur erreicht wurde.
- Geben Sie nun die Lebensmittel in den Ofen und starten Sie den Garvorgang.

Umluft-Garen

Das folgende Beispiel zeigt die Zubereitung von Lebensmitteln bei einer Temperatur von 230° C über eine Dauer von 50 Minuten.

- 1 Drücken Sie auf **STOP/LÖSCHEN**.



- 2 Drehen Sie den Regler **GARMODUS**, um den **UMLUFT-FUNKTION** auszuwählen.

Es werden die folgenden Symbole angezeigt: "🌀".

Drücken Sie auf **START/SCHNELLSTART**, um den Umluft-Modus zu übernehmen.



- 3 Drehen Sie den Regler **GARMODUS**, bis die Anzeige "230° C" erscheint.

Drücken Sie zur Bestätigung der Temperatureinstellung die Taste **START/SCHNELLSTART**.



- 4 Drehen Sie den Regler **GARMODUS**, bis die Anzeige "50:00" erscheint.



- 5 Drücken Sie auf **START/SCHNELLSTART**.



! VORSICHT

Benutzen Sie zum Herausnehmen von Lebensmitteln und Geräten nach dem Garen stets Topfhandschuhe, da der Mikrowellenofen sowie die Geräte sehr heiß werden.

! HINWEIS

Falls Sie keine Temperatur wählen, stellt der Mikrowellenofen automatisch die Temperatur 180° C ein. Die Gartemperatur kann jederzeit über den Drehregler **GARMODUS**.

Verwenden Sie für optimale Ergebnisse die folgenden Geräte.



Niedriger Rost

Umluft-Kombigaren

Das folgende Beispiel zeigt, wie für den Mikrowellenofen eine Mikrowellen-Leistung von 300 W, eine Temperatur von 200° C sowie eine Garzeit von 25 Minuten eingestellt wird.

- 1 Drücken Sie auf **STOP/LÖSCHEN**.



- 2 Drehen Sie den Regler **GARMODUS**, um den **UMLUFT-KOMBINATIONSBETRIEB** auszuwählen.

Es wird das folgende Symbol angezeigt: "≡", "☒".

Drücken Sie auf **START/SCHNELLSTART**, um den Umluft-Kombi-Modus zu übernehmen.



- 3 Drehen Sie den Regler **GARMODUS**, bis die Anzeige "270 W" erscheint.

Drücken Sie zur Bestätigung der Leistungsstufe die Taste **START/SCHNELLSTART**.



- 4 Drehen Sie den Regler **GARMODUS**, bis die Anzeige "200° C" erscheint.

Drücken Sie zur Bestätigung der Temperatureinstellung die Taste **START/SCHNELLSTART**.



- 5 Drehen Sie den Regler **GARMODUS**, bis die Anzeige "25:00" erscheint.



- 6 Drücken Sie auf **START/SCHNELLSTART**.



! VORSICHT

Benutzen Sie zum Herausnehmen von Lebensmitteln und Geräten nach dem Garen stets Topfhandschuhe, da der Mikrowellenofen sowie die Geräte sehr heiß werden.

! HINWEIS

Es können drei Mikrowellen-Stufen (180 W, 270 W und 360 W) eingestellt werden.

- Verwenden Sie für optimale Ergebnisse die folgenden Geräte.



Niedriger Rost

Mehr oder weniger Garzeit

Das folgende Beispiel zeigt, wie die Garzeiten der GARPROGRAMM länger oder kürzer eingestellt werden.

- 1 Drücken Sie auf **STOP/LÖSCHEN**.



- 2 Stellen Sie das gewünschte **GARPROGRAMM** ein. Geben Sie das Gewicht der Speise ein.



- 3 Drücken Sie auf **START/SCHNELLSTART**.

Drehen Sie den Regler **GARMODUS**.

Daraufhin wird die Garzeit verlängert bzw. verkürzt.



! HINWEIS

- Wenn Sie feststellen, dass die Speisen mit dem voreingestellten GARPROGRAMM zu sehr oder zu wenig gegart sind, kann die Garzeit durch Drehen des Reglers **GARMODUS** verkürzt bzw. verlängert werden.
- Die Garzeit kann jederzeit (außer während des Auftauens) über den Drehregler **GARMODUS** verlängert bzw. verkürzt werden.

Kochrezept

Das folgende Beispiel zeigt die Zubereitung von 0,6 kg roast beef.

- 1 Drücken Sie auf **STOP/LÖSCHEN**.



- 2 Drücken Sie die Taste **KOCHREZEPT**.

Es wird das folgende Symbol angezeigt: "auto".



- 3 Drehen Sie den Regler **GARMODUS**, bis die Anzeige "4 ROAST BEEF" erscheint.

Drücken Sie auf **START/SCHNELLSTART**, um diese Kategorie zu übernehmen.



- 4 Drehen Sie den Regler **GARMODUS**, bis die Anzeige "0,6 kg" erscheint.

Drücken Sie auf **START/SCHNELLSTART**.

Die Garzeit kann jederzeit über den Drehschalter **GARMODUS** verlängert bzw. verkürzt werden.



! HINWEIS

- Es sind verschiedene Kochrezepte vorprogrammiert.
- Mit der Funktion Kochrezept können die meisten Gerichte unter Angabe von Lebensmitteltyp und Gewicht schnell zubereitet werden.

Kochrezept - Anleitung

Kategorie	Zubereitung
<p>1. Quiche lorraine</p> <ul style="list-style-type: none"> - Temp. Lebensmittel : Raumtemp. - Geräte : 28 cm große Kuchenform auf das niedrige Rost 	<p>Zutaten</p> <p>1 gebackene Teigform \ 125 g geräucherter Speck, gerieben 1 EL Öl \ 2 Eier, leicht geschlagen \ 125 g Milch 125 g Sahne \ Muskat, Salz und Pfeffer zum Abschmecken 100 g geriebener Käse</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Gebackene Teigform in die Kuchenform legen. 2. Speck mit etwas Öl in einer Pfanne goldbraun anbraten, überschüssiges Fett abgießen. 3. Eier, Milch, Sahne, Muskat, Salz und Pfeffer vermengen. 4. Geriebenen Käse gleichmäßig über der gebackene Teigform verteilen. 5. Eiersahne darübergeben und Kuchenform auf das niedrige Rost stellen. Menü auswählen und auf Start drücken.

Kochrezept - Anleitung

Kategorie	Zubereitung																																
2. Reis / Nudeln - Höchstgewicht : 0,1~0,3 kg - Temp. Lebensmittel : Raumtemp. - Geräte : Mikrowelleneignete Schüssel (tiefe Glasschale)	Zutaten für Reis <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;"><i>Reis</i></th> <th style="text-align: center;"><i>100 g</i></th> <th style="text-align: center;"><i>200 g</i></th> <th style="text-align: center;"><i>300 g</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;"><i>Butter, zerlassen</i></td> <td style="text-align: center;"><i>30 g</i></td> <td style="text-align: center;"><i>40 g</i></td> <td style="text-align: center;"><i>50 g</i></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><i>Zwiebel, gerieben</i></td> <td style="text-align: center;"><i>50 g</i></td> <td style="text-align: center;"><i>75 g</i></td> <td style="text-align: center;"><i>100 g</i></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><i>Geflügelfond oder Wasser</i></td> <td style="text-align: center;"><i>250 ml</i></td> <td style="text-align: center;"><i>500 ml</i></td> <td style="text-align: center;"><i>750 ml</i></td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;"><i>Bund gemischte Kräuter und Salz</i></td> <td colspan="2" style="text-align: center;"><i>Abschmecken</i></td> </tr> </tbody> </table> <p>Reis und zerlassene Butter in eine tiefe, große Schüssel (3 l) geben und gut verrühren. Kochenden Geflügelfond oder Wasser, gemischte Kräuter und Salz hinzugeben. Mit einem Tuch abwechselnd abdecken. Schüssel in den Ofen stellen. Menü und Gewicht auswählen und auf Start drücken. Nach dem Garen umrühren und abgedeckt 5~10 Minuten ruhen lassen.</p> Zutaten für Nudeln <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;"><i>Nudeln</i></th> <th style="text-align: center;"><i>100 g</i></th> <th style="text-align: center;"><i>200 g</i></th> <th style="text-align: center;"><i>300 g</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;"><i>Wasser</i></td> <td style="text-align: center;"><i>400 ml</i></td> <td style="text-align: center;"><i>800 ml</i></td> <td style="text-align: center;"><i>1200 ml</i></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><i>Salz</i></td> <td colspan="3" style="text-align: center;"><i>Abschmecken</i></td> </tr> </tbody> </table> <p>Nudeln mit etwas Salz und kochendem Wasser in eine tiefe, große Schüssel (3 l) geben. Schüssel in den Ofen stellen. Menü und Gewicht auswählen und auf Start drücken. Nach dem Garen 1 bis 2 Minuten ruhen lassen. Nudeln mit kaltem Wasser abschrecken.</p>	<i>Reis</i>	<i>100 g</i>	<i>200 g</i>	<i>300 g</i>	<i>Butter, zerlassen</i>	<i>30 g</i>	<i>40 g</i>	<i>50 g</i>	<i>Zwiebel, gerieben</i>	<i>50 g</i>	<i>75 g</i>	<i>100 g</i>	<i>Geflügelfond oder Wasser</i>	<i>250 ml</i>	<i>500 ml</i>	<i>750 ml</i>	<i>Bund gemischte Kräuter und Salz</i>		<i>Abschmecken</i>		<i>Nudeln</i>	<i>100 g</i>	<i>200 g</i>	<i>300 g</i>	<i>Wasser</i>	<i>400 ml</i>	<i>800 ml</i>	<i>1200 ml</i>	<i>Salz</i>	<i>Abschmecken</i>		
<i>Reis</i>	<i>100 g</i>	<i>200 g</i>	<i>300 g</i>																														
<i>Butter, zerlassen</i>	<i>30 g</i>	<i>40 g</i>	<i>50 g</i>																														
<i>Zwiebel, gerieben</i>	<i>50 g</i>	<i>75 g</i>	<i>100 g</i>																														
<i>Geflügelfond oder Wasser</i>	<i>250 ml</i>	<i>500 ml</i>	<i>750 ml</i>																														
<i>Bund gemischte Kräuter und Salz</i>		<i>Abschmecken</i>																															
<i>Nudeln</i>	<i>100 g</i>	<i>200 g</i>	<i>300 g</i>																														
<i>Wasser</i>	<i>400 ml</i>	<i>800 ml</i>	<i>1200 ml</i>																														
<i>Salz</i>	<i>Abschmecken</i>																																
3. Schokoladenkuchen - Temp. Lebensmittel : Raumtemp. - Geräte : 26 x 11 x 7,5 cm große Rührkuchenform auf das niedrige Rost	Zutaten <i>70 g Joghurt \ 50 g Rosinenöl \ 170 g Zucker</i> <i>110 g Malzena \ 50 g Kakaopulver \ 1 TL Backpulver</i> <i>3 Eier, leicht geschlagen \ 1/4 TL Salz</i> <p>Joghurt und Zucker in einer großen Rührschüssel verrühren. Malzena, Kakaopulver, Backpulver und Salz hinzugeben und verrühren. Anschließend Eier und Öl hinzugeben und glatt verrühren. Teig in eine eingefettete Rührkuchenform geben. Rührkuchenform auf das niedrige Rost in den Ofen stellen. Menü auswählen und auf Start drücken. Nach dem Garen aus der Mikrowelle nehmen und abkühlen lassen.</p>																																
4. Roast beef - Höchstgewicht : 0,5~2,0 kg - Temp. Lebensmittel : Gekühlt - Geräte : Das Backblech auf das niedrige Rost	Fleisch mit zerlassener Butter oder Öl bestreichen und nach Geschmack würzen. Auf ein das Backblech auf das niedrige Rost geben. Menü und Gewicht auswählen und auf Start drücken. Beim SIGNALTON die Stücke wenden. Drücken Sie zum Fortfahren auf Start. Nach dem Garen 10 Minuten mit Folie abgedeckt stehen lassen.																																
5. Gefüllte zucchini - Temp. Lebensmittel : Raumtemp. - Geräte : Backblech auf das niedrige Rost	Zutaten <i>4 runde Zucchini (à 200 g) \ 500 g Hackfleisch</i> <i>2 EL Olivenöl \ Salz und Pfeffer zum Abschmecken</i> <p>Die Enden der Zucchini abschneiden und kleine Hütchen formen, entkernen, Gemüse und Haut dabei nicht verletzen. Zucchini mit Hackfleisch füllen und Hütchen daraufsetzen. Gefüllte Zucchini auf ein Backblech auf das niedrige Rost legen und mit Olivenöl beträufeln. Menü auswählen und auf Start drücken.</p>																																

Kochrezept - Anleitung

Kategorie	Zubereitung
6. Kartoffelgratin - Temp. Lebensmittel : Raumtemp. - Geräte : 20 x 20 cm große Backform auf das niedrige Rost	<p>Zutaten</p> <p>1 kg Kartoffeln \ 1 Knoblauchzähe 20 g Butter \ 300 g Sahne \ 100 g geriebener Käse Muskat, Salz und Pfeffer zum Abschmecken</p> <p>Kartoffeln schälen und waschen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Backform mit Knoblauch einreiben und mit Butter einstreichen. Die Hälfte der Kartoffeln in die Backform geben und abschmecken. Mit den übrigen Kartoffeln auffüllen, abschmecken und Käse-Sahne darübergeben. Backform auf das niedrige Rost in den Ofen schieben. Menü auswählen und auf Start drücken.</p>
7. Lasagne - Temp. Lebensmittel : Raumtemp. - Geräte : 26 x 17 cm große Backform auf das niedrige Rost	<p>Zutaten für Fleischsoße</p> <p>9 rohe Lasagneplatten \ 2 kg Tomatensauce Bolognese 40 g geriebener Käse \ 4 EL Olivenöl Salz und Pfeffer zum Abschmecken</p> <p>Den Boden der Form mit drei Lasagneplatten nebeneinander auslegen. 1/3 der Fleisch-Tomatensauce darüber verteilen. Wiederum drei Lasagneplatten und 1/3 Fleisch-Tomatensauce darübergeben, und nochmals drei Lasagneplatten und die übrige Fleisch-Tomatensauce darübergeben. Geriebenen Käse darüberstreuen.</p> <p>Backform auf das niedrige Rost in den Ofen schieben. Menü auswählen und auf Start drücken.</p> <p>✳ Tomatensauce Bolognese</p> <p>1 Stangensellerie \ 2 Zwiebeln 1 Knoblauchzähe \ 1,4 kg sehr reife Tomaten 1 Zweig Thymian \ 1 Lorbeerblatt 500 g Hackfleisch \ Salz und Pfeffer zum Abschmecken</p> <p>Stangensellerie, Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten fein hacken. Stangensellerie, Zwiebeln und Knoblauch mit etwas Öl in einer Pfanne weichgaren. Tomaten, Thymian und Lorbeerblatt hinzugeben, salzen und pfeffern. Umrühren und bei geringer Hitze 30 Minuten köcheln lassen. Hackfleisch mit etwas Öl in einer anderen Pfanne 5 Minuten unter ständigem Rühren anbraten. Tomatensauce darübergeben und 5 Minuten garen.</p>
8. Apfelkuchen - Temp. Lebensmittel : Raumtemp. - Geräte : 28 cm große Kuchenform auf das niedrige Rost	<p>Zutaten</p> <p>1 gebackene Teigform \ 5 Äpfel 20 g Zucker \ 2 EL flüssiger Honig</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Gebackene Teigform in die Kuchenform legen. 2. 2 1/2 Äpfel hacken und mit dem Zucker in eine Pfanne geben. Bei geringer Hitze köcheln lassen, bis die Äpfel weich sind. Übrige Äpfel in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Gegarte Äpfel auf der Teigform verteilen und Apfelscheiben spiralförmig in Form einer Blüte auslegen. Honig darübergeben. 3. Kuchenform auf das niedrige Rost legen. Menü auswählen und auf Start drücken. Nach dem Garen aus der Mikrowelle nehmen und abkühlen lassen.

Aktiv-Umluft

Das folgende Beispiel zeigt die Zubereitung von 0,3 kg Hähnchenstücken.

- 1 Drücken Sie auf **STOP/LÖSCHEN**.



- 2 Drücken Sie die Taste **AKTIV-UMLUFT**.

Es wird das folgende Symbol angezeigt: "☼".



- 3 Drehen Sie den Regler **GARMODUS**, bis die Anzeige "2 HÄHNCHENSTÜCKE" erscheint.

Drücken Sie auf **START/SCHNELLSTART**, um diese Kategorie zu übernehmen.



- 4 Drehen Sie den Regler **GARMODUS**, bis die Anzeige "0,3 kg" erscheint.

Drücken Sie auf **START/SCHNELLSTART**.

Die Garzeit kann jederzeit über den Drehschalter **GARMODUS** verlängert bzw. verkürzt werden.



! HINWEIS

- Es sind verschiedene Kochrezepte für Aktiv-Umluft vorprogrammiert.
- Mit der Funktion Aktiv-Umluft können die meisten Gerichte unter Angabe von Lebensmitteltyp und Gewicht schnell zubereitet werden.

Aktiv-Umluft - Anleitung

Kategorie	Zubereitung
<p>1. Gebratenes Hähnchen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Höchstgewicht : 0,8~1,8 kg - Temp. Lebensmittel : Gekühlt - Geräte : Das Backblech auf das niedrige Rost 	<p>Hähnchen mit zerlassener Butter oder Öl bestreichen und nach Geschmack würzen. Hähnchen mit der Brustseite nach unten auf das Backblech auf das niedrige Rost legen. Menü und Gewicht auswählen und auf Start drücken. Beim SIGNALTON die Flüssigkeit abgießen und das Hähnchen sofort wenden. Drücken Sie zum Fortfahren auf Start. Nach dem Garen 10 Minuten mit Folie abgedeckt stehen lassen.</p>
<p>2. Hähnchenstücke</p> <ul style="list-style-type: none"> - Höchstgewicht : 0,2~0,8 kg - Temp. Lebensmittel : Gekühlt - Geräte : Das Backblech auf das hohe Rost 	<p>Hähnchen mit zerlassener Butter oder Öl bestreichen und nach Geschmack würzen. Auf das Backblech auf das hohe Rost geben. Menü und Gewicht auswählen und auf Start drücken. Beim SIGNALTON wenden und zum Fortfahren Start drücken.</p>
<p>3. Gebratenes Schweinefleisch</p> <ul style="list-style-type: none"> - Höchstgewicht : 0,5~2,0 kg - Temp. Lebensmittel : Gekühlt - Geräte : Das Backblech auf das niedrige Rost 	<p>Schweinefleisch mit zerlassener Butter oder Öl bestreichen und nach Geschmack würzen. Auf das Backblech auf das niedrige Rost geben. Menü und Gewicht auswählen und auf Start drücken. Nach dem Garen 10 Minuten mit Folie abgedeckt stehen lassen.</p>

Aktiv-Umluft - Anleitung

Kategorie	Zubereitung
4. Frische Pizza - Temp. Lebensmittel : Raumtemp. - Geräte : Backblech auf das niedrige Rost	Zutaten <i>Teig:</i> 120 g Allzweck- oder Brotmehl \ 1 TL Trockenhefe 1/3 TL Salz \ 1 TL Zucker / 70 ml warmes Wasser 1 TL extra virgines Olivenöl, etwas Öl zum Bestreichen <i>Belag:</i> 3 EL Tomatensauce \ 30 g Wurst, in Scheiben 1/2 Zwiebel, in Scheiben \ 2 frische Champignons, in Scheiben 1/2 frische Paprika \ 100 g geriebener Mozzarella Alle Zutaten in einer großen Schüssel vermengen. Mit einem Mixer zu einem geschmeidigen und gleichmäßigen Teig durchkneten. Teig ausrollen und auf ein Backblech legen. Pizza-Soße darübergeben. Belegen und mit Käse bestreuen. Auf ein Backblech auf das niedrige Rost legen. Menü auswählen und auf Start drücken.
5. Kekse - Temp. Lebensmittel : Raumtemp. - Geräte : Hohes und niedriges Rost	Zutaten 80 g brauner Zucker \ 80 g weiche Butter 1 Ei, leicht geschlagen \ 180 g Allzweck-Mehl, durchgeseibt 1/2 TL Backpulver \ 1/2 TL Natron 100 g Mini-Chocolate-Chips Braunen Zucker und weiche Butter verrühren. Ei langsam hinzugeben und locker schlagen. Mehl, Backpulver, Natron und Chocolate-Chips hinzugeben und gut verrühren. Teig mit einem Esslöffel auf ein Blech in der hohes Rost geben, und ein Blech in der niedriges Rost mit Alufolie abdecken. Die Kekse sollten einen Abstand von 2 cm zueinander haben. Bleche in die hohes und niedriges Rost des Ofens schieben. Menü auswählen und auf Start drücken. Nach dem Garen aus der Mikrowelle nehmen und abkühlen lassen.
6. Gebackene Kartoffeln - Höchstgewicht : 0,2~1,0 kg - Temp. Lebensmittel : Raumtemp. - Geräte : Niedriges Rost	Wählen Sie mittelgroße Kartoffeln (à 200~220 g). Kartoffeln waschen und abtrocknen. Kartoffeln mehrmals mit einer Gabel einstechen. Auf die niedriges Rost stellen. Menü und Gewicht auswählen und auf Start drücken. Nach dem Garen 10 Minuten mit Folie abgedeckt stehen lassen.
7. Kleine Kuchen - Temp. Lebensmittel : Raumtemp. - Geräte : Muffin-Papierförmchen auf ein Backblech auf das niedrige Rost stellen	Zutaten 60 g Zucker \ 100 g weiche Butter \ 2 Eier, leicht geschlagen 150 g Allzweck-Mehl, durchgeseibt \ 1/2 TL Backpulver 10~13 Muffin-Papierförmchen (50 mm Boden x 30 mm Höhe) Zucker und weiche Butter verrühren. Eier nach und nach dazugeben und locker schlagen. Mehl und Backpulver hinzugeben und gut verrühren. Gleich große Stückchen Butter in die Muffin-Papierförmchen geben. (25~30 g pro Förmchen). Muffin-Förmchen auf ein Backblech auf das niedrige Rost stellen. Menü auswählen und auf Start drücken. Nach dem Garen aus der Mikrowelle nehmen und abkühlen lassen.

Einstellen der Grilltemperatur

Das folgende Beispiel zeigt, wie Speisen bei 80° C 30 Minuten lang warmgehalten werden.

- 1 Drücken Sie auf **STOP/LÖSCHEN**.



- 2 Drücken Sie auf **EINSTELLEN DER GRILLTEMPERATUR**.

Es wird das folgende Symbol angezeigt: "🔥".



- 3 Drehen Sie den Regler **GARMODUS**, bis die Anzeige "2 WARMHALTEN" erscheint.

Drücken Sie auf **START/SCHNELLSTART**, um diese Kategorie zu übernehmen.



- 4 Drehen Sie den Regler **GARMODUS**, bis die Anzeige "80° C" erscheint.

Drücken Sie auf **START/SCHNELLSTART**.

Drehen Sie den Regler **GARMODUS**, bis die Anzeige "30:00" erscheint.



- 5 Drücken Sie auf **START/SCHNELLSTART**.



! HINWEIS

Für ein optimales Einstellen der Grilltemperatur sollte der Ofenraum vor dem Vorheizen vollständig ausgekühlt sein.

Einstellen der Grilltemperatur - Anleitung

Funktion	Zubereitung																			
<p>1. Langsam garen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bereich : 110° C (Hoch) / 90° C (Niedrig) - Geräte : Hitzebeständiger Glasteller mit Abdeckung auf Drehteller 	<p>In dieser Betriebsart wird im Vergleich zu anderen Garvarianten (wie Backen, Kochen oder Braten) über mehrere Stunden eine relativ geringe Temperatur beibehalten, so dass Schmorfleisch, Eintöpfe und andere geeignete Gerichte ohne Aufsicht gegart werden können.</p> <p>Einstellung 90° C (Niedrig) In der niedrigen Einstellung werden Lebensmittel über einen langen Zeitraum und ohne die Gefahr einer Übergarung oder Verbrennung bei geringer Hitze gegart. Dabei ist kein Umrühren erforderlich.</p> <p>Einstellung 110° C (Hoch) In der hohen Einstellung werden Lebensmittel in etwa der Hälfte der Zeit im Vergleich zur niedrigen Einstellung gegart. Bestimmte Lebensmittel können dabei jedoch verkochen, so dass von Zeit zu Zeit Flüssigkeit hinzugegeben werden muss. Gelegentliches Umrühren von Eintöpfen und Kasserollen sorgt für eine optimale Verteilung der Aromen.</p> <p>Scharf anbraten und Bräunen vor dem Schmoren ist nicht erforderlich, unterstützt jedoch den Einschluss von Flüssigkeiten und Aromen und hält Fleisch zart.</p> <p>Schmoranleitung</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Herkömmliche Garzeit</th> <th colspan="2">Garzeit beim Schmoren (ohne Anbraten)</th> <th colspan="2">Garzeit beim Schmoren (mit Anbraten)</th> </tr> <tr> <th>90° C (Niedrig)</th> <th>110° C (Hoch)</th> <th>90° C (Niedrig)</th> <th>110° C (Hoch)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>35 bis 60 Minuten</td> <td>6 bis 10 Std.</td> <td>3 bis 4 Std.</td> <td>4 bis 6 Std.</td> <td>2 bis 3 Std.</td> </tr> <tr> <td>1 bis 3 Stunden</td> <td>8 bis 10 Std.</td> <td>4 bis 6 Std.</td> <td>5 bis 6 Std.</td> <td>3 bis 4 Std.</td> </tr> </tbody> </table>	Herkömmliche Garzeit	Garzeit beim Schmoren (ohne Anbraten)		Garzeit beim Schmoren (mit Anbraten)		90° C (Niedrig)	110° C (Hoch)	90° C (Niedrig)	110° C (Hoch)	35 bis 60 Minuten	6 bis 10 Std.	3 bis 4 Std.	4 bis 6 Std.	2 bis 3 Std.	1 bis 3 Stunden	8 bis 10 Std.	4 bis 6 Std.	5 bis 6 Std.	3 bis 4 Std.
Herkömmliche Garzeit	Garzeit beim Schmoren (ohne Anbraten)		Garzeit beim Schmoren (mit Anbraten)																	
	90° C (Niedrig)	110° C (Hoch)	90° C (Niedrig)	110° C (Hoch)																
35 bis 60 Minuten	6 bis 10 Std.	3 bis 4 Std.	4 bis 6 Std.	2 bis 3 Std.																
1 bis 3 Stunden	8 bis 10 Std.	4 bis 6 Std.	5 bis 6 Std.	3 bis 4 Std.																

Einstellen der Grilltemperatur - Anleitung

Funktion	Zubereitung																																													
2. Warmhalten - Bereich : 60° C~ 80° C - Geräte : Hitzebeständige Glasteller mit Abdeckung auf Drehteller	Heizelemente oben und unten dienen zum Einhalten der eingestellten Temperatur. Mit dieser Funktion können Speisen bis zum Servieren warmgehalten werden.																																													
3. Speisen trocknen - Bereich : 40° C~ 90° C - Geräte : Backblech auf das niedrige Rost	Mit dieser Funktion können Obst, Gemüse und Fleisch zu gesunden und nahrhaften Snacks oder leckeren Fleischstückchen ohne Einsatz von Chemikalien oder Konservierungsstoffen getrocknet werden. Lebensmittel in einer Lage auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen. Lebensmittel trocknen - Anleitung <table border="1"> <thead> <tr> <th>Lebensmittel</th> <th>Vorbereitung</th> <th>Temperatur-einstellung</th> <th>Zeit</th> <th>Verzehr</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bananen</td> <td>In 5-6 mm große Stücke teilen</td> <td>60° C</td> <td>5~8 Std</td> <td>Snacks, Babynahrung, Müsli, Kekse und Bananenbrot</td> </tr> <tr> <td>Feigen</td> <td>Stiele entfernen und halbieren</td> <td>60° C</td> <td>8~10 Std</td> <td>Füllungen, Kuchen, Puddings, Brote und Kekse</td> </tr> <tr> <td>Kiwis</td> <td>Schälen, in 8-12 mm dicke Scheiben schneiden</td> <td>60° C</td> <td>5~8 Std</td> <td>Snacks</td> </tr> <tr> <td>Mangos</td> <td>Haut abziehen, in 6-10 mm dicke Scheiben schneiden</td> <td>60° C</td> <td>6~10 Std</td> <td>Snacks, Zerealien, Backwaren</td> </tr> <tr> <td>Ananas</td> <td>Schälen, entkernen, in 8-12 mm dicke Scheiben schneiden</td> <td>60° C</td> <td>6~10 Std</td> <td>Snacks, Backwaren, geröstetes Müsli</td> </tr> <tr> <td>Tomaten</td> <td>Waschen und in 6 mm große Kreise schneiden</td> <td>60° C</td> <td>6~10 Std</td> <td>Suppen, Eintöpfe, Pasten oder Soßen</td> </tr> <tr> <td>Champignons</td> <td>Mit einer weichen Bürste oder einem Küchentuch putzen. Nicht waschen</td> <td>50° C</td> <td>4~8 Std</td> <td>Einweichen für Suppen, Fleischgerichte, Omeletts oder zum Braten</td> </tr> <tr> <td>Fleisch</td> <td>Fleischstreifen (5~6 mm dick) in fertiger oder eigener Marinade 6 bis 8 Stunden im Kühlschrank marinieren</td> <td>70° C</td> <td>6~10 Std</td> <td>Snack</td> </tr> </tbody> </table>	Lebensmittel	Vorbereitung	Temperatur-einstellung	Zeit	Verzehr	Bananen	In 5-6 mm große Stücke teilen	60° C	5~8 Std	Snacks, Babynahrung, Müsli, Kekse und Bananenbrot	Feigen	Stiele entfernen und halbieren	60° C	8~10 Std	Füllungen, Kuchen, Puddings, Brote und Kekse	Kiwis	Schälen, in 8-12 mm dicke Scheiben schneiden	60° C	5~8 Std	Snacks	Mangos	Haut abziehen, in 6-10 mm dicke Scheiben schneiden	60° C	6~10 Std	Snacks, Zerealien, Backwaren	Ananas	Schälen, entkernen, in 8-12 mm dicke Scheiben schneiden	60° C	6~10 Std	Snacks, Backwaren, geröstetes Müsli	Tomaten	Waschen und in 6 mm große Kreise schneiden	60° C	6~10 Std	Suppen, Eintöpfe, Pasten oder Soßen	Champignons	Mit einer weichen Bürste oder einem Küchentuch putzen. Nicht waschen	50° C	4~8 Std	Einweichen für Suppen, Fleischgerichte, Omeletts oder zum Braten	Fleisch	Fleischstreifen (5~6 mm dick) in fertiger oder eigener Marinade 6 bis 8 Stunden im Kühlschrank marinieren	70° C	6~10 Std	Snack
Lebensmittel	Vorbereitung	Temperatur-einstellung	Zeit	Verzehr																																										
Bananen	In 5-6 mm große Stücke teilen	60° C	5~8 Std	Snacks, Babynahrung, Müsli, Kekse und Bananenbrot																																										
Feigen	Stiele entfernen und halbieren	60° C	8~10 Std	Füllungen, Kuchen, Puddings, Brote und Kekse																																										
Kiwis	Schälen, in 8-12 mm dicke Scheiben schneiden	60° C	5~8 Std	Snacks																																										
Mangos	Haut abziehen, in 6-10 mm dicke Scheiben schneiden	60° C	6~10 Std	Snacks, Zerealien, Backwaren																																										
Ananas	Schälen, entkernen, in 8-12 mm dicke Scheiben schneiden	60° C	6~10 Std	Snacks, Backwaren, geröstetes Müsli																																										
Tomaten	Waschen und in 6 mm große Kreise schneiden	60° C	6~10 Std	Suppen, Eintöpfe, Pasten oder Soßen																																										
Champignons	Mit einer weichen Bürste oder einem Küchentuch putzen. Nicht waschen	50° C	4~8 Std	Einweichen für Suppen, Fleischgerichte, Omeletts oder zum Braten																																										
Fleisch	Fleischstreifen (5~6 mm dick) in fertiger oder eigener Marinade 6 bis 8 Stunden im Kühlschrank marinieren	70° C	6~10 Std	Snack																																										
4. Pökeln - Bereich : 40° C - Geräte : Hitzebeständiger Glasteller auf das niedrige Rost stellen	Joghurt herstellen <ul style="list-style-type: none"> • Milch in eine geeignete hitzebeständige Schüssel mit Deckel geben. • Aufkochen (bei bis zu 60~70° C) und auf etwa 40° C abkühlen lassen. • 150 ml Naturjoghurt in die Schüssel geben und gut umrühren. • Schüssel mit Deckel in den Ofen stellen. • Menü wählen und Garzeit auf 5~8 Stunden einstellen. Hefeteig gehen lassen <ul style="list-style-type: none"> • Teig in eine geeignete hitzebeständige Schüssel geben und mit Backpapier oder einem feuchten Tuch abdecken. • Schüssel in den Ofen stellen. • Menü wählen und Garzeit auf etwa 40 Minuten einstellen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat. 																																													
5. Teller erwärmen - Bereich : 40° C ~100° C - Geräte : Auf das niedrige Rost	Mit dieser Funktion können Teller angewärmt werden.																																													

Kross-Aufwärmen

Das folgende Beispiel zeigt die Zubereitung von 0,5 kg Lasagne.

- 1 Drücken Sie auf **STOP/LÖSCHEN**.



- 2 Drücken Sie auf **KROSS-AUFWÄRMEN**.

Es wird das folgende Symbol angezeigt: "auto".



- 3 Drehen Sie den Regler **GARMODUS**, bis die Anzeige "2 LASAGNE" erscheint.

Drücken Sie auf **START/SCHNELLSTART**, um diese Kategorie zu übernehmen.



- 4 Drehen Sie den Regler **GARMODUS**, bis die Anzeige "0,5 kg" erscheint.

Drücken Sie auf **START/SCHNELLSTART**.

Die Garzeit kann jederzeit über den Drehschalter **GARMODUS** verlängert bzw. verkürzt werden.



! HINWEIS

- Es sind verschiedene Kochrezepte für Kross-Aufwärmen vorprogrammiert.
- Mit der Funktion Kross-Aufwärmen können die meisten Gerichte unter Angabe von Lebensmitteltyp und Gewicht schnell zubereitet werden.

Kross-Aufwärmen - Anleitung

Kategorie	Zubereitung
<p>1. Cordon bleu</p> <ul style="list-style-type: none"> - Höchstgewicht : 0,2~0,8 kg - Temp. Lebensmittel : Gekühlt - Geräte : Hitzebeständiger Gasteller auf das niedrige Rost 	<p>Übriges Cordon bleu (100~150 g/Stück) auf einen hitzebeständigen Gasteller auf das niedrige Rost legen. Menü und Gewicht auswählen und auf Start drücken.</p>
<p>2. Lasagne</p> <ul style="list-style-type: none"> - Höchstgewicht : 0,2~0,8 kg - Temp. Lebensmittel : Gekühlt - Geräte : Hitzebeständiger Gasteller auf das niedrige Rost 	<p>Übrige Lasagne zerteilen (200~250 g/Stück). Auf einen hitzebeständigen Gasteller auf das niedrige Rost geben. Menü und Gewicht auswählen und auf Start drücken.</p>
<p>3. Brot</p> <ul style="list-style-type: none"> - Höchstgewicht : 0,1~0,3 kg - Temp. Lebensmittel : Tiefkühl - Geräte : Niedriges Rost 	<p>Tiefgekühltes Brot (50~100 g/Stück) auf das niedrige Rost legen. Menü und Gewicht auswählen und auf Start drücken.</p>
<p>4. Kuchen / Torte</p> <ul style="list-style-type: none"> - Höchstgewicht : 0,2~0,8 kg - Temp. Lebensmittel : Gekühlt Geräte : Hitzebeständiger Gasteller auf das niedrige Rost 	<p>Übrige Kuchen/Torte teilen (200~250 g/Stück). Auf einen hitzebeständigen Gasteller auf das niedrige Rost geben. Menü und Gewicht auswählen und auf Start drücken.</p>

Auftauen & Backen

Das folgende Beispiel zeigt die Zubereitung von 0,4 kg Pizza.

- 1 Drücken Sie auf **STOP/LÖSCHEN**.



- 2 Drücken Sie auf **AUFTAUEN & BACKEN**.

Es wird das folgende Symbol angezeigt: "auto".



- 3 Drehen Sie den Regler **GARMODUS**, bis die Anzeige "4 PIZZA" erscheint.

Drücken Sie auf **START/SCHNELLSTART**, um diese Kategorie zu übernehmen.



- 4 Drehen Sie den Regler **GARMODUS**, bis die Anzeige "0,4 kg" erscheint.



- 5 Drücken Sie auf **START/SCHNELLSTART**.

Die Garzeit kann jederzeit über den Drehschalter **GARMODUS** verlängert bzw. verkürzt werden.



Anleitung zum Auftauen & Backen

Kategorie	Zubereitung
<p>1. Quiche</p> <ul style="list-style-type: none"> - Höchstgewicht : 0,3~1,0 kg - Temp. Lebensmittel : Tiefkühl - Geräte : Hitzebeständiger Glasteller auf das niedrige Rost 	<p>Auflauf aus der Verpackung nehmen und Schale entfernen. Auf einen hitzebeständigen Glasteller auf das niedrige Rost geben. Menü und Gewicht auswählen und auf Start drücken.</p>
<p>2. Lasagne</p> <ul style="list-style-type: none"> - Höchstgewicht : 0,3~0,6 kg - Temp. Lebensmittel : Tiefkühl - Geräte : Niedriges Rost 	<p>Lasagne aus der Verpackung nehmen und Schale entfernen. Auf das niedrige Rost stellen. Menü und Gewicht auswählen und auf Start drücken.</p>
<p>3. Kuchen / Torte</p> <ul style="list-style-type: none"> - Höchstgewicht : 0,2~0,8 kg - Temp. Lebensmittel : Tiefkühl - Geräte : Hitzebeständiger Glasteller auf das niedrige Rost 	<p>Törtchen/Kuchen aus der Verpackung nehmen und Schale entfernen. Auf einen hitzebeständigen Glasteller auf das niedrige Rost geben. Menü und Gewicht auswählen und auf Start drücken.</p>
<p>4. Pizza</p> <ul style="list-style-type: none"> - Höchstgewicht : 0,3~0,6 kg - Temp. Lebensmittel : Tiefkühl - Geräte : Backblech auf das niedrige Rost 	<p>Tiefkühl-Pizza aus der Verpackung nehmen. Auf ein Backblech auf das niedrige Rost geben. Menü und Gewicht auswählen und auf Start drücken.</p>

Auftauautomatik

Temperatur und Feuchtigkeit von Lebensmitteln können stark variieren. Sie sollten daher vor der Zubereitung untersucht werden. Achten Sie besonders auf große Fleischknochen und Hähnchen. Bestimmte Lebensmittel sollten vor dem Garen nicht vollständig aufgetaut werden.

Die Garzeit von Fisch ist z. B. sehr kurz, so dass es manchmal ratsam ist, den Fisch noch leicht gefroren zuzubereiten. Diese sollten dann ruhen, so dass das Innere der Fischfilets auftauen kann.

Lebensmittel vor dem Auftauen wiegen. Entfernen Sie sämtliche Metallbänder oder Wickel: geben Sie dann die Stücke in einer mikrowellengeeigneten Schale auf die Glasplatte des Ofens und schließen Sie die Ofentür.



Mikrowellengeeigneten Schale



Glasplatte

Das folgende Beispiel zeigt das Auftauen von 0,8 kg geflügel.

- 1 Drücken Sie auf **STOP/LÖSCHEN**.



- 2 Drücken Sie auf **AUFTAUAUTOMATIK**.

Es wird das folgende Symbol angezeigt: "000".



- 3 Drehen Sie den Regler **GARMODUS**, bis die Anzeige "2 GEFLÜGEL".

Drücken Sie auf **START/SCHNELLSTART**, um diese Kategorie zu übernehmen.



- 4 Drehen Sie den Regler **GARMODUS**, bis die Anzeige "0,8 kg" erscheint, also das Gewicht der Tiefkühlkost.

Drücken Sie auf **START/SCHNELLSTART**.



- 5 Während des Auftauens ist ein "SIGNALTON" zu hören. Öffnen Sie dann die Ofentür und wenden und trennen Sie die Stücke zum gleichmäßigen Auftauen. Bereits stark aufgetaute Stücke herausnehmen oder abdecken, um den Auftauprozess zu verlangsamen. Schließen Sie nun die Ofentür wieder und drücken Sie zum Fortsetzen des Auftauvorgangs auf **START/SCHNELLSTART**.

Bei geöffneter Tür wird der Auftauprozess nicht fortgesetzt (auch nicht beim ertönen des Signaltons).

! HINWEIS

- Der Mikrowellenofen besitzt vier Auftaustufen:
 - **Fleisch, Geflügel, Fisch** und **Brot**; jede Auftaustufe arbeitet mit unterschiedlicher Leistung.
- Lebensmittel sollten in mikrowellengeeigneten Geräten zubereitet werden.
- Die folgenden Geräte sollten nicht verwendet werden.



Niedriger Rost



Hoher Rost

Auftauanleitung

- * Aufzutauende Lebensmittel sollten in einen mikrowellengeeigneten Behälter gegeben werden, der ohne Abdeckung auf die Glasplatte gestellt wird.
- * Kleinere Fleischstücke oder sehr flache Geflügelstücke mit Alufolie abdecken. Dadurch wird verhindert, dass dünnere Stücke während des Auftauens erhitzt werden. Achten Sie darauf, dass die Alufolie die Ofenwände nicht berührt.
- * Hackfleisch, Koteletts, Würstchen oder Speck sollten nach kurzer Zeit herausgenommen werden.

Beim SIGNALTON die Stücke wenden. Bereits aufgetaute Teile herausnehmen. Auftauvorgang für die übrigen Stücke fortsetzen. Zum vollständigen Auftauen weiter stehen lassen.

Kategorie	Zubereitung
1. Fleisch - Höchstgewicht : 0,1~4,0 kg - Geräte : Mikrowellen-geeigneter Teller	- Hackfleisch, Steakfilets, portionierter Eintopf, Rumpsteak, Schmorfleisch, Braten, Fleischburger, Lammkoteletts, Rollbraten, Wurst, Koteletts (2 cm). - Beim Signalton wenden. - Nach dem Auftauen mit Alufolie zugedeckt ca. 5~15 Minuten ruhen lassen.
2. Geflügel - Höchstgewicht : 0,1~4,0 kg - Geräte : Mikrowellen-geeigneter Teller	- Ganzes Hähnchen, Schenkel, Brust, Entenbrust (unter 2,0 kg). - Beim Signalton wenden. - Nach dem Auftauen 20~30 Minuten ruhen lassen.
3. Fisch - Höchstgewicht : 0,1~4,0 kg - Geräte : Mikrowellen-geeigneter Teller	- Filetstücke, Steak, ganzer Fisch, Meeresfrüchte - Beim Signalton wenden. - Nach dem Auftauen 10~20 Minuten ruhen lassen.
4. Brot - Höchstgewicht : 0,1~0,5 kg - Geräte : Papiertuch	- Brot in Scheiben, Brötchen, Baguette, usw. - Nach dem Auftauen eine Minute ruhen lassen.

LEBENSMITTELEIGENSCHAFTEN & GAREN IN DER MIKROWELLE

Kontrolle ist besser

Die Rezepte in diesem Buch wurden mit großer Sorgfalt zusammengestellt. Ihr Erfolg bei der Zubereitung der Rezepte hängt jedoch davon ab, wie viel Aufmerksamkeit Sie den Speisen bei der Zubereitung schenken. Behalten Sie die Lebensmittel und Speisen immer im Auge. Ihre Mikrowelle ist mit einer Garraum- Beleuchtung ausgestattet, die automatisch eingeschaltet wird, sobald der Herd in Betrieb ist. So können Sie in den Herdinnenraum sehen und den Garzustand Ihrer Lebensmittel prüfen. Die in den Rezepten enthaltenen Anweisungen in Bezug auf Umdrehen, Umrühren usw. der Lebensmittel sollten als empfohlene Mindestmaßnahmen betrachtet werden. Falls Sie der Ansicht sind, dass die Lebensmittel nicht gleichmäßig garen, nehmen Sie einfach die nach Ihrer Auffassung erforderlichen Korrekturen vor, um das Problem zu beheben.

Faktoren, die Einfluss auf die Mikrowellen-Garzeiten haben

Viele unterschiedliche Faktoren haben Einfluss auf die Garzeiten. Die Temperatur der in einem Rezept verwendeten Zutaten spielt bei den Garzeiten eine wichtige Rolle. Ein Kuchen, der aus eiskalter Butter, Milch und Eiern zubereitet wird, muss beispielsweise erheblich länger backen als ein Kuchen aus Zutaten mit Raumtemperatur. Bei allen in diesem Buch enthaltenen Rezepten wird für die Garzeiten eine Zeitspanne angegeben. Im Allgemeinen werden Sie feststellen, dass die Speisen am unteren Ende dieser Zeitspanne nicht durchgegart sind, und manchmal möchten Sie vielleicht Ihre Speisen über die als Maximum angegebene Zeit hinaus garen, je nach Ihren persönlichen Vorlieben. Die in diesem Buch praktizierte Philosophie sagt, dass es besser ist, bei der Angabe der Garzeiten in den Rezepten vorsichtig zu sein. Denn verkochte Speisen sind für immer ruiniert. In einigen Rezepten, insbesondere für Brot, Kuchen und Vanillepuddings, empfehlen wir, die Lebensmittel aus dem Herd zu nehmen, wenn sie noch nicht ganz durchgegart sind. Hier handelt es sich nicht um eine fehlerhafte Angabe. Lässt man diese Lebensmittel stehen (in der Regel zugedeckt), garen sie außerhalb des Herds weiter, da die in den äußeren Schichten der Lebensmittel eingeschlossene Wärme allmählich nach innen dringt. Lässt man die Lebensmittel dagegen im Herd, bis sie vollständig gegart sind, werden die äußeren Bereiche verkochen oder sogar verbrennen. Mit der Zeit werden Sie immer routinierter bei der Einschätzung der Gar- und Stehzeiten für verschiedene Lebensmittel.

Dichte der Lebensmittel

Leichte, poröse Lebensmittel wie Kuchen und Brot garen schneller als schwere, dichte Lebensmittel wie Braten und Aufläufe. Beim Garen poröser Lebensmittel in der Mikrowelle müssen Sie aufpassen, dass der äußere Rand nicht trocken und bröckelig wird.

Höhe der Lebensmittel

Hohe Lebensmittel, insbesondere Braten, garen oben schneller als unten. Daher ist es ratsam, hohe Lebensmittel während des Garens zu drehen, manchmal sogar mehrmals.

Feuchtigkeitsgehalt von Lebensmitteln

Da die durch Mikrowellen erzeugte Wärme Flüssigkeiten leicht verdampfen lässt, sollten relativ trockene Lebensmittel, wie Braten und einige Gemüsearten, entweder vor dem Garen mit Wasser benetzt oder abgedeckt werden, damit die Feuchtigkeit erhalten bleibt und die Lebensmittel nicht austrocknen.

Knochen- und Fettanteil von Lebensmitteln

Knochen leiten Wärme und Fett gart schneller als Fleisch. Beim Garen von Fleischstücken mit hohem Knochen- oder Fettanteil ist daher darauf zu achten, dass diese gleichmäßig garen, weder zu stark noch zu lange.

Lebensmittelmenge

Die Anzahl der in Ihrem Herd erzeugten Mikrowellen bleibt konstant, ungeachtet der Menge der zu garenden Lebensmittel. Daher gilt folgende Regel: Je größer die Menge der Lebensmittel, die Sie in den Herd geben, desto länger ist die Garzeit. Denken Sie daran, die Garzeiten um mindestens ein Drittel zu verkürzen, wenn Sie die Menge bei einem Rezept halbieren.

Form von Lebensmitteln

Mikrowellen dringen nur etwa 2cm tief in die Lebensmittel ein. Das Innere dicker Lebensmittel wird gegart, wenn die außen erzeugte Wärme nach innen wandert. Nur der äußere Teil der Lebensmittel wird durch die Mikrowellenenergie gegart, der Rest durch physikalische Wärmeleitung. Die ungünstigste Form für das Garen in der Mikrowelle ist demnach ein dicker Quader. Die Ecken werden verbrennen, lange bevor das Innere leicht gewärmt ist. Runde, dünne sowie ringförmige Lebensmittel garen sehr gut in der Mikrowelle.

LEBENSMITTELEIGENSCHAFTEN & GAREN IN DER MIKROWELLE

Abdecken

Das Abdecken der Lebensmittel führt zum Einschluss der Wärme und des Dampfes, wodurch Lebensmittel schneller gegart werden. Benutzen Sie einen Deckel oder Mikrowellenfolie, die Sie an einer Ecke etwas offen lassen, um ein Reißen der Folie zu verhindern.

Bräunen

Fleisch und Geflügel, das fünfzehn Minuten oder länger gegart wird, bräunt leicht im eigenen Fett. Lebensmittel, die kürzer gegart werden, können mit einer Bratensauce wie Worcester-Sauce, Sojasauce oder Barbecue-Sauce bepinselt werden, um eine appetitliche Farbe zu erhalten. Da nur relativ geringe Mengen dieser Bratensaucen verwendet werden, wird der Originalgeschmack des Rezeptes nicht verändert.

Abdecken mit Pergamentpapier

Das Abdecken mit Pergamentpapier hilft sehr gut gegen Spritzer und trägt mit dazu bei, dass die Wärme in den Lebensmittel bleibt. Da diese Form der Abdeckung jedoch nicht so dicht ist wie eine Abdeckung mit Deckel oder Frischhaltefolie, können die Lebensmittel leicht austrocknen.

Anordnung und Aufstellen

Einzelne Lebensmittel wie Ofenkartoffeln, kleine Kuchen und Hors d'oeuvres erwärmen sich gleichmäßiger, wenn sie im Herd in einem gleichmäßigen Abstand, vorzugsweise kreisförmig, angeordnet werden. Stapeln Sie Lebensmittel niemals übereinander.

Umrühren

Umrühren ist das A und O beim Garen in der Mikrowelle. Beim herkömmlichen Kochen dient das Umrühren dazu, Lebensmittel und Speisen zu vermischen. In der Mikrowelle gegarte Lebensmittel werden jedoch umgerührt, damit die Wärme gleichmäßig verteilt wird. Immer von außen nach innen rühren, da die Lebensmittel außen zuerst warm werden.

Wenden

Große, hohe Lebensmittel wie Braten und ganze Hähnchen sollten gewendet werden, damit sie oben und unten gleichmäßig garen. Es ist ebenfalls empfehlenswert, Hähnchenteile oder Koteletts zu wenden.

Dickere Teile außen platzieren

Da Mikrowellen in die Außenbereiche der Lebensmittel eindringen, ist es sinnvoll, dickere Stücke Fleisch, Geflügel und Fisch an den Rand des Kochgeschirrs zu legen. Auf diese Weise gelangt der größte Teil der Mikrowellenenergie in die dickeren Stücke, so dass die Lebensmittel gleichmäßig garen.

Abschirmen

Über die Ecken oder Kanten quadratischer oder rechteckiger Lebensmittel können Streifen aus Alufolie (die Mikrowellen abhalten) gelegt werden. So wird verhindert, dass diese Teile verkochen. Verwenden Sie nicht zuviel Folie und achten Sie darauf, dass die Folie am Behälter befestigt ist und keinen Kontakt zu den Herdinnenflächen hat, da sie andernfalls zur Entstehung von „Lichtbögen“ im Herd beitragen kann.

Hochlegen

Dicke oder dichte Lebensmittel können höher platziert werden, damit die Mikrowellen auch von unten und ins Innere der Lebensmittel eindringen können.

Einstecken

Lebensmittel mit Schale, Haut oder Membrane werden wahrscheinlich im Herd explodieren, sofern sie nicht vor dem Garen angestochen werden. Zu diesen Lebensmitteln gehören Eigelb und Eiweiß, Venusmuscheln, Austern sowie Obst und Gemüse (ganze Früchte).

LEBENSMITTELEIGENSCHAFTEN & GAREN IN DER MIKROWELLE

Garprobe

Lebensmittel garen so schnell in der Mikrowelle, dass es notwendig ist, deren Garzustand häufig zu überprüfen. Einige Lebensmittel bleiben im Herd, bis sie vollständig gegart sind; die meisten Lebensmittel einschließlich Fleisch und Geflügel werden jedoch aus dem Herd geholt, wenn sie noch nicht ganz durchgegart sind. Diese lässt man während einer Stehzeit fertig garen. Die Innentemperatur der Lebensmittel steigt während der Stehzeit zwischen 3° C und 8° C.

Stehzeit

Nachdem die Lebensmittel aus dem Herd genommen wurden, lässt man diese häufig für 3 bis 10 Minuten ruhen. Normalerweise werden die Lebensmittel während der Stehzeit abgedeckt, damit die Wärme gehalten wird, es sei denn sie sollen eine trockene Konsistenz haben (zum Beispiel einige Kuchen und Plätzchen). Während dieser Stehzeit können die Lebensmittel fertig garen. Darüber hinaus kommt es zu einer gleichmäßigen Geschmacksentwicklung.

Reinigung des Herds

1 Herdinnenflächen sauber halten

Spritzer von Lebensmitteln sowie verschüttete Flüssigkeiten und Speisen bleiben an den Herdinnenflächen sowie zwischen den Dichtungsflächen und der Türoberfläche kleben. Wischen Sie Verschmutzungen am besten sofort mit einem feuchten Tuch weg. Krümel und Verschmutzungen absorbieren die Mikrowellenenergie und verlängern so die Garzeiten. Entfernen Sie Krümel, die zwischen Tür und Rahmen fallen, mit einem feuchten Tuch. Es ist wichtig, diesen Bereich sauber zu halten, um ein dichtes Verschließen der Tür zu gewährleisten. Fettspritzer mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel entfernen, anschließend klar nachwischen und abtrocknen. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder Scheuermittel. Der Backblech kann im Spülwasser oder in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

2 Gehäuse sauber halten

Reinigen Sie das Gehäuse Ihres Herds mit Spülmittel und anschließend mit klarem Wasser. Trocknen Sie es mit einem weichen Tuch oder Papiertuch ab. Damit die betriebsnotwendigen Teile im Herdinneren nicht beschädigt werden, sollten Sie darauf achten, dass kein Wasser in die Lüftungsschlitze dringen kann. Zum Reinigen des Bedienfeldes Tür öffnen, um ein versehentliches Starten des Herds zu verhindern. Mit einem feuchten Tuch und direkt anschließend mit einem trockenen Tuch abwischen. Nach dem Reinigen Stop/Korr. drücken.

- 3 Falls sich auf der Innen- oder Außenseite der Herdtür Dampf niederschlägt, wischen Sie das Bedienfeld mit einem weichen Tuch ab. Dies kann vorkommen, wenn der Herd bei hoher Luftfeuchtigkeit in Betrieb genommen wird, und stellt in keiner Weise eine Gerätestörung dar.
- 4 Tür und Türdichtungen sollten immer sauber gehalten werden. Nur mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen, mit klarem Wasser nachwischen, danach gründlich abtrocknen. KEINE SCHEUERMITTEL VERWENDEN, WIE Z.B. REINIGUNGSPULVER, STAHLWOLLE ODER SCHEUERSCHWÄMME. Metallteile bleiben länger funktionsfähig, wenn sie regelmäßig mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.
- 5 Keinen Dampfreiniger verwenden.
- 6 Vor der Reinigung des Bedienfeldes mit einem feuchten Tuch oder mit Sprühreiniger den Netzstecker des Mikrowellenofens von der Steckdose abziehen. Ansonsten könnte der Ofen durch versehentliches Betätigen der Schnellstarttaste eingeschaltet werden.

FRAGEN & ANTWORTEN

Fragen	Antwort
Woran kann es liegen, dass die Garraum-Beleuchtung nicht funktioniert?	Es kann mehrere Gründe geben, warum die Garraum-Beleuchtung nicht funktioniert. Die Glühbirne ist durchgebrannt. Das Relais ist ausgefallen.
Kann Mikrowellenenergie durch das Sichtfenster der Tür austreten?	Nein. Die Löcher bzw. Öffnungen sind so gestaltet, dass sie Licht, aber keine Mikrowellenenergie durchlassen.
Warum ertönt das akustische Signal, wenn eine Taste auf dem Bedienfeld gedrückt wird?	Mit dem akustischen Signal wird angezeigt, dass die Einstellung ordnungsgemäß erfolgt ist.
Nimmt die Mikrowellenfunktion Schaden, wenn der Herd ohne Gargut eingeschaltet wird?	Ja, den Ofen niemals ohne Inhalt einschalten.
Warum platzen Eier manchmal?	Beim Backen, Braten oder Pochieren von Eiern kann das Eigelb auf Grund der Dampfentwicklung unter der Eigelbmembrane zerplatzen. Um dies zu verhindern einfach das Eigelb vor dem Kochen einstechen. Eier niemals mit Schale in der Mikrowelle kochen.
Warum wird nach Beendigung des Garprozesses eine Stehzeit empfohlen?	Nach dem Garen in der Mikrowelle garen Lebensmittel während der Stehzeit noch weiter. Diese Stehzeit sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung in den Lebensmitteln und beendet so den Garprozess. Die Länge der Stehzeit richtet sich nach der Dichte der Lebensmittel.
Warum kocht mein Herd nicht immer so schnell, wie in der Bedienungsanleitung angegeben ist?	Nehmen Sie Ihren Kochratgeber nochmals zur Hand und vergewissern Sie sich, dass Sie die Anweisungen genau befolgt haben. Lesen Sie nochmals nach, wie es zu Abweichungen bei der Garzeit kommen kann. Die Zeitangaben und Temperatureinstellungen im Kochratgeber sind lediglich als Richtwerte zu verstehen, die Ihnen helfen sollen, ein Verkochen- das am häufigsten auftretende Problem bei der Gewöhnung an diesen Herd- zu verhindern. Abweichungen in Bezug auf Größe, Form, Gewicht und Abmessungen der Lebensmittel führen zu längeren Garzeiten. Verlassen Sie sich- neben den Richtwerten im Kochratgeber- auf Ihr eigenes Urteilsvermögen, wenn Sie den Zustand der Lebensmittel überprüfen, so wie Sie das bei einem konventionellen Herd auch tun würden.

TESTS MIT GESCHIRR NACH EN 60705

Funktion	Gericht	Einstellung Mikrowelle in Watt, Garzeit in Minuten	Hitzeart Temperatur	Anmerkungen
Auftauen mit Mikrowelle	Fleisch	Auto-Funktion	-	Flachen Teller in die Mitte der Glasplatte stellen. Die Funktion "Auftauautomatik 1" einstellen und entsprechendes Gewicht eingeben. Beim SIGNALTON wenden und zum Fortfahren Start drücken.
Mikrowellen- garen	Pudding	360 W, 28~35 min	-	Pyrex-Teller in die Mitte der Glasplatte stellen.
	Biskuit- kuchen	900 W, 4~5 min	-	Pyrex-Teller (Ø 22 cm) in die Mitte der Glasplatte stellen.
	Hackbraten	540 W, 13~25 min	-	Pyrex-Teller in die Mitte der Glasplatte stellen.
Kombinations- garen mit Mikrowelle	Kartoffel- gratin	360 W, 25~29 min	200° C	Pyrex-Teller (Ø 22 cm) auf die untere Schiene stellen.
	Kuchen	-	170° C	Pyrex-Teller (Ø 22 cm) auf die untere Schiene stellen.
	Hähnchen	Auto-Funktion	-	Hähnchen mit der Brustseite nach unten in der unteren Schiene auf ein Backblech legen. Die Funktion "Aktiv-Umluft 1" einstellen und entsprechendes Gewicht eingeben. Beim SIGNALTON wenden und zum Fortfahren Start drücken.

TECHNISCHE DATEN

MJ328***		
Netzanschluss	230 V~ 50 Hz	
Leistungsaufnahme	900 Watt (EC60705-Norm)	
Mikrowellenfrequenz	2450 MHz +/- 50MHz (Gruppe 2/Klasse B)	
Äußere Abmessungen	530 mm(T) X 322 mm(H) X 533 mm(B)	
Stromverbrauch	max.	2600 Watt
	Mikrowellen	1400 Watt
	Grill	1250 Watt
	Heißluft	1250 Watt (Max. 2450 Watt)
	Kombination	Max. 2600 Watt

Ausrüstung der Gruppe 2: Die Gruppe 2 beinhaltet alle ISM FR Ausrüstung, bei der Hochfrequenzenergie in einem Bereich von 9 kHz bis 400 GHz absichtlich erzeugt und verwendet oder nur verwendet wird, in Form elektromagnetischer Strahlung, induktiver und/oder kapazitiver Kupplung zur Behandlung von Materialien oder zu Inspektions-/Analysezwecken.

Ausrüstung der Klasse B ist Ausrüstung, die für die Verwendung in häuslicher Umgebung und in Einrichtungen, die direkt an ein Niederspannungs-Stromversorgungsnetz angeschlossen sind, das Wohngebäude versorgt, geeignet ist.

NOTIZEN

NOTIZEN



Entsorgung Ihrer Altgeräte

1. Das durchgestrichene Symbol eines fahrbaren Abfallbehälters weist darauf hin, dass Elektro- und Elektronik-Produkte (WEEE) getrennt vom Hausmüll entsorgt werden müssen.
2. Alte elektrische Produkte können gefährliche Substanzen enthalten, die eine korrekte Entsorgung dieser Altgeräte erforderlich machen, um schädliche Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden. Ihre ausgedienten Geräte können wiederverwendbare Teile enthalten, mit denen möglicherweise andere Produkte repariert werden können, aber auch sonstige wertvolle Materialien enthalten, die zur Schonung knapper Ressourcen recycelt werden können.
3. Sie können Ihr Gerät entweder in den Laden zurückbringen, in dem Sie das Produkt ursprünglich erworben haben oder Sie kontaktieren Ihre Gemeindeabfallstelle für Informationen über die nächstgelegene autorisierte WEEE Sammelstelle. Die aktuellsten Informationen für Ihr Land finden Sie unter www.lg.com/global/recycling