



Kombigerät "SolarDOM"

BEDIENUNGSANLEITUNG

LESEN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG VOR DER INBETRIEBNAHME AUFMERKSAM DURCH.

MP-9483SL

P/ No: 3828W5A3654

Vorsichtsmaßnahmen

Vorsichtsmaßnahmen, um einen möglichen Kontakt mit gefährlichen Mengen an Mikrowellenenergie zu vermeiden.

Sie können Ihren Herd nicht mit offener Tür in Betrieb nehmen. Die in der Tür eingebaute Sicherheitsverriegelung unterbricht jegliche Kochfunktion, sobald die Tür geöffnet wird. Beim Betrieb eines Mikrowellenherds mit offener Tür könnten Sie gefährlichen Mengen an Mikrowellenenergie ausgesetzt sein.

Manipulieren Sie deshalb niemals an der Sicherheitsverriegelung.

Legen Sie keine Gegenstände zwischen das Gehäuse und die Tür, und achten Sie darauf, dass sich auf den Dichtungsflächen weder Schmutz noch Rückstände von Reinigungsmitteln ablagern.

Benutzen Sie Ihren Herd 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 Fliegeln (gebrochen oder lose) oder (3) den Türdichtungen und Dichtungsflächen gibt.

Ihr Herd darf nur von einem qualifizierten Kundendienstmitarbeiter justiert oder repariert werden.

Achtung

Bitte achten Sie darauf, dass die Garzeiten richtig eingestellt sind, da die LEBENSMITTEL durch zu langes Garen und daraus resultierender Überhitzung Feuer fangen können, was zu Beschädigungen Ihres Herds führen kann.

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten, z.B. Suppen, Saucen oder Getränken, in Ihrem Mikrowellenherd kann es ohne vorherige Anzeichen (Blubbern) zu einem verspätet einsetzenden, heftigen Kochen und plötzlichen Überkochen der heißen Flüssigkeit kommen. Um dies zu verhindern, sollten Sie folgende Punkte beachten:

1. Keine geradwandigen Gefäße mit engem Hals verwenden.
2. Nicht überhitzen.
3. Flüssigkeit umrühren, bevor der Behälter in den Herd gestellt wird sowie nach Ablauf der halben Aufwärmzeit.
4. Flüssigkeiten nach dem Erhitzen für kurze Zeit im Herd stehen lassen, nochmals sorgfältig umrühren oder schütteln (vor allem den Inhalt von Babyflaschen und Gläsern mit Babynahrung) und vor dem Verzehr sorgfältig die Temperatur prüfen (vor allem bei Babyflaschen und Gläsern mit Babynahrung), um Verbrennungen zu vermeiden. Vorsicht beim Umgang mit den Behältern und Gefäßen.

Achtung

Speisen nach dem Erhitzen in der Mikrowelle immer stehen lassen und vor dem Verzehr die Temperatur prüfen. Dies ist besonders wichtig beim Erwärmen von Babyflaschen und Gläsern mit Babynahrung.

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 dringen durch Öffnungen im Herdinneren in den Garraum ein. Auf dem Boden des Garraumes befindet sich eine Drehscheibe oder ein Drehteller. Mikrowellen können das Metallgehäuse des Herds nicht durchdringen, gehen jedoch durch Materialien wie Glas, Porzellan und Papier; Materialien, aus denen mikrowellengeeignetes Geschirr hergestellt 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

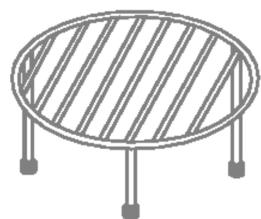
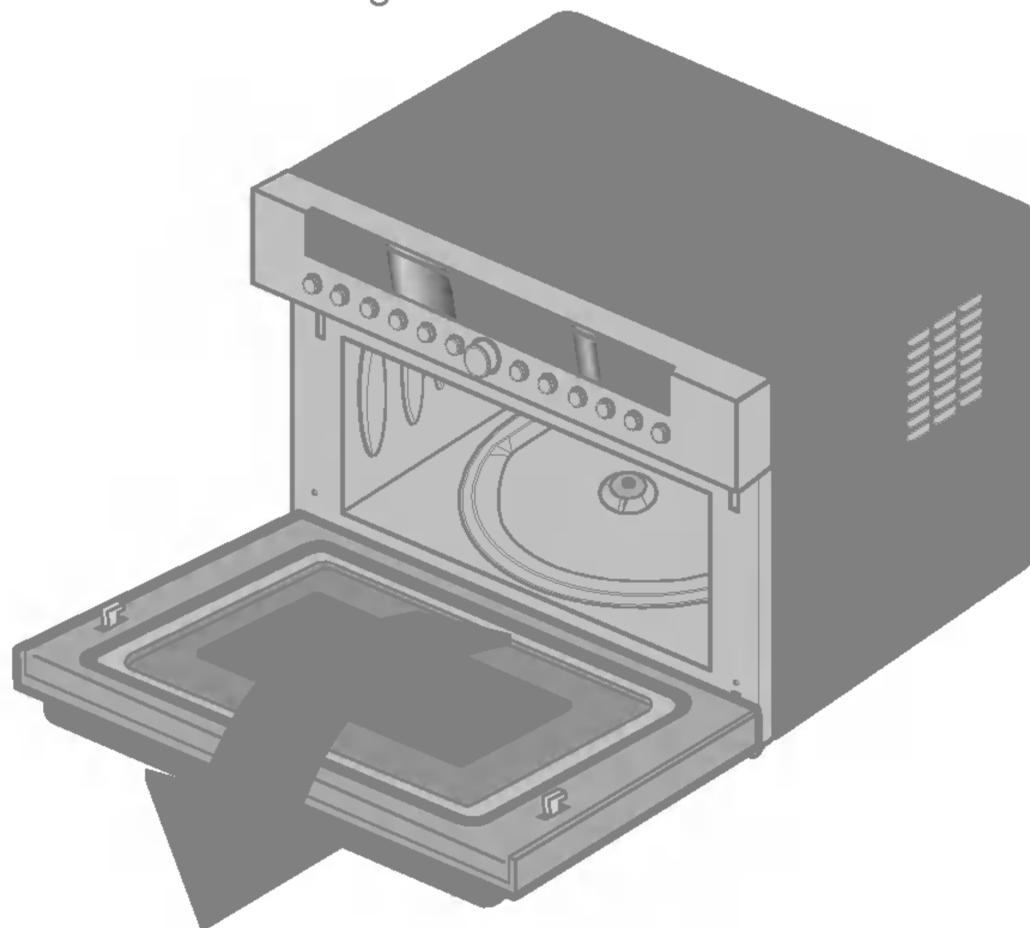
Ihr Solar DOM-Herd gehört zu den sichersten Haushaltsgerten. Wird die Tür geöffnet, stoppt der Herd automatisch die Erzeugung von Mikrowellen. Mikrowellenenergie wird beim Eindringen in Lebensmittel vollständig in Wärme umgewandelt, so dass keine „überschüssige“ Energie vorhanden ist, die eine Gefahr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

Vorsichtsmaßnahmen	2
Inhaltsverzeichnis	3
Auspacken und Installieren	4-5
Bedienfeld	6
Einstellen der Uhr	7
Kindersicherung	8
Kochen mit Heißluft	9
Kochen mit Kombifunktionen	10-12
Kochen mit Automatikprogrammen	13-17
Auftauen	18-19
Grillen	20
Garen mit der Mikrowelle	21
Mikrowellen-Leistungsstufen	22
Garen in zwei Phasen	23
Favoriten	24-25
Schnellstart	26
Manuelle Änderung der Garzeiten	27
Test-Speisenzubereitung im Anlehnung an EN 60705	28
Wichtige Sicherheitshinweise	29
Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr	30
Lebensmitteleigenschaften & Garen in der Mikrowelle	31-33
Fragen & Antworten	34
Elektrischer Anschluss/ Technische Daten	35

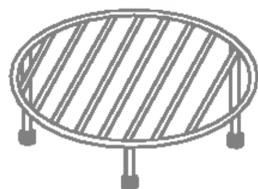
Auspacken & Installieren

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.

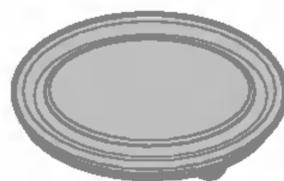
- 1** Packen Sie Ihren Herd aus und stellen Sie ihn auf eine ebene Unterlage.



Hoher Rost
(Grillfunktion)

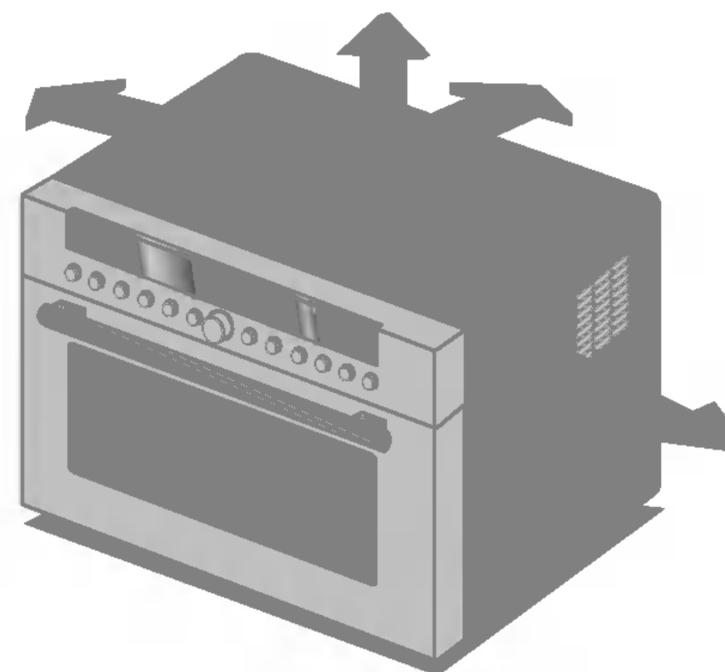


Niedriger Rost
(Mikrowellen- und
Heißluft-Funktion)



Metall-
Drehteller
(Auftauen)

- 2** Stellen Sie den Herd an dem von Ihnen gewünschten Standort auf, mindestens 85 cm über dem Fußboden. Achten Sie darauf, dass über dem Gerät mindestens 30 cm und an der Rückseite mindestens 10 cm Luft ist. So ist für ausreichend Luftzirkulation gesorgt. Der Abstand von der Vorderseite des Mikrowellenherds bis zum Rand der Unterlage sollte mindestens 8 cm und höchstens 22 cm betragen, damit ein Umkippen des Gerätes ausgeschlossen ist. Unten oder seitlich am Herd befindet sich eine Abluftöffnung, die nicht zugestellt werden darf. Der Mikrowellenherd könnte sonst Schaden nehmen.

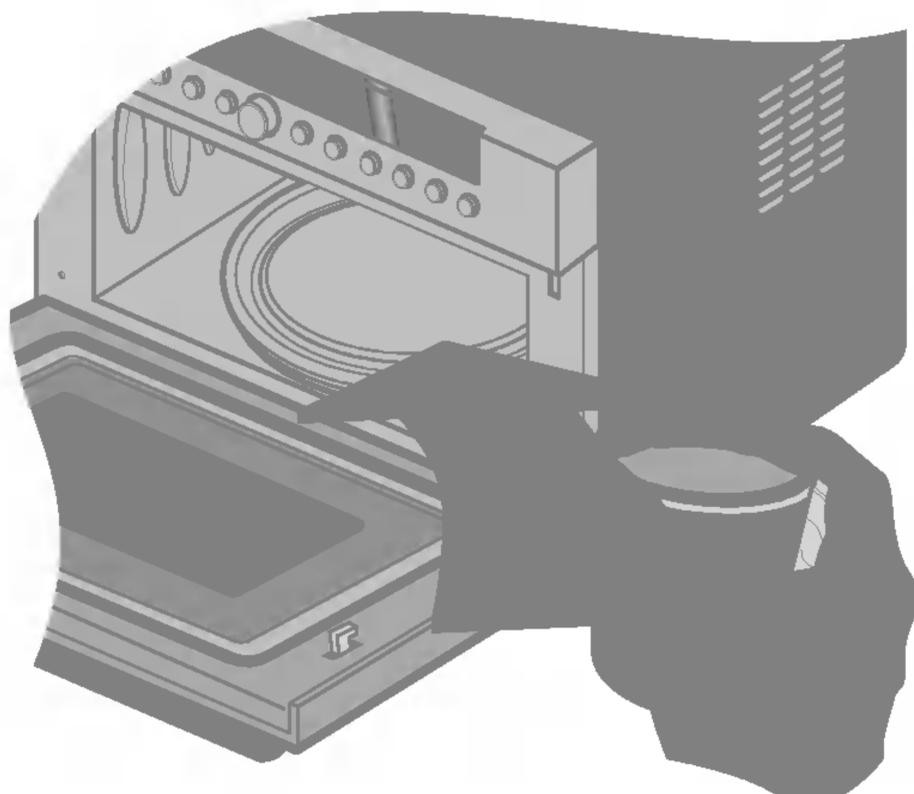


- * **DIESER HERD IST NICHT FÜR DIE GASTRONOMIE GEEIGNET.**
- * **DIESES GERÄT KANN ALS EINBAUGERÄT VERWENDET WERDEN.**
- * **HIEFÜR MUSS DER VON LG ELECTRONICS ANGEBOtene EINBAUSATZ VERWENDET WERDEN.**

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 Öffnen Sie die Tür Ihres Herds durch Ziehen am **TÜRGRIF**. Stellen Sie den **METALL-DREHTELLER** in den Garraum.

5 Füllen Sie einen **mikrowellengeeigneten Behälter** mit 300 ml Wasser. Stellen Sie diesen auf den **METALL-DREHTELLER** und schließen Sie die Tür. Falls Sie nicht sicher sind, welches Geschirr Sie verwenden können, lesen Sie die Hinweise auf Seite 30.



6 Drücken Sie die Taste

Stop/ Clear, danach sechsmal die Taste



Start/ Quick

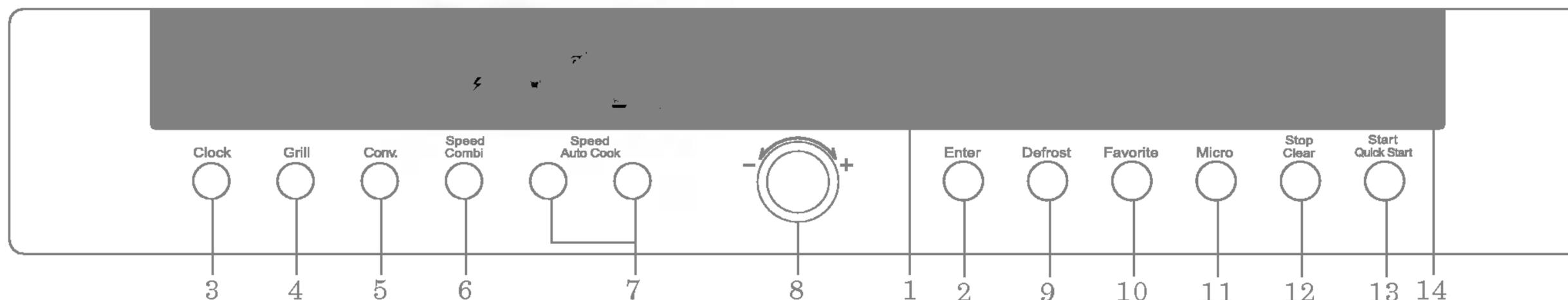
Start, um eine Garzeit von 3 Minuten einzustellen. Bei jedem Drücken der Taste ertönt ein akustisches Signal. Ihr Herd wird in Betrieb gesetzt, bevor Sie die Taste zum sechsten Mal gedrückt haben; keine Sorge, das ist ganz normal.

7 Das **DISPLAY** zählt rückwärts, beginnend bei 3 Minuten. Nach Ablauf der Zeit (0) ertönt ein akustisches Signal. Öffnen Sie die Herdtür und prüfen Sie die Temperatur des Wassers. Wenn Ihr Herd richtig funktioniert, ist das Wasser nun warm. **Vorsicht bei der Entnahme des Behälters, dieser könnte heiß sein.**



IHR HERD IST NUN INSTALLIERT.

Bedienfeld



- 1. Display:** Sie können sich die Tageszeit, Garzeit, Leistungsstufe und Kochkategorien anzeigen lassen.
- 2. Enter:** Bestätigen - Sie können die gewählte Kochkategorie, Leistungsstufe der Mikrowelle, Temperatur usw. bestätigen.
- 3. Clock:** Uhr - Sie können die Tageszeit einstellen.
- 4. Grill:** Sie können die Grillkategorien auswählen.
- 5. Conv.:** Heißluft - Sie können die Temperatur und Zeit für die Heißluftfunktion wählen.
- 6. Speed Combi:** Kombiprogramme für schnelles Kochen - Sie können die Kategorien für den Kombibetrieb auswählen.
- 7. Speed Auto Cook:** Schnelle Automatikprogramme - Mit den automatischen Programmen für schnelles Kochen können Sie schnell die meisten Ihrer Lieblingsgerichte kochen, indem Sie die Lebensmittelart und das Gewicht wählen.
- 8. Drehknopf:**
 - Sie können Garzeiten, Temperatur, Gewicht und Kochkategorien einstellen.
 - Während des Garens (ob bei Automatik- oder manueller Einstellung) können Sie die Garzeit jederzeit durch Drehen des Drehknopfes verlängern oder verkürzen (außer bei der Auftaufunktion).
- 9. Defrost:** Auftauen - Sie können die Art und das Gewicht der Speisen wählen.
- 10. Favorite:** Favoriten - Bevorzugte Kochprogramme können im Speicher Ihres Herds gespeichert werden – bis zu 9 Einstellungen (FA-1 bis FA-9) sind möglich.
- 11. Micro:** Mikrowelle - Sie können fünf Leistungsstufen einstellen.
- 12. Stop/ Clear:** Stopp/ Löschen - Sie können den Garprozess unterbrechen und alle Eingaben, mit Ausnahme der Tageszeit, löschen.
 - Einmaliges Drücken der Taste "Stop/ Clear": alle Symbole erscheinen im Display.
 - Nochmaliges Drücken der Taste "Stop/ Clear": alle Symbole erlöschen.
- 13. Start/ Quick Start:** Start/ Schnellstart
 - Um den ausgewählten Garvorgang zu starten, Taste einmal drücken.
 - Die Schnellstart-Funktion ermöglicht Ihnen (durch Drücken der Taste "Start/ Quick Start") die Einstellung von Kochsequenzen mit einer Länge von jeweils 30 Sekunden auf Leistungsstufe HOCH.
- 14. Symbole:** Durch einmaliges Drücken der Taste "Stop/ Clear" können Sie sich alle Symbole anzeigen lassen und durch nochmaliges Drücken alle Symbole löschen (die Symbole verschwinden nach 15 Sekunden automatisch).
Bei Eingaben während des Garens führen blinkende Symbole Sie zum nächsten Schritt; das Symbol des gewählten Kochmodus wird im Display angezeigt.

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.



ACHTUNG: Blinken der Anzeige

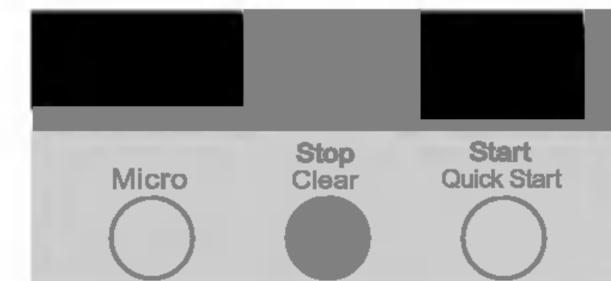
Beim Einstellen der Uhrzeit führt das Blinken der Anzeige Sie zur nächsten Eingabe.

Nach der Erstinstallation Ihres Herds oder nach einem Stromausfall erscheint im Display eine „0“; Sie müssen die Uhr neu einstellen.

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.

Vergewissern Sie sich, dass Sie Ihren Herd – wie weiter vorne in dieser Anleitung beschrieben – ordnungsgemäß installiert haben.

Stop/ Clear drücken.



Clock drücken.
(Für die 12 Stunden-Tageszeitanzeige wählen, drücken Sie nochmals die Taste **Clock**. Falls Sie nach dem Einstellen der Uhr eine andere Einstellung wünschen, ziehen Sie den Netzstecker und schließen Sie den Herd dann erneut an.)



DIAL drehen, bis im Display „14:00“ erscheint.

Zurück drehen und **Enter** drücken.



DIAL drehen, bis im Display „14:35“ erscheint.

Die Uhr läuft.

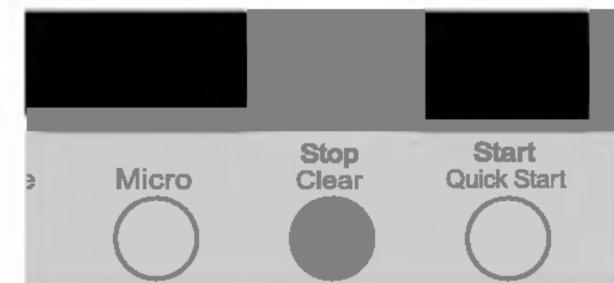


Kindersicherung

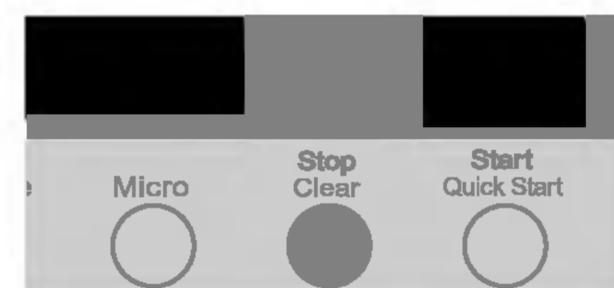


Ihr Herd verfügt über ein Sicherheitsmerkmal, das den unbeabsichtigten Betrieb des Herds verhindert. Sobald die Kindersicherung aktiviert ist, sind sämtliche Funktionen gesperrt und die Benutzung des Herds ist nicht möglich.

Ihr Kind kann die Herdtür jedoch weiterhin öffnen.



Stop/ Clear drücken und festhalten, bis im Display ein "L" (für "Lock" –
verriegelt) und das akustische Signal ertönt.
Die Kindersicherung ist nun aktiviert.

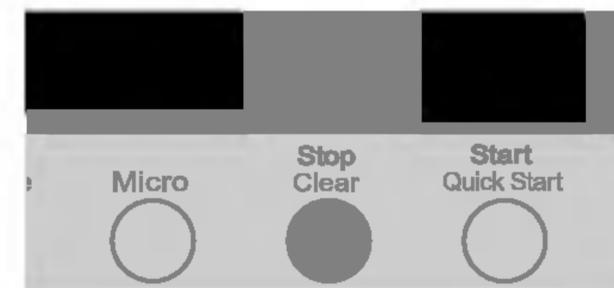


Die Zeit im Display erlischt, erscheint jedoch nach einigen Sekunden wieder.

Beim Drücken der Taste erscheint nun im Display ein "L".



Um die Kindersicherung auszuschalten, **Stop/ Clear** drücken und
festhalten, bis ein "L" erscheint. Ein akustisches Signal ertönt,
wenn die Kindersicherung wieder ausgeschaltet ist.



Kochen mit Heißluft

Im folgenden Beispiel zeige ich Ihnen, wie Sie die Heißluft-Funktion verwenden, um Lebensmittel bei 220 °C 50 Minuten zu garen.

Die Heißluftfunktion des Herds steht mit einem Temperaturbereich von 100 °C - 250 °C sowie zusätzlich 40 °C zur Verfügung.

Der Herd besitzt eine Gärfunktion bei einer Temperatur von 40 °C. Sie sollten warten, bis der Herd kalt ist, da Sie die Gärfunktion nicht nutzen können, wenn die Herdtemperatur mehr als 40 °C beträgt.

Ihr Herd braucht einige Minuten, um die gewählte Temperatur zu erreichen.

Sobald die Temperatur erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal. So wissen Sie, dass der Herd die richtige Temperatur hat. Stellen Sie nun die Speisen oder Lebensmittel in Ihren Herd und starten Sie den Garvorgang.

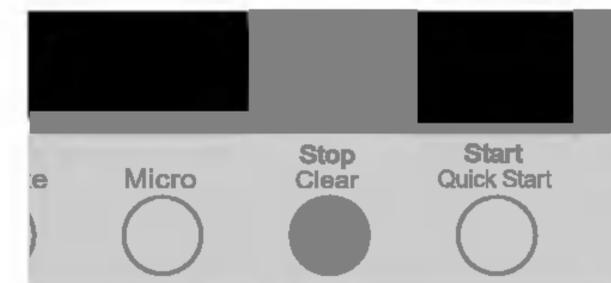
Beim Kochen mit Heißluft muss der niedrige Rost benutzt werden.



1. Vorheizen



2. Kochen



Convertieren Sie um die Heißluftfunktion.
DIAL drehen, bis im Display "220 °C" erscheint.

Convertieren Sie um die Heißluftfunktion.
DIAL drehen, bis im Display "220 °C" erscheint.



Zum **Display** Temperatur



DIAL drehen, bis im Display "50:00"



Start drücken Sie
Nehmen Sie den Metall-Drehteller aus dem Herd zu nehmen, da der Drehteller sehr heiß ist.



Kochen mit Kombifunktionen

Im folgenden Beispiel zeige ich Ihnen, wie Sie Ihren Herd programmieren, um mit der Kombifunktion - Leistungsstufe 360W (Mikrowelle) und Grill - bei einer Garzeit von 25 Minuten Lebensmittel zu garen.



Speed Combi
(Co-1, 2, 3)

Ihr Herd verfügt über Kombifunktionen, mit denen Sie Lebensmittel gleichzeitig oder nacheinander mittels **Grill** und **Mikrowelle** garen können. Das führt im Allgemeinen zu einer Reduzierung der Garzeit.

Für den Kombi-Betrieb können Sie unter drei Mikrowellen-Leistungstufen wählen (180 W, 360 W und 600 W).

* Kategorien Speed Combi

Co-1 **1** Grill-1 + Mikrowelle

Co-2 **2** Grill-2 + Mikrowelle

Co-3 **3** Grill-3 + Mikrowelle

Co-4 **4** (Ober- und Unterhitze) + Mikrowelle

Co-5 **5** Heißluft + Mikrowelle

* Grillmodus: Siehe Seite 20.



Taste **Stop Clear** drücken, um die Grill-Kombifunktion zu wählen



DIAL drehen, bis im Display "Co-1" erscheint.

Zur Leistungsstufe Grill-1 **Enter** drücken.

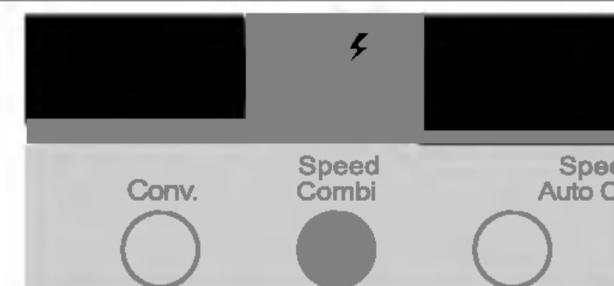
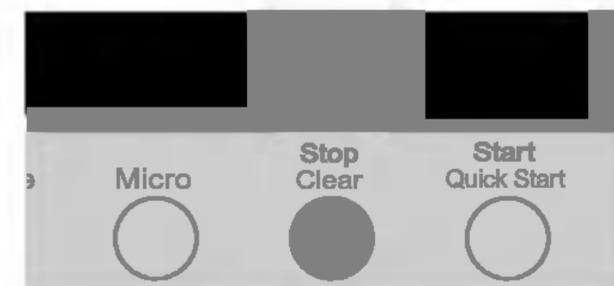
DIAL drehen, bis im Display "360W" erscheint.

Zur Leistungsstufe **Enter** drücken.

DIAL drehen, bis im Display "25:00" erscheint.



Start drücken.
Wichtig: Sie müssen Sie Topfhandschuhe tragen, um den Metall-Drehteller aus dem Herd zu nehmen, da der Drehteller sehr heiß ist.



Kochen mit Kombifunktionen

Im folgenden Beispiel zeige ich Ihnen, wie Sie Ihren Herd programmieren, um mit der Kombifunktion – Leistungsstufe 360W (Mikrowelle) und Ofentemperatur von 200 °C – Lebensmittel in 25 Minuten zu garen.



Speed Combi
(Co-4)

Bei der Kombifunktion Co-4 können Sie unter vier Mikrowellen-Leistungstufen (0 W, 180 W, 360 W und 600 W) wählen.

* Kategorien Speed Combi

Co-1 **1** Grill-1 + Mikrowelle

Co-2 **2** Grill-2 + Mikrowelle

Co-3 **3** Grill-3 + Mikrowelle

Co-4 **4** (Ober- und Unterhitze) + Mikrowelle

Co-5 **5** Heißluft + Mikrowelle



Taste **Stop** drücken, um die Kombifunktion (Co-4) zu wählen.



DIAL drehen, bis im Display "Co-4" erscheint.

Taste **Speed Combi** drücken, um die Kombifunktion **Enter** drücken.

DIAL drehen, bis im Display "200 °C" erscheint.

Zum Bestätigen der Temperatur **Enter** drücken.

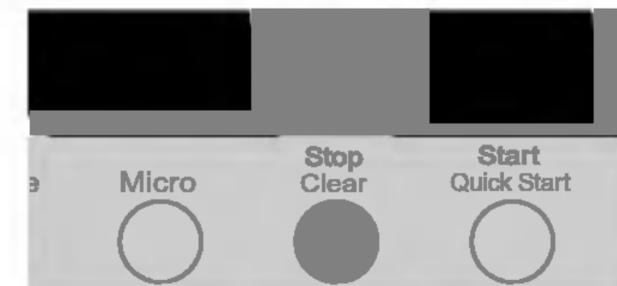
DIAL drehen, bis im Display "360W" erscheint.

Zum Bestätigen der Leistungsstufe **Enter** drücken.

DIAL drehen, bis im Display "25:00" erscheint.



Start drücken.
Nach dem Garen müssen Sie Topfhandschuhe tragen, um den Metall-Drehteller aus dem Herd zu nehmen, da der Drehteller sehr heiß ist.



Kochen mit Kombifunktionen

Im folgenden Beispiel zeige ich Ihnen, wie Sie Ihren Herd programmieren, um mit der Kombifunktion – Leistungsstufe 360 W (Mikrowelle) und 200 °C Heißluft – Lebensmittel in 25 Minuten zu garen.



Speed Combi
(Co-5)

Ihr Herd besitzt eine Kombifunktion, mit der Sie Lebensmittel gleichzeitig oder nacheinander mittels **Heißluft** und **Mikrowelle** garen können. Das führt im Allgemeinen zu einer Reduzierung der Garzeit.

Bei der Kombifunktion Co-5 können Sie unter drei verschiedenen Mikrowellen-Leistungstufen (180 W, 360 W und 600 W) wählen.

* Kategorien Speed Combi

Co-1 **1** Grill-1 + Mikrowelle

Co-2 **2** Grill-2 + Mikrowelle

Co-3 **3** Grill-3 + Mikrowelle

Co-4 **4** (Ober- und Unterhitze) + Mikrowelle

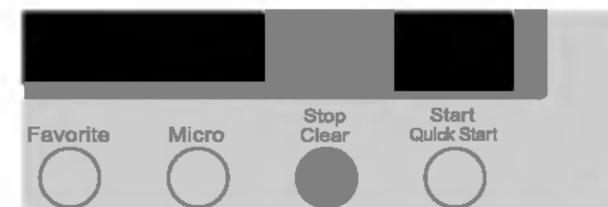
Co-5 **5** Heißluft + Mikrowelle



Taste **Stop Clear** drücken, um die Heißluft-Kombifunktion zu wählen.

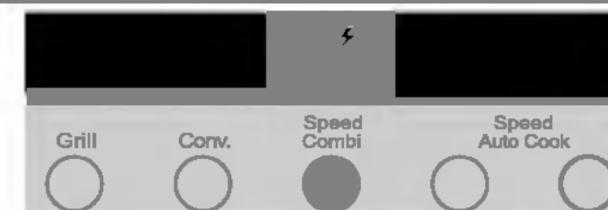
Das Display zeigt "Co-5" an.

Zum Bestätigen der Heißluft-Funktion **Enter** drücken.



DIAL drehen, bis im Display "200 °C" erscheint.

Zum Bestätigen der Temperatur **Enter** drücken.



DIAL drehen, bis im Display "360W" erscheint.

Zum Bestätigen der Leistungsstufe **Enter** drücken.

DIAL drehen, bis im Display "25:00" erscheint.

Start drücken, um das Garen zu starten. Sie den Drehknopf drehen, um die Garzeit zu verlängern oder zu verkürzen. **Wichtig: Die Garzeit müssen Sie Topfhandschuhe tragen, um den Metall-Drehteller aus dem Herd zu nehmen, da der Drehteller sehr heiß ist.**



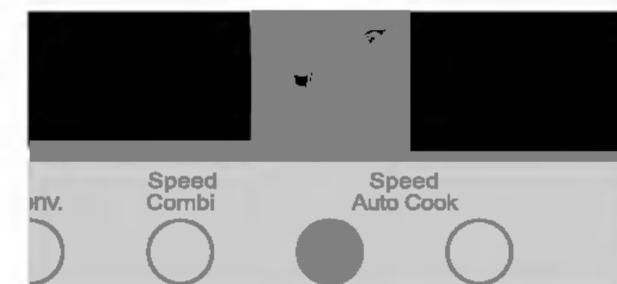
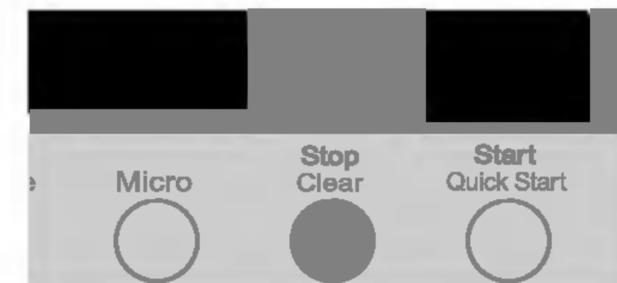
Im folgenden Beispiel zeige ich Ihnen, wie Sie 0.4kg Tiefkühlpizza erhitzen (SC 1).



Bei den Automatikprogrammen sind einige Gerichte bereits programmiert. Mit der Funktion „Speed Auto Cook“ (Automatikprogramm für schnelles Kochen) können Sie viele Ihrer Lieblingsgerichte in kurzer Zeit zubereiten, indem Sie einfach die Art und das Gewicht der Speisen auswählen.

*** Kategorien Automatikprogramme**

SC 1		Tiefkühlpizza
SC 2		Pommes Frites
SC 3		Ganze Hähnchen
SC 4		Hähnchenteile
SC 5		Rindersteakst
SC 6		Schweinebraten



DIAL drücken bis das Display "SC 1" erscheint.



Zur Kategorie (Tiefkühlpizza) **Enter** drücken.

DIAL drücken bis das Display "0,40kg" erscheint.



Nach Ende der Garzeit müssen Sie Topfhandschuhe tragen, um den Metall-Drehteller aus dem Herd zu nehmen, da der Drehteller sehr heiß ist.

Kochen mit Automatikprogrammen

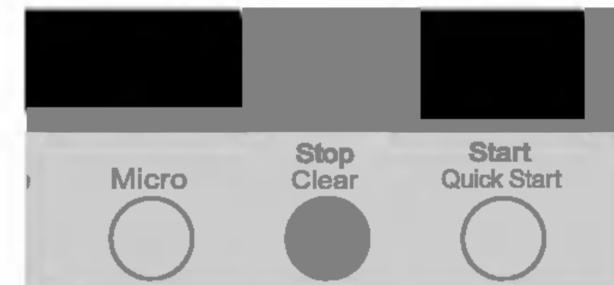
Im folgenden Beispiel zeige ich Ihnen, wie Sie 0.6kg Pellkartoffeln kochen können (SC 8).



Mit der Funktion **SPEED AUTO COOK** (Automatikprogramme für schnelles Kochen) können Sie viele Ihrer Lieblingsgerichte in kurzer Zeit zubereiten, indem Sie einfach die Art und das Gewicht der Speisen auswählen.

* Kategorien Automatikprogramme

- | | | |
|-------|--|------------------------------|
| SC 7 | | Rinderbraten |
| SC 8 | | Pellkartoffeln |
| SC 9 | | Fertiggerichte, tiefgefroren |
| SC 10 | | Frisches Gemüse |
| SC 11 | | Tiefkühlgemüse |
| SC 12 | | Reis/ Nudeln |



Taste **Stop/Clear** drücken.



DIAL **SC 8** drücken. Display "SC 8" erscheint.



Zur Kategorie **Enter** drücken.

DIAL **0,60kg** drücken. Display "0,60kg" erscheint.



Nach Ende der Garzeit müssen Sie Topfhandschuhe tragen, um den Metall-Drehteller aus dem Herd zu nehmen, da der Drehteller sehr heiß ist.

HINWEISE ZUR FUNKTION "SPEED AUTO COOK" (AUTOMATIKPROGRAMME FÜR SCHNELLES KOCHEN)

<i>Funktion</i>	<i>Kategorie</i>		<i>Menge (max.)</i>	<i>Zubehör</i>	<i>Temperatur der Speisen</i>	<i>Anweisungen</i>
Speed Auto Cook	SC 1	Tiefkühlpizza	0,30kg~0,50kg	Metall-Drehteller	tiefgefroren	Diese Funktion dient zum Aufwärmen von Tiefkühlpizza. Verpackung vollständig entfernen und Pizza auf den Metall-Drehteller legen. Nach dem Aufwärmen 1-2 Min. stehen lassen.
	SC 2	Pommes Frites	0,20kg~0,75kg	Metall-Drehteller	tiefgefroren	Die tiefgefrorenen Kartoffelprodukte auf dem Metall-Drehteller verteilen. Beste Ergebnisse werden erzielt, wenn die Pommes Frites nebeneinander liegen. Nach dem Garen aus dem Herd nehmen und 1-2 Min. stehen lassen.
	SC 3	Ganze Hähnchen	0,80kg~1,80kg	Niedriger Rost + Metall-Drehteller	gekühlt	Hähnchen mit zerlassener Margarine, Butter oder, je nach Geschmack, mit Gewürzen bestreichen. Mit der Brustseite nach unten in eine Schale ohne Deckel legen und Schale auf den niedrigen Rost auf dem Metall-Drehteller stellen. Bei Ertönen des akustischen Signals Saft abschütten und Hähnchen sofort umdrehen. Nach dem Garen mit Folie bedeckt 10 Min. stehen lassen.
	SC 4	Hähnchenteile	0,20kg~0,80kg	Metall-Drehteller	gekühlt	Hähnchenteile auf den Metall-Drehteller legen. Bei Ertönen des akustischen Signals Hähnchenteile umdrehen. Start drücken, um den Garprozess fortzusetzen. Nach dem Garen mit Folie abgedeckt 2-5 Min. stehen lassen.
	SC 5	Rindersteaks	0,30kg~1,20kg	Niedriger Rost + Metall-Drehteller	gekühlt	Auf den niedrigen Rost legen. Bei Ertönen des akustischen Signals Steaks umdrehen. Start drücken, um den Garprozess fortzusetzen. Nach dem Garen mit Folie abgedeckt 10 Min. stehen lassen.
	SC 6	Schweinebraten	0,80kg~1,80kg	Niedriger Rost + Metall-Drehteller	gekühlt	Überschüssiges Fett abschneiden. Schweinefleisch mit zerlassener Margarine oder Butter bestreichen. Auf den niedrigen Rost auf dem Metall-Drehteller legen. Bei Ertönen des akustischen Signals Braten umdrehen. Start drücken, um den Garprozess fortzusetzen. Nach dem Garen mit Folie abgedeckt 10 Min. stehen lassen.

HINWEISE ZUR FUNKTION "SPEED AUTO COOK"

<i>Funktion</i>	<i>Kategorie</i>		<i>Menge (max.)</i>	<i>Zubehör</i>	<i>Temperatur der Speisen</i>	<i>Anweisungen</i>
Speed Auto Cook	SC 7	Rinderbraten	0,80kg~1,80kg	Niedriger Rost + Metall-Drehteller	gekühlt	Rinderbraten mit zerlassener Margarine oder Butter bestreichen. Auf den niedrigen Rost auf dem Metall-Drehteller legen. Bei Ertönen des akustischen Signals Fleisch umdrehen. Start drücken, um den Garprozess fortzusetzen. Nach dem Garen mit Folie abgedeckt 10 Min. stehen lassen.
	SC 8	Pellkartoffeln	0,20kg~1,00kg	Metall-Drehteller	Raumtemperatur	Mittelgroße Kartoffeln aussuchen (jeweils 200-220 g). Kartoffeln waschen und abtrocknen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen. Kartoffeln auf den Metall-Drehteller legen, dabei auf gleichmäßige Gewichtsverteilung achten, und Start drücken. Nach dem Kochen Kartoffeln aus dem Herd nehmen und mit Folie abgedeckt 5 Min. stehen lassen.
	SC 9	Fertiggerichte, tiefgefroren	0,40kg~1,00kg	Niedriger Rost + Metall-Drehteller	tiefgefroren	Tiefgefrorene Fertiggerichte offen auf den niedrigen Rost legen.
	SC 10	Frisches Gemüse	0,20kg~1,00kg	Niedriger Rost + mikrowellengeeignete Schüssel mit Deckel	Raumtemperatur	Gemüse in eine mikrowellengeeignete Schüssel geben. Wasser zufügen. Mit Folie abdecken. Bei Ertönen des akustischen Signals einmal umrühren. Nach dem Garen umrühren und 2-3 Min. stehen lassen. Wasser je nach Gemüsemenge zufügen. ** 0,2 kg – 0,5 kg: 2 EL ** 0,55 kg – 1,0 kg: 4 EL
	SC 11	Tiefkühlgemüse	0,20kg~1,00kg	Niedriger Rost + Metall-Drehteller + mikrowellengeeignete Schüssel mit Deckel	tiefgefroren	Gemüse in eine mikrowellengeeignete Schüssel geben. Wasser zufügen. Mit Folie abdecken. Bei Ertönen des akustischen Signals einmal umrühren. Nach dem Garen umrühren und 2-3 Min. stehen lassen. Wasser je nach Gemüsemenge zufügen. ** 0,2 kg – 0,5 kg: 2 EL ** 0,55 kg – 1,0 kg: 4 EL

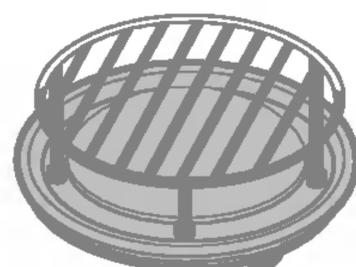
HINWEISE ZUR FUNKTION "SPEED AUTO COOK"

Funktion	Kategorie		Menge (max.)	Zubehör	Temperatur der Speisen	Anweisungen																	
Speed Auto Cook	SC 12	Reis/ Nudeln	0,10kg~0,30kg	Niedriger Rost + Metall-Drehteller + mikrowellengeeignete Schüssel mit Deckel	Raumtemperatur	<p>Reis und kochendes Wasser mit 1/4 bis 1 TL Salz in eine tiefe, große Schüssel (3L) geben. Bei Ertönen des akustischen Signals einmal umrühren.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Gewicht</th> <th>100g</th> <th>200g</th> <th>300g</th> <th>Abgedeckt?</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Wasser</td> <td>Reis</td> <td>250ml</td> <td>350ml</td> <td>480ml</td> <td>ja</td> </tr> <tr> <td>Nudeln</td> <td>300ml</td> <td>600ml</td> <td>900ml</td> <td>nein</td> </tr> </tbody> </table> <p>** Reis – Nach dem Kochen zugedeckt 5 Minuten stehen lassen bzw. bis das Wasser aufgesaugt wurde.</p> <p>** Nudeln – Während des Garens gegebenenfalls mehrfach umrühren. Nach dem Kochen 1-2 Minuten stehen lassen. Nudeln mit kaltem Wasser abschrecken.</p>	Gewicht		100g	200g	300g	Abgedeckt?	Wasser	Reis	250ml	350ml	480ml	ja	Nudeln	300ml	600ml	900ml	nein
Gewicht		100g	200g	300g	Abgedeckt?																		
Wasser	Reis	250ml	350ml	480ml	ja																		
	Nudeln	300ml	600ml	900ml	nein																		

< Metall-Drehteller >



< Niedriger Rost + Metall-Drehteller >



Auftauen

Beim Auftauen nur Metall-Drehteller verwenden.

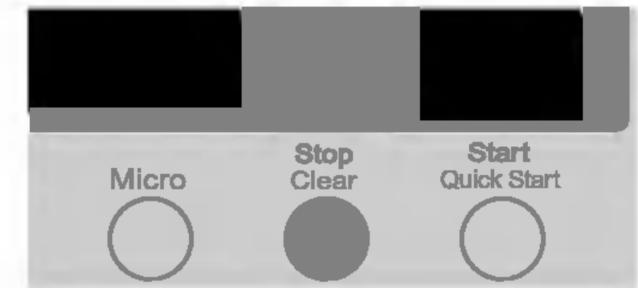


Ihr Herd besitzt vier Einstellungen für das Auftauen in der Mikrowelle: **FLEISCH**, **GEFLÜGEL**, **FISCH** und **BROT**: jede Auftaukategorie hat unterschiedliche Leistungsstufen. Durch mehrmaliges Drücken der Taste **Defrost** ist die Auswahl einer anderen Einstellung möglich.

Kategorie	Nr. Auftauprogramm
FLEISCH	dEF1 
GEFLÜGEL	dEF2 
FISCH	dEF3 
BROT	dEF4 

Die Temperatur und die Dichte der Lebensmittel ist unterschiedlich. Ich würde Ihnen empfehlen, die Lebensmittel nach dem Auftauen, also vor der weiteren Zubereitung, zu überprüfen. Richten Sie Ihr Augenmerk besonders auf große Fleischstücke und Hähnchen. Einige Lebensmittel sollten vor dem Garen nicht vollständig aufgetaut werden. Fisch gart beispielsweise so schnell, dass es manchmal besser ist, mit dem Garen zu beginnen, wenn der Fisch noch leicht gefroren ist. Das Programm **BROT** eignet sich zum Auftauen kleiner Backwaren wie Brötchen oder kleine Brotlaibe. Diese benötigen eine Stehzeit, damit sie auch innen auftauen können. Im folgenden Beispiel zeige ich Ihnen, wie Sie 1,4 kg tiefgefrorenes Geflügel auftauen.

Stop/... werden sollen, abwiegen. Sicherstellen, dass an... -folien entfernt sind. Lebensmittel im Mikrowellengeschirr auf die Metall-Drehscheibe des Herds stellen und Herdtür schließen.



Taste **Defrost** drücken.
Display "dEF2" erscheint.



Zum Bestimmen der Kategorie (Geflügel) **Enter** drücken.
... Lebensmittel, die aufgetaut werden sollen,
DIAL drehen, bis im Display "1,4 kg" für das Gewicht der tiefgefrorenen Lebensmittel erscheint.



Start/... drücken.



Während des Auftauens wird ein akustisches Signal ertönen. Öffnen Sie dann die Herdtür, drehen Sie die Lebensmittel um bzw. ... Sie die einzelnen Stücke auseinander, um ein gleichmäßiges Auftauen zu gewährleisten. Bereits aufgetaute Teile ... oder abdecken, um das Auftauen zu verlangsamen. Anschließend Herdtür schließen und **Start** drücken, um den Auftauprozess fortzusetzen. Ihr Herd unterbricht den Auftauvorgang (nach Ertönen des akustischen Signals) nicht, es sei denn die Tür wird geöffnet.

HINWEISE ZUM AUFTAUEN

- Aufzutauende Lebensmittel sollten in einem mikrowelleneigneten Behälter offen auf den Metall-Drehteller gestellt werden.
- Kleine Stücke Fleisch oder Geflügel gegebenenfalls mit schmalen Streifen Alufolie abdecken. So wird verhindert, dass dünne Stellen während des Auftauens warm werden. Achten Sie darauf, dass die Folie nicht die Herdinnenwände berührt.
- Fleischsorten wie Hackfleisch, Koteletts, Würstchen und Speck so schnell wie möglich auseinander legen.
Bei Ertönen des akustischen Signals Lebensmittel umdrehen. Aufgetaute Teile aus dem Herd nehmen. Festliche Stücke weiter auftauen. Nach dem Auftauen in der Mikrowelle stehen lassen, bis die Lebensmittel vollständig aufgetaut sind.
- Bratenstücke und ganze Hähnchen sollten beispielsweise mindestens 1 Stunde RUHEN, bevor sie zubereitet werden.

Kategorie	Menge (max.)	Zubehör	Lebensmittel
Fleisch	0,1 kg ~ 4,0 kg	Metall-Drehteller	Fleisch Hackfleisch, Filetsteak, Fleischwürfel für Schmortopf, Lendensteak, Schmorbraten, Rinderbraten, Hamburger Schweinekoteletts, Lammkoteletts, Rollbraten, Würstchen, Schnitzel (2 cm) Fleisch bei Ertönen des akustischen Signals umdrehen. Nach dem Auftauen 5-15 Minuten stehen lassen.
Geflügel			Geflügel Ganze Hähnchen, Keulen, Brust, Putenbrust (unter 2,0 kg) Geflügel bei Ertönen des akustischen Signals umdrehen. Nach dem Auftauen 20-30 Minuten stehen lassen.
Fisch			Fisch Filets, Steaks, ganze Fische, Meeresfrüchte Fisch bei Ertönen des akustischen Signals umdrehen. Nach dem Auftauen 10-20 Minuten stehen lassen.
Brot	0,1 kg ~ 0,5 kg		Brotscheiben, Brötchen, Baguette usw.

Grillen

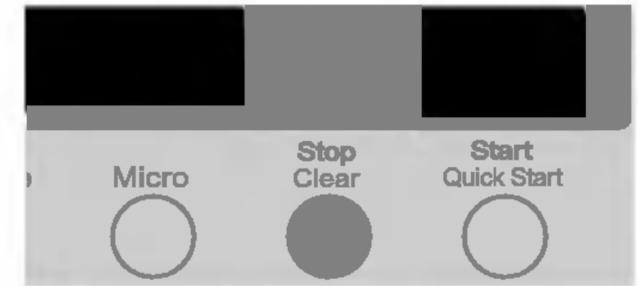
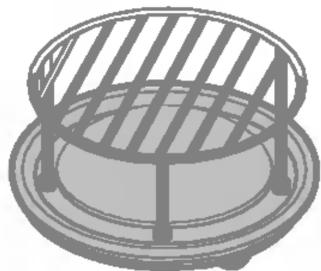
Im folgenden Beispiel zeige ich Ihnen, wie Sie die Funktion Grill-1 benutzen, um Lebensmittel in 12 Minuten und 30 Sekunden zu grillen.



Mit dieser Funktion können Sie Lebensmittel schnell braun und knusprig werden lassen.

Bei der Grillfunktion wird der Grillrost auf den Metall-Drehteller gestellt.

Beim Grillen muss der hohe Rost verwendet werden.



Taste **Grill** um den Grill-Modus zu wählen.



Display "gr-1" erscheint.



Zur Funktion **Enter** drücken.

Kategorie	Anzeige	Ober-/ Unterhitze
Grill-1	gr-1	Oberhitze (2000 W)
Grill-2	gr-2	Oberhitze (1100 W)
Grill-3	gr-3	Unterhitze (700 W)



Display "12:30" erscheint.



Nach Ende der Garzeit müssen Sie Topfhandschuhe tragen, um den Metall-Drehteller aus dem Herd zu nehmen, da der Drehteller sehr heiß ist.



Garen mit der Mikrowelle

Im folgenden Beispiel zeige ich Ihnen, wie Sie Lebensmittel bei 600W in 5 Minuten und 30 Sekunden garen.



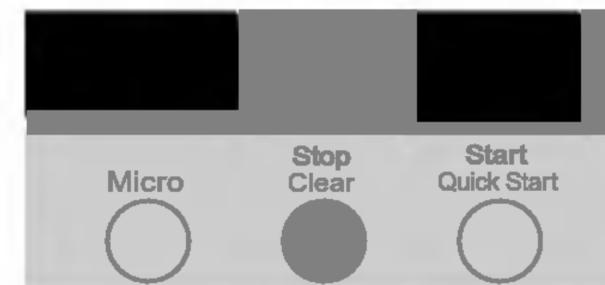
Ihr Herd hat fünf Mikrowellen-Leistungsstufen.
Die Leistungsstufe HOCH wird automatisch eingestellt. Durch Drehen des Drehknopfes können Sie eine andere Leistungsstufe wählen.

LEISTUNGSSTUFE

HOCH	900 W
MITTELHOCH	600 W
MITTEL	360 W
AUFTAUEN MITTELNIEDRIG	180 W
NIEDRIG	90 W

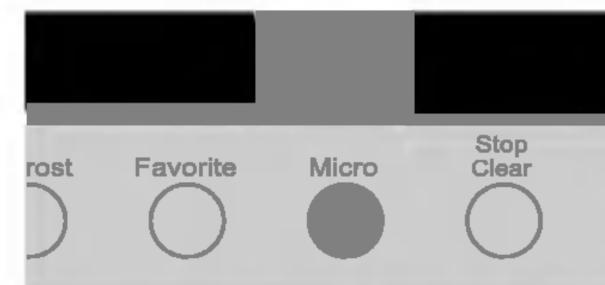
Verstellen Sie sicher, dass Sie Ihren Herd - wie weiter vorne in dieser Anleitung beschrieben - ordnungsgemäß installiert haben.

Stop/ Clear drücken.



Taste **Mikro** drücken, um die Mikrowellenfunktion zu wählen.

Das Display "600W" erscheint.



Zum Bestätigen der Leistungsstufe **Enter** drücken.



Das Display "5:30" erscheint.

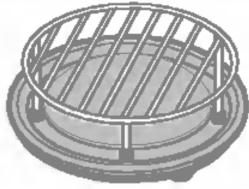


Start



Mikrowellen- Leistungsstufen

Dieser Herd verfügt über 5 Leistungsstufen für höchste Flexibilität und bestmögliche Kontrolle der Kochergebnisse. Die nachfolgende Tabelle enthält Beispiele für Lebensmittel und die jeweils empfohlenen Leistungsstufen bei Benutzung der Mikrowellenfunktion dieses Herds.

LEISTUNGSSTUFE	LEISTUNG	VERWENDUNGSZWECK	ZUBEHÖR
HIGH	900W	<ul style="list-style-type: none"> • Wasser kochen • Hackfleisch bräunen • Geflügelteile, Fisch, Gemüse garen • Zarte Fleischstücke garen 	Niedriger Rost + Metall- Drehteller 
MEDIUM HIGH	600W	<ul style="list-style-type: none"> • Aufwärmen jeglicher Art • Fleisch und Geflügel braten • Pilze und Meeresfrüchte garen • Speisen mit Käse und Eiern garen 	
MEDIUM	360W	<ul style="list-style-type: none"> • Kuchen und Plätzchen backen • Eier zubereiten • Vanillepudding kochen • Reis, Suppe zubereiten 	
DEFROST/ MEDIUM LOW	180W	<ul style="list-style-type: none"> • Auftauen jeglicher Art • Butter und Schokolade schmelzen • Weniger zarte Fleischstücke garen 	Metall- Drehteller 
LOW	90W	<ul style="list-style-type: none"> • Butter und Käse weich machen • Eis weich machen • Hefeteig gehen lassen 	Niedriger Rost + Metall- Drehteller 



Im folgenden Beispiel zeige ich Ihnen, wie Sie Lebensmittel in zwei Phasen garen. In der ersten Phase werden die Lebensmittel 11 Min. auf Leistungstufe HOCH (900W) gegart, in der zweiten Phase 35 Minuten bei 360W.



Während des Garens in zwei Phasen kann die Herdtür geöffnet und der Zustand der Lebensmittel geprüft werden. Schließen Sie die Tür und drücken Sie **Start**, um den Garprozess fortzusetzen.

Am Ende der ersten Phase ertönt ein akustisches Signal; Phase 2 beginnt.

Falls Sie das Programm löschen möchten, drücken Sie zweimal die Taste **Stop/ Clear**.

Start drücken, um die Garzeit für Phase 1 einzustellen.

Taste **Micro** einmal drücken, um die Mikrowellenfunktion auszuwählen.

DIAL drehen, bis im Display "900W" erscheint.

Zur Leistungstufe **Enter** drücken.

DIAL drehen, bis im Display "11:00" erscheint.

Leistungstufe und Garzeit für Phase 2 einstellen.

Taste **Micro** drücken, um die Mikrowellenfunktion auszuwählen.

DIAL drehen, bis im Display "360W" erscheint.

Zur Leistungstufe **Enter** drücken.

DIAL drehen, bis im Display "35:00" erscheint.

Start drücken, um den Garprozess zu starten.



Favoriten

Mit dieser Funktion können Sie ein häufig genutztes, einphasiges Programm einstellen und ausführen. Sobald das Kochprogramm eingestellt ist, können Sie es durch Drücken der Taste „Favorite“ starten. Im folgenden Beispiel zeige ich Ihnen, wie Sie das Programm für einen Garprozess von 10 Minuten und 30 Sekunden bei einer Mikrowellenleistung von 600W speichern.



1. Einstellen

Das Kochprogramm kann im Speicher Ihres Herds gespeichert werden. Falls Sie Ihr LIEBLINGSPROGRAMM ändern möchten, geben Sie einfach ein neues Kochprogramm ein.

Sie können bis zu 9 Programme speichern (FA-1 bis FA-9).



Taste **Favorite** drücken, „FA-1“ erscheint im Display.



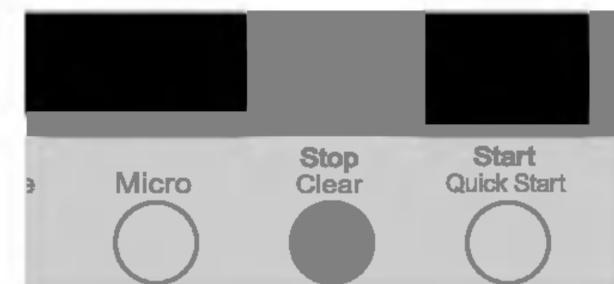
DIAL drehen, bis im Display „600W“ erscheint.



DIAL drehen, bis im Display „10:30“ erscheint.

Taste **Favorite** drücken.
(**Start** drücken. Das Kochprogramm wird im Speicher Ihres Herdes gespeichert und der Kochvorgang beginnt.)

Die Einstellung Ihres Lieblingsprogramms ist erfolgreich beendet.





2. Kochen

Zum Kochen die Taste **Favorite** drücken.
Taste **Favorite** drücken. Im Display "FA-1" erscheint.



Start drücken.



3. Programm ersetzen

(falls bei FA-1 ein Garvorgang programmiert ist)

Taste **Favorite** drücken. "FA-1" und Kochdaten erscheinen im Display.

Entweder Taste **Favorite** drücken, die Sie programmieren möchten.
Neues Kochprogramm einstellen.

Taste **Favorite** drücken.

(**Start** drücken. Das Kochprogramm wird im Speicher Ihres Herds gespeichert und der Kochvorgang beginnt.)

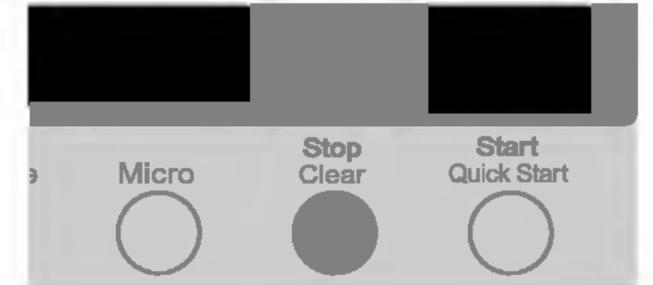


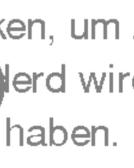
Schnellstart

Im folgenden Beispiel zeige ich Ihnen, wie Sie 2 Minuten auf Leistungsstufe HOCH (900W) einstellen.



Die Funktion **Schnellstart** ermöglicht Ihnen die Einstellung von 30-Sekunden-Intervallen für das Garen bei höchster Leistungsstufe (900W - Mikrowelle) durch Drücken der **Quick Start**-Taste.



Vier  drücken, um 2 Minuten auf Leistungsstufe HOCH zu stellen. Der Heißluftföhn wird in Betrieb gesetzt, bevor Sie die Taste  drücken können.



Manuelle Änderung der Garzeiten

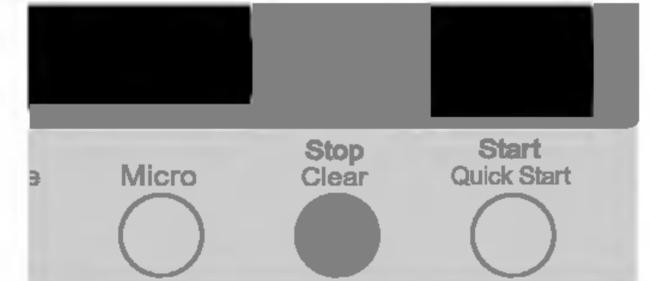
Im folgenden Beispiel zeige ich Ihnen, wie Sie die voreingestellten Garzeiten der SPEED AUTO COOK-Programme verlängern oder verkürzen können.



Falls Sie der Ansicht sind, dass die Lebensmittel bei Verwendung der SPEED AUTO COOK-Programme zu stark oder zu schwach gegart werden, können Sie die Garzeit durch Drehen des Drehknopfes verlängern oder verkürzen.

Sie können die Garzeit (außer bei Verwendung der Auftau-Funktion) jederzeit durch Drehen des DREHKNOPFES verlängern oder verkürzen.

Garzeit	Zeit verlängern/ verkürzen
0~3 Min.	10 Sek.
3~20 Min.	30 Sek.
20~30 Min.	1 Min.
30~90 Min.	5 Min.



Gewünschte SPEED AUTO COOK-Programm einstellen.

Garzeit eingeben.

Start drücken.



Zeit verlängert oder verkürzt.



Test-Speisenzubereitung im Anlehnung an EN 60705

Funktion	Speisen	Mikrowellenleistung in Watt Garzeit in Min.	Erhitzungsart Temperatur in °C	Bemerkungen
Mikrowelle Auftauen	Fleisch	180 Watt, 6-7Min. + 90 Watt, 8-10Min.	-	Flaches Gefäß auf Metall-Tablett Gargut erst 6-7 Min. mit 180 Watt garen, dann wenden und 8-10 Min. mit 90 Watt.
Mikrowelle Garen	Vanillesauce	600 Watt, 5Min. + 360 Watt, 12-15Min.	-	Kochgeschirr auf unterster Schiene.
	Biskuit-Gebäck	600 Watt, 9-11Min.	-	Kochgeschirr (Durchmesser 22 cm) auf unterster Schiene.
	Hackbraten	600 Watt, 25-30Min.	-	Kochgeschirr auf unterster Schiene.
Kochern in Kombination	Kartoffel-Gratin	360 Watt, 30-35Min.	Speed-Kombination, 5 Min. bei 140°C	Kochgeschirr (Durchmesser 22 cm) auf Metall-Tablett.
	Kuchen	180 Watt, 20-25Min.	Speed-Kombination, 5 Min. bei 180°C	Kochgeschirr (Durchmesser 22 cm) auf Metall-Tablett.
	Geflügel	360 Watt, 35-40Min.	Speed-Kombination, 5 Min. bei 230°C	Geflügelbrust zunächst nach unten, nach 20 Min. wenden

ACHTUNG

Bitte tragen Sie dafür Sorge, dass die Garzeiten richtig eingestellt sind, da ein Überhitzen zu BRÄNDEN und somit zu SCHÄDEN am GERÄT führen kann.

Wichtige Sicherheitshinweise

Sorgfältig durchlesen und zum Nachschlagen aufbewahren

1. Versuchen Sie nicht, die Tür, das Bedienfeld, die Sicherheitsverriegelung oder andere Teile des Herds zu manipulieren bzw. Einstellungen oder Reparaturen daran vorzunehmen. Es ist gefährlich, Wartungs- oder Reparaturarbeiten durchzuführen, bei denen eine Abdeckung entfernt werden muss, welche Schutz vor dem Kontakt mit Mikrowellenenergie bietet. Reparaturen sollten nur von einem qualifizierten Kundendienstmitarbeiter durchgeführt werden.
2. Benutzen Sie den Herd nie ohne Gargut. Am besten lassen Sie ein Glas Wasser im Herd stehen, wenn Sie diesen nicht benutzen. Das Wasser wird sämtliche Mikrowellenenergie sicher absorbieren, falls der Herd versehentlich eingeschaltet wird.
3. Trocknen Sie keine Wäsche im Herd. Diese kann verkohlen oder verbrennen, wenn sie zu heiß wird.
4. Speisen dürfen beim Kochen nicht in Papiertücher gewickelt werden, es sei denn, Ihr Kochbuch enthält entsprechende Anweisungen.
5. Benutzen Sie beim Garen keine Zeitungen als Ersatz für Papiertücher.
6. Verwenden Sie keine Holzgefäße. Diese könnten sich zu stark erhitzen und verkohlen. Benutzen Sie auch keine Keramikbehälter mit Metallapplikationen (z.B. Gold oder Silber). Metallverschlüsse immer entfernen. Metallgegenstände im Herd können Lichtbögen verursachen, was zu schwerwiegenden Schäden führen kann.
7. Sorgen Sie dafür, dass während des Betriebs dieses Gerätes weder ein Geschirrtuch noch eine Serviette oder ein anderer Gegenstand zwischen der Tür und dem Gehäuse des Herds liegen, da ansonsten Mikrowellenenergie austreten kann.
8. Benutzen Sie keine Produkte aus Altpapier, da diese möglicherweise Verunreinigungen enthalten, die beim Erhitzen zu Funkenbildung führen und/ oder Brände verursachen können.
9. Nach dem Kochen müssen Sie Topfhandschuhe tragen, um den Metall-Drehteller aus dem Herd zu holen, da der Drehteller sehr heiß sein kann.
10. Kleine Mengen an Lebensmitteln und Speisen benötigen eine kürzere Gar- bzw. Aufwärmzeit. Bei Einstellung der normalen Zeiten können sie sich überhitzen und brennen.
11. Achten Sie beim Aufstellen des Herds darauf, dass die Vorderkante der Tür mindestens 8 cm (höchstens 22 cm) von der Kante der Oberfläche, auf der er steht, entfernt ist, damit ein Umkippen des Herds ausgeschlossen ist.
12. Stechen Sie die Haut von Kartoffeln, Äpfeln oder anderem Obst und Gemüse vor dem Garen ein.
13. Kochen Sie keine Eier mit Schale, da der unter der Schale entstehende Druck das Ei zum Platzen bringt.
14. Versuchen Sie nicht, Speisen in Ihrem Herd zu frittieren.
15. Entfernen Sie vor dem Garen oder Auftauen die Kunststoffverpackung der Lebensmittel. Beachten Sie jedoch, dass gewisse Lebensmittel beim Aufwärmen oder Garen mit Plastikfolie abgedeckt werden sollten.
16. Im Falle einer Beschädigung der Tür oder Türdichtung darf der Herd nicht benutzt werden, bis er von einem qualifizierten Kundendienstmitarbeiter repariert worden ist.
17. Sollten Sie bei der Benutzung des Herds Rauchentwicklung beobachten, schalten Sie den Herd sofort aus oder ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Halten Sie die Herdtür geschlossen, um mögliche Flammen zu ersticken.
18. Werden Speisen in Wegwerfbehältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien erhitzt oder gegart, behalten Sie den Herd ständig im Auge, da sich diese Behälter entzünden könnten.
20. Flüssigkeiten oder andere Lebensmittel dürfen nicht in fest verschlossenen Behältern erhitzt werden, da sie explodieren könnten.
21. Ist der Herd nach Beendigung des Garvorgangs heiß, so wird er durch den Betrieb der Lüfter wieder abgekühlt.

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.

ACHTUNG

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.

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.

Lebensmitteleigenschaften & Garen in der Mikrowelle

Form von Lebensmitteln

Mikrowellen dringen nur etwa 2 cm 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.

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'œuvres 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.

Lebensmitteleigenschaften & Garen in der Mikrowelle

Einstechen

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).

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 Metall-Drehteller 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 Herdinnern 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/ Clear** 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.

Fragen & Antworten

F Woran kann es liegen, dass die Garraum-Beleuchtung nicht funktioniert?

A Es kann mehrere Gründe geben, warum die Garraum-Beleuchtung nicht funktioniert.

Die Glühbirne ist durchgebrannt.

Das Relais ist ausgefallen.

F Kann Mikrowellenenergie durch das Sichtfenster der Tür austreten?

A Nein. Die Löcher bzw. Öffnungen sind so gestaltet, dass sie Licht, aber keine Mikrowellenenergie durchlassen.

F Warum ertönt das akustische Signal, wenn eine Taste auf dem Bedienfeld gedrückt wird?

A Mit dem akustischen Signal wird angezeigt, dass die Einstellung ordnungsgemäß erfolgt ist.

F Nimmt die Mikrowellenfunktion Schaden, wenn der Herd ohne Gargut eingeschaltet wird?

A Ja. Gerät niemals leer oder ohne Metall-Drehteller einschalten.

F Warum platzen Eier manchmal?

A 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.

F Warum wird nach Beendigung des Garprozesses eine Stehzeit empfohlen?

A 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.

F Ist die Zubereitung von Popcorn in diesem Herd möglich?

A Ja, falls eine der nachfolgend beschriebenen Methoden angewendet wird:

1. Verwendung von speziell für die Mikrowelle entwickeltem Geschirr für die Herstellung von Popcorn
2. Abgepacktes, fertig zu kaufendes Mikrowellen-Popcorn mit genauen Angaben über die Garzeiten und die einzustellende Mikrowellenleistung, die für ein akzeptables Endprodukt erforderlich sind.

BEFOLGEN SIE GENAU DIE ANWEISUNGEN DER JEWEILIGEN HERSTELLER VON POPCORN-PRODUKTEN. LASSEN SIE DEN HERD BEI DER ZUBEREITUNG DES POPCORN'S NICHT UNBEAUF SICHTIGT. FALLS NACH DER ANGEGEBENEN ZEIT KEIN POPCORN ENTSTANDEN IST, UNTERBRECHEN SIE DEN VORGANG. ZU STARKES ERHITZEN KÖNNTE DAZU FÜHREN, DASS DIE MAISKÖRNER FEUER FANGEN.

ACHTUNG

VERWENDEN SIE NIEMALS EINE BRAUNE PAPIERTÜTE FÜR DIE ZUBEREITUNG VON POPCORN. VERSUCHEN SIE NIEMALS, AUS DEN ÜBRIG GEBLIEBENEN KERNEN POPCORN ZUZUBEREITEN.

F Warum kocht mein Herd nicht immer so schnell, wie in der Bedienungsanleitung angegeben ist?

A 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.

Achtung

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.

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.

Technische Daten

		MP-9483SL
Stromversorgung		230 V~, 50 Hz
Leistung		900 W (IEC60705)
Mikrowellenfrequenz		2450 MHz
Abmessungen		527 mm (B) x 392 mm (H) x 480 mm (T)
Strom- aufnahme	Mikrowelle	1650 W
	Grill	max. 2100 W
	Kombination	max. 2800 W
	Heißluft	1900 W

 **Entsorgung von Altgeräten**

1. Wenn dieses Symbol eines durchgestrichenen Abfalleimers auf einem Produkt angebracht ist, unterliegt dieses Produkt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.
2. Alle Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen getrennt vom Hausmüll über dafür staatlich vorgesehenen Stellen entsorgt werden.
3. Mit der ordnungsgemäßen Entsorgung des alten Geräts vermeiden Sie Umweltschäden und eine Gefährdung der persönlichen Gesundheit.
4. Weitere Informationen zur Entsorgung des alten Geräts erhalten Sie bei der Stadtverwaltung, beim Entsorgungsamt oder in dem Geschäft, wo Sie das Produkt erworben haben.

