



MIKROWELLENHERD/GRILL/KONVEKTIONSOFEN MICROWAVE/GRILL/CONVECTION OVEN

BEDIENUNGSANLEITUNG OWNER'S MANUAL

ALLE LESEN SIE DIESE ANLEITUNG VOR DER INBETRIEBNAHME.
PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING.

MC-8483NL

P/No: 3828W5A3990

Vorsichtsmaßnahmen

Vorsichtsmaßnahmen zum Schutz gegen Mikrowellenstrahlung

Aufgrund einer Sicherheitsverriegelung lässt sich der Mikrowellenherd/Ofen nicht bei geöffneter Tür betreiben. Diese Sicherheitsschaltung stoppt den Gar- und Kochbetrieb automatisch, sobald die Tür geöffnet wird. Diese Vorrichtung schützt Sie vor gefährlichen Mikrowellen. **Deshalb die Sicherheitsverriegelung keinesfalls verändern oder entfernen!**

Keine Gegenstände zwischen Rahmen und Tür des Geräts platzieren. Speisereste und Reinigungsmittelrückstände von den Dicht- und Schließflächen sofort entfernen.

Betreiben Sie niemals einen beschädigten Herd/Ofen. Ein einwandfreies Schließen der Tür ist äußerst wichtig. Die Tür (1), die Scharniere (2) und Riegel dürfen keinerlei Schäden oder Lockerheit aufweisen. Die Türdichtungen (3) und Dichtflächen müssen in einwandfreiem Zustand sein.

Lassen Sie den Mikrowellenherd/Ofen ausschließlich vom Kundendienst oder Fachmann reparieren.

Achtung

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten wie z. B. Suppen, Saucen oder Getränken kann es ohne vorherige Blasenbildung zu plötzlichem Kochen kommen. Dadurch kann die heiße Flüssigkeit unversehens überquellen. Dies können Sie durch Befolgen der nachfolgenden Schritte verhindern:

1. Verwenden Sie keine Gefäße mit verengtem Hals.
2. Flüssigkeiten nicht überhitzen.
3. Flüssigkeiten vor dem Kochen und zur Halbzeit umrühren.
4. Nach dem Erhitzen die Flüssigkeit noch kurze Zeit im Ofen belassen. Dann noch einmal sorgfältig umrühren oder schütteln (insbesondere bei Babyflaschen oder Babynahrung) und die Temperatur der Nahrung (speziell den Inhalt von Babyflaschen oder Babykostbehältern) vor dem Verzehr prüfen. Behälter vorsichtig anfassen.

Achtung

Lassen Sie Speisen oder Getränke nach dem Kochen noch etwas im Mikrowellenherd stehen und prüfen Sie deren Temperatur vor dem Verzehr. Das gilt ganz besonders für Babyflaschen und Babykost.

So funktioniert der Mikrowellenherd

Wie Radio- und TV-Wellen oder Tageslicht stellen Mikrowellen nichts anderes als eine Energieform dar. Normalerweise verteilen sich Mikrowellen in der Atmosphäre und verschwinden ohne Auswirkung. Mikrowellenherde verwenden allerdings ein Magnetron, um die Energie von Mikrowellen zu nutzen. Wenn das Magnetron - eine Magnetfeldröhre - mit Strom versorgt wird, erzeugt sie Mikrowellenenergie.

Die Mikrowellen werden durch Öffnungen auf den Kochbereich im Herd gerichtet. An der Unterseite der Herds befindet sich ein Drehteller. Mikrowellen können nicht die Metallwände des Ofens passieren, aber Glas, Porzellan und Papier (Materialien, aus denen mikrowellenfeste Behälter hergestellt werden) durchdringen.

Mikrowellen erhitzen daher nicht die Kochbehälter. Allerdings erhitzen sich diese aufgrund der Temperatur ihres Inhalts.

Ein sehr sicheres Gerät

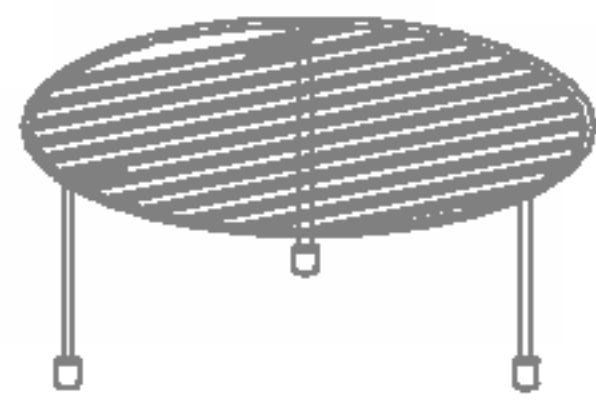
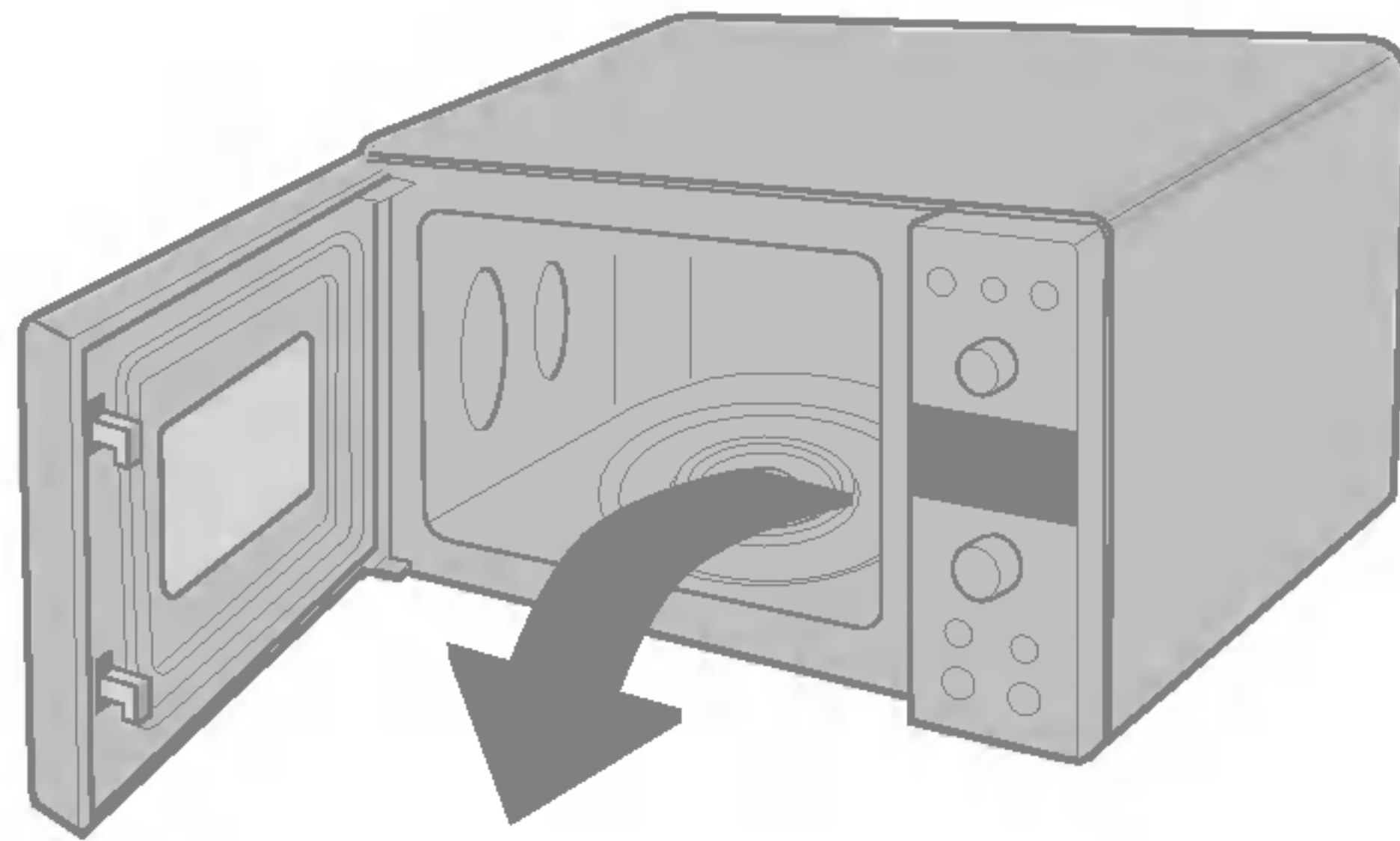
Ihr Mikrowellenherd ist eines der sichersten Haushaltsgeräte. Sobald Sie die Tür öffnen, stoppt automatisch die Erzeugung von Mikrowellen. Mikrowellen werden komplett in Wärme umgewandelt, wenn Sie in Speisen eindringen. Daher gibt es keinerlei Reststrahlung, die Sie beim Verzehr der Speisen schädigen könnte.

Vorsichtsmaßnahmen	2
Inhalt	3
Auspacken und Aufstellen	4 ~ 5
Verwendung von Zubehör im jeweiligen Modus	6
Einstellungen (Einstellen der Uhr)	7
Kindersicherung	8
Schnell Start	9
Kochen mit Mikrowelle	10
Energiepegel zum Kochen	11
Zubereiten von Speisen in zwei Stufen	12
Garen von Speisen im Grill	13
Garen von Speisen im Kombinationsmodus	14
Dampf-Warmhalten	15
EZ-Clean	16
Heißluft-Schnellvorheizen	17
Heißluft-Schnellgaren	18
Ofen-Kombination-Garen	19
Ofen-Vorheizen	20
Ofen-Garen	21
Automatikfunktion Garen	22 ~ 27
Schnellgaren	28 ~ 30
Dampfgaren	31 ~ 35
Automatikfunktion Auftauen	36 ~ 37
Aufwärmen Anleitung	38
Frisches Gemüse	39
Auftauen Anleitung	40
Grillen Anleitung	41
Ofen Garanleitung	42 ~ 43
Backblech (Aufbackblech) Garanleitung	44 ~ 45
Anleitung Warmluft-Schnellgaren	46
Dünsten Garanleitung	47
Sicherheitshinweise	48 ~ 49
Mikrowellenverträgliche Materialien	50
Eigenschaften von Nahrungsmitteln und Kochen mit Mikrowelle	51 ~ 52
Fragen und Antworten	53
IEC Test Anweisung	54
Hinweise zum Netzkabel/Technische Daten	55

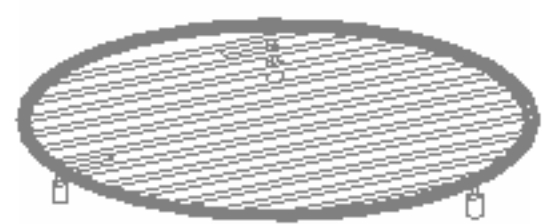
Auspacken und Aufstellen

Durch Befolgen der grundlegenden Schritten auf diesen zwei Seiten wissen Sie umgehend, ob Ihr Herd einwandfrei funktioniert. Beachten Sie insbesondere die Anweisungen hinsichtlich des Aufstellorts. Entfernen Sie beim Auspacken sämtliches Zubehör und Verpackungsmaterial. Jetzt ist auch die Gelegenheit, um das Gerät auf eventuelle Transportschäden zu prüfen.

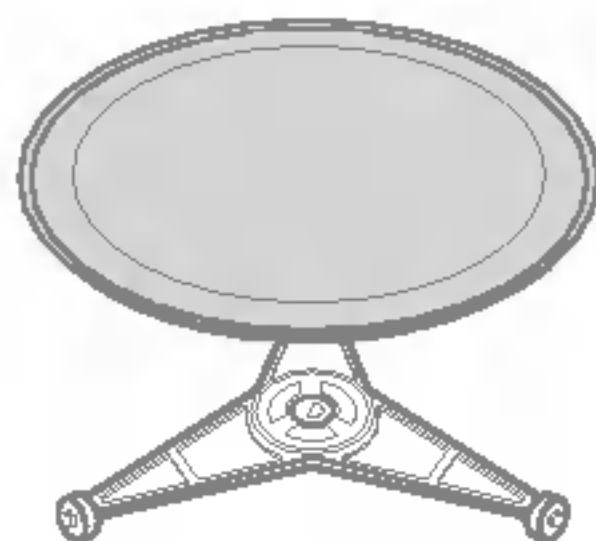
1 Den Herd auspacken und auf eine ebene Fläche platzieren.



HOHER ROST



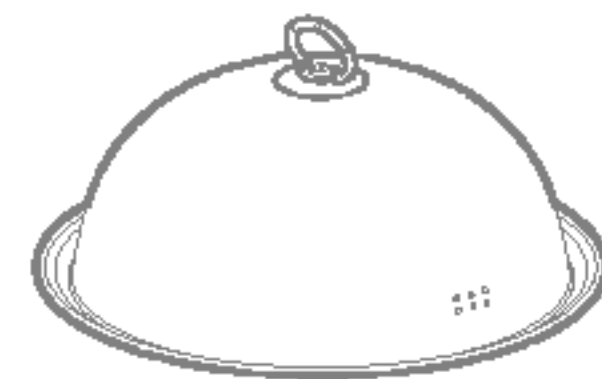
NIEDRIGER ROST



GLASDREHTELLER

ROLLENAUFLAGE

DAMPFKOCHTOPF



DAMPFDECKEL

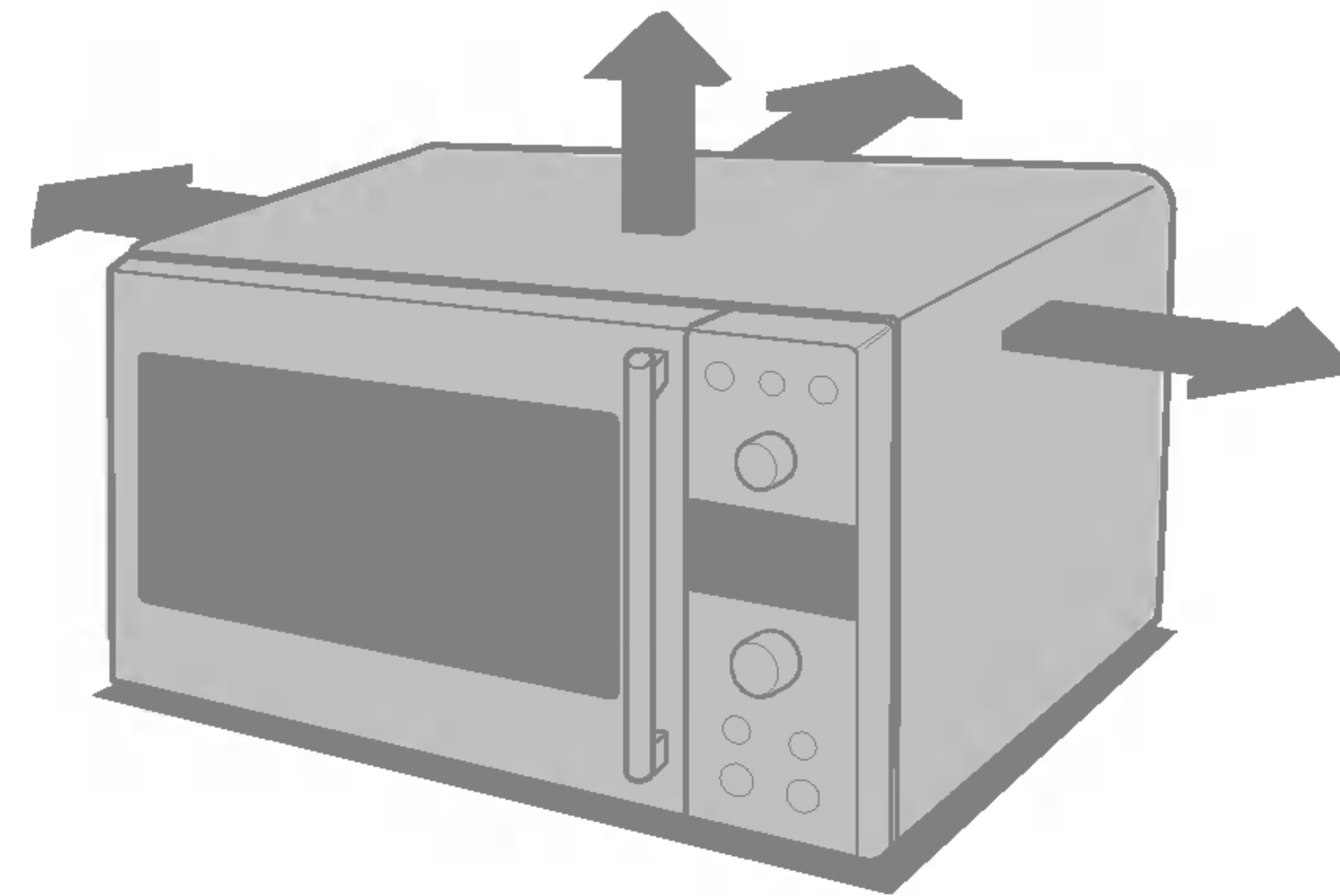


DAMPFPLATTE



WASSERBEHÄLTER
(METALLSCHALE)

2 Stellen Sie den Herd an einen ebenen Platz, der mehr als 85 cm Höhe bietet. Über dem Herd muss ein Freiraum von mindestens 30 cm und hinter dem Gerät ein Abstand von 10 cm bestehen, damit eine ausreichende Luftzufuhr sichergestellt ist. Außerdem sollten Sie das Gerät zumindest 8 cm von der Kante der Unterlage aufstellen, um Kippen zu verhindern. Oben oder an den Seiten befinden sich Auslassschlitze. Diese dürfen nicht verdeckt oder blockiert werden, da es sonst zu Schäden am Gerät kommt.

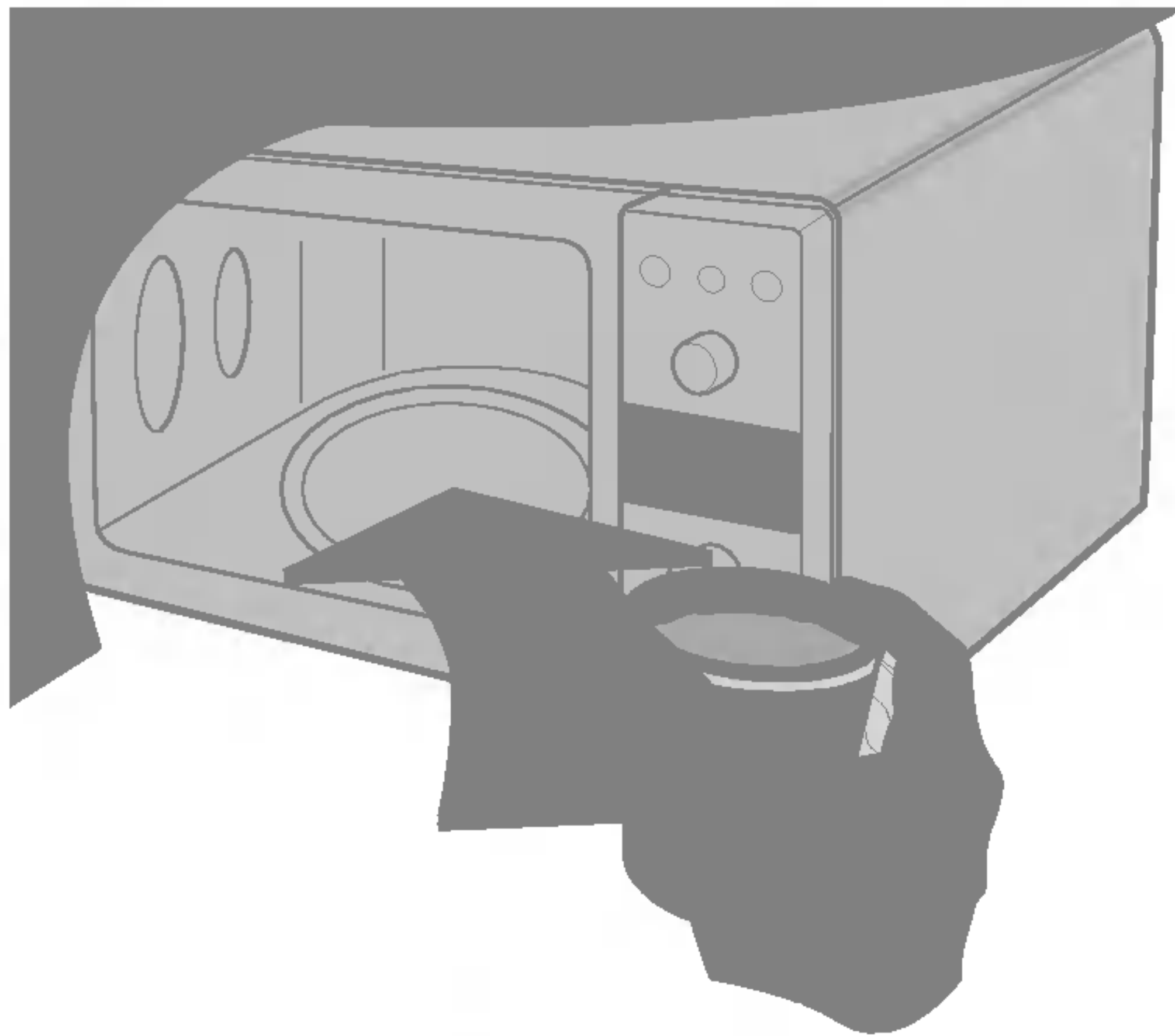


DIESER HERD IST NICHT AUF RESTAURANT- UND KANTINENEINSATZ AUSGELEGT.

3 Das Netzkabel an eine Steckdose anschließen. Verwenden Sie für dieses Gerät eine separate Steckdose, an der keine anderen Geräte angeschlossen sind. **Falls der Mikrowellenherd nicht ordnungsgemäß funktioniert, den Netzstecker ziehen und erneut in die Steckdose einführen.**

4 Tür der Mikrowelle durch Ziehen am **TÜRGRIF** öffnen. Setzen Sie dann den **ROLLENAUFLAGE** in den Herd ein und den **GLASDREHTELLER** darauf.

5 Füllen Sie einen **mikrowellenfesten** Behälter mit 300 ml Wasser, stellen Sie ihn auf den Glasdreheller und schließen Sie dann die Herdtür. Falls Sie sich nicht sicher sind, welcher Behälter geeignet ist, finden Sie Hinweise dazu auf Seite 50.



6 Drücken Sie nun die Taste

STOP.

Betätigen Sie anschließend die Taste







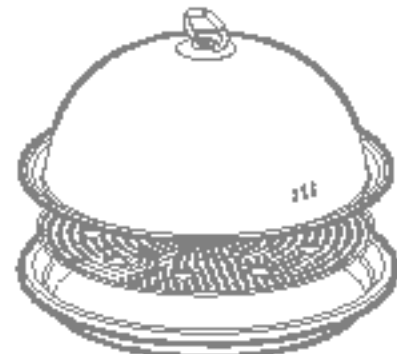
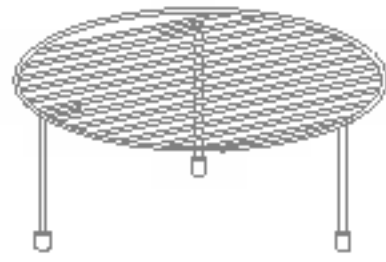
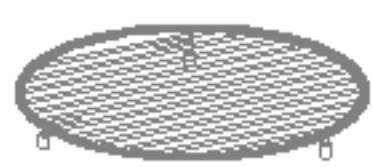

START sechsmal, um eine Kochzeit von drei Minuten einzugeben. Bei jeder Tastenbetätigung hören Sie einen Bestätigungston. Der Herd beginnt bereits zu arbeiten, bevor Sie die Eingabe beendet haben, aber das ist normal.

7 Das **Display** zählt nun von 3 Minuten 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

Verwendung von Zubehör im jeweiligen Modus

		Mikrowelle	Grill	Ofen	Dampf-Warmhalten	Heißluft-Schnellgaren	Kombination
DAMPFDECKEL		X	X	X	X	X	X
DAMPFPLATTE		X	X	X	X	X	X
WASSERBEHÄLTER (METALLSCHALE)		○	○	X	X	○	○
DAMPFPLATTE + WASSERBEHÄLTER (METALLSCHALE)		X	X	X	X	X	X
DAMPFKOCHTOPF		○	X	X	○	X	X
HOHER ROST		X	○	X	X	X	○
NIEDRIGER ROST		X	X	○	X	○	○
GLASDREHTELLER		○	○	○	○	○	○

Vorsicht: Nur Geräte gemäß Garanleitung verwenden.

○ : Annehmbar
X : Nicht Annehmbar

Einstellungen (Einstellen der Uhr)

Sie können die Uhrzeit im 12- oder 24-Stunden-Format anzeigen lassen.
Im folgenden Beispiel zeige ich Ihnen, wie Sie im 24-Stunden-Format die Uhr auf 14:35 Uhr stellen.
Dazu müssen Sie jedoch Ihre Mikrowelle vollständig ausgepackt haben.



Beim erstmaligen Anschließen der Mikrowelle an das Stromnetz wird im Display ein Doppelpunkt "88:88" angezeigt. Damit werden Sie darauf hingewiesen, dass Sie die Uhr neu stellen müssen.

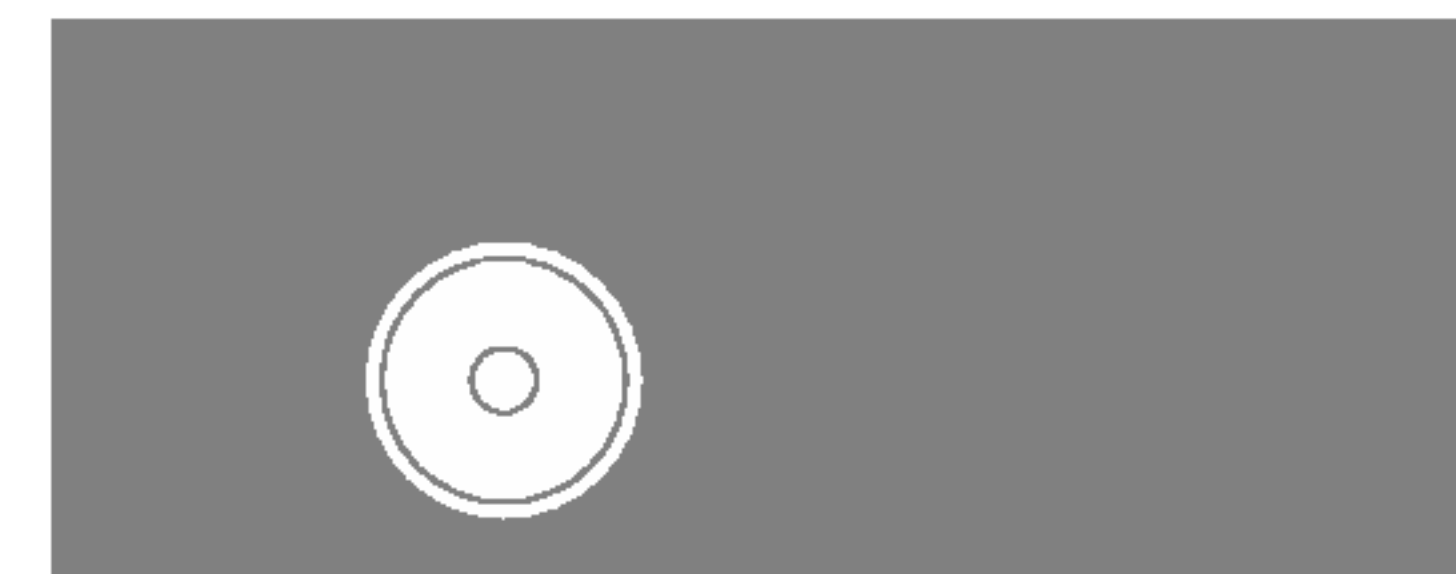
Wenn im Display (oder in der Anzeige der Uhr) ungewöhnliche Symbole angezeigt werden, ziehen Sie den Netzstecker, stecken ihn wieder in die Steckdose und stellen die Uhr neu.

Tabelle Einstellungen

Nr.	Funktion	Auswahl	Standard
1	Uhr	Ein(12H, 24H)	Aus
2	Durchlauf-Geschw.	Am langs., Langs., Normal, Schnell, Am schnellsten	Normal
3	Sprachauswahl	GB/DE/FR/ES/IT/RU/NL	DE

Überprüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß angeschlossen ist, wie weiter vorne in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.

Drücken Sie die Taste **Stop/Korr.**



Drücken Sie die Taste **Einstellung.**

Drehen Sie das **Drehen und Drücken** zur Einstellung der Uhr. Drücken Sie auf den **Drehen und Drücken** (Auswahl für 12-STUNDEN oder 24-STUNDEN wird angezeigt).



Drehen Sie das **Drehen und Drücken**, um das 24-Stunden-Uhrzeitformat auszuwählen.

Bestätigen Sie die Stundenangaben durch Drücken von **Drehen und Drücken.**



Drehen Sie das **Drehen und Drücken**, bis im Display "14:00" angezeigt wird.

Bestätigen Sie die Stundenangaben durch Drücken von **Drehen und Drücken.**



Drehen Sie das **Drehen und Drücken**, bis im Display "14:35" angezeigt wird.

Drücken Sie die Taste **Drehen und Drücken.** Die Uhr beginnt zu laufen.

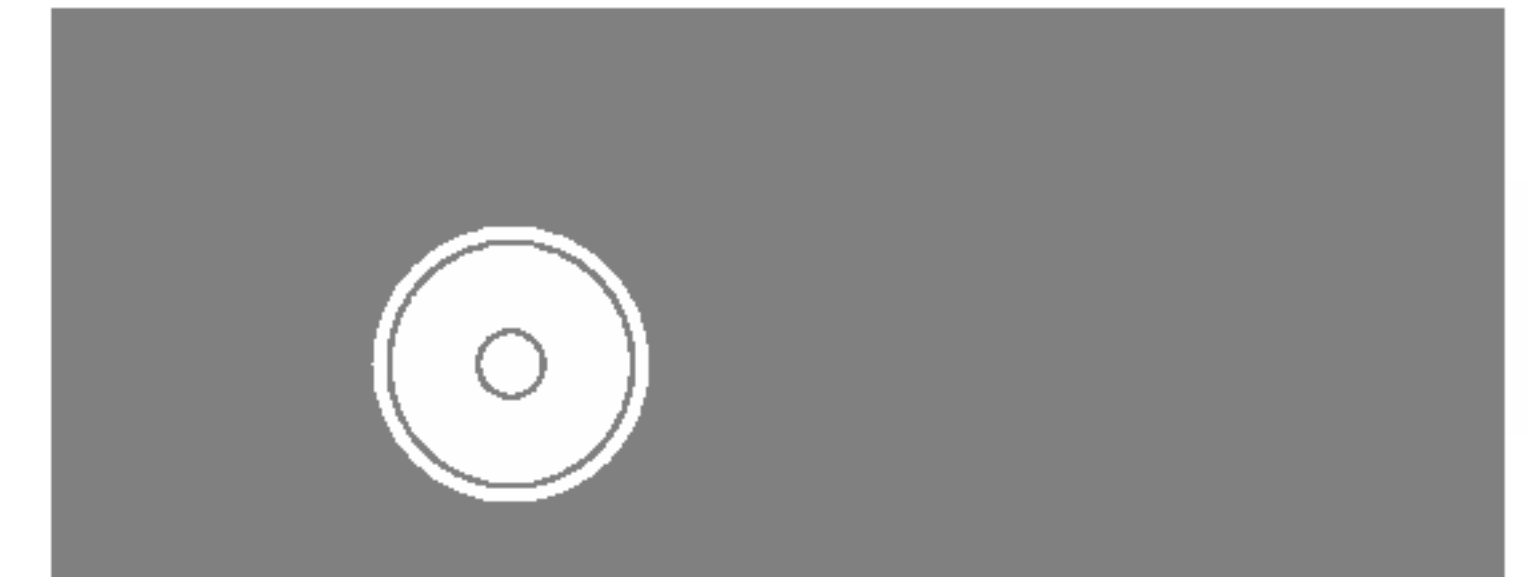
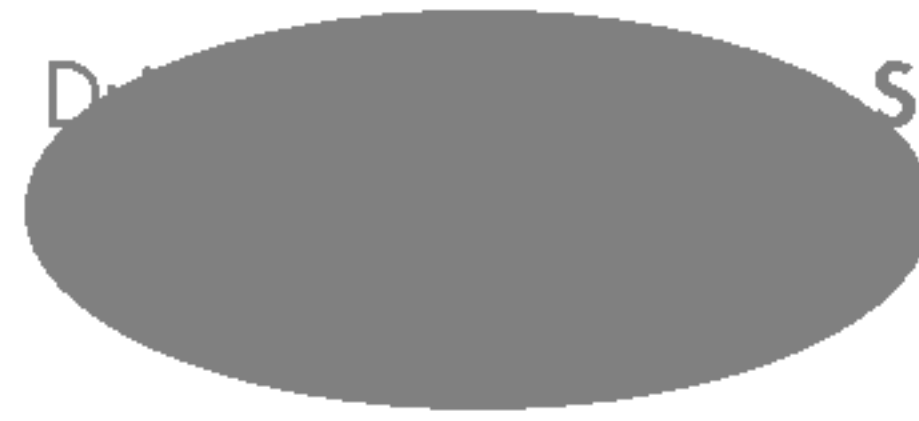


Kindersicherung



Ihre Mikrowelle ist mit einer Sicherheitsfunktion ausgestattet, die ein versehentliches Einschalten des Geräts verhindert (Kindersicherung). Wenn diese Funktion aktiviert ist, kann lediglich die Tür des Geräts geöffnet werden. Alle anderen Funktionen sind deaktiviert.

Drücken Sie die Taste **Stop/Korr.**



Drücken Sie die Taste **Stop/Korr.**, bis im Display die Meldung **"KINDERSICHERUNG"** angezeigt wird und ein Piepton zu hören ist.



Damit ist die **KINDERSICHERUNG** aktiviert.



Zum Deaktivieren der **KINDERSICHERUNG** drücken Sie die Taste **Stop/Korr.** und halten sie gedrückt, bis die Meldung **"KINDERSICHERUNG"** ausgeblendet ist. Dieses Umschalten wird außerdem durch einen Piepton signalisiert.



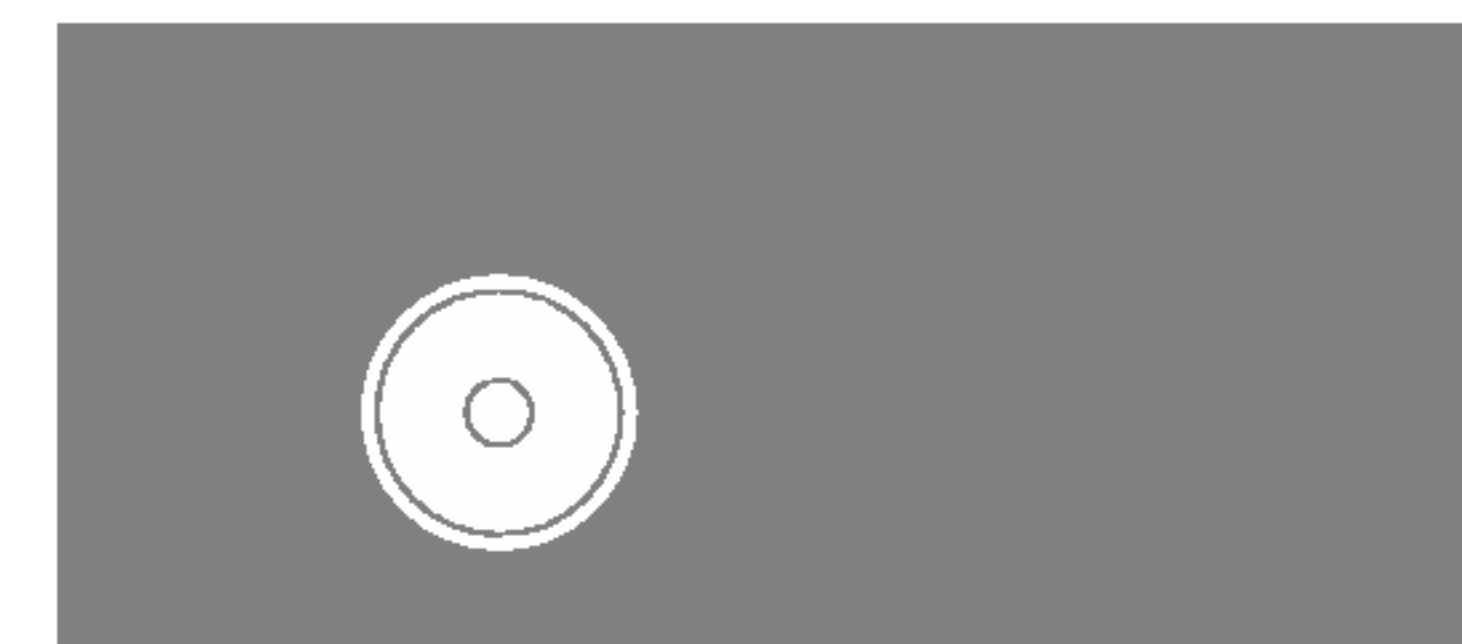
Schnell Start

Hier zeigen wir Ihnen, wie Sie direkt 2 Minuten lang mit höchstem Energiepegel kochen.



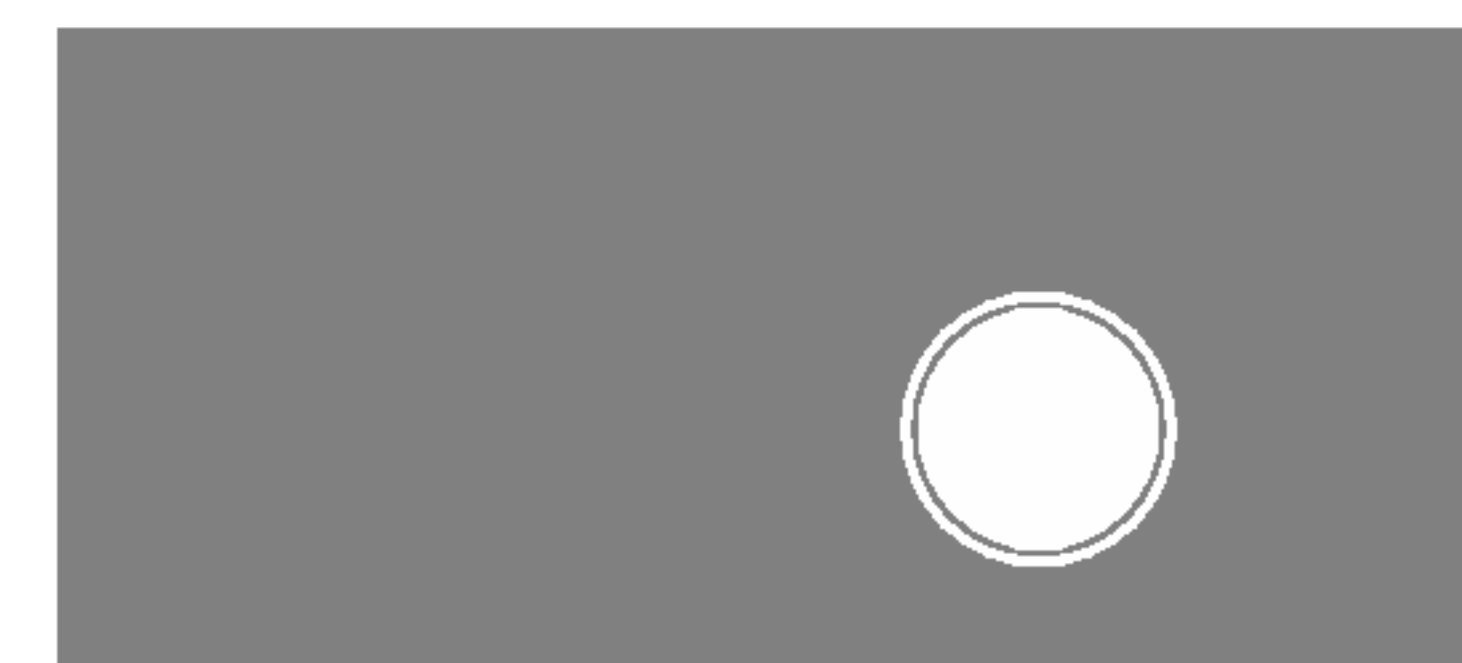
Durch die **Schnell Start**-Funktion können Sie mit jedem Drücken der Taste **Schnell Start** die Kochzeit bei Maximalleistung um jeweils 30 Sekunden verlängern.

Drücken Sie die Taste **Stop/Korr.**



Um das Gerät auf 2 Minuten Betrieb mit maximaler Leistung einzustellen, drücken Sie viermal die Taste **Schnell Start**. Vor dem vierten Betätigen der Taste **Schnell Start** das Gerät.

2



Beim **Schnell Start**-Garen kann die Garzeit durch mehrfaches Drücken der Taste **Schnell Start** um bis zu 10 Minuten und über den **Drehen und Drücken** um bis zu 100 Minuten verlängert werden.

3

Kochen mit Mikrowelle

Im folgenden Beispiel zeige ich Ihnen, wie Sie ein Gericht mit 800W (80%) der Maximalleistung des Geräts in 5 Minuten und 30 Sekunden garen.



Ihre Mikrowelle verfügt über fünf Leistungseinstellungen.

LEISTUNG LEISTUNGS-AUFNAHME

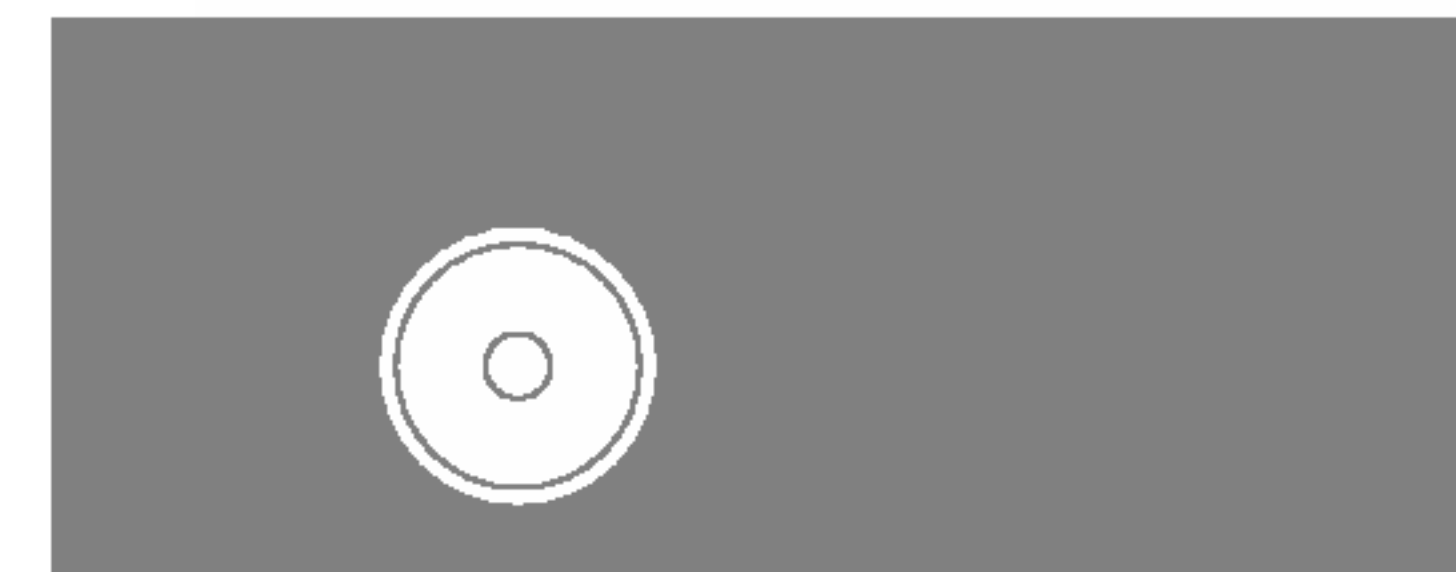
LEISTUNG	LEISTUNGS-AUFNAHME
10	1000W(Max.)
9	900W
8	800W
7	700W
6	600W
5	500W
4	400W
3	300W(**)
2	200W
1	100W

Vorsicht:
Obere Schiene, untere Schiene, Dünstdeckel, Dünstschale und Dünsteller im Mikrowellenbetrieb niemals alleine verwenden.

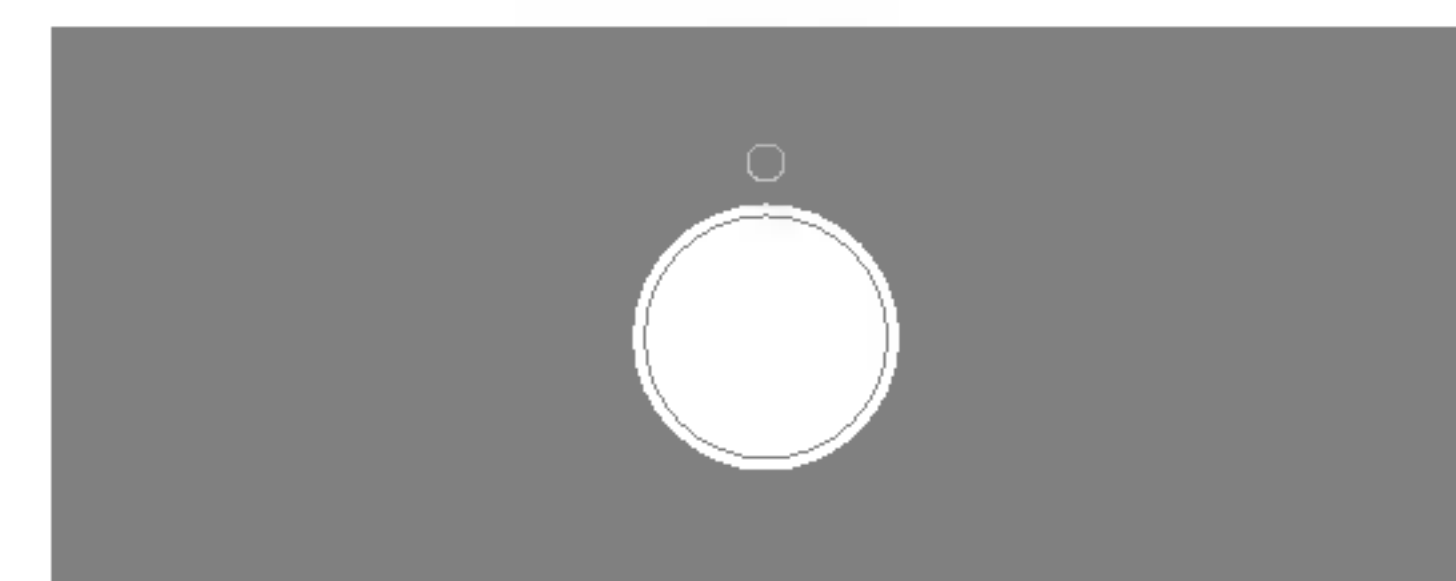
Überprüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß angeschlossen ist, wie weiter vorne in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.

1

Drücken Sie die Taste **Stop/Korr.**



Drehen Sie das **Dial** zur Auswahl von **Micro**.



Drehen Sie das **Dial** **Drehen und Drücken**, bis im Display "800W" angezeigt wird.

3

Zur Bestätigung des Energiepegels **Drehen und Drücken** drücken.



Drehen Sie das **Dial** **Drehen und Drücken**, bis im Display "5:30" angezeigt wird.

4



Drücken Sie die Taste **Start**.

5

Während des Kochvorgangs können Sie die Kochzeit durch Drehen des **Drehen und Drücken** verkürzen oder verlängern.



Energiepegel zum Kochen

Beim Einsatz Ihrer Mikrowelle können Sie aus 10 Leistungsstufen wählen. Damit haben Sie eine maximale Flexibilität und können den Kochprozess optimal steuern. In der folgenden Tabelle finden Sie Beispiele dafür.

10 (Hoch)	<ul style="list-style-type: none"> • Wasser kochen. • Zubereitung von Süßigkeiten. • Garen von Geflügelstücken, Fisch und Gemüse. • Garen von zarten Fleischstücken. • Ganzes Geflügel. 	1000W(Max.)
9	<ul style="list-style-type: none"> • Aufwärmen von Reis, Nudeln und Gemüse. 	900W
8	<ul style="list-style-type: none"> • Schnelles Aufwärmen von gegarten Lebensmitteln. • Aufwärmen von Sandwiches. 	800W
7	<ul style="list-style-type: none"> • Garen von Ei-, Milch- und Käsegerichten. • Backen von Kuchen, Brot. • Schmelzen von Schokolade. 	700W
6	<ul style="list-style-type: none"> • Garen von Kalbfleisch. • Garen von ganzem Fisch. • Erwärmen von Pudding. 	600W
5	<ul style="list-style-type: none"> • Garen von Schinken, ganzem Geflügel und Lamm. • Garen von Rippchen, Lendenstücken. 	500W
4	<ul style="list-style-type: none"> • Garen von weniger zarten Fleischstücken. • Garen von Schweinekoteletts, Braten. 	400W
3	<ul style="list-style-type: none"> • Auftauen von Fleisch, Geflügel und Meeresfrüchten. 	300W (**)
2	<ul style="list-style-type: none"> • Anwärmen von Früchten. • Aufweichen von Butter. 	200W
1	<ul style="list-style-type: none"> • Erwärmen von Kasserollen und Geschirr. • Aufweichen von Butter und Streichkäse. 	100W



Zubereiten von Speisen in zwei Stufen

Im folgenden Beispiel zeige ich Ihnen, wie Sie Speisen in zwei Stufen zubereiten. In der ersten Phase wird das Gericht bei Leistungsstufe 1000W (100%) für 11 Minuten erhitzt und danach für 35 Minuten bei 400W (40%) gegart.



Während des Zubereitens von Speisen in zwei Stufen kann die Tür des Geräts zu Kontrollzwecken geöffnet werden.

Drücken Sie nach dem Schließen der Tür die Taste **Start**, um mit dem Zubereiten fortzufahren.

Wenn die Stufe 1 beendet ist, ertönt ein Piepton, und Stufe 2 wird gestartet.

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

Wenn Sie außerdem das Gericht automatisch auftauen möchten, können Sie das Gerät so programmieren, dass es in drei Stufen arbeitet (Automatisches Auftauen + Stufe 1 + Stufe 2).

Sie haben also die Möglichkeit, ein Gericht nacheinander aufzutauen und in zwei Stufen zu erhitzen, ohne jeweils das Gerät neu programmieren zu müssen.

Wählen Sie die Leistung und die Garzeit **für die Stufe 1** aus.

Drücken Sie die Taste **Stop/Korr.**



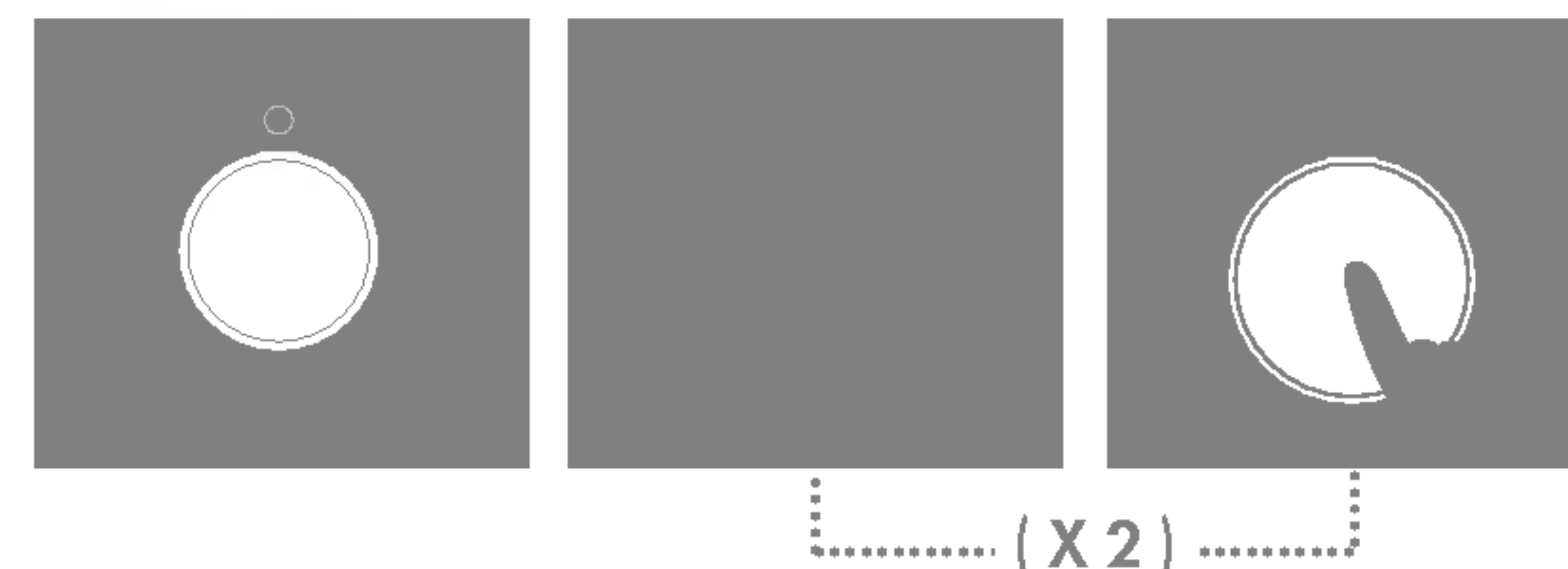
Drehen Sie den **Mode Dial** zur Auswahl von **Micro**.

Drehen Sie den **Mode Dial** **Drehen und Drücken**, bis im Display "1000W" angezeigt wird.

Zur Bestätigung des Energiepegels **Drehen und Drücken** drücken.

Drehen Sie den **Mode Dial** **Drehen und Drücken**, bis im Display "11:00" angezeigt wird.

Drücken Sie die Taste **Drehen und Drücken**.



Wählen Sie die Leistung und die Garzeit **für die Stufe 2** aus.

Drehen Sie den **Mode Dial** **Drehen und Drücken**, bis im Display "400W" angezeigt wird.

Zur Bestätigung des Energiepegels **Drehen und Drücken** drücken.



Drehen Sie den **Mode Dial** **Drehen und Drücken**, bis im Display "35:00" angezeigt wird.

Drücken Sie die Taste **Start**.



Garen von Speisen im Grill

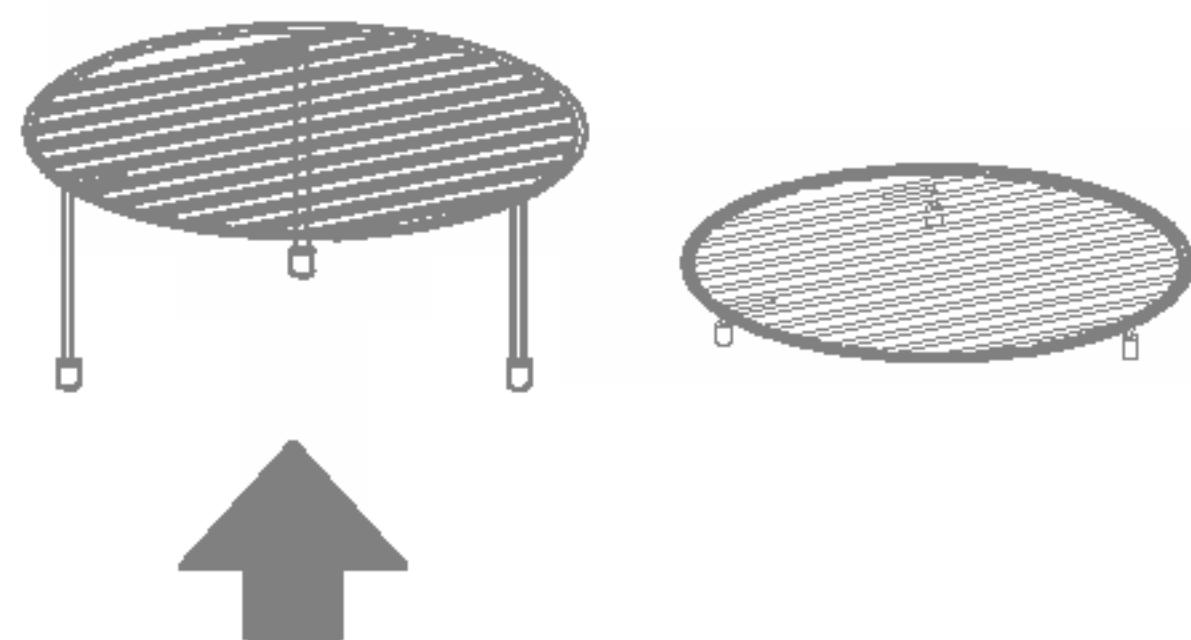
Im folgenden Beispiel zeige ich Ihnen, wie Sie den Grill auf eine Betriebsdauer von 12 Minuten und 30 Sekunden einstellen.



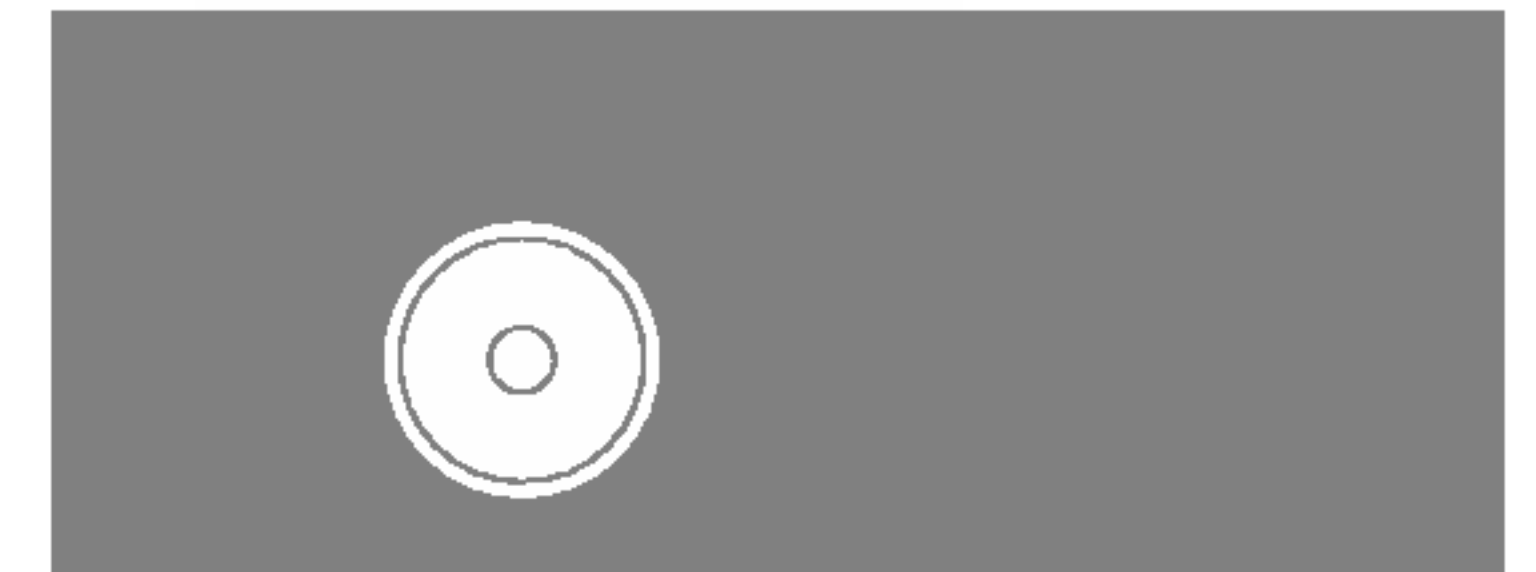
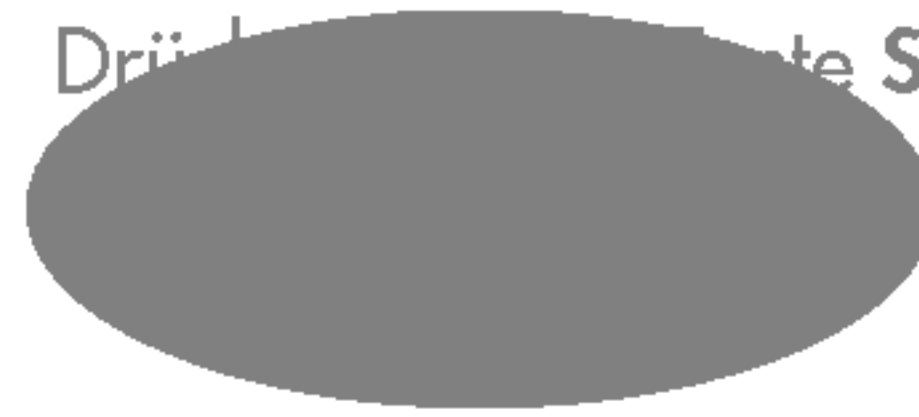
Mit dieser Funktion können Lebensmittel schnell braun und knusprig zubereitet werden.

Während des Grillens muss sich die Fettpfanne zwischen einer der Glasschalen und dem Grillgestell befinden.

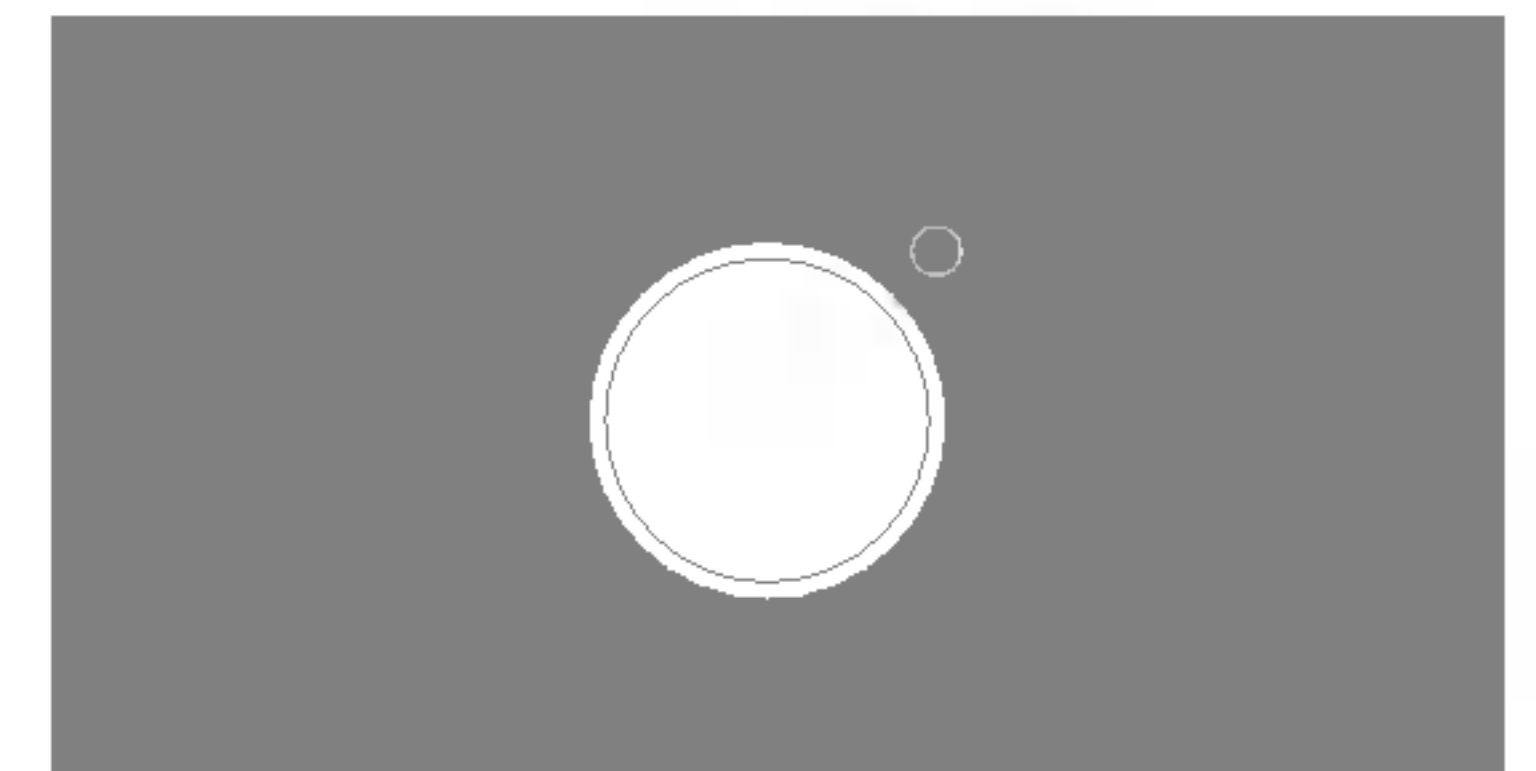
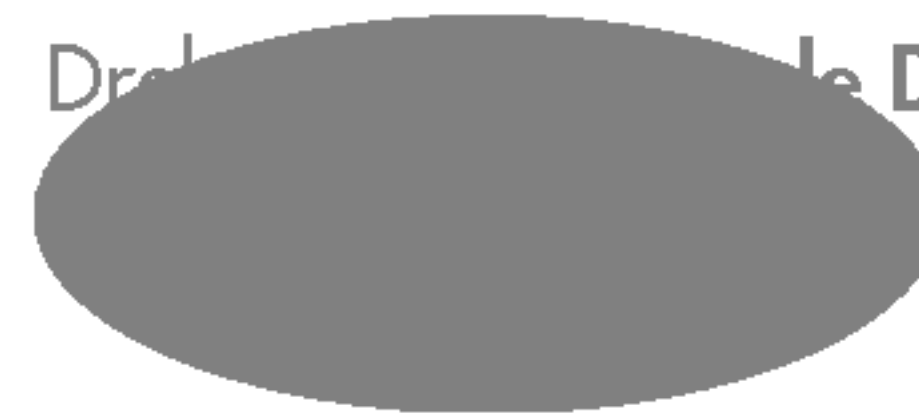
Zum Grillen muss das Grillgestell (hoher Rost) verwendet werden.



Drücken Sie die Taste **Stop/Korr.**



Drehen Sie den **Dial** zur Auswahl von **Grill**.



Drehen Sie den **Dial** **Drehen und Drücken**, bis im Display "12:30" angezeigt wird.



Drücken Sie die Taste **Start**.



Während des Grillvorgangs können Sie die Grilldauer durch Drehen des **Drehen und Drücken** verlängern oder verkürzen.



Garen von Speisen im Kombinationsmodus

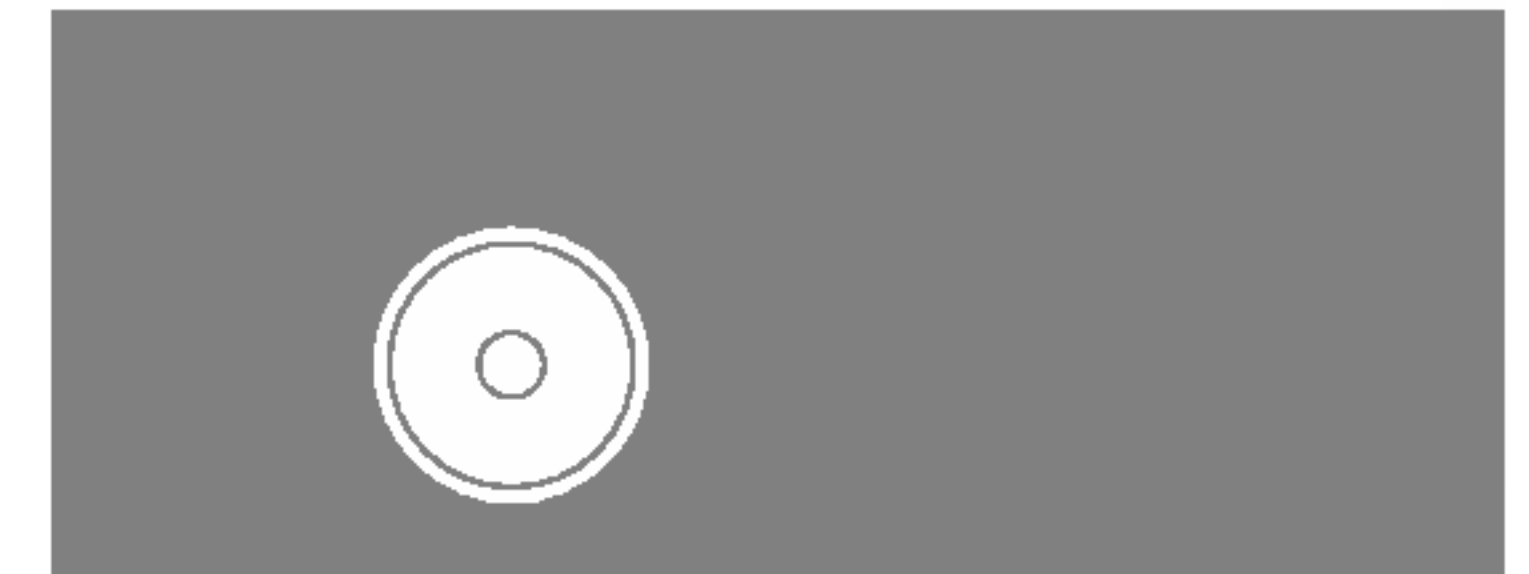
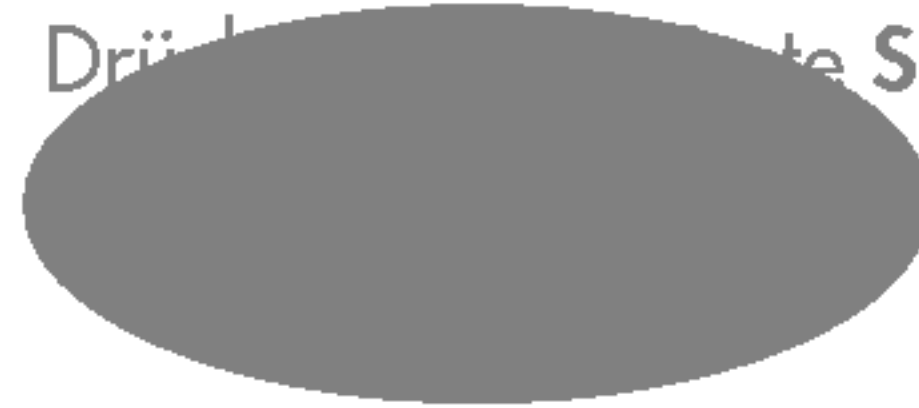
Im folgenden Beispiel zeige ich Ihnen, wie Sie Ihr Gerät so programmieren, dass es mit einer Mikrowellenleistung von 200W (20%) und einer Grilldauer von 25 Minuten arbeitet.



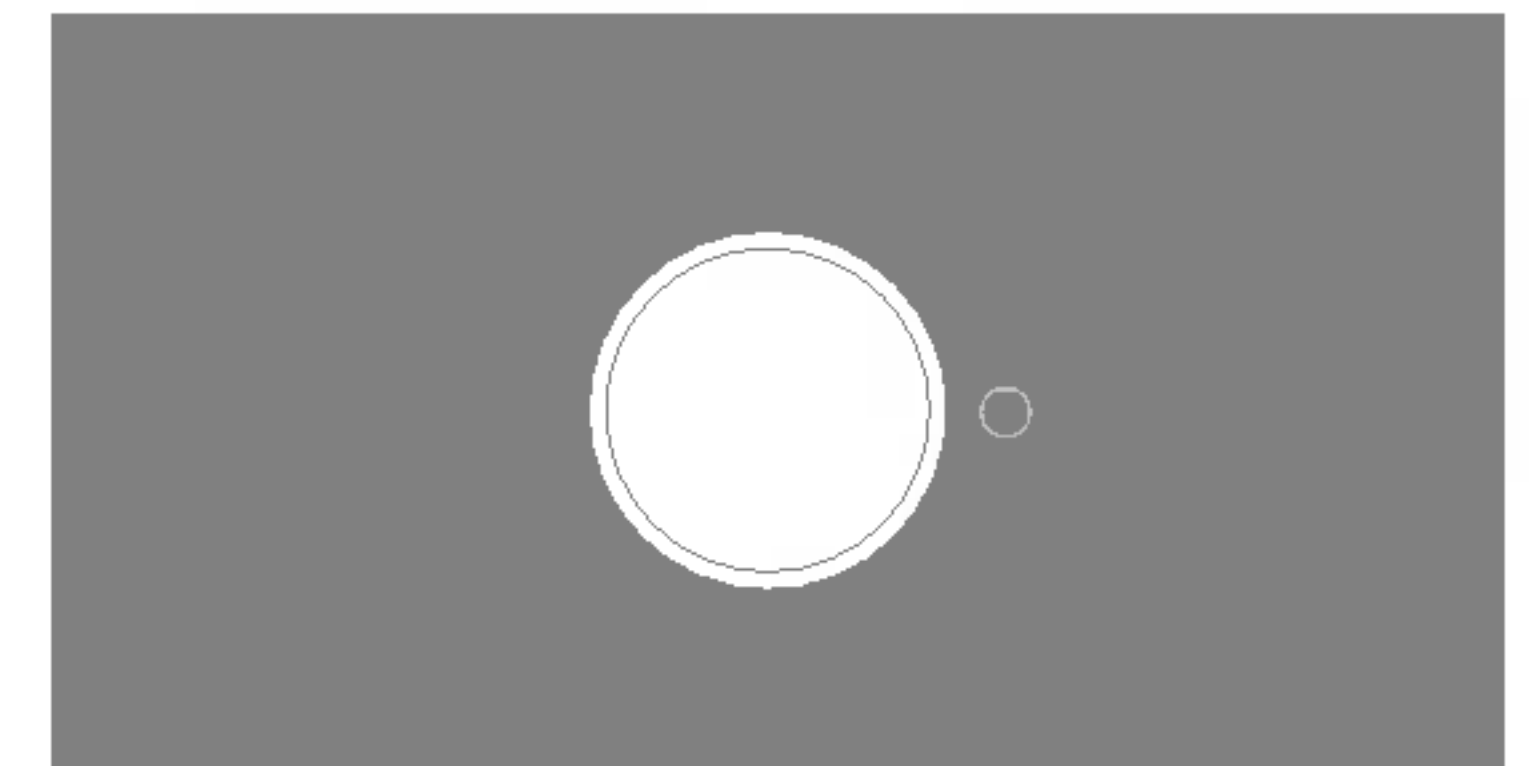
Sie können Ihr Gerät in einem Kombinationsmodus nutzen, bei dem gleichzeitig oder abwechselnd **Heiz-** und **Mikrowellenfunktion** aktiviert sind. Dies führt im allgemeinen zu einer Verkürzung der Zubereitungsdauer.

Im Kombinationsmodus können Sie aus drei Leistungsstufen (20 %, 40 % und 60 %) wählen.

Drücken Sie die Taste **Stop/Korr.**



Drücken Sie die **Dial** zur Auswahl von **Grill Combi.**



Drehen Sie das **Drehen und Drücken**, bis im Display "200W" angezeigt wird.



Zur Bestätigung des Energiepegels **Drehen und Drücken** drücken.

Drehen Sie das **Drehen und Drücken**, bis im Display "25:00" angezeigt wird.



Drücken Sie die Taste **Start.**

Während des Garprozesses können Sie die Dauer durch Drehen des **Drehen und Drücken** verlängern oder verkürzen.



Vorsicht beim Entnehmen der Speisen! Der Behälter ist heiß!

Dampf- Warmhalten

Das folgende Beispiel zeigt, wie Lebensmittel im WARM-HI-Betrieb 30 Minuten lang warm gehalten werden.

Mit dieser Funktion können Lebensmittel nach dem Dampfgaren warm gehalten werden.

Die Dampf-Warmhaltefunktion besitzt zwei Betriebsarten; WARM-HI und WARM-LO.

GARANLEITUNG DAMPF-WARMHALTEN

500 ml Leitungswasser in die Dünstschale geben. Lebensmittel auf den Dünststeller legen. Anschließend mit Dünstdeckel abdecken.

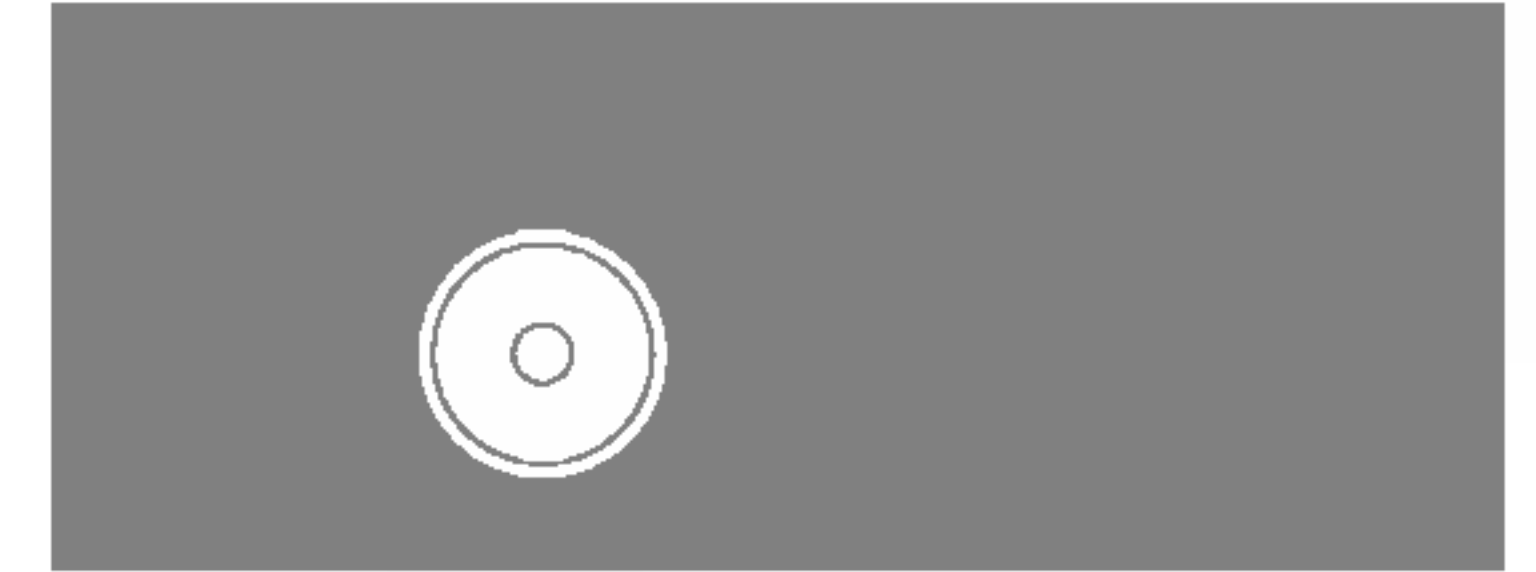
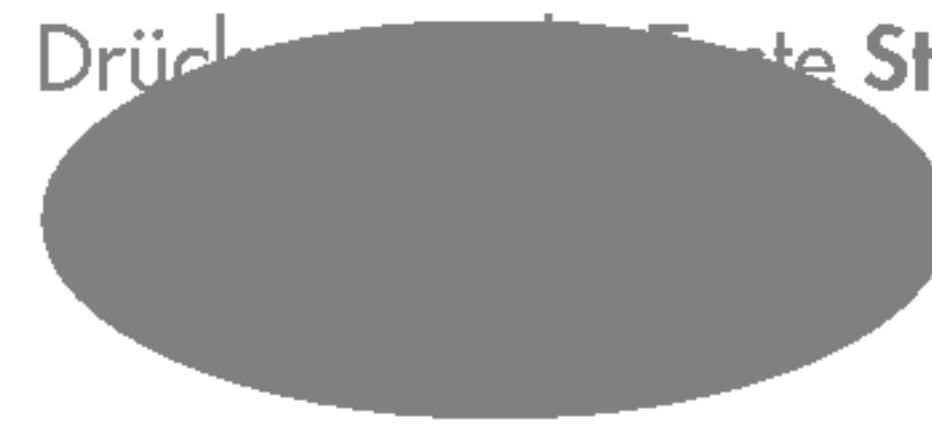
Die vorbereitete Dünstschale vorsichtig in die Mitte der Glasplatte stellen.

Schale waagrecht halten! Fertiggerichte, Suppen, Saucen, Eintöpfe usw.

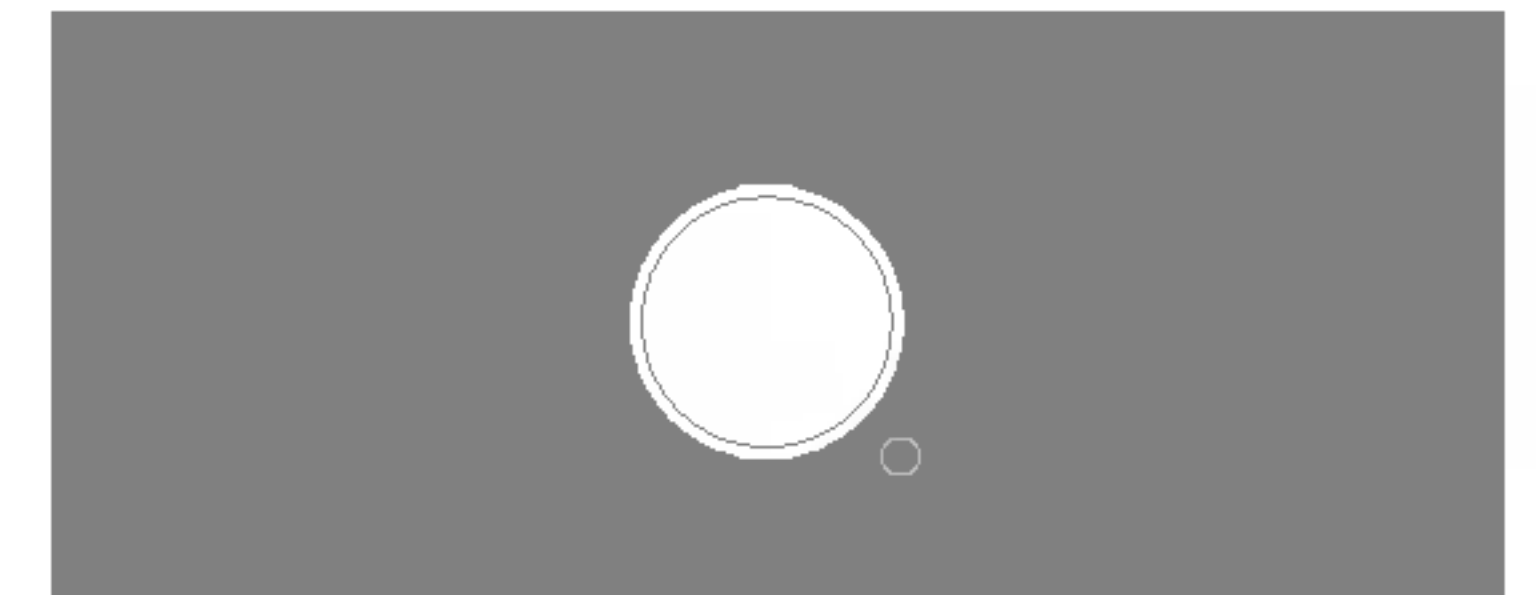
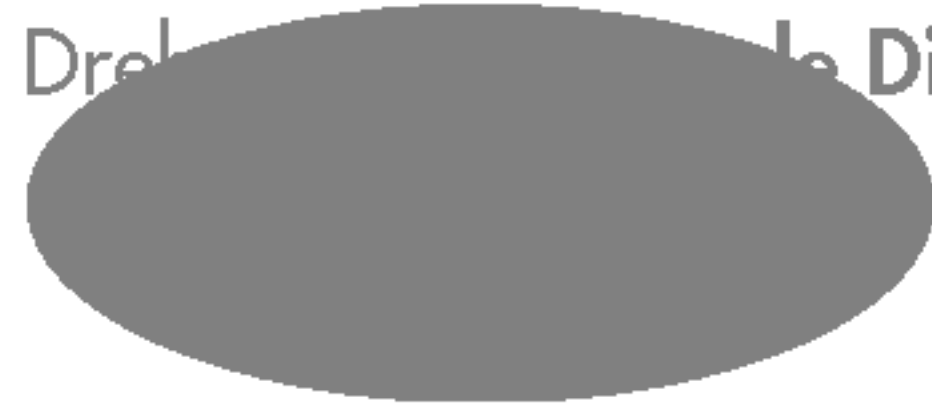
VORSICHT:

1. Lebensmittel müssen sich beim Dampf-Warmhalten im Dünster befinden.
2. Benutzen Sie beim Herausnehmen des DÜNSTERS aus der Mikrowelle immer Ofenhandschuhe. Der Dünster ist sehr heiß.
3. Einen heißen DÜNSTER nach dem Garen niemals auf einen Glastisch oder hitzeempfindliche Flächen stellen. Benutzen Sie immer eine Unterlage oder eine Auflage.
4. Vor dem Garen mit dem DÜNSTER muss immer Wasser eingefüllt werden
5. Ein mit Wasser gefüllter DÜNSTER muss vorsichtig bewegt werden
6. Dünstdeckel und Dünstschale müssen immer richtig und fest auf dem DÜNSTER sitzen. Eier oder Kastanien können ohne Dünstdeckel und Dünstschale zerspringen.

Drücken Sie die Taste **Stop/Korr.**



Drehen Sie das **Time Dial** zur Auswahl von **Warm halten**.



Drehen Sie das **Time Dial** **Drehen und Drücken**, bis im Display "WARM-HI" angezeigt wird.



Drücken Sie die Taste **Drehen und Drücken**.

Wählen Sie mit dem **Drehen und Drücken** auf "30:00" einstellen.



Drücken Sie die Taste **Start**.



Während des Grillvorgangs können Sie die Grilledauer durch Drehen des **Drehen und Drücken** verlängern oder verkürzen.



EZ-Clean

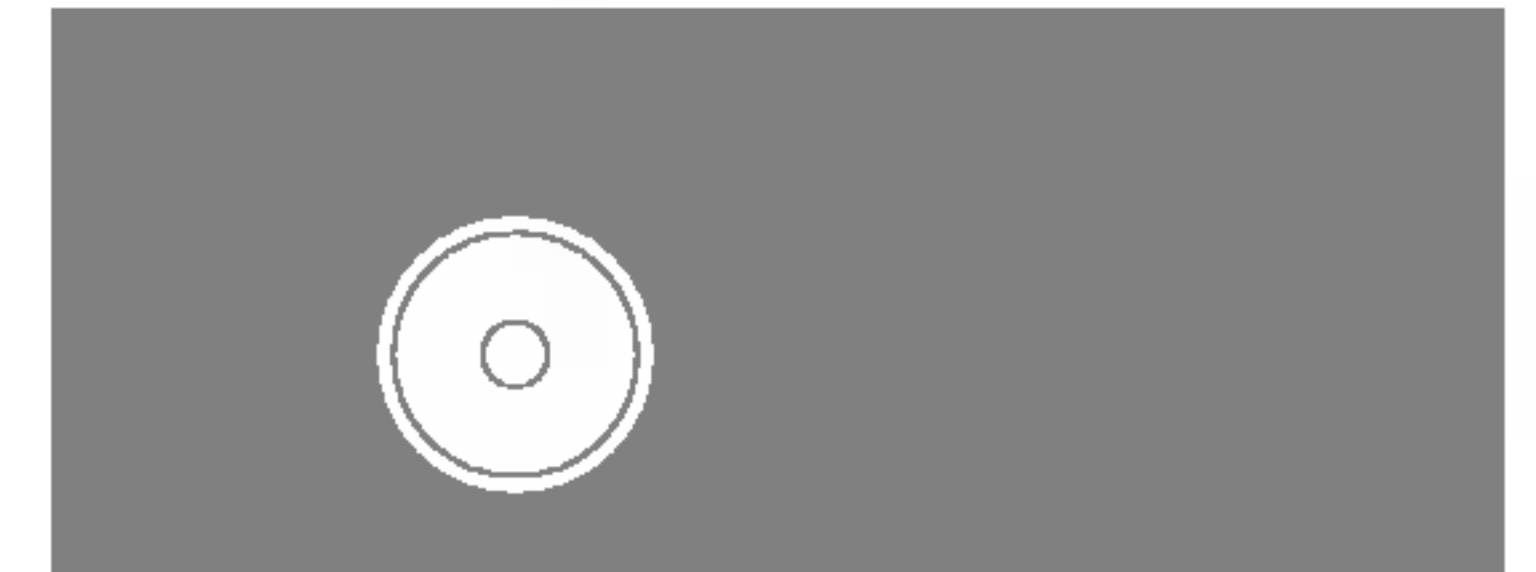
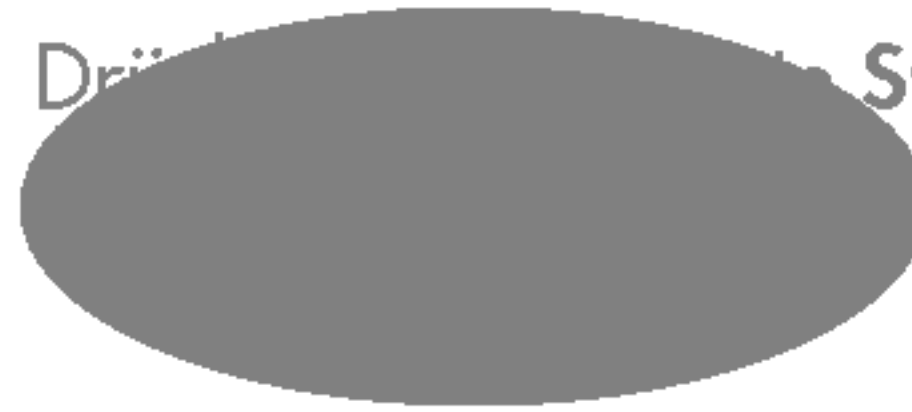
Das folgende Beispiel zeigt, wie Gerüche im Mikrowellengerät beseitigt werden.



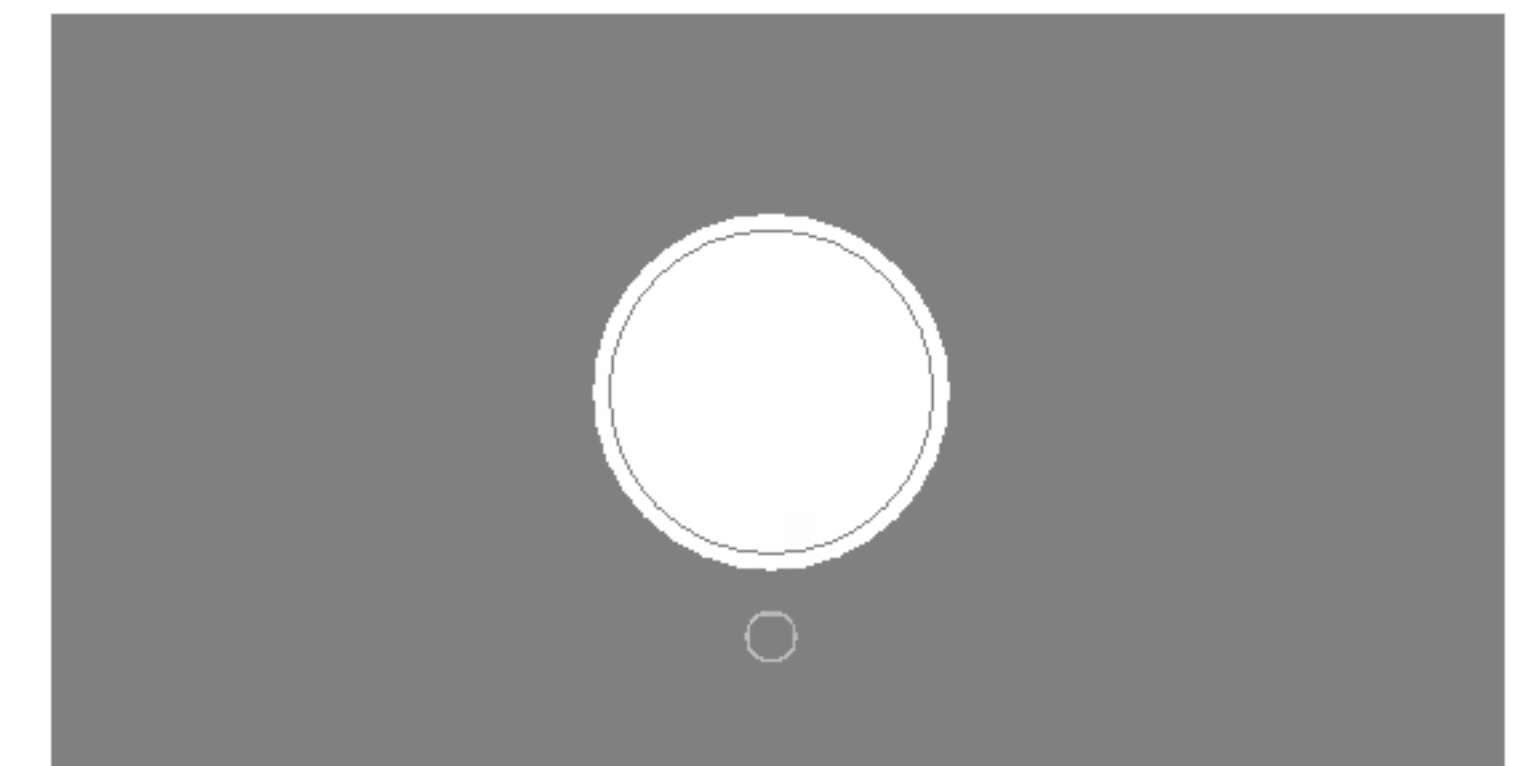
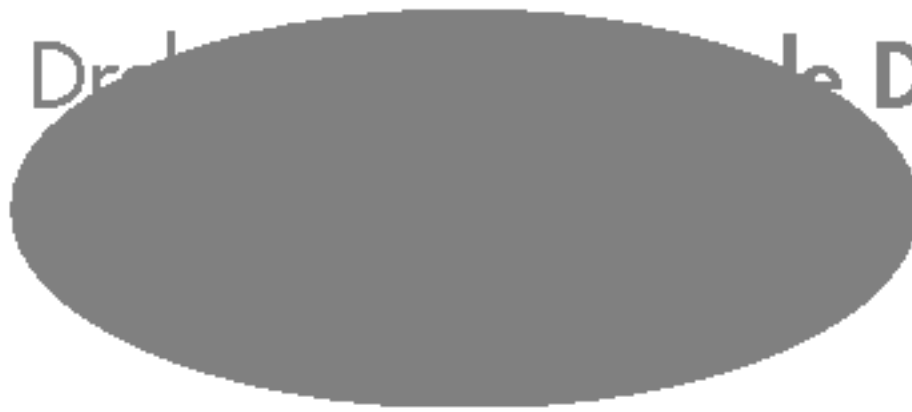
Die Mikrowelle besitzt eine besondere Funktion, um Gerüche per Knopfdruck zu beseitigen.

Verwenden Sie die EZ-Clean-Funktion ohne Lebensmittel in der Mikrowelle.

Drücken Sie die Taste **Stop/Korr.**



Drücken Sie die Taste **Dial** zur Auswahl von **Reinigung.**



Drücken Sie die Taste **Start.**
(Die Zeit wird automatisch heruntergezählt)



Heißluft-

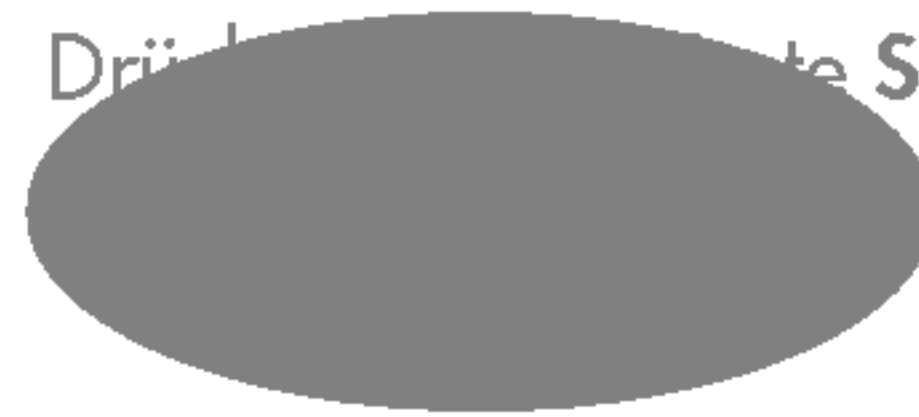
Schnellvorheizen

Das folgende Beispiel zeigt, wie die Mikrowelle auf eine Temperatur von 230°C vorheizen wird.

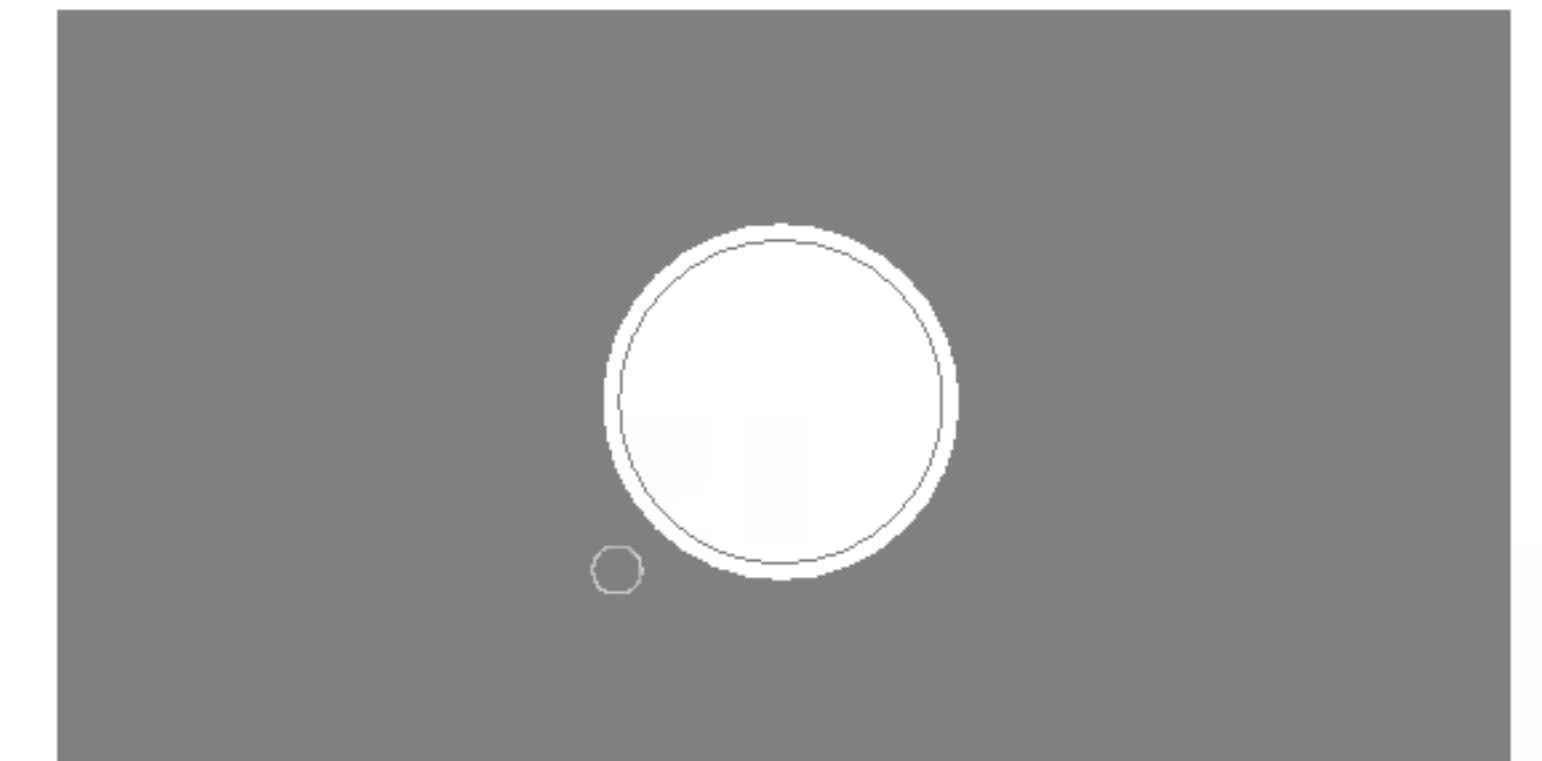


Die Mikrowelle besitzt einen Temperaturbereich von 100°C-250°C. (Im Schnell-Heißluftbetrieb werden automatisch 180°C eingestellt)

Drücken Sie die Taste **Stop/Korr.**



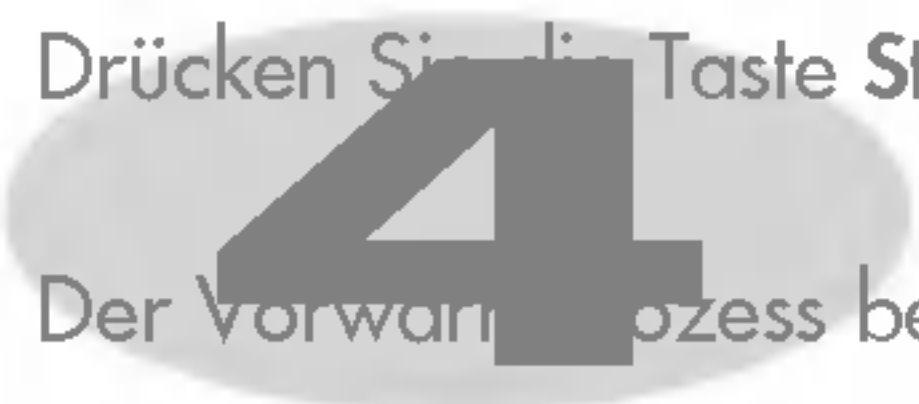
Drücken Sie die Taste **Dial** zur Auswahl von **Speed Hot Air**.



Drehen Sie das **3** **Drehen und Drücken**, bis im Display "230°C" angezeigt wird.



Drücken Sie die Taste **Start**.



Der Vorwärmprozess beginnt. Im Display wird "VORHEIZEN" angezeigt.



Heißluft- Schnellgaren

Das folgende Beispiel zeigt, wie die Mikrowelle für ein 20 minütiges Heißluft-Schnellgaren bei 230°C programmiert wird.

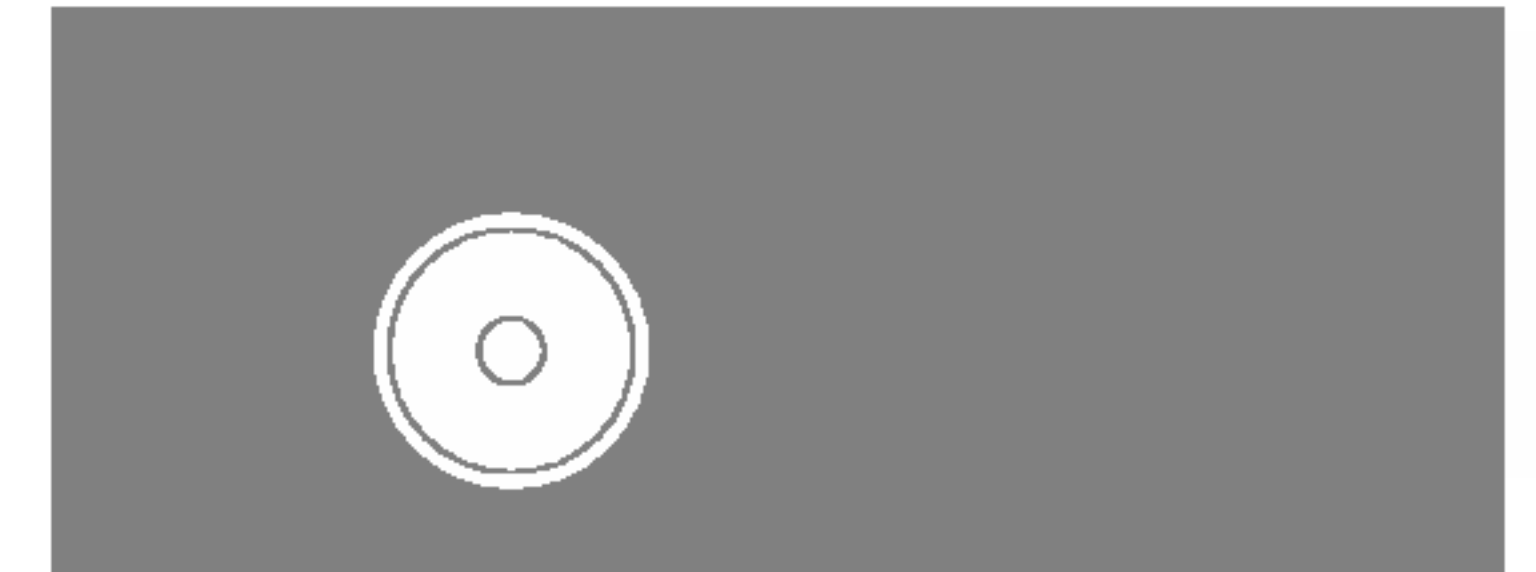
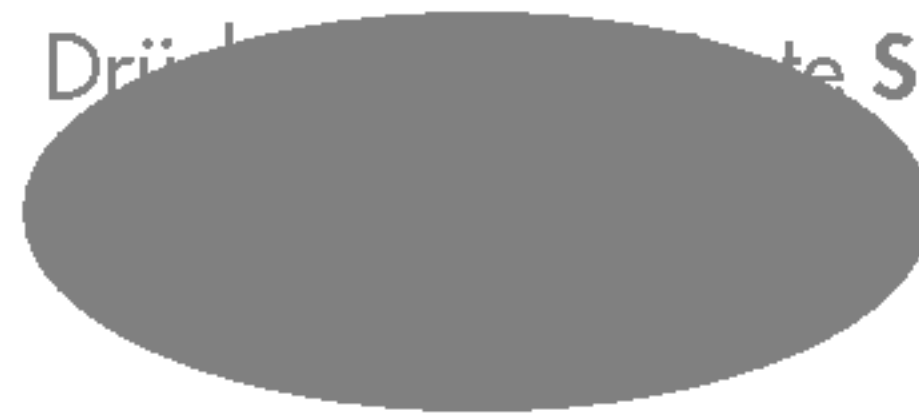


Die Mikrowelle besitzt einen Temperaturbereich von 100°C-250°C. (Im Schnell-Heißluftbetrieb werden automatisch 180°C eingestellt)

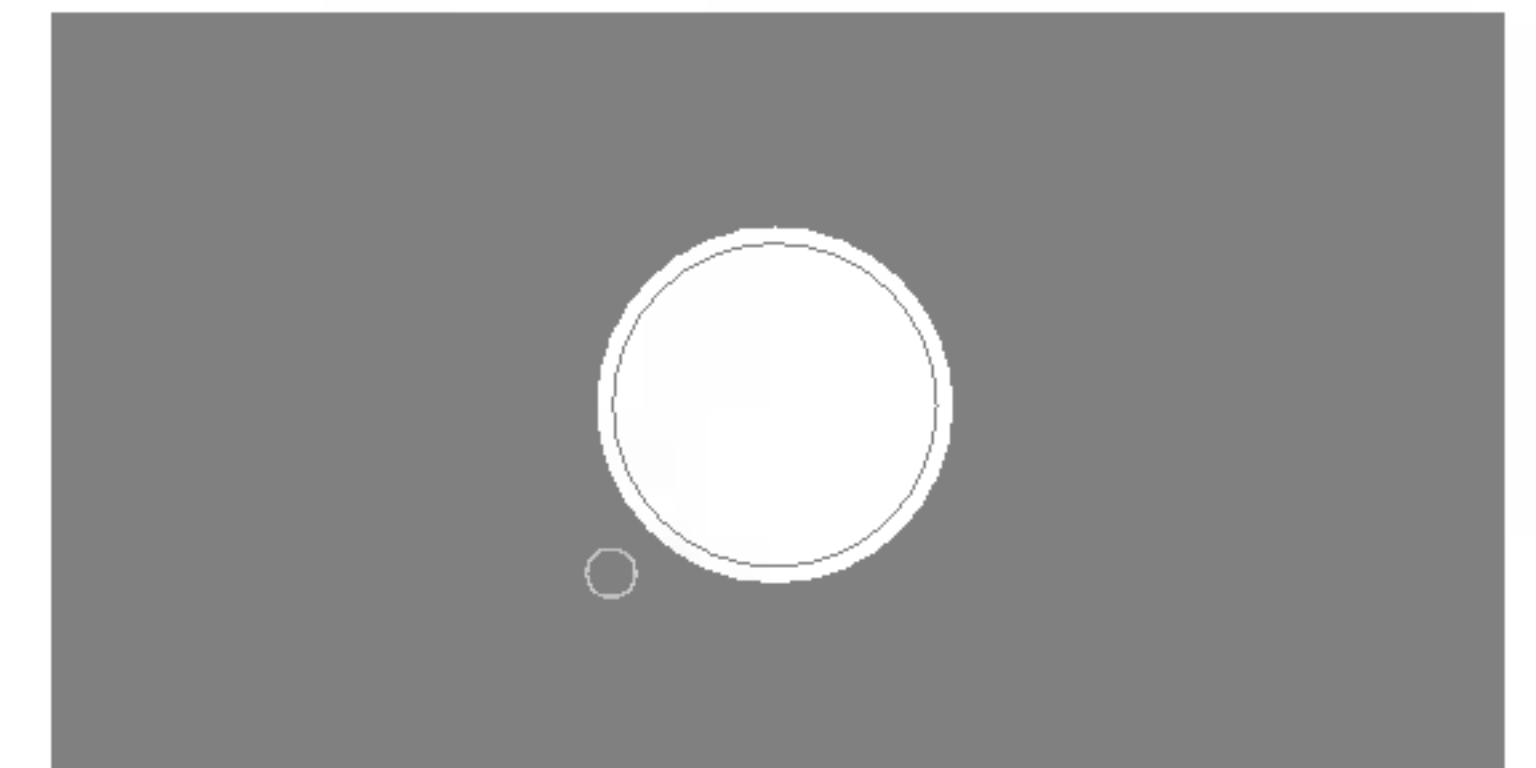
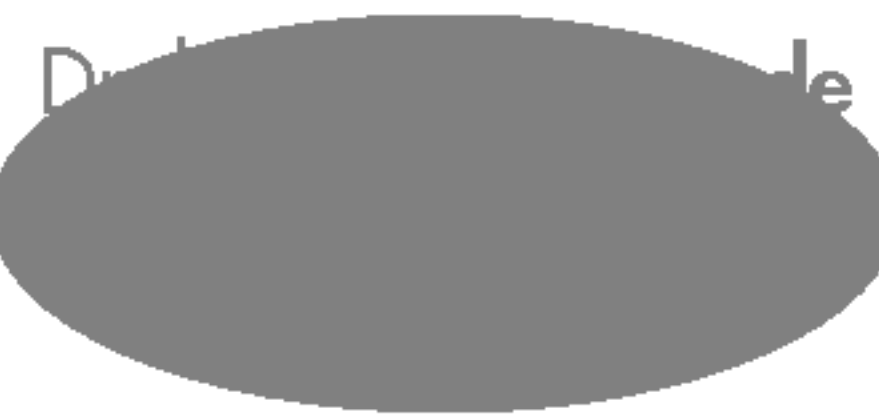
Mit dieser Funktion können Ofen und Grill kombiniert werden.

Dadurch wird die Garzeit verkürzt.

Drücken Sie die Taste **Stop/Korr.**



Drücken Sie die Taste **Dial** zur Auswahl von **Speed Hot Air**.



Drehen Sie das **3** **Drehen und Drücken**, bis im Display "230°C" angezeigt wird.



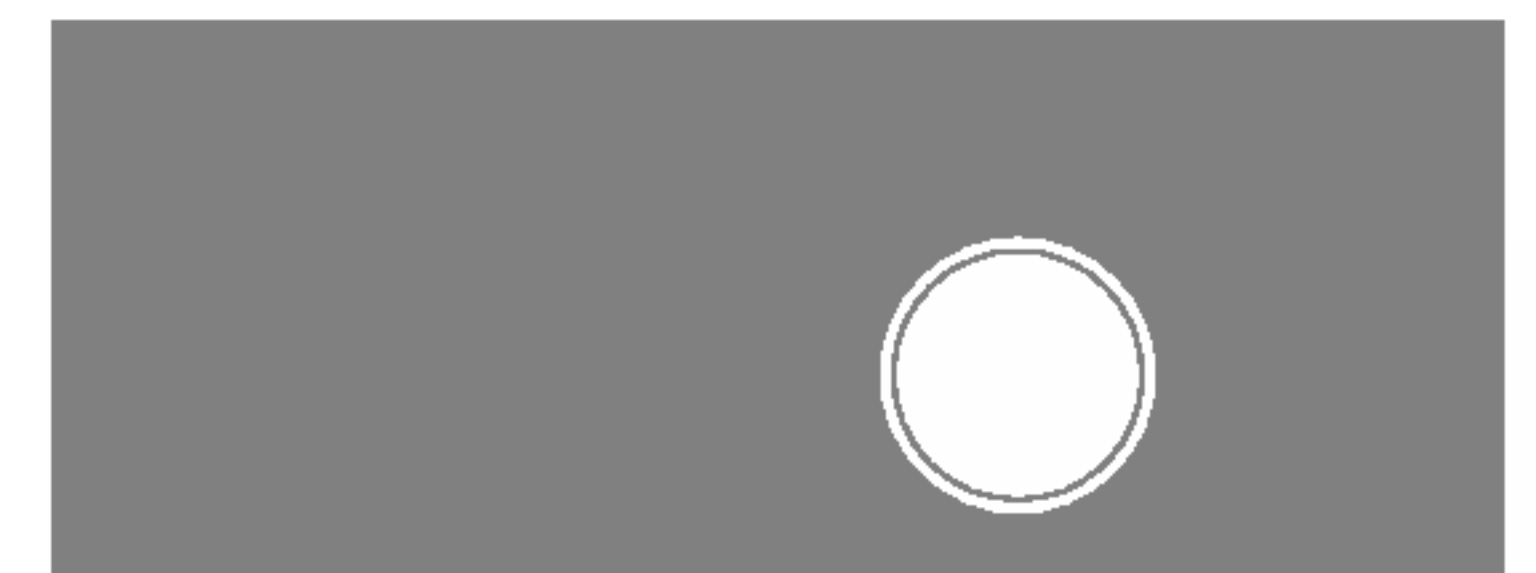
Drücken Sie zum Bestätigen der ausgewählten Temperatur die Taste **Drehen und Drücken**.



Drehen Sie das **4** **Drehen und Drücken**, bis im Display "20:00" angezeigt wird.



Drücken Sie die Taste **Start**.



Ofen-Kombination- Garen

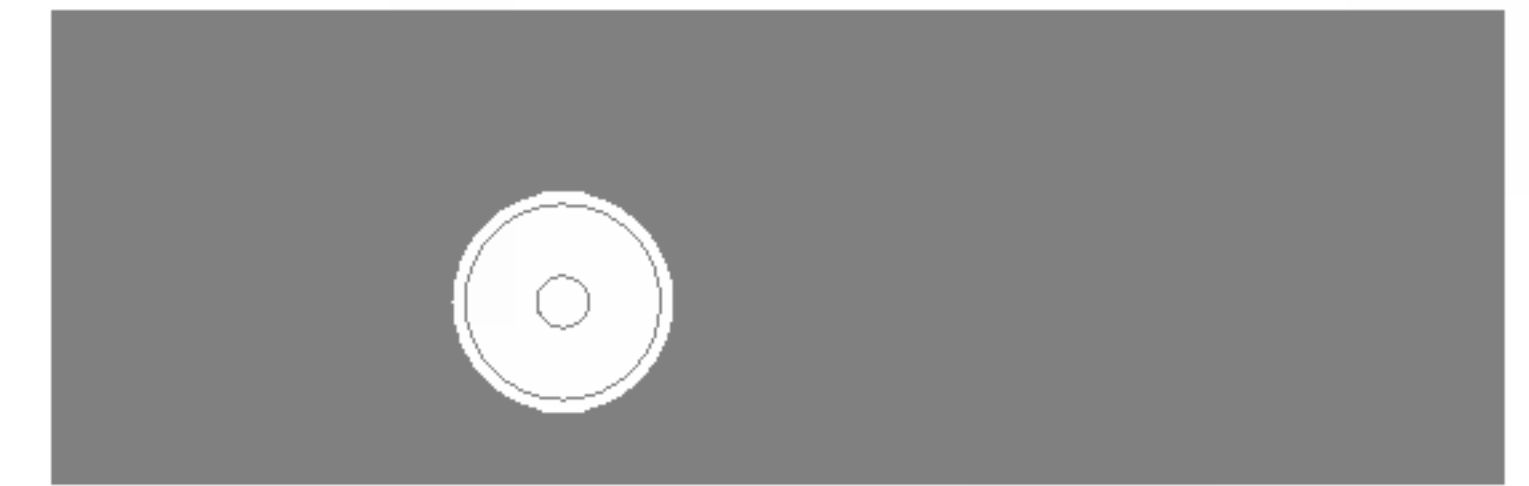
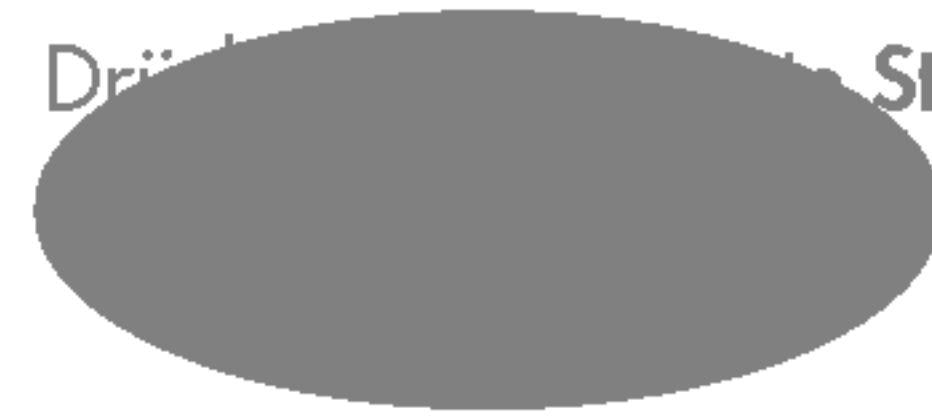
Im folgenden Beispiel zeige ich Ihnen, wie Sie Ihr Gerät so programmieren, dass es mit einer Mikrowellenleistung von 600W (60%), einer Ofentemperatur von 200°C sowie einer Zubereitungsdauer von 25 Minuten arbeitet.



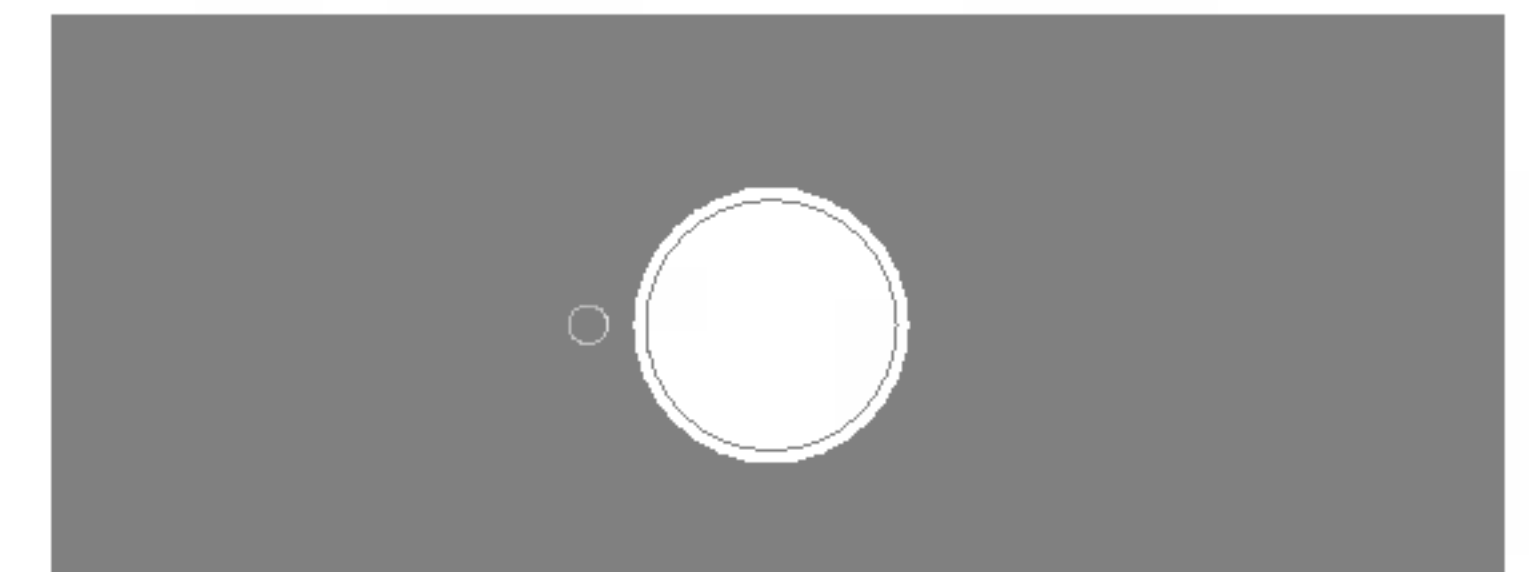
Die Mikrowelle besitzt einen Temperaturbereich von 100°C-250°C. (Im Ofen-Kombinationsbetrieb werden automatisch 180°C eingestellt)

Im Kombinationsmodus können Sie aus drei Leistungsstufen (20 %, 40 % und 60 %) wählen.

Drücken Sie die Taste **Stop/Korr.**



Drücken Sie die Taste **Dial** zur Auswahl von **Conv. Combi.**



Drehen Sie den **Drehen und Drücken**, bis im Display "600W" angezeigt wird.



Zur Bestätigung des Energiepegels **Drehen und Drücken** drücken.

Drehen Sie den **Drehen und Drücken**, bis im Display "200°C" angezeigt wird.



Drücken Sie die Taste **Drehen und Drücken** zur Bestätigung der ausgewählten Temperatur die Taste **Drehen und Drücken**.

Drehen Sie den **Drehen und Drücken**, bis im Display "25:00" angezeigt wird.



Drücken Sie die Taste **Start**.

Während des Zubereitungsprozesses können Sie die Dauer durch Drehen des **Drehen und Drücken** verlängern oder verkürzen.



Vorsicht beim Entnehmen der Speisen! Der Behälter ist heiß!

Ofen

Vorheizen

Das folgende Beispiel zeigt, wie die Mikrowelle auf eine Temperatur von 230°C vorheizen wird.



Wenn Sie den Betriebsmodus „Heissluftofen“ nutzen, können Sie eine Temperatur von 30°C sowie zwischen 100°C und 250°C einstellen. (Bei Auswahl des Modus „Heissluftofen“ wird automatisch eine Temperatur von 180°C voreingestellt.)

* Der Ofen verfügt über eine Fermentierungsfunktion, die bei einer Temperatur von 40°C aktiviert ist. Bei höheren Temperaturen kann diese Funktion nicht genutzt werden, so dass Sie unter Umständen warten müssen, bis der Ofen abgekühlt ist. Wenn diese Funktion bei einer Ofentemperatur von mehr als 70°C verwendet wird, erscheint der Fehlercode "E-05".

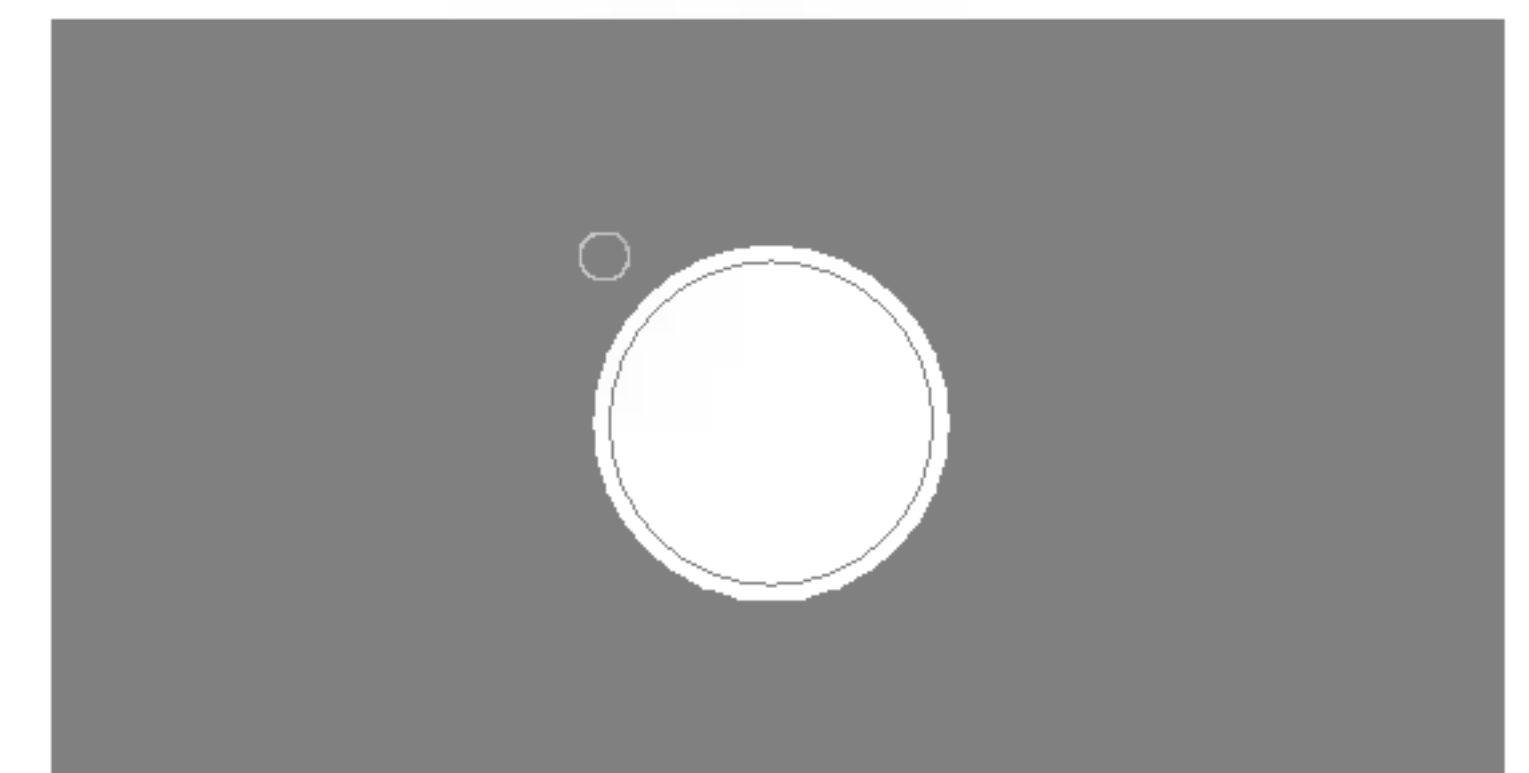
Das Erreichen der ausgewählten Temperatur dauert einige Minuten und wird durch einen Piepton signalisiert.

Stellen Sie dann die Speisen in den Ofen und starten Sie den Zubereitungsprozess.

Drücken Sie die Taste **Stop/Korr.**



Drehen Sie das **Dial** zur Auswahl von **Conv.**



Drehen Sie das **Dial** und drücken Sie die Taste **Start**, bis im Display "230°C" angezeigt wird.



Drücken Sie die Taste **Start**.



Der Vorwärmprozess beginnt. Im Display wird "VORHEIZEN" angezeigt.



Ofen-Garen

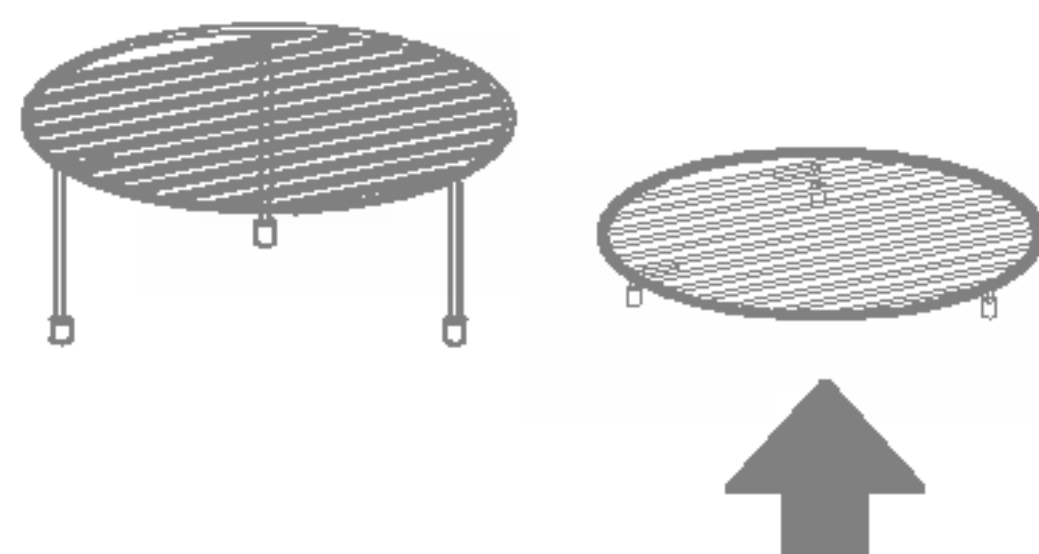
Im folgenden Beispiel zeige ich Ihnen, wie Sie zunächst den Ofen vorheizen und dann die gewünschte Speise für 50 Minuten bei 230°C garen.



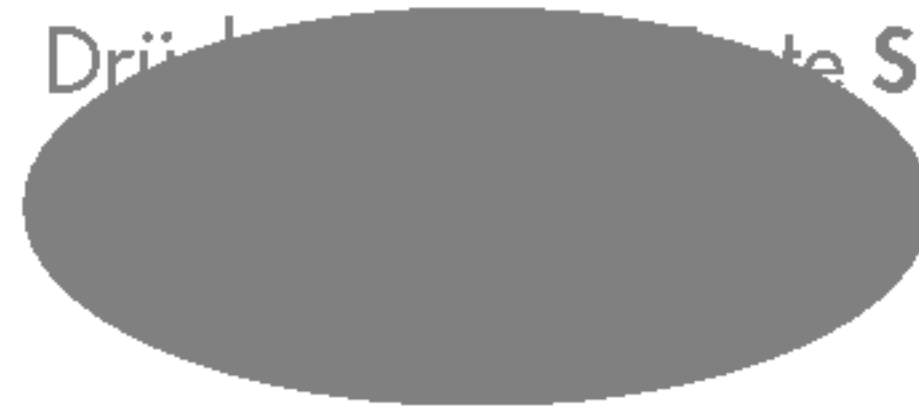
Wenn Sie den Betriebsmodus „Heissluftofen“ nutzen, können Sie eine Temperatur von 30°C sowie zwischen 100°C und 250°C einstellen. (Bei Auswahl des Modus „Heissluftofen“ wird automatisch eine Temperatur von 180°C voreingestellt.)

Wenn Sie keine Temperatur auswählen, wird der Ofen automatisch auf 180°C eingestellt. Die Gartemperatur kann mithilfe des **PROGRAMMWÄHLERS** verändert werden.

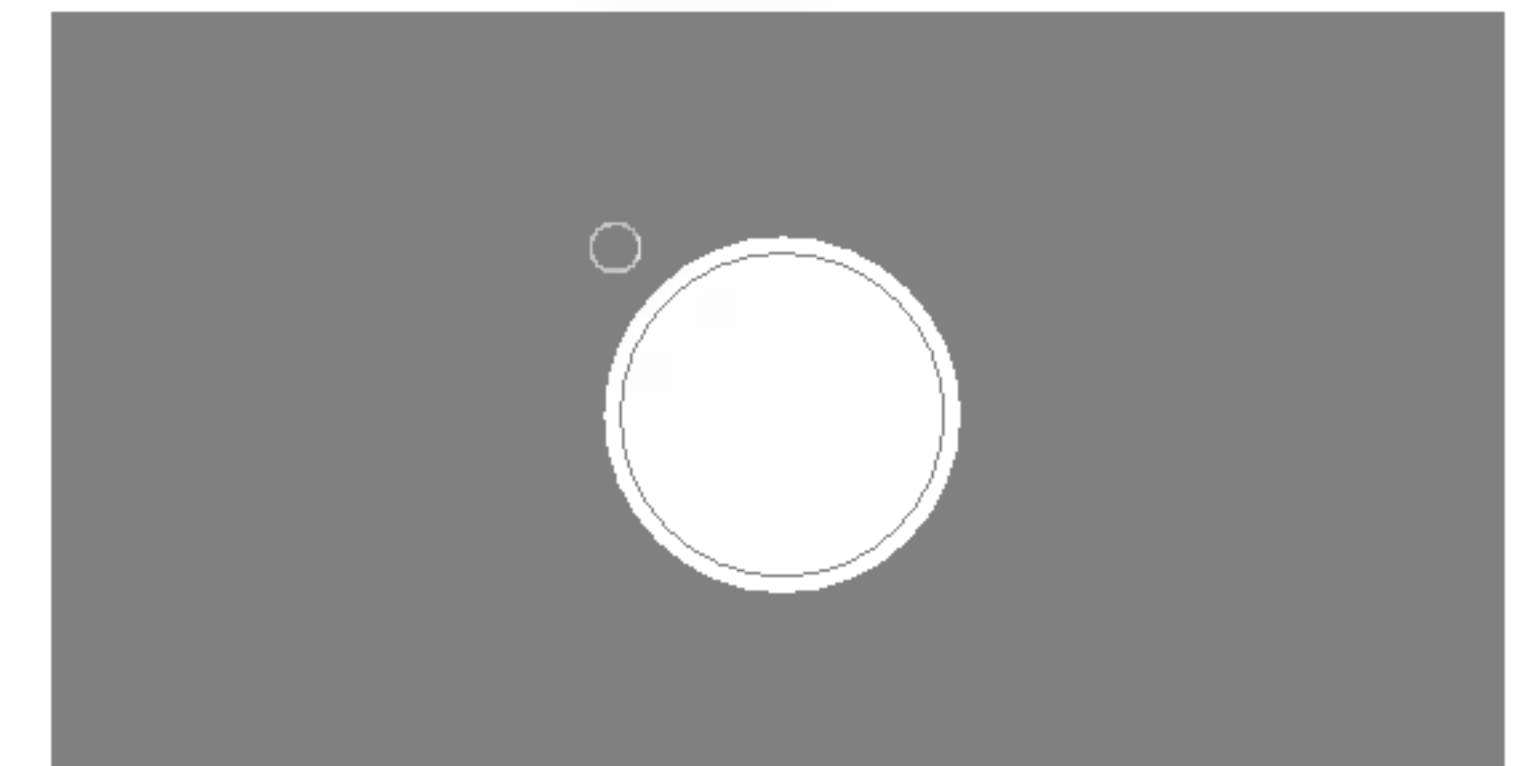
Zum Heissluftgaren muss das Heissluftgestell (niedriger Rost) verwendet werden.



Drücken Sie die Taste **Stop/Korr.**



Drehen Sie den **Mode Dial** zur Auswahl von **Conv.**



Drehen Sie den **3** **Drehen und Drücken**, bis im Display "230°C" angezeigt wird.

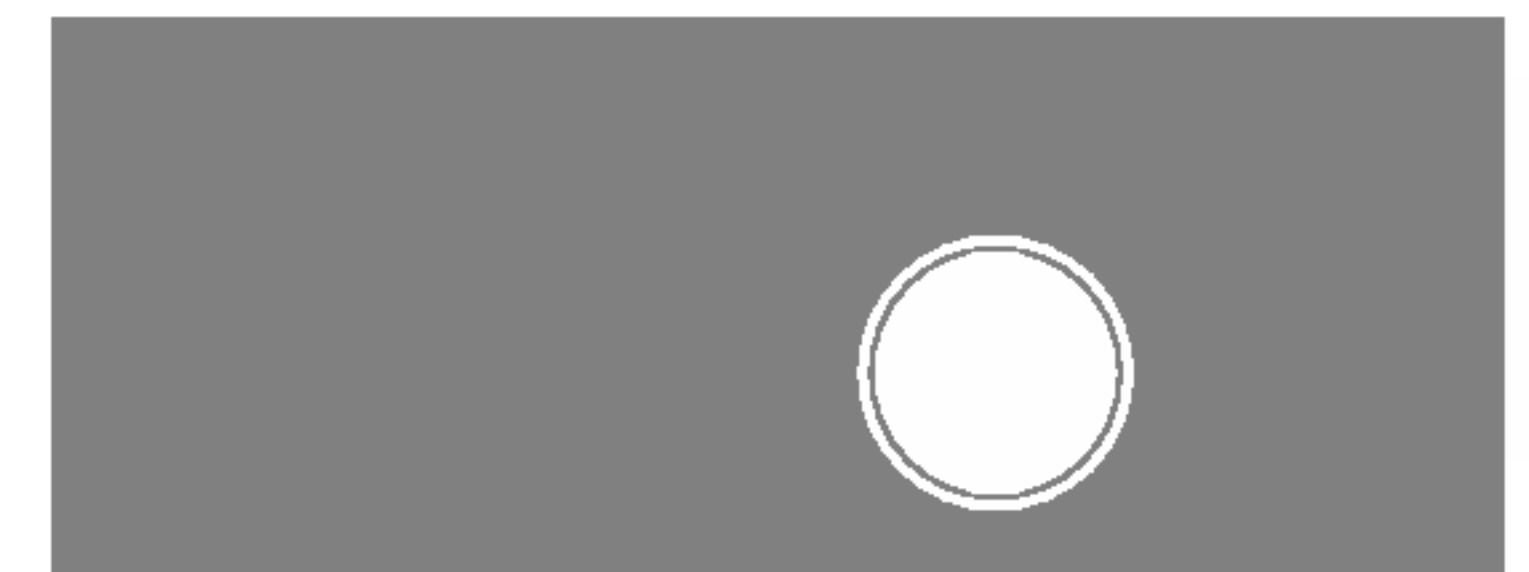
Drücken Sie zum Bestätigen der ausgewählten Temperatur die Taste **Drehen und Drücken**.



Drehen Sie den **4** **Drehen und Drücken**, bis im Display "50:00" angezeigt wird.



Drücken Sie die Taste **Start**.



Während des Garprozesses können Sie die Dauer durch Drehen des **Drehen und Drücken** verlängern oder verkürzen.

Automatikfunktion

Nachfolgend erkläre ich Ihnen, wie Sie 0.6kg Folienkartoffel.

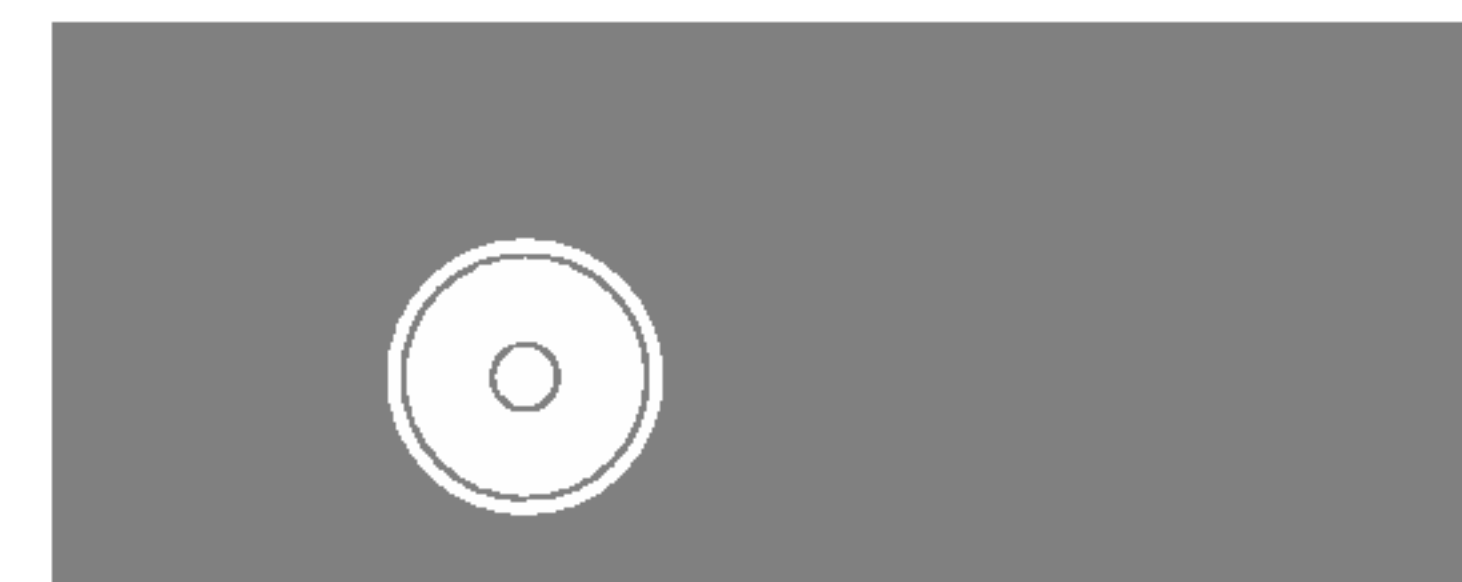
Garen



Mit Hilfe der Automatikfunktion **GAREN** können Sie die meisten Ihrer Lieblingsgerichte problemlos durch Auswahl der Art des Gerichts und Eingabe des Gewichts garen.

Art des Gerichts	Automatikkochfunktion
Folienkartoffel	Ac 1
Frisches Gemüse	Ac 2
Tiefgekühltes Gemüse	Ac 3
Reis/Pasta	Ac 4
Frischer Fisch	Ac 5
Suppen/Soßen	Ac 6
Gekühltes Fertiggericht	Ac 7
Gekühlte Pizza	Ac 8
Aufläufe und Gratins	Ac 9
Frische Pizza	Ac 10
Kuchen	Ac 11
Brot	Ac 12

Drücken Sie die Taste **Stop/Korr.**



Drücken Sie die Taste **Auto. Garen.**

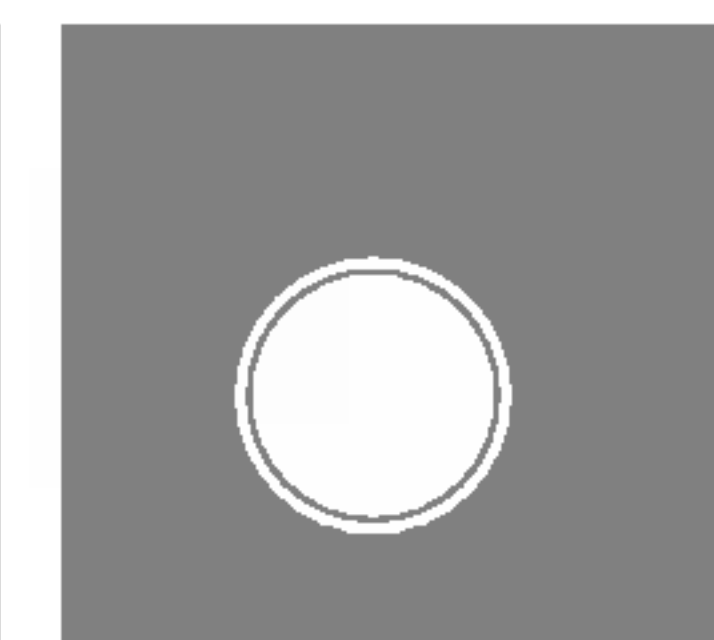


Drehen Sie die Taste **3** **Drehen und Drücken**, bis im Display "Ac 1" angezeigt wird.



Drücken Sie zur Bestätigung der Art des Gerichts die Taste **Drehen und Drücken**.

Drehen Sie die Taste **4** **Drehen und Drücken**, bis im Display "0.6kg" angezeigt wird.



Drücken Sie die Taste **Start**.

Funktion	Art des Gerichts	Gewicht vonbis	Zubehör	Temperatur vor der Zubereitung	Anweisungen														
Automatikfunktion Garen	Folienkartoffel (Ac 1)	0.1-1.0 kg	Auf Glasplatte	Zimmertemp.	170-200 g mittelgroße Kartoffeln. Kartoffeln waschen und trocknen. In jede Kartoffel mehrmals mit einer Gabel ein-stechen. Kartoffel auf die Glasplatte legen. Gewicht prüfen, ggf. korrigieren. Taste START drücken. Nach Abschluss des Kochvorgangs die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen. Danach die Kartoffeln mit Folie abdecken und 5 Minuten stehen lassen. VORSICHT: Grill und Ofen werden sehr HEISS. Mit ofengeeigneten Handschuhen arbeiten.														
	Frisches Gemüse (Ac 2)	0.2-0.8 kg	Mikrowellengeeignete Schüssel	Zimmertemp.	Das Gemüse in eine mikrowellenfeste Schale geben. Wasser hinzufügen. Mit Backpapier abdecken. Nach Abschluss des Kochvorgangs umrühren und für zwei Minuten stehen lassen. Je nach Gemüse-menge Wasser zugeben: ** 0,2 kg-0,4 kg: 2 Teelöffel ** 0,5 kg-0,8 kg: 4 Teelöffel														
	Tiefgekühltes Gemüse (Ac 3)	0.2-0.8 kg	Mikrowellengeeignete Schüssel	Tiefgekühlt	Das Gemüse in eine mikrowellenfeste Schale geben. Wasser hinzufügen. Mit Backpapier abdecken. Während des Garens ertönt ein Signalton. Umrühren und Start-Taste drücken. Nach Abschluss des Kochvorgangs umrühren und für zwei Minuten stehen lassen. Je nach Gemüse-menge Wasser zugeben: ** 0,2 kg-0,4 kg: 2 Teelöffel ** 0,5 kg-0,8 kg: 4 Teelöffel														
	Reis/Pasta (Ac 4)	0.1-0.3 kg	Mikrowellengeeignete Schüssel	Zimmertemp.	Reis oder Nudeln waschen. Abtropfen lassen. Reis/Nudeln und Kochwasser mit 1/4 bis 1 Teelöffel Salz in eine tiefe, große Schüssel geben. <table border="1" data-bbox="1558 1459 2567 1648"> <thead> <tr> <th>Gewicht</th> <th>100g</th> <th>200g</th> <th>300g</th> <th>Abdecken?</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Reis</td> <td>200ml</td> <td>400ml</td> <td>600ml</td> <td>Ja/Ecken belüften</td> </tr> <tr> <td>Pasta</td> <td>400ml</td> <td>700ml</td> <td>1000ml</td> <td>Nein</td> </tr> </tbody> </table> ** Reis - Nach dem Garen 5 Minuten oder so lange stehen lassen, bis das Wasser absorbiert ist. ** Pasta - Während des Garprozesses mehrmals umrühren. Nach dem Garen 1 bis 2 Minuten stehen lassen. Pasta mit kaltem Wasser abschrecken.	Gewicht	100g	200g	300g	Abdecken?	Reis	200ml	400ml	600ml	Ja/Ecken belüften	Pasta	400ml	700ml	1000ml
Gewicht	100g	200g	300g	Abdecken?															
Reis	200ml	400ml	600ml	Ja/Ecken belüften															
Pasta	400ml	700ml	1000ml	Nein															

<i>Funktion</i>	<i>Art des Gerichts</i>	<i>Gewicht vonbis</i>	<i>Zubehör</i>	<i>Temperatur vor der Zubereitung</i>	<i>Anweisungen</i>
Automatikfunktion Garen	Frischer Fisch (Ac 5)	0.1-0.6 kg	Mikrowellenfeste Auflauf- oder Backform	Gekühlt	<p>Für ganze Fische und Fischsteaks</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fette Fische: Lachs, Makrele - Weißfische: Kabeljau, Schellfisch <p>Den Fisch in einer einzelnen Schicht in einer großen, mikrowellenfesten Auflauf- oder Backform auslegen. Die Schale mit Kunststofffolie dicht verschließen. Mehrfach in die Folie einstechen. Die Schale auf den Glasdrehteller stellen. Gewicht prüfen; ggf. korrigieren. Die Taste START drücken. Nach dem Garen die Schale aus dem Gerät entnehmen. 3 Minuten stehen lassen, dann servieren.</p>
	Suppen/Soßen (Ac 6)	0.2-0.6 kg	Mikrowellengeeignete Schüssel	Zimmertemp.	<p>Die Suppe bzw. Soße in eine mikrowellenfeste Schüssel gießen. Die Schüssel mit einem Deckel oder mit Kunststofffolie abdecken. Nach dem Erhitzen umrühren. 2 Minuten zugedeckt stehen lassen. Danach erneut umrühren.</p>
	Gekühltes Fertiggericht (Ac 7)	0.3-0.6 kg	Eigene Platte in der unteren Schiene	Gekühlt	<p>VORHANDENE VERPACKUNG UND SCHUTZFOLIE ENTFERNEN.</p> <p>In der unteren Schiene auf die Glasplatte stellen. Nach dem Garen 1-2 Minuten stehen lassen.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Umrühren sind z.B. Spaghetti Bolognese, Gulasch. - Für eine gleichmäßige Erwärmung während des Garens einmal umrühren. - Nicht umzurühren ist z.B. Lasagne.
	Gekühlte Pizza (Ac 8)	0.1-0.4 kg	Untere Schiene	Gekühlt	<p>Zum Erwärmen von gekühlter Pizza. Gekühlte Pizza auf die untere Schiene legen. Nach dem Erhitzen die Pizza sofort aus dem Gerät nehmen. Für 1-2 Minuten stehen lassen.</p>

<i>Funktion</i>	<i>Art des Gerichts</i>	<i>Gewicht vonbis</i>	<i>Zubehör</i>	<i>Temperatur vor der Zubereitung</i>	<i>Anweisungen</i>
Automatikfunktion Garen	Aufläufe und Gratins (Ac 9)	0.5-1.2 kg	Mikrowellenge eignetes Geschirr in der unteren Schiene	Zimmertemp.	<p>Nutzen Sie diese Einstellung für das Garen selbst zubereiteter Aufläufe und Gratins.</p> <p>* Kartoffelauflauf *</p> <p>Zutaten 400 g Kartoffeln 100 g Zwiebeln (in dünne Scheiben geschnitten) 2/3 Teelöffel Butter 3 Scheiben durchwachsenen Speck 350 g Mehlsouße 80 g geriebenen Mozzarella Salz, schwarzer Pfeffer</p> <p>Zubereitung der Mehlsouße 3 Teelöffel Butter, 5 Teelöffel Mehl, 2 1/2 Tassen Milch. Die Butter in eine große Schüssel geben und in der Mikrowelle bei Leistungsstufe MAXIMAL zum Schmelzen bringen. Mehl zufügen, Schüssel in die Mikrowelle stellen und Gerät für 2 Minuten bei Leistungsstufe MAXIMAL laufen lassen. Milch, Salz und schwarzen Pfeffer zugeben. Mikrowelle für 15 Minuten bei Leistungsstufe MAXIMAL laufen lassen (Dabei mehrmals umrühren.)</p> <p>Zubereitung des Gratins</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Die Kartoffeln mit der Funktion für Folienkartoffeln backen; danach schälen und in kleine Scheiben schneiden. Salz und Pfeffer zugeben. 2. Zwiebeln und Butter in einer Schüssel verrühren. Schüssel in die Mikrowelle stellen und Gerät für 2 Minuten bei Leistungsstufe MAXIMAL laufen lassen. 3. Ein Drittel der Mehlsouße in die Auflaufform geben. Kartoffeln, Zwiebeln und Speck zufügen. Den Rest der Mehlsouße darübergießen. 4. Den Auflauf mit Käse bestreuen. Die Form auf den niedrigen Rost über die Fettpfanne stellen. Den Auflauf vor dem Servieren für 2-3 Minuten stehen lassen.

<i>Funktion</i>	<i>Art des Gerichts</i>	<i>Gewicht vonbis</i>	<i>Zubehör</i>	<i>Temperatur vor der Zubereitung</i>	<i>Anweisungen</i>																																					
Automatikfunktion Garen	Frische Pizza (Ac 10)	0.7-1.0 kg	Backblech in der unteren Schiene	Zimmertemp.	<u>Tomatenpizza</u>																																					
					<table border="1"> <thead> <tr> <th>Teig</th> <th>1.0 kg</th> <th>0.7 kg</th> <th>Belag</th> <th>1.0 kg</th> <th>0.7 kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Trockenhefe(g)</td> <td>6</td> <td>4</td> <td>Tomatenmark (Esslöffel)</td> <td>4</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Allzweck-Mehl(g)</td> <td>280</td> <td>200</td> <td>Dosentomaten(g)</td> <td>250</td> <td>180</td> </tr> <tr> <td>Wasser, lauwarm(ml)</td> <td>140</td> <td>100</td> <td>Wurst in Scheiben(g)</td> <td>40</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Zucker(g)</td> <td>5</td> <td>5</td> <td>Schinken, gekocht(g)</td> <td>70</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>Salz(g)</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>Geriebener Mozzarella(g)</td> <td>150</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Pflanzenöl (Esslöffel)</td> <td>2</td> <td>1^{1/2}</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Teig	1.0 kg	0.7 kg	Belag	1.0 kg	0.7 kg	Trockenhefe(g)	6	4	Tomatenmark (Esslöffel)	4	3	Allzweck-Mehl(g)	280	200	Dosentomaten(g)	250	180	Wasser, lauwarm(ml)	140	100	Wurst in Scheiben(g)	40	30	Zucker(g)	5	5	Schinken, gekocht(g)	70	50	Salz(g)	3	3	Geriebener Mozzarella(g)	150	100	Pflanzenöl (Esslöffel)
Teig	1.0 kg	0.7 kg	Belag	1.0 kg	0.7 kg																																					
Trockenhefe(g)	6	4	Tomatenmark (Esslöffel)	4	3																																					
Allzweck-Mehl(g)	280	200	Dosentomaten(g)	250	180																																					
Wasser, lauwarm(ml)	140	100	Wurst in Scheiben(g)	40	30																																					
Zucker(g)	5	5	Schinken, gekocht(g)	70	50																																					
Salz(g)	3	3	Geriebener Mozzarella(g)	150	100																																					
Pflanzenöl (Esslöffel)	2	1 ^{1/2}																																								
<ol style="list-style-type: none"> 1. Mehl, Hefe, Zucker, Salz und warmes Wasser vermengen. 2. Öl hinzufügen und Teig gut durchkneten. Bei 40°C 15-25 Minuten ruhen lassen. Danach nochmals durchkneten. 3. Dosentomaten abgießen. 4. Backblech mit Öl einfetten. Teig auf dem Backblech verteilen. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. 5. Tomatenmark und Dosentomaten auf dem Teig verteilen. 6. Teig mit den weiteren Zutaten belegen. 7. Geriebenen Mozzarella auf der Pizza verteilen. 8. Menü auswählen und zum Vorheizen auf Start drücken. 9. Die Mikrowelle gibt nach dem Vorheizen einen Signalton aus. Tür öffnen und die vorbereitete Pizza in der unteren Schiene auf die Glas-Drehplatte geben. Zum Garen auf Start drücken. 10. Pizza nach dem Garen aus der Mikrowelle nehmen und servieren. 																																										

<i>Funktion</i>	<i>Art des Gerichts</i>	<i>Gewicht vonbis</i>	<i>Zubehör</i>	<i>Temperatur vor der Zubereitung</i>	<i>Anweisungen</i>
Automatik-funktion Garen	Kuchen (Ac 11)	0.5kg	Untere Schiene (Kuchenblech 23x23x5 cm)	Zimmertemp.	<p><u>Biskuitkuchen</u></p> <p>4 Eier 123 g Zucker 3 g Salz 2 Esslöffel Butter oder Margarine, zerlassen</p> <p>1. 23x23x5 cm großes Kuchenblech einfetten. Beiseite stellen. Mehl/Vanille vermischen. Beiseite stellen. 2. Eier in einer Rührschüssel mit einem Rührgerät auf hoher Stufe ca. 4 Minuten lang, bzw. bis der Teig zäh ist, unterrühren. Zucker, Salz und Butter nach und nach hinzufügen und auf mittlerer Stufe 4 bis 5 Minuten unterrühren, bzw. bis der Teig locker ist. Mehl hinzufügen; auf niedriger Stufe verrühren. 3. Teig auf das vorbereitete Kuchenblech geben. 4. Menü auswählen und zum Vorheizen auf Start drücken. 5. Die Mikrowelle gibt nach dem Vorheizen einen Signalton aus. Tür öffnen und das Kuchenblech in der unteren Schiene auf die Glas-Drehplatte stellen. Zum Backen auf Start drücken. 6. Kuchen nach dem Backen aus der Mikrowelle nehmen und ruhen lassen.</p>
	Brot (Ac 12)	0.5kg	Untere Schiene (Kuchenblech 23x13 cm)	Zimmertemp.	<p><u>Weißbrot</u></p> <p>275 g backstarkes Mehl 5 g Hefe 30 g Zucker 1/2 Eiklar 1/2 Eigelb</p> <p>2 g Salz 35 g warmes Wasser 95 g warme Milch 25 g Butter, nicht zerlassen</p> <p>1. Alle Zutaten in einer großen Schüssel vermengen. Teig mit einem Rührgerät kneten, bis er weich und elastisch ist. Eine Kugel formen. In eine eingefettete Schüssel geben. Abdecken. 2. Teig (ca. 30 bis 60 Minuten) bei 40°C bis zur doppelten Größe aufgehen lassen 3. Teig eindrücken. Erneut durchkneten und ein Oval formen. 4. In eine eingefettete, ofenfeste Brotbackform (23x13 cm) geben. Wie oben backen, bis das Brot gut aufgegangen ist. 5. Menü auswählen und zum Vorheizen auf Start drücken. 6. Die Mikrowelle gibt nach dem Vorheizen einen Signalton aus. Tür öffnen und das vorbereitete Brot in der unteren Schiene auf die Glas-Drehplatte stellen. Zum Backen auf Start drücken. 7. Brot nach dem Backen aus der Mikrowelle nehmen und ruhen lassen.</p>

Schnellgaren

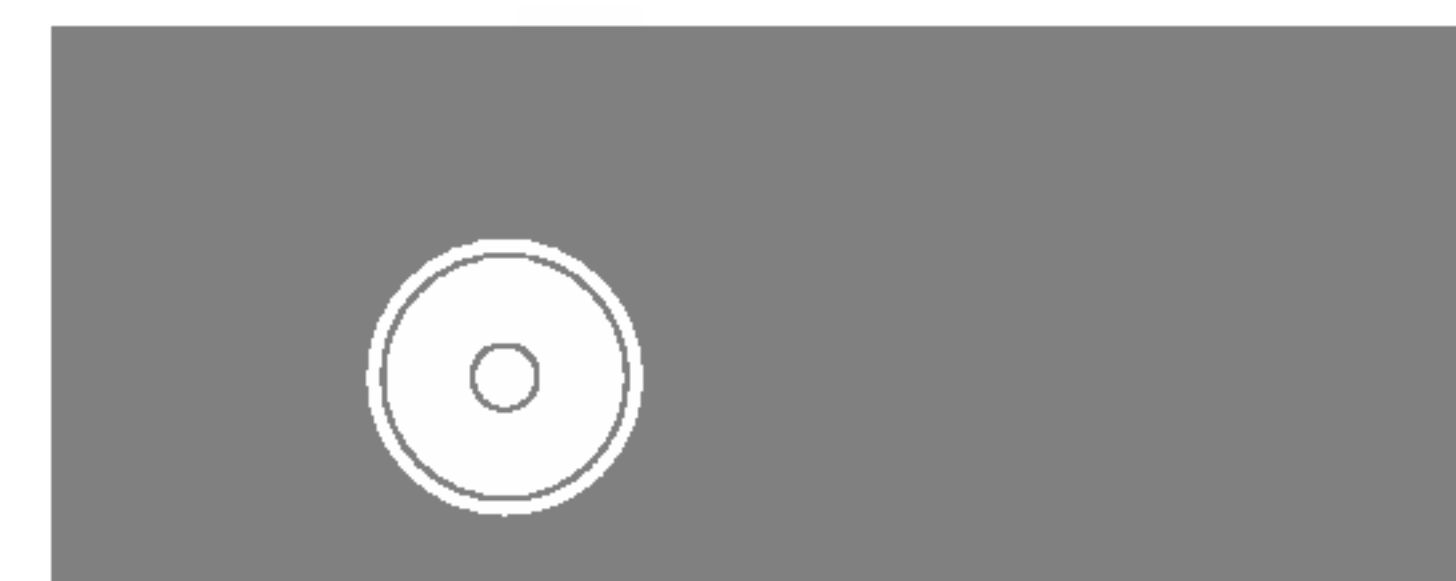
Das folgende Beispiel zeigt die Zubereitung von 0.4kg Tiefkühl-Pizza.



Mit der SCHNELLGAREN-Funktion können die meisten Gerichte unter Angabe von Lebensmitteltyp und Gewicht schnell zubereitet werden.

Art des Gerichts	Schnellgaren
Tiefkühl-Pizza	Sc 1
Pommes Frites	Sc 2
Wurst	Sc 3
Fleisch-Spieße	Sc 4
Roastbeef	Sc 5
Schweinebraten	Sc 6
Ganzes Hähnchen	Sc 7
Hähnchenschenkel	Sc 8

Drücken Sie die Taste **Stop/Korr.**



Drücken Sie die Taste **Schnell Garen.**

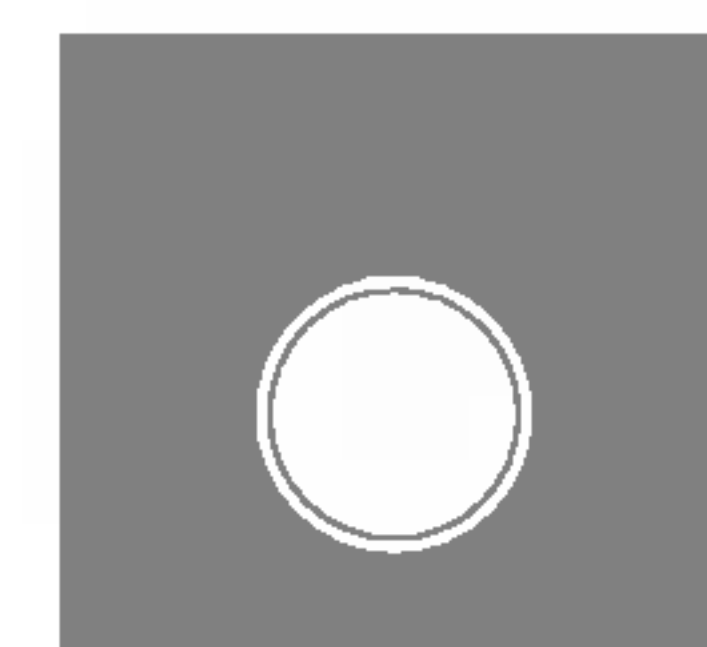
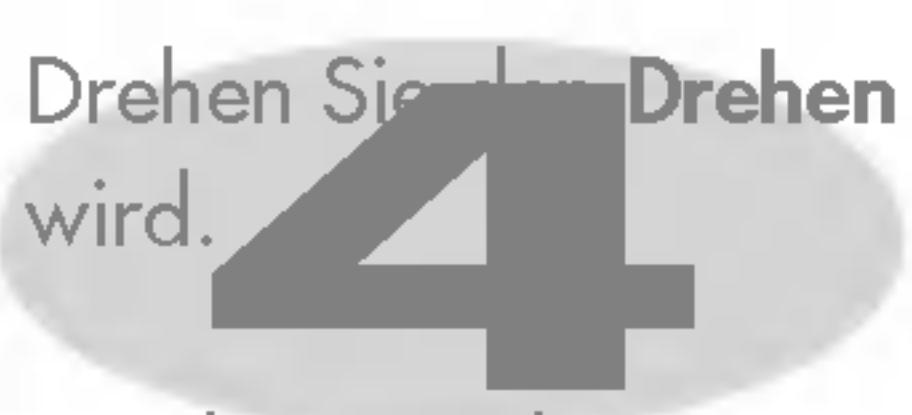


Drehen Sie das **3** **Drehen und Drücken**, bis im Display "Sc 1" angezeigt wird.



Drücken Sie zur Bestätigung der Art des Gerichts die Taste **Drehen und Drücken.**

Drehen Sie das **4** **Drehen und Drücken**, bis im Display "0.4kg" angezeigt wird.



Drücken Sie die Taste **Start.**

SCHNELLKOCH-ANLEITUNG

<i>Funktion</i>	<i>Kategorie</i>	<i>Höchstgewicht</i>	<i>Geräte</i>	<i>Temp. Lebensmittel</i>	<i>Anleitungen</i>
Schnell Garen	Tiefkühl-Pizza (Sc 1)	0.1 ~ 0.5kg	Untere Schiene	Gekühlt	Diese Funktion dient zum Backen von Tiefkühl-Pizza. Verpackungen entfernen und auf die unter Schiene legen. Nach dem Backen ruhen lassen.
	Pommes Frites (Sc 2)	0.2 ~ 0.4kg	Backblech In der oberen Schiene	Gekühlt	Tiefgekühlte Kartoffelstreifen auf dem Backblech in der oberen Schiene verteilen. Zum gleichmäßigen Garen in einer Schicht verteilen. Pommes Frites nach dem Backen aus der Mikrowelle nehmen und stehen lassen.
	Wurst (Sc 3)	0.1 ~ 0.5kg	Obere Schiene	Gekühlt	Verpackungen entfernen. Die Wurst etwas einritzen. Auf die obere Schiene legen. Die Mikrowelle gibt einen Signalton aus. Wurst wenden und zum Fortfahren Start drücken. Wurst nach dem Garen aus der Mikrowelle nehmen und servieren.
	Fleisch-Spieße (Sc 4)	0.2 ~ 0.8kg	Obere Schiene	Gekühlt	<p>Fleischspieße</p> <p>600 g Fleisch 2 Esslöffel Olivenöl</p> <p>1 große Zwiebel Salz, Pfeffer</p> <p>Fleisch in kleine und gleich große Stücke schneiden. Zwiebel reiben und Saft auffangen. Zwiebelsaft und Olivenöl vermischen. Fleischstücke mit Olivenöl und Zwiebelsaft beträufeln, 3-4 Stunden ziehen lassen. Fleischstücke auf Holzspieße stecken. Dabei die Stücke in der Mitte durchstechen. Spieße auf die obere Schiene legen. Die Mikrowelle gibt einen Signalton aus. Spieße wenden und zum Fortfahren Start drücken. Nach dem Garen aus der Mikrowelle nehmen.</p> <p>Hähnchenspieße</p> <p>600 g Hähnchenstücke 2 Löffel Olivenöl Salz</p> <p>1 große Zwiebel 2 Löffel Safran</p> <p>Hähnchenstücke in Zwiebelsaft, Safran, Salz und Olivenöl ca. 3-4 Stunden ziehen lassen. Hähnchenstücke auf Holzspieße stecken. Dabei die Stücke in der Mitte durchstechen. Spieße auf die obere Schiene legen. Die Mikrowelle gibt einen Signalton aus. Spieße wenden und zum Fortfahren Start drücken. Nach dem Garen aus der Mikrowelle nehmen.</p>

SCHNELLKOCH-ANLEITUNG

Funktion	Kategorie	Höchstgewicht	Geräte	Temp. Lebensmittel	Anleitungen
Schnell Garen	Roastbeef (Sc 5)	0.5 ~ 1.5kg	Untere Schiene Auf dem Backblech	Gekühlt	Fleisch mit zerlassener Margarine oder Butter bestreichen. In der unteren Schiene auf das Backblech legen. Die Mikrowelle gibt einen Signalton aus. Fleisch wenden und zum Fortfahren Start drücken. Nach dem Garen 10 Minuten mit Folie abgedeckt stehen lassen.
	Schweinebraten (Sc 6)	0.5 ~ 1.5kg	Untere Schiene Auf dem Backblech	Gekühlt	Fett vom Schweinefleisch abschneiden. Fleisch mit zerlassener Margarine oder Butter bestreichen. In der unteren Schiene auf das Backblech legen. Die Mikrowelle gibt einen Signalton aus. Fleisch wenden und zum Fortfahren Start drücken. Nach dem Garen 10 Minuten mit Folie abgedeckt stehen lassen.
	Ganzes Hähnchen (Sc 7)	0.8 ~ 1.5kg	Untere Schiene Auf dem Backblech	Gekühlt	Hähnchen waschen und abtrocknen. Hähnchen mit zerlassener Margarine oder Butter bestreichen. Mit der Brustseite nach unten in der unteren Schiene auf das Backblech legen. Die Mikrowelle gibt einen Signalton aus. Hähnchen wenden und zum Fortfahren Start drücken. Nach dem Garen 10 Minuten mit Folie abgedeckt stehen lassen.
	Hähnchenschenkel (Sc 8)	0.2 ~ 0.8kg	Obere Schiene Auf dem Backblech	Gekühlt	Hähnchen waschen und abtrocknen. Haut einstechen. Hähnchenschenkel mit zerlassener Margarine oder Butter bestreichen. In der oberen Schiene auf das Backblech legen. Die Mikrowelle gibt einen Signalton aus. Schenkel wenden und zum Fortfahren Start drücken. Nach dem Garen 2-5 Minuten mit Folie abgedeckt stehen lassen.

Das folgende Beispiel zeigt die Zubereitung von 0.6kg Schellfisch.

Dampfgaren

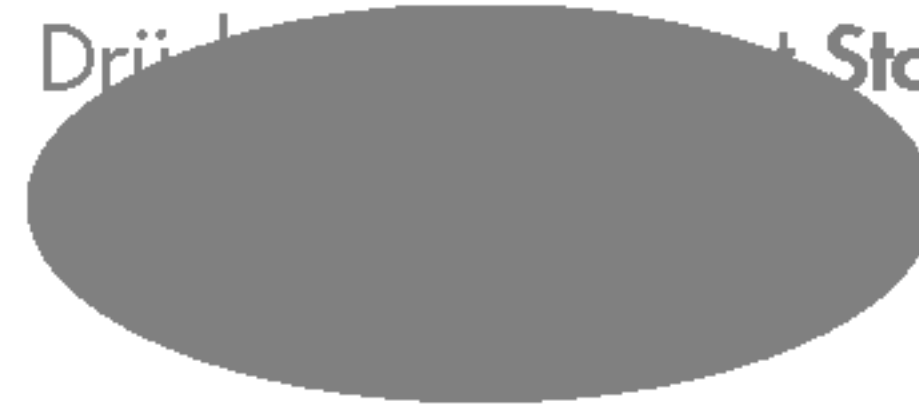
Diese Funktion dient zum Dünsten.

VORSICHT:

1. Benutzen Sie beim Herausnehmen des DÜNSTERS aus der Mikrowelle immer Ofenhandschuhe. Der Dünster ist sehr heiß.
2. Einen heißen DÜNSTER nach dem Garen niemals auf einen Glastisch oder hitzeempfindliche Flächen stellen. Benutzen Sie immer eine Unterlage oder eine Auflage.
3. Vor der Verwendung des Dünsters mind. 400 ml Wasser zufügen. Bei weniger als 400 ml Wasser wird keine ausreichende Garung erzielt oder es können Feuer und erhebliche Beschädigungen verursacht werden.
4. Ein mit Wasser gefüllter DÜNSTER muss vorsichtig bewegt werden.
5. Dünstdeckel und Dünstschale müssen immer richtig und fest auf dem DÜNSTER sitzen. Eier oder Kastanien können ohne Dünstdeckel und Dünstschale zerspringen.
6. Diesen Dünster niemals zusammen mit einem anderen Gerätemodell verwenden. Es können Feuer und erhebliche Beschädigungen verursacht werden

Art des Gerichts	Dampfgaren
Gedünstete Meeresfrüchte	St 1
Gedünstetes Fleisch	St 2
Gedünstetes Geflügel	St 3
Gedünstetes Gemüse	St 4
Gedünstete Früchte	St 5

Drücken Sie die Taste **Stop/Korr.**



Drücken Sie die Taste **Steam Chef.**



Drehen Sie den Knopf **Drehen und Drücken**, bis im Display "St 1" angezeigt wird.



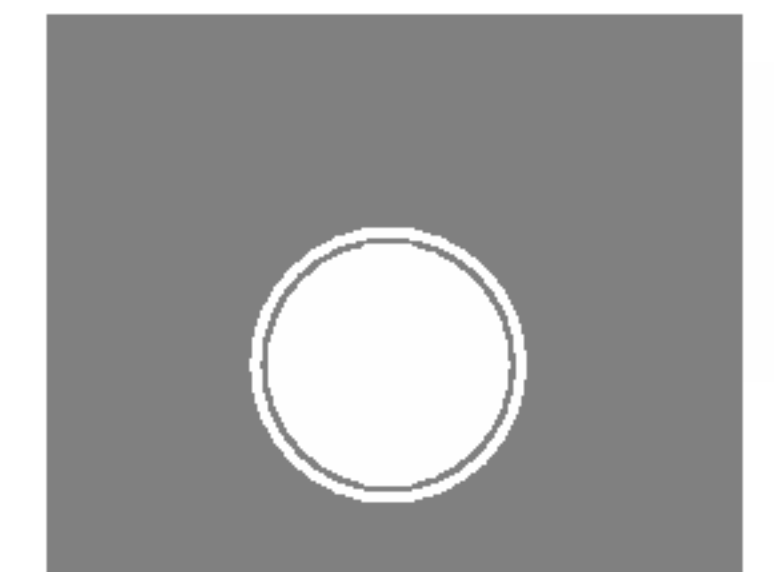
Drücken Sie zur Bestätigung der Art des Gerichts die Taste **Drehen und Drücken.**

Drehen Sie den Knopf **Drehen und Drücken**, bis im Display "1" angezeigt wird.



Drücken Sie zur Bestätigung der Art des Gerichts die Taste **Drehen und Drücken.**

Drehen Sie den Knopf **Drehen und Drücken**, bis im Display "0.6kg" angezeigt wird.



Drücken Sie die Taste **Start.**

DÜNSTANLEITUNG

Gedünstete Meeresfrüchte (St 1)	Schellfisch	0.1 ~ 1.0kg	Dünstschale Dünstteller Dünstdeckel	Gekühlt Wasser:400ml Raumtemp.	Lebensmittel säubern. 400 ml Leitungswasser in die Dünstschale geben. Dünstteller auf die Dünstschale setzen. Vorbereitete Lebensmittel auf den Dünstteller geben. Mit Dünstdeckel abdecken. Dünstschale in die Mitte der Glasplatte stellen. Nach dem Dünsten 3-5 Minuten in der Mikrowelle stehen lassen. – Shrimps, Krabben, Venusmuscheln, Jakobsmuscheln, Tintenfisch. (bis zu 25 cm lang)
	Ganzer Fisch	0.1 ~ 0.6kg	Dünstschale Dünstteller Dünstdeckel	Gekühlt Wasser:400ml Raumtemp.	Wie oben. – bis zu 25 cm lang und bis zu 3 cm dick
	Fischfilet	0.1 ~ 0.6kg	Dünstschale Dünstteller Dünstdeckel	Gekühlt Wasser:400ml Raumtemp.	Wie oben. Zum gleichmäßigen Garen in einer Schicht verteilen. – bis zu 2,5 cm dick
	Fischsteak	0.2 ~ 0.6kg	Dünstschale Dünstteller Dünstdeckel	Gekühlt Wasser:400ml Raumtemp.	Wie oben. Zum gleichmäßigen Garen in einer Schicht verteilen. – bis zu 2,5 cm dick
Gedünstetes Fleisch (St 2)	Wurst	0.1 ~ 0.6kg	Dünstschale Dünstteller Dünstdeckel	Gekühlt Wasser:400ml Raumtemp.	Lebensmittel zubereiten. 400 ml Leitungswasser in die Dünstschale geben. Dünstteller auf die Dünstschale setzen. Vorbereitete Lebensmittel auf den Dünstteller geben. Mit dem Dünstdeckel abdecken. Dünstschale in die Mitte der Glasplatte stellen. Nach dem Dünsten 3-5 Minuten in der Mikrowelle stehen lassen. – bis zu 2,5 cm dick
	Schinken, in Scheiben	0.1 ~ 0.6kg	Dünstschale Dünstteller Dünstdeckel	Gekühlt Wasser:400ml Raumtemp.	Wie oben.
	Corned Beef	0.3 ~ 0.7kg	Dünstschale Dünstteller Dünstdeckel	Gekühlt Wasser:400ml Raumtemp.	Fleisch halbieren. 400 ml Leitungswasser in die Dünstschale geben. Dünstteller auf die Dünstschale setzen. Vorbereitete Lebensmittel auf den Dünstteller geben. Mit Dünstdeckel abdecken. Dünstschale in die Mitte der Glasplatte stellen. Nach dem Dünsten 5-10 Minuten in der Mikrowelle stehen lassen.

<i>Kategorie</i>	<i>Lebensmittel</i>	<i>Höchstgewicht</i>	<i>Geräte</i>	<i>Temp. Lebensmittel</i>	<i>Anleitungen</i>
Gedünstetes Geflügel (St 3)	Hähnchenbrust	0.2 ~ 0.6kg	Dünstschale Dünstteller Dünstdeckel	Gekühlt Wasser:400ml Raumtemp.	Lebensmittel säubern. 400 ml Leitungswasser in die Dünstschale geben. Dünstteller auf die Dünstschale setzen. Vorbereitete Lebensmittel auf den Dünstteller geben. Mit Dünstdeckel abdecken. Dünstschale in die Mitte der Glasplatte stellen. Nach dem Dünsten 3-5 Minuten in der Mikrowelle stehen lassen. – bis zu 2,5 cm dick
	Hähnchenschenkel	0.2 ~ 0.8kg	Dünstschale Dünstteller Dünstdeckel	Gekühlt Wasser:400ml Raumtemp.	Wie oben.
	Ganzes Hähnchen	1.0 ~ 1.2kg	Dünstschale Dünstteller Dünstdeckel	Gekühlt Wasser:600ml Raumtemp.	Ganzes Hähnchen zubereiten. Beine mit Baumwollband zusammenbinden. 600 ml Leitungswasser in die Dünstschale geben. Dünstteller auf die Dünstschale setzen. Vorbereitete Lebensmittel auf den Dünstteller geben. Mit Dünstdeckel abdecken. Dünstschale in die Mitte der Glasplatte stellen. Nach dem Dünsten 5-10 Minuten in der Mikrowelle stehen lassen.
	Eier	2 ~ 9 eggs	Dünstschale Dünstteller Dünstdeckel	Gekühlt Wasser:400ml Raumtemp.	400 ml Leitungswasser in die Dünstschale geben. Dünstteller auf die Dünstschale setzen. Eier in die Dünstschale geben. Mit Dünstdeckel abdecken. Dünstschale in die Mitte der Glasplatte stellen. Nach dem Dünsten 5-10 Minuten in der Mikrowelle stehen lassen.

<i>Kategorie</i>	<i>Lebensmittel</i>	<i>Höchstgewicht</i>	<i>Geräte</i>	<i>Temp. Lebensmittel</i>	<i>Anleitungen</i>
Gedünstetes Gemüse (St 4)	Karotte, kleingeschnitten	0.2 ~ 0.8kg	Dünstschale Dünstteller Dünstdeckel	Gekühlt Wasser:400ml Raumtemp.	Gemüse säubern und in gleich große Stücke schneiden. 400 ml Leitungswasser in die Dünstschale geben. Dünstteller auf die Dünstschale setzen. Vorbereitete Lebensmittel auf den Dünstteller geben. Mit Dünstdeckel abdecken. Dünstschale in die Mitte der Glasplatte stellen. Nach dem Dünsten 3-5 Minuten in der Mikrowelle stehen lassen.
	Brokkoli	0.2 ~ 0.6kg	Dünstschale Dünstteller Dünstdeckel	Gekühlt Wasser:400ml Raumtemp.	Wie oben.
	Blumenkohl	0.2 ~ 0.6kg	Dünstschale Dünstteller Dünstdeckel	Gekühlt Wasser:400ml Raumtemp.	Wie oben.
	Zucchini	0.2 ~ 0.8kg	Dünstschale Dünstteller Dünstdeckel	Gekühlt Wasser:400ml Raumtemp.	Wie oben. In gleich große Stücke schneiden.
	Kohl	0.2 ~ 0.8kg	Dünstschale Dünstteller Dünstdeckel	Gekühlt Wasser:400ml Raumtemp.	Wie oben. Vierteln.
	Spinat	0.1 ~ 0.3kg	Dünstschale Dünstteller Dünstdeckel	Gekühlt Wasser:400ml Raumtemp.	Wie oben.
	Tomaten	0.2 ~ 0.8kg	Dünstschale Dünstteller Dünstdeckel	Gekühlt Wasser:400ml Raumtemp.	Wie oben. – Kleine Stücke oder halbiert.

<i>Kategorie</i>	<i>Lebensmittel</i>	<i>Höchstgewicht</i>	<i>Geräte</i>	<i>Temp. Lebensmittel</i>	<i>Anleitungen</i>
Gedünstete Früchte (St 5)	Apfel	0.2 ~ 0.8kg	Dünstschale Dünstteller Dünstdeckel	Gekühlt Wasser:400ml Raumtemp.	Waschen, schälen. Ggf. entkernen und in dünne Scheiben schneiden. 400 ml Leitungswasser in die Dünstschale geben. Dünstteller auf die Dünstschale setzen. Vorbereitete Lebensmittel auf den Dünstteller geben. Mit Dünstdeckel abdecken. Dünstschale in die Mitte der Glasplatte stellen. Nach dem Dünsten 3-5 Minuten in der Mikrowelle stehen lassen.
	Birne	0.2 ~ 0.8kg	Dünstschale Dünstteller Dünstdeckel	Gekühlt Wasser:400ml Raumtemp.	Wie oben.

Automatikfunktion

Auftauen

Die verschiedenen Nahrungsmittel und Gerichte weisen ganz unterschiedliche Temperaturen und Dichten auf. Deshalb empfehle ich, sie vor dem Beginn des Zubereitungsprozesses auf ihre diesbezüglichen Eigenschaften zu prüfen. Achten Sie besonders auf große Fleisch- und Geflügelstücke. Manche Produkte sollten vor der Zubereitung nicht komplett aufgetaut werden. Beispielsweise ist die Zubereitungszeit von Fisch so kurz, dass es manchmal ratsam ist, mit der Zubereitung zu beginnen, während er noch leicht gefroren ist. Das Programm Brot dient zum Auftauen kleinerer Produkte, beispielsweise von Brötchen und kleinen Broten. Dabei muss noch eine gewisse Standzeit einkalkuliert werden, damit auch das Innere auftauen kann. Im folgenden Beispiel zeige ich Ihnen, wie Sie 1.4 kg tiefgekühltes Geflügelfleisch auftauen.

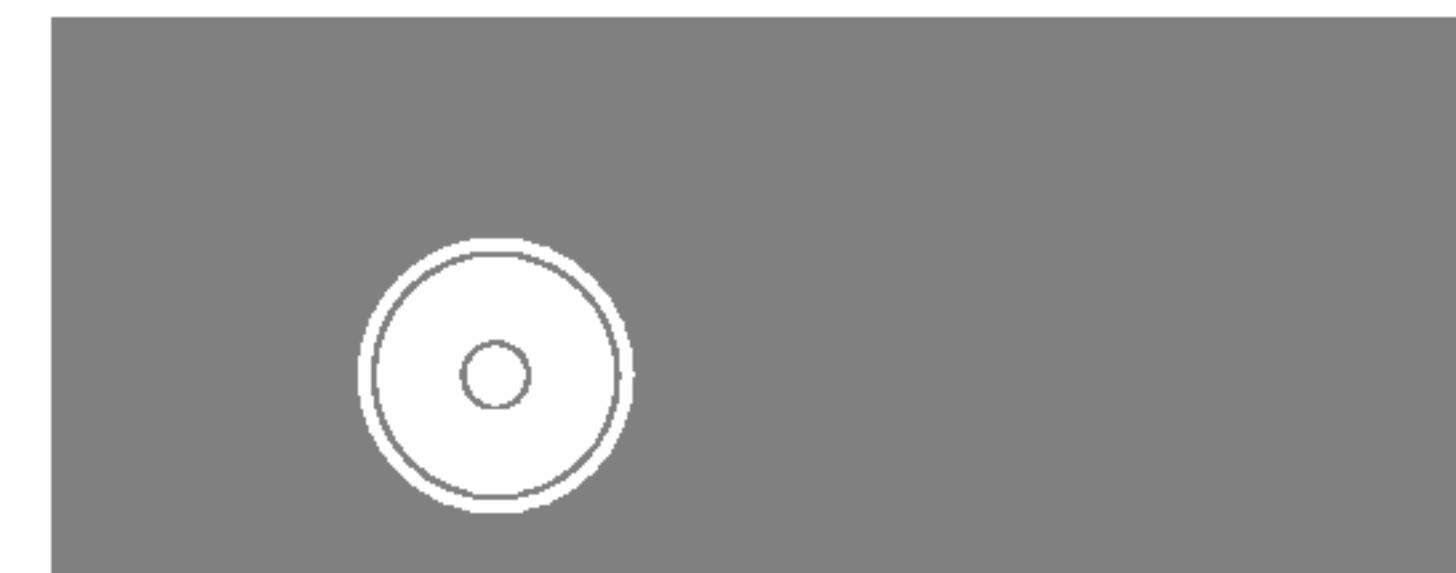


Ihr Gerät verfügt über vier Mikrowellenfunktionen zum Auftauen von **Fleisch, Geflügel, Fisch** und **Brot**. In jeder dieser Kategorien sind unterschiedliche Leistungseinstellungen verfügbar.

Kategorie	Auto. Auftauen
Fleisch	dEF1
Geflügel	dEF2
Fisch	dEF3
Brot	dEF4

Drücken Sie die Taste **Stop/Korr.**

Wiegen Sie das Produkt, das Sie auftauen möchten. Entfernen Sie alle Metallbänder und -folien, legen Sie das Produkt in das Gerät und schließen Sie die Gerätetür.



Drücken Sie die Taste **Auto. Auftauen.**

Drehen Sie zur Auswahl des Auftauprogramms den **Drehen und Drücken** auf **Geflügel**. Daraufhin wird im Display "dEF2" (Auftaufunktion 2) angezeigt. Drücken Sie die Taste **Drehen und Drücken**.



Geben Sie das Gewicht des tiefgekühlten Produkts ein, das Sie auftauen möchten.

Drehen Sie den **Drehen und Drücken**, bis im Display "1.4kg" angezeigt wird.



Drücken Sie die Taste **Start.**



Während des Auftauens ertönende Piepton soll Ihnen signalisieren, dass Sie die Tür öffnen und die Produkte voneinander trennen sollten, um ein gleichmäßiges Auftauen zu gewährleisten. Bereits aufgetaute Produkte nicht öffnen oder abschirmen, um für sie den Auftauprozess zu verlangsamen. Danach die Gerätetür wieder schließen und die Taste **START** drücken, um den Auftauprozess erneut zu starten.

Auch nach Ertönen des Pieptons wird der Auftauprozess nur dann unterbrochen, wenn Sie die Gerätetür öffnen.

LEITFADEN ZUR NUTZUNG DER AUFTAUFUNKTION

- * Frieren Sie die Lebensmittel in einem geeigneten, mikrowellenfesten Behälter ein. Stellen Sie diesen Behälter zum Auftauen ungeöffnet auf die Glasplatte.
- * Bei Bedarf schirmen Sie dünnere Abschnitte von tiefgekühltem Fleisch während des Auftauprozesses ab, um ein Erhitzen zu vermeiden. Achten Sie darauf, dass die Folie nicht in Kontakt zu den Gerätewänden kommt.
- * Produkte wie Hackfleisch, Koteletts, Würstchen und Schinken sollten Sie schnellstmöglich voneinander trennen.
Nach Ertönen des Pieptons muss das Gefriergut gewendet werden. Aufgetaute Teile entfernen. Dann den Auftauprozess mit dem restlichen Gefriergut fortsetzen. Nach Ausschalten der Auftaufunktion warten, bis das Gefriergut vollständig aufgetaut ist.
- * Lebensmittel beim SIGNALTON aus der Mikrowelle herausnehmen, evtl. aufgetautes Hackfleisch auf einen Teller legen, abdecken und beiseite stellen. Wenden und wieder in die Mikrowelle geben. Zum Fortfahren Start drücken. Bei Programmende die Lebensmittel aus der Mikrowelle nehmen, mit Folie abdecken und bis zum vollständigen Auftauen stehen lassen. Fleischknochen und ganze Hähnchen sollten mind. 1 Stunde vor dem Garen STEHEN.

Gefriergut	Gewicht von-bis	Zubehör	Beispiele
Fleisch Geflügel Fisch	0.1kg - 4.0kg	Glasplatte (gehört zum Lieferumfang)	Fleisch Hackfleisch, Filetsteak, Gulasch, Lendenfilet, Schmorbraten, Rostbraten, Rollbraten, Bouletten, Schweinekoteletts, Lammkoteletts, Würstchen, Schnitzel (bis zu 2 cm) Bei Ertönen des Pieptons wenden. Nach dem Auftauen für 5-15 Minuten stehen lassen. Geflügel Ganze Hähnchen, Hähnchenschenkel, Hähnchenbrust, Putenbrust (unter 2,0 kg) Bei Ertönen des Pieptons wenden. Nach dem Auftauen für 20-30 Minuten stehen lassen. Fisch Filets, Steaks, ganze Fische, Meeresfrüchte Bei Ertönen des Pieptons wenden. Nach dem Auftauen für 10-20 Minuten stehen lassen.
Brot	0.1kg - 0.5kg	Papiertuch oder Glasplatte	Brot in Scheiben, Brötchen, Baguette, usw. Scheiben trennen und zwischen Papiertücher oder flache Teller legen. Beim Signalton wenden. Nach dem Auftauen 1-2 Minuten stehen lassen.

Aufwärmen

Anleitung

Um in der Mikrowelle erfolgreich etwas aufzuwärmen, ist es wichtig folgende Richtlinien zu beachten. Wiegen Sie die Lebensmittelmenge aus, um die notwendige Zeit für das Erhitzen zu ermitteln. Um beste Ergebnisse zu erzielen, platzieren Sie die Speisen kreisförmig. Raumtemperierte Lebensmittel werden schneller erhitzt als gekühlte Lebensmittel. Lebensmittel in Dosen sollten aus der Dose herausgenommen und in einen mikrowellengeeigneten Behälter gefüllt werden. Die Speisen werden stärker erhitzt, wenn sie mit einem mikrowellengeeigneten Deckel oder einer durchstochenen Plastikfolie abgedeckt werden. Entfernen Sie Verpackungen sorgfältig, um Dampfverbrennungen zu vermeiden. Nutzen Sie folgende Übersicht als eine Anleitung um ihre gekochten Speisen aufzuwärmen.

Speisen	Garzeit (Minuten/bei Einstellung HIGH)	Spezielle Hinweise
Fleisch in Scheiben 3 Scheiben (0,5cm dick)	1-2	Fleisch auf mikrowellenfesten Teller legen. Mit Plastikfolie abdecken und einstechen. * Bratensoßen halten das Fleisch saftig.
Geflügelstücke 1 Brust 1 Schenkel/Flügel	1 1/2-2 2-3 1/2	Geflügelstücke auf mikrowellenfesten Teller legen. Mit Plastikfolie abdecken und einstechen.
Fischfilet (170-230g)	1-2	Fisch auf mikrowellenfesten Teller legen. Mit Plastikfolie abdecken und einstechen.
Lasagne 1 Portion (300g)	4-6	Lasagne auf mikrowellenfesten Teller geben. Mit Plastikfolie abdecken und einstechen.
Kasserolle 1 Tasse 4 Tassen	1 1/2-3 4 1/2-7	Kochgut abgedeckt in mikrowellenfestes Kochgeschirr geben. Zur Halbzeit einmal umrühren.
Kasserolle m. Sahne oder Käse 1 Tasse 4 Tassen	1-2 1/2 3 1/2-6	Kochgut abgedeckt in mikrowellenfestes Kochgeschirr geben. Zur Halbzeit einmal umrühren.
Sloppy Joe oder Gegrilltes Fleisch 1 Sandwich (1/2 Tasse Fleisch- füllung) ohne Brötchen	1-2 1/2	Füllung und Weißbrötchen separat erwärmen. Speise auf mikrowellenfestes Kochgeschirr geben. Einmal umrühren. Brötchen wie nachstehend angegeben erwärmen.

Speisen	Garzeit (Minuten/bei Einstellung HIGH)	Spezielle Hinweise
Kartoffelbrei 350 g	5-7 (bei 600W)	Kochgut abgedeckt in mikrowellenfestes Kochgeschirr geben. Zur Halbzeit einmal umrühren.
Auflauf 1 Tasse	1 1/2-2 1/2	Kochgut abgedeckt in mikrowellenfestes Kochgeschirr geben. Zur Halbzeit einmal umrühren.
Ravioli oder Pasta (m. Sauce) 1 Tasse 4 Tassen	1 1/2-3 6 1/2-9	Kochgut abgedeckt in mikrowellenfestes Kochgeschirr geben. Zur Halbzeit einmal umrühren.
Reis 1 Tasse 4 Tassen	1-1 1/2 2 1/2-4	Kochgut abgedeckt in mikrowellenfestes Kochgeschirr geben. Zur Halbzeit einmal umrühren.
Sandwich oder Brötchen	15-30 sekunden	In Papier einwickeln und auf Glasdrehteller legen.
Gemüse 1 Tasse 4 Tassen	1 1/2-2 1/2 4-6	Kochgut abgedeckt in mikrowellenfestes Kochgeschirr geben. Zur Halbzeit einmal umrühren.
Suppe 1 Portion	1 1/2-2	Kochgut abgedeckt in mikrowellenfestes Kochgeschirr geben. Zur Halbzeit einmal umrühren.
Fertiggericht (1 Portion) Fleisch 125g, Kartoffelbrei 150g Karotten, gekocht 150g	9-14 (bei 600W)	In mikrowellengeeigneter Fertiggericht-Schale KOCHEN.

Frisches Gemüse

Gemüse	Menge	Kochzeit (höchste Stufe)	Hinweise
Artischocken (ca. 230g)	2 mittlere 4 mittlere	4 ¹ / ₂ -7 10-12	Beschneiden. 2Teel. Wasser Und 2Teel. Saft zufügen. Abdecken. 2-3 Minuten stehen lassen.
Spargel	450g	3-6	1 Tasse Wasser zufügen. Abdecken. 2-3 Minuten stehen lassen.
Grüne Bohnen	450g	6-10	1/2 Tasse Wasser zufügen in Kochgeschirr mit 1,5 Liter Fassungsvermögen. Zur Halbzeit umrühren. 2-3 Minuten stehen lassen.
Beans Bohnen	450g	10-14	1/2 Tasse Wasser zufügen in Kochgeschirr mit 1,5 Liter Fassungsvermögen. Zur Halbzeit umwenden. 2-3 Minuten stehen lassen.
Brokkoli	300g	3 ¹ / ₂ - 4	Brokkoli in Auflaufform geben. 1/2 Tasse Wasser zufügen. 2-3 Minuten stehen lassen.
Kohl Zerkleinert	450g	7-9	1/2 Tasse Wasser zufügen in Kochgeschirr mit 1,5 Liter Fassungsvermög. Abdecken. Zur Halbzeit umrühren. 2-3 Minuten stehen lassen.
Möhren	200g	2-3	1/2 Tasse Wasser zufügen in Kochgeschirr mit 1,5 Liter Fassungsvermögen. Zur Halbzeit umrühren. Abdecken. 2-3 Minuten stehen lassen.
Blumenkohl Ganz	450g	5-7	1/2 Tasse Wasser zufügen in Kochgeschirr mit 1,5 Liter Fassungsvermögen. Zur Halbzeit umrühren. Abdecken. 2-3 Minuten stehen lassen.
Maiskolben	2 Kolben	4-8	Schälen. 2 Essl. Wasser in eine 1,5-Liter Backform geben. Abdecken. 2-3 Minuten stehen lassen.

Pilze	230g	1 ¹ / ₂ -2 ¹ / ₂	Pilze in 1,5 Liter fassendes Kochgeschirr geben. Abdecken. Zur Halbzeit umrühren. 2-3 Minuten stehen lassen.
Pastinaken	450g	6-8	1/2 Tasse Wasser zufügen in Kochgeschirr mit 1,5 Liter Fassungsvermögen. Zur Halbzeit umrühren. Abdecken. 2-3 Minuten stehen lassen.
Erbsen	4 Tassen	6-9	1/2 Tasse Wasser zufügen in Kochgeschirr mit 1,5 Liter Fassungsvermögen. Abdecken. Zur Halbzeit umrühren. 2-3 Minuten stehen lassen.
Süsse Kartoffeln ganz (Je 170-230g)	2 mittlere 4 mittlere	5-9 9-13	Kartoffeln von Zeit zu Zeit mit Gabel antstechen Zweifach in Papier hüllen. Zur Halbzeit wenden. 2-3 Minuten stehen lassen.
Kartoffeln ganz (je 170-230 g)	2 Stück 4 Stück	5 ¹ / ₂ -7 ¹ / ₂ 9 ¹ / ₂ -14	Kartoffeln von Zeit zu Zeit mit Gabel antstechen Zweifach in Papier hüllen. Zur Halbzeit wenden. 2-3 Minuten stehen lassen.
Spinat	450g	6-8	1/2 Tasse Wasser zufügen in Kochgeschirr mit 2 Liter Fassungsvermögen. 2-3 Minuten stehen lassen.
Courgette In Scheiben	450g	4 ¹ / ₂ -7 ¹ / ₂	Tasse Wasser zufügen in Kochgeschirr mit 1,5 Liter Fassungsvermögen. Zur Halbzeit umrühren. Abdecken. 2-3 Minuten stehen lassen.
Courgette ganz	450g	6-9	Anstechen. Zweifach in Papier hüllen. Zur Halbzeit umschichten.

Auftauen

Anleitung

Tipps und Verfahren beim Auftauen von Fleisch

Fleisch kann in der Originalverpackung aufgetaut werden, falls kein Metall enthalten ist. Metallringe, Drähte, Metallfolien usw. entfernen. Fleisch auf einen mikrowelleneigneten Teller geben, um Flüssigkeit aufzufangen. Nur so lange wie nötig auftauen. Koteletts, Wurst und Speck so früh wie möglich herausnehmen. Aufgetaute Teile herausnehmen und übriges Fleisch weiter auftauen. Ganze Fleischstücke sind aufgetaut, wenn Sie mit einer Gabel ohne Kraftaufwand in die Mitte des Fleisches einstechen können. Die Mitte kann noch gefroren sein. Zum vollständigen Auftauen weiter stehen lassen.

Lebensmittel	Menge	Auftaudauer (Minuten)	Ruhedauer (Minuten)	Anleitungen
FLEISCH				Verpackung vom Fleisch entfernen. Tiefgefrorenes Fleisch auf einen mikrowelleneigneten, flachen Teller legen. Bei 30% Leistung auftauen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden. (Bereits aufgetaute Teile jetzt entnehmen)
Hackfleisch	500g	6-8	5-10	
Steak, Lenden	500g	4-6	5-10	
Braten, Lenden (ohne Knochen)	1000g	12-15	10-15	
SCHWEIN				
Hackfleisch	500g	6-8	5-10	
Koteletts	500g	4-6	5-10	
Braten, Lenden (ohne Knochen)	500g	12-15	5-10	
GEFLÜGEL				
Ganzes Hähnchen	1000g	16-19	10-15	
Brust	450g	5-7	5-10	
Keulen	450g	8-9	5-10	
Schenkel	450g	8-9	5-10	
Flügel	450g	6-8	5-10	
FISCH und MEERESFRÜCHTE				
Ganzer Fisch	450g	6-8	5-10	
Fischfilets	500g	7-9	5-10	
Shrimps	250g	4-6	5-10	

Grillen

Anleitung

Richtlinien für Grillfleisch im Grill

- Fettränder vom Fleisch entfernen. Fett abschneiden und sichergehen, nicht ins magere Fleisch zu schneiden.
- Fleisch auf das Rost legen. Mit zerlassener Butter oder Öl bestreichen.
- Zur Halbzeit das Fleisch wenden.

Rindfleisch	50g x 2 100g x 2	13-16 Minuten 19-23 Minuten	Mit Öl oder zerlassener Butter bestreichen. Dünne Fleischstücke sollten auf dem Grillrost platziert werden Dicke leischstücke können auf einer Fettauffangpfanne platziert werden. Nach halber Grillzeit die Speisen wenden.
Steaks (2,5 cm dick)			
Roh	230g x 2	18-20 Minuten	
Mittel	230g x 2	22-24 Minuten	
Völlig gar	230g x 2	26-28 Minuten	
Schweinekoteletts (2,5 cm dick)	230g x 2	27-32 Minuten	
Lammkoteletts (2,5 cm dick)	230g x 2	25-32 Minuten	
Würstchen (2,5 cm dick)	230g	13-16 Minuten	Regelmäßig wenden.

Richtlinien für Grillfisch und Meeresfrüchte

Fisch und Meeresfrüchte auf dem Rost plazieren. Ganze Fische sollten von beiden Seiten vor dem Grillen eingeschnitten werden. Vor und während dem Grillen den Fisch und die Meeresfrüchte mit zerlassener Butter, Margarine oder Öl bestreichen. Dies verhindert ein Austrocknen des Fisches. Die erforderliche Grillzeit entnehmen Sie der Übersicht. Ganze Fische und Fischsteaks sollten nach der halben Grillzeit vorsichtig gewendet werden. Wenn gewünscht, können dicke Fischfilets auch nach der Halbzeit gewendet werden.

Fischfilet 1 cm dick 1,5 cm dick	230g 230g	13-16 Minuten 19-23 Minuten	Mit zerlassener Butter bestreichen und nach der Halbzeit wenden.
Fischsteaks 2,5 cm dick	230g	20-25 Minuten	
Ganze Fische	225-350g 450g	20-25 Minuten 25-35 Minuten	Mehr Zeit vorsehen für dicken und öligen Fisch.
Muscheln Krabben, ungekocht	450g 450g	18-22 Minuten 18-22 Minuten	Während der Vorbereitungszeit übergießen.

Ofen

Garanleitung

Mikrowelle auf die gewünschte Temperatur vorheizen. Beachten Sie die Zeiten und Anleitungen in der Tabelle. Durch das Erhitzen können Grill und Mikrowelle sehr HEISS werden. BENUTZEN SIE TOPFHANDSCHUHE.

Muffins (frischer Teig)	6 Stück (à 60g)	200°C	20-25	Teig zubereiten. Auf die untere Schiene legen. 5 Minuten ruhen lassen.
Brotröllchen (gebacken)	4 Stück (à 50g)	180°C+100W (ohne Vorheizen)	8-10	Röllchen auf die unteren Schiene legen. 3 Minuten ruhen lassen.
Weißbrot (frischer Teig)	1 Laib (ca. 500-750 g)	200°C	20-50 oder bis gebräunt	Teig zubereiten. Auf die untere Schiene legen. 10 Minuten ruhen lassen.
Biskuitkuchen (frischer Teig)	1 Kuchenblech (450-500g)	180°C	25-40	Teig zubereiten. In eine Springform von ca. 20 cm Durchmesser geben. Auf die untere Schiene stellen. 10 Minuten ruhen lassen.
Früchte- kuchen	1 Kuchenblech (1000-1200g)	160°C+200W	40-60	Teig zubereiten. In eine Springform von 20-23 cm Durchmesser geben. Auf die untere Schiene stellen. Backen, bis kein Teig mehr am Holzspieß kleben bleibt. 10 Minuten ruhen lassen.
Frische Pizza	1 Kuchenblech (ca. 1000g)	200°C	25-40	Pizza zubereiten. Auf die untere Schiene legen. 2 Minuten stehen lassen.
Tiefkühl-Pizza	400g	220°C	18-25	Verpackungen entfernen. Auf die untere Schiene legen. 2 Minuten stehen lassen.

Tiefkühl-Fertiggericht (Makkaroni mit Käse)	300g	200°C+400W (OHNE VORHEIZEN)	18-25	Auf einen hitzebeständigen Teller geeigneter Größe stellen. Auf die untere Schiene stellen. 2-3 Minuten stehen lassen.
Tiefkühl-Frühlingsrollen	300g	230°C	35-50	Frühlingsrollen mit Pflanzenöl bestreichen. Nebeneinander auf die untere Schiene legen. 1-2 Minuten stehen lassen.
Kartoffelgratin	1000g	140°C+600W (OHNE VORHEIZEN)	14-18	Kartoffelgratin zubereiten. Auf die untere Schiene stellen. 2-3 Minuten stehen lassen.
Roastbeef	1000g	160°C+600W (OHNE VORHEIZEN)	30-45	Auf die untere Schiene legen. Nach der Hälfte der Garzeit wenden. 10-15 Minuten zugedeckt stehen lassen.
Lammbraten	1000g	160°C+600W (OHNE VORHEIZEN)	34-48	Auf die untere Schiene legen. Nach der Hälfte der Garzeit wenden. 10-15 Minuten zugedeckt stehen lassen.
Schweinebraten	1000g	200°C+600W (OHNE VORHEIZEN)	35-50	Auf die untere Schiene legen. Nach der Hälfte der Garzeit wenden. 10-15 Minuten zugedeckt stehen lassen.
Gebratenes Hähnchen	1000g	200°C+600W (OHNE VORHEIZEN)	32-47	Auf die untere Schiene legen. Nach der Hälfte der Garzeit wenden. 2-5 Minuten zugedeckt stehen lassen.

Backblech (Aufbackblech)

Garanleitung

Aufbackblech bei 100% Leistung auf der Glasplatte vorheizen. Aufbackblech nicht in die obere oder untere Schiene schieben. Beachten Sie die Zeiten und Anleitungen in der Tabelle. Durch das Erhitzen können Grill und Mikrowelle sehr HEISS werden. **BENUTZEN SIE TOPFHANDSCHUHE.**

Lebensmittel	Menge	Vorheiz-dauer	Garmodus	Garzeit (Minuten)	Anleitungen
Tiefkühl-Pizza	400g	3	MW. 1000W Grill + MW. 200W	5 8-11	Aufbackblech vorheizen. Tiefkühl-Pizza darauf legen.
Omelett	3 Eier	3	Grill + MW. 400W	7-8	3 Eier, 2 Esslöffel Milch und Gewürze vermengen. Gut verrühren. Tomate in Würfel schneiden. Beiseite stellen. Aufbackblech vorheizen. Die vorbereitete Tomate auf das Aufbackblech geben. Verrührte Eier hinzufügen und etwas geriebenen Käse darüberstreuen.
Speck	2 Scheiben	3	Grill + MW. 600W	1-1 ¹ / ₂	Aufbackblech vorheizen. Speck darauf legen.
Gegrillte Tomate	4 Stücke (400g)	3	Grill + MW. 200W	7-8	Tomaten halbieren. Beiseite stellen. Aufbackblech vorheizen. Tomaten auf das Aufbackblech legen und mit etwas Käse bestreuen.
Spiegelei(er)	1 2	3 (5ml Öl)	Grill + MW. 600W	1 ¹ / ₂ -1 1 ¹ / ₂ -2	Aufbackblech einfetten und vorheizen. Ei(er) darauf legen.
Angebratenes Gemüse	125g 250g	3 (5ml Öl)	Grill + MW. 600W	4-5 5-6	Aufbackblech einfetten und vorheizen. Gemüse in mundgroße Stücke schneiden. Gemüse auf das Aufbackblech legen. Das Gemüse vor dem Garen im Öl wälzen. Während des Garens einmal umrühren.

<i>Lebensmittel</i>	<i>Menge</i>	<i>Vorheiz- dauer</i>	<i>Garmodus</i>	<i>Garzeit (Minuten)</i>	<i>Anleitungen</i>
Tiefkühl- Chips	300g	3	Grill + MW. 200W	15-24	Aufbackblech vorheizen. Tiefgefrorene Chips darauf legen. Nach der Hälfte der Garzeit wenden.
	300g	–	MW. 1000W	15-17	Tiefgefrorene Chips auf das Aufbackblech legen. Mit Dünstdeckel abdecken. Nach der Hälfte der Garzeit wenden.
Tiefkühl- Nuggets (Hähnchen)	200g	3 (5ml Öl)	Grill + MW. 600W	7-9	Aufbackblech einfetten und vorheizen. Tiefgefrorene Nuggets darauf legen. Nach der Hälfte der Garzeit wenden.
	200g	–	MW. 1000W	8-12	Tiefgefrorene Nuggets auf das Aufbackblech legen. Mit Dünstdeckel abdecken. Nach der Hälfte der Garzeit wenden.
Lachsfilet	1 (230g)	3 (5ml Öl)	Grill + MW. 600W	6-8	Aufbackblech einfetten und vorheizen. Lachs darauf legen. Nach der Hälfte der Garzeit wenden.
	1 (230g)	–	MW. 1000W	8-12	Lachsfilet auf das Aufbackblech geben. Mit Dünstdeckel abdecken. Nach der Hälfte der Garzeit wenden.
Hamburger- Bratlinge, frisch	240g (2X120g)	3 (5ml Öl)	Grill + MW. 600W	6-7	Aufbackblech einfetten und vorheizen. Hamburger-Bratlinge zubereiten. Auf das Aufbackblech legen. Falls nötig wenden.
	240g (2X120g)	–	MW. 1000W	7-9	Bratlinge auf das Aufbackblech legen. Mit Dünstdeckel abdecken. Nach der Hälfte der Garzeit wenden.

Anleitung

Warmluft-Schnellgaren

Mikrowelle auf die gewünschte Temperatur vorheizen.

Beachten Sie die Zeiten und Anleitungen in der Tabelle.

Durch das Erhitzen können Grill und Mikrowelle sehr HEISS werden. **BENUTZEN SIE TOPFHANDSCHUHE.**

<i>Lebensmittel</i>	<i>Menge</i>	<i>Schnell-Heißluftbetrieb Temperatur</i>	<i>Garzeit (Minuten)</i>	<i>Anleitungen</i>
Gebratene Entenbrust, frisch	400g	200°C	30-38	Frische Entenbrust waschen und abtrocknen. Würzen oder marinieren. Brust in der unteren Schiene auf einen hitzebeständigen, flachen Teller legen.
Tiefkühl-Aufback-Pizza	400g	200°C	8-14	Tiefkühl-Pizza auf die untere Schiene legen.
Tiefkühl-Baguettes mit Belag	250g	200°C	10-15	Tiefkühl-Baguettes mit Belag auf die untere Schiene legen.
Tiefkühl-Frühlingsrollen	300g (2X150g)	230°C	15-22	Tiefkühl-Frühlingsrollen auf die untere Schiene legen.
Pommes Frites (Tiefgekühlte Kartoffelprodukte) :	300g	220°C	15-22	Tiefgekühlte Kartoffelprodukte auf das Backblech legen.

Dünsten

Garanleitung

400 ml Leitungswasser in die Dünstschale geben.

Lebensmittel auf den Dünstteller legen. Anschließend mit Dünstdeckel abdecken.

Die vorbereitete Dünstschale vorsichtig in die Mitte der Glasplatte stellen. Die Schale dabei waagrecht halten!

<i>Lebensmittel</i>	<i>Höchstgewicht</i>	<i>Leistungsstufe</i>	<i>Garzeit (Minuten)</i>	<i>Anleitungen</i>
Ganzer Fisch	100-600g	1000W(100%)	15-20	Vorbereiteten Fisch nebeneinander in die Dünstschale legen. Mit 30 ml Zitronensaft beträufeln und würzen.
Fischfilets	100-600g	1000W(100%)	15-25	Vorbereiteten Fisch nebeneinander in die Dünstschale legen. Mit 30 ml Zitronensaft beträufeln und würzen.
Rehwild	100-600g	1000W(100%)	13-20	Waschen und säubern. Vorbereitetes Fleisch nebeneinander in die Dünstschale legen.
Hähnchenbrust, Filets	200-600g	1000W(100%)	15-25	Waschen und säubern. Filets nebeneinander in die Dünstschale legen.
Eier, hart gekocht	2-9 Eier	1000W(100%)	17-25	Eier in die kleinen Mulden der Dünstschale setzen.
Karotten in Scheiben	200g-800g	1000W(100%)	13-20	Karotten zubereiten. In Scheiben schneiden.
Äpfel	200g-800g	1000W(100%)	15-20	Äpfel zubereiten. In Scheiben schneiden.

Sicherheitshinweise

1. Keinesfalls die Herdtür, das Bedienfeld, die Schalter der Sicherheitsverriegelung oder andere Teile des Herds verändern oder eigenmächtig reparieren. Das Entfernen von Abdeckungen, die vor den Mikrowellen schützen, ist gefährlich und darf nicht vom Laien vorgenommen werden. Reparaturen sollten ausschließlich von qualifizierten Kundendiensttechnikern durchgeführt werden.
2. Den Herd keinesfalls leer betreiben. Es empfiehlt sich bei Nichtgebrauch ein Glas Wasser in den Herd zu stellen. Das Wasser absorbiert dann die Energie der Mikrowellen, falls der Herd versehentlich eingeschaltet wird.
3. Keinesfalls Kleidung im Mikrowellenherd trocken. Das Gewebe könnte verkohlen oder sich entzünden.
4. Kochen Sie niemals in Papier eingewickelte Speisen - außer wenn es im Kochbuch für Mikrowellenherde ausdrücklich verlangt wird.
5. Keinesfalls Zeitungspapier anstelle von Küchenpapier zum Kochen verwenden.
6. Kein Holzgeschirr verwenden, da es sich erhitzen und verkohlen könnte. Keinesfalls Keramikgeschirr mit Metallstreifen oder -einlegearbeiten (z. B. aus Gold oder Silber) im Herd benutzen. Metallbänder, -etiketten usw. stets entfernen. Metallteile führen im Herd zu Entladungen und Funken, die schwere Schäden verursachen können.
7. Niemals den Herd mit Küchenpapier oder Gegenständen zwischen Tür und Rahmen betreiben. Dadurch könnte Mikrowellen austreten und Schäden oder Verletzungen verursachen.
8. Keinesfalls Recycling-Papier verwenden, da es Verunreinigungen enthalten kann, die möglicherweise zu Funken und/oder Feuer im Herd führen.
9. Den Glasdrehteller nicht direkt nach dem Kochen in Wasser stellen. Er könnte dadurch bersten oder splintern.
10. Kleinere Portionen benötigen geringere Gar- und Heizzeiten. Falls sie mit normalen Programmzeiten zubereitet werden können sie sich überhitzen, verschmoren und Feuer fangen.

ACHTUNG

Achten Sie auf korrekte Garzeiten. Überlanges Garen kann zu BRAND und SCHÄDEN am HERD führen.

11. Das Gerät mindestens 8 cm von der Kante der Unterlage aufstellen, um Kippen zu verhindern.
12. Die Schale von Kartoffeln, Äpfeln und anderem Gemüse/Obst mit Schale vor dem Kochen durchstechen.
13. Keinesfalls Eier in ihrer Schale kochen. Es bildet sich Druck im Ei, bis es platzt.
14. Keinesfalls den Mikrowellenherd zum Frittieren in Fett verwenden.
15. Plastikverpackungen vor dem Kochen oder Auftauen von den Speisen abnehmen. Es ist jedoch zu beachten, dass gewisse Gerichte zum Garen oder Kochen mit Plastikfolie abgedeckt werden sollten.
16. Bei Schäden an Herdtür oder Türdichtungen darf der Herd erst nach einer Reparatur durch einen qualifizierten Kundendiensttechniker wieder in Betrieb genommen werden.
17. Falls Rauch entsteht, den Herd sofort ausschalten oder den Netzstecker ziehen. Die Herdtür geschlossen lassen, um etwaige Flammen zu ersticken.
18. Falls Gerichte in Einwegbehältern aus Plastik, Papier oder anderen brennbaren Materialien zubereitet werden, den Herd häufig kontrollieren, da sich solche Behälter und Verpackungen entzünden können.
19. Kinder den Herd nur unter Aufsicht und nach Einweisung in die Bedienung verwenden lassen, damit es das Gerät auf sichere Weise benutzen kann und die Gefahren von falscher Bedienung versteht.
20. Flüssigkeiten und Gerichte dürfen nicht in verschlossenen oder versiegelten Behältern erhitzt werden, da es zum Bersten der Behälter kommt.
21. Während des Betriebes erwärmt sich der Mikrowellenofen. Die Heizelemente (Heizschlange, Quarzröhren) im Gerät dürfen nicht berührt werden.

Sicherheitshinweise

22. Verwenden Sie nur mikrowellenbeständige Arbeitsgeräte und Geschirr.
23. Beobachten Sie das Mikrowellengerät beim Erhitzen von Lebensmitteln in Kunststoff-oder Papierbehältern, da sie Feuer fangen könnten.
24. Bei Rauchentwicklung sollte das Gerät ausgeschaltet oder vom Netz getrennt und die Tür geschlossen gehalten werden, um mögliche Flammen zu ersticken.
25. Beim Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann die Flüssigkeit.
26. Der Inhalt von Babyflaschen und Gläsern sollte umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur vor dem Verzehr überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
27. Eier mit Schale sowie ganze, hartgekochte Eier sollten nicht im Mikrowellengerät erhitzt werden, da sie, selbst nach dem Erhitzen in der Mikrowelle, platzen könnten.
28. Einzelheiten zur Reinigung der Türdichtungen, Öffnungen und benachbarten Teilen.
29. Das Mikrowellengerät sollte regelmäßig gereinigt und Lebensmittelreste entfernt werden.
30. Wenn das Mikrowellengerät nicht sauber gehalten wird, könnten sich die Oberflächen ändern, so dass sich die Lebensdauer und die Sicherheit des Gerätes verringern kann.
31. Es darf nur das für diese Mikrowelle empfohlene Thermometer verwendet werden (für Geräte, bei denen ein Thermometer eingesetzt werden kann).
32. Bei vorhandenen Heizelementen kann das Gerät während des Betriebs heiß werden. Die Heizelemente im Innern des Mikrowellengerätes sollten nicht berührt werden.
33. DER Mikrowellenherd benötigt eine steckdose, die digens mit 16 A abgesichert ist.

ACHTUNG: Sollten die Türdichtungen beschädigt sein, darf das Mikrowellengerät nicht betrieben werden, bis er von einer qualifizierten Person repariert wurde.

ACHTUNG: Nicht qualifizierte Personen setzen sich Gefahren aus, wenn Wartungen oder Reparaturen durchgeführt werden, bei denen eine Abdeckung abgenommen werden muss, die vor Mikrowellenstrahlen schützt.

ACHTUNG: Flüssigkeiten und Lebensmittel dürfen nicht in versiegelten Behältern erhitzt werden, da sie platzen könnten.

ACHTUNG: Kinder dürfen das Mikrowellengerät nur dann unbeaufsichtigt verwenden, wenn sie ausreichend über den Betrieb unterrichtet wurden, so dass das Kind das Mikrowellengerät sicher bedienen kann und die möglichen Gefahren kennt.

ACHTUNG: An sieser Steckdose dürfen keine weiteren Gerate angeschlossen werden!.

Mikrowellenverträgliche Materialien

Niemals Gegenstände aus Metall oder Objekte, die Metallteile enthalten in den Mikrowellenherd geben.

Mikrowellen können Metalle nicht durchdringen. Stattdessen werden sie vom Metall reflektiert, wodurch es zu Entladungen kommt, die Blitzen ähneln.

Die meisten hitzefesten, nicht metallischen Kochutensilien können für Mikrowellenherde verwendet werden. Allerdings enthalten manche Materialien, die den Einsatz im Mikrowellenherd ausschließen. Falls Sie sich bei manchen Gegenständen nicht sicher sind, können Sie deren Mikrowellenfestigkeit auf ganz einfache Weise prüfen.

Stellen Sie das betreffende Utensil mit Wasser gefüllt in den Mikrowellenherd. Erhitzen Sie den Herd für eine Minute mit höchstem Mikrowellen-Energiepegel. Falls das Wasser erhitzt wird, aber der Behälter kühl bleibt, ist er mikrowellentauglich. Sollte jedoch das Wasser kühl bleiben aber der Behälter heiß werden, kann er nicht für Mikrowelle eingesetzt werden, da er Mikrowellen absorbiert. Sie finden in Ihrer Küche sicher Schalen, Formen usw., die mikrowellenfest sind. Prüfen Sie das anhand der folgenden Aufstellung.

Teller

Viele Arten von Geschirr sind mikrowellentauglich. Falls Sie Zweifel haben, sollten Sie die Angaben des Geschirrherstellers prüfen oder den obigen Test durchführen.

Glas

Hitzefestes Glas ist auch mikrowellenfest. Das umfasst praktisch alle hitzefesten Glasarten für Back- und Kochformen usw. Allerdings sollten Sie von der Verwendung von dünnem Glas wie bei Krügen, Weingläsern usw. absehen, da das Glas beim Erhitzen des Inhalts zerspringen kann.

Plastikbehälter

Solche Behälter können zum schnellen Aufwärmen verwendet werden. Allerdings sollten diese Behälter keinesfalls für Gerichte mit längeren Garzeiten eingesetzt werden, da der erhitzte Inhalt Verformungen oder Schmelzen des Behälters verursacht.

Papier

Papierteller und -formen sind praktisch und können bei kurzen Kochzeiten gefahrlos im Mikrowellenherd eingesetzt werden, falls die enthaltenen Speisen wenig Fett und Feuchtigkeit enthalten. Küchenpapier kann auch zum Einwickeln von Speisen oder zum Auslegen von Backformen verwendet werden, wenn fette Gerichte wie Bauchspeck usw. gekocht werden. Vermeiden Sie jedoch farbiges Papier, da die Farbe verlaufen kann. Manches Recyclingpapier enthält Verunreinigungen, die im Mikrowellenherd zu Bränden führen können.

Kochbeutel aus Plastik

Kochbeutel aus Plastik sind mikrowellentauglich, falls sie speziell zum Kochen vorgesehen sind. Allerdings sollten Sie sie mit einem Schlitz versehen, damit Dampf entweichen kann. Keinesfalls normale Plastikbeutel in den Mikrowellenherd geben, da sie schmelzen oder platzen würden.

Mikrowellenfestes Plastikgeschirr

Es gibt eine große Anzahl von Mikrowellen-Kochutensilien aus Plastik. Wahrscheinlich können Sie aber Plastikbehälter benutzen, die Sie bereits besitzen, statt neue zu kaufen.

Geschirr aus Steingut oder Keramik

Normalerweise sind solche Materialien mikrowellenfest. Allerdings sollten Sie sie zunächst auf Ihre Eignung testen.

VORSICHT

Geschirr und Formen, die einen hohen Eisen- oder Bleigehalt aufweisen, eignen sich nicht für den Mikrowelleneinsatz. Kochutensilien sollten auf ihre Mikrowellentauglichkeit untersucht werden.

Eigenschaften von Nahrungsmitteln und Kochen mit Mikrowelle

Regelmäßige Kontrolle sorgt für Erfolg

Zwar wurden die Rezepte im Kochbuch mit großer Sorgfalt erstellt, aber der Erfolg hängt davon ab, wie gut Sie das Kochen überwachen. Es gilt: Gerichte während des Kochens stets kontrollieren. Dank der Beleuchtung, die sich bei Inbetriebnahme des Herds automatisch einschaltet, können Sie das Garen kontinuierlich überwachen. Anweisungen zum Umrühren, Anheben oder Umdrehen sind Mindestanforderungen, die zu befolgen sind. Falls ein Gericht nicht gleichmäßig gart, können Sie jederzeit die entsprechenden Maßnahmen und Einstellungen ergreifen, um ein gleichmäßiges "Durchwerden" zu gewährleisten.

Faktoren, die sich auf die Garzeit auswirken

Die Garzeit hängt von vielen Faktoren ab. Die Temperatur von Zutaten in einem Rezept wirkt sich stark auf die Kochzeit aus. Zum Beispiel benötigt ein Kuchen, der mit eiskalter Milch, Butter und Eiern hergestellt wird, eine wesentlich längere Backzeit als ein Kuchen, dessen Zutaten Raumtemperatur haben. Die Rezepte in diesem Buch geben einen Kochzeitbereich an. Falls das Gericht danach nicht gar ist oder Sie z. B. stärker durchgebratene Speisen wünschen, können Sie die Kochzeit verlängern. Da dieses Kochbuch individuelle Gegebenheiten nicht berücksichtigen kann, sind sämtliche Zeitangaben auf der sicheren Seite angesiedelt. Ein übermäßig gegartes oder angebranntes Gericht wäre nämlich verloren! Einige Rezepte, insbesondere für Brot, Kuchen und Pudding fordern ein Entnehmen aus dem Ofen, während sie noch nicht vollständig fertig gekocht sind. Dies ist Absicht. Werden diese Gerichte nach dem Kochen abgedeckt und etwas stehen gelassen, setzt sich der Kochprozess noch außerhalb des Ofens fort, da die Hitze von der Außenseite in das Innere des Gerichts wandert. Falls solche Gerichte im Herd zu Ende gekocht oder gebacken werden, wird deren Oberfläche übermäßig erhitzt oder verbrannt. Mit etwas Erfahrung werden Sie Koch- und Standzeiten bald selbst abschätzen können.

Dichte der Nahrungsmittel

Leichte Nahrungsmittel mit Poren wie Kuchen oder Brote werden schneller fertig als dichte, schwere Speisen wie Braten oder Eintöpfe. Daher müssen Sie beim Herstellen von Gebäck und anderen Speisen mit Poren aufpassen, dass deren Oberfläche nicht austrocknet und bröslig wird.

Höhe der Gerichte

Der obere Bereich von Speisen, insbesondere von Braten gart schneller als der untere Bereich. Daher empfiehlt es sich beim Kochen solche Gerichte mehrmals umzudrehen.

Feuchtigkeitsgehalt

Da die von Mikrowellen erzeugte Hitze zum Verdampfen von Feuchtigkeit führt, sollten relativ trockene Speisen wie Bratenfleisch oder gewisse Gemüse entweder vor dem Kochen mit Wasser besprenkelt werden oder aber beim Kochen abgedeckt sein.

Knochen und Fett in Speisen

Knochen übertragen Hitze und Fett wird schneller heiß als Fleisch. Daher bei Fleischgerichten mit Knochen oder viel Fett aufpassen, dass sie gleichmäßig gegart und nicht übermäßig erhitzt werden.

Größe der Portionen

Die Menge der Mikrowellen bleibt ungeachtet des Volumens der Gerichte konstant. Folglich erfordern größere Mengen an Speisen im Herd längere Kochzeiten. Vergessen Sie jedoch nicht die Kochzeit mindestens um ein Drittel zu vermindern, falls Sie die Menge eines Rezepts halbieren.

Form der Speisen

Mikrowellen dringen nur ca. 2 cm in die Gerichte ein. Der innere Bereich von größeren Portionen wird durch die Hitze gekocht, die von der Oberfläche nach innen übertragen wird. Es wird also nur der äußere Bereich durch Mikrowellen erhitzt, der innere Bereich dagegen durch Hitzeübertragung. Die ungeeignetste Form für Mikrowelle ist ein Würfel oder dicker Quader. Dessen Ecken sind längst verbrannt, bevor die Mitte warm wird. Runde, dünne oder aber ringförmige Speisen lassen sich dagegen sehr gut im Mikrowellenherd zubereiten.

Abdecken

Eine Abdeckung fängt Hitze und Dampf ein, wodurch Speisen schneller garen. Einen Deckel oder eine Mikrowellenherd-Folie verwenden und eine Ecke offen lassen, damit die Folie nicht platzt.

Bräunen

Fleisch oder Geflügel wird bei einer Kochzeit von mehr 15 Minuten aufgrund des Fettgehalts an der Oberfläche braun. Gerichte, die kürzer gekocht werden, können mit einer bräunenden Sauce wie Worcestershire- oder Sojasauce bzw. Barbecue-Sauce bepinselt werden, um eine appetitliche Bräune zu bekommen. Da dabei nur sehr wenig Sauce verwendet wird, verändert sich der beabsichtigte Geschmack der Rezepte dadurch nicht.

Abdecken mit Fett abweisendem Papier

Das Abdecken mit Fett abweisendem Papier verhindert Fettspritzer und sorgt für einen längeren Temperaturerhalt. Da es jedoch eine lockerere Abdeckung als ein Deckel oder eine Folie darstellt, kann die Speise leichter austrocknen.

Anordnen und Zwischenräume

Mehrere Portionen wie z.B. Kartoffeln in der Schale, mehrere kleine Kuchen oder Vorspeisen sollten in gleichen Abständen zueinander und am besten ringförmig in den Ofen platziert werden. Niemals Speisen aufeinander stapeln.

Eigenschaften von Nahrungsmitteln und Kochen mit Mikrowelle

Umrühren

Umrühren ist eine der wichtigsten Mikrowellen-Kochtechniken. Beim herkömmlichen Kochen dient das Umrühren zum Vermischen. Beim Zubereiten mit Mikrowelle sorgt es jedoch für die Verteilung von Hitze. Rühren Sie stets von der Außenseite zur Innenseite, da die Außenseite von Gerichten am schnellsten heiß wird.

Umdrehen

Große Stücke wie Braten oder Hähnchen müssen gewendet werden, damit Ober- und Unterseite gleichermaßen gegart werden. Das Umdrehen empfiehlt sich auch bei Hähnchenteilen oder Koteletts usw.

Dickere Portionen nach außen drehen

Da Mikrowellen primär auf die Außenseite von Gerichten wirken, sollten dickere Stücke am Rand des Kochtellers oder der Kochform platziert werden. Auf diese Weise bekommen die dicken Bereiche mehr Mikrowellenenergie und die Speise gart gleichmäßig.

Abschirmen

Aluminiumstreifen können über Ecken oder Kanten von rechteckigen Speisen gelegt werden, um Anbrennen dieser Bereiche zu verhindern. Verwenden Sie jedoch nicht zu viel Alufolie und achten Sie darauf, dass sie gut am Geschirr anliegt, da es sonst zu Entladungen kommt.

Anheben

Dicke oder dichte Speisen können im Herd höher positioniert werden, damit Mikrowellen auch an die Unterseite gelangen und die Mitte besser gegart wird.

Einstecken

Lebensmittel mit Schale, Haut oder Membran können beim Kochen im Mikrowellenherd platzen, falls sie zuvor nicht mehrmals eingestochen oder angeschlitzt werden. Dies betrifft Eidotter, Eiweiß und Eier, Muscheln, Austern und Gemüse im Stück.

Prüfen des Zustands

Lebensmittel werden im Mikrowellenherd so schnell gar, dass ihr Zustand häufig kontrolliert werden muss. Einige Gerichte werden bis zum vollständigen Garwerden im Ofen belassen. Andere wie Fleisch und Geflügel werden vorzeitig herausgenommen und außerhalb des Herds eine gewisse Zeit stehen gelassen, um durch die absorbierte Restwärme zu garen.

Standzeit

Viele Gerichte werden nach dem Herausnehmen aus dem Herd 3 bis 10 Minuten stehen gelassen. Normalerweise müssen die Gerichte beim Stehenlassen abgedeckt sein, um die Hitze zu halten. Ausnahme ist hier, wenn die Speise trocken sein soll (wie z. B. bei gewissen Kuchen und Biskuits). Während der Standzeit werden die Gerichte durch die absorbierte Wärme weiter gegart. Gleichzeitig entwickeln sie dabei Aroma und Geschmack.

Reinigen des Mikrowellenherds

1. Das Innere des Mikrowellenherds sauber halten.

Spritzer und verschüttete Flüssigkeiten haften an Wänden und an den Dichtflächen zwischen Tür und Gerät an. Am Besten wischen Sie sie gleich ab. Brösel und verschüttete Speisereste absorbieren Mikrowellen und verlängern so die Garzeit. Brösel und Reste zwischen Herdtür und Rahmen mit einem feuchten Tuch entfernen. Halten Sie die Dichtflächen unbedingt sauber, damit keine Mikrowellen nach außen dringen können. Fettspritzer mit einem Tuch lösen, das mit Spülmittel angefeuchtet wurde. Dann die betreffenden Stellen feucht nachwischen und trocknen. Verwenden Sie keinesfalls scharfe Reinigungsmittel oder Scheuermittel. Der Glasdrehteller kann von Hand oder im Geschirrspüler gewaschen werden.

2. Das Äußere des Herds sauber halten.

Die Außenwände mit Seifenwasser reinigen und mit frischem Wasser nachwischen. Dann mit einem weichen Tuch oder Küchenpapier trocknen. Passen Sie dabei auf, dass kein Wasser in die Belüftungsschlitze eindringt. Zum Reinigen der Bedientafel die Herdtür öffnen, damit der Herd nicht versehentlich eingeschaltet werden kann. Das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch abwischen und sofort mit einem trockenen Tuch trockenreiben. Nach dem Reinigen die Taste STOPP/LÖSCHEN drücken.

3. Sollte Dampf an der Herdtür auftreten, diesen mit einem trockenen, weichen Tuch abwischen. Dampf kann bei hoher Feuchtigkeit vorkommen und stellt keine Funktionsstörung dar.

4. Tür und Dichtflächen sind absolut sauber zu halten. Verwenden Sie ausschließlich Seifenwasser zu deren Reinigung und wischen Sie sie dann sorgfältig mit einem nassen Tuch ab. Zum Abschluss gründlich trocken reiben.
KEINESFALLS SCHEUERMITTEL WIE PULVER BZW. STAHLWOLLE ODER SCHEUERPADS AUS PLASTIK USW. FÜR DIE DICHTFLÄCHEN VERWENDEN.

Metallteile lassen sich leichter in Stand halten, wenn sie häufig mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.

Fragen und Antworten

F: Warum brennt das Licht im Herd nicht?

A: Dafür sind mehrere Gründe möglich:
Glühlampe durchgebrannt
Tür nicht richtig geschlossen

F: Können Mikrowellen durch die Sichtscheibe in der Herdtür dringen?

A: Nein, Sichtfenster lassen nur Licht, aber nicht Mikrowellen durch.

F: Was bedeutet der Piepton, wenn man eine Taste berührt.

A: Der Piepton bestätigt den Tastendruck.

F: Wird der Mikrowellenherd beschädigt, wenn er leer betrieben wird.

A: Ja. Niemals den Herd leer oder ohne Glasdrehsteller betreiben.

F: Warum platzen Eier manchmal?

A: Beim Backen, Braten oder Kochen von Eiern kann der Dotter aufgrund des Druckaufbaus in der Dottermembran bersten. Um dies zu verhindern, vor dem Kochen den Dotter anstechen. Niemals Eier in der Schale kochen!

F: Wann ist die empfohlene Standzeit nach dem Kochen mit Mikrowelle abgelaufen?

A: Speisen garen nach dem Kochen mit Mikrowelle noch während der Standzeit weiter. Dadurch werden die Gerichte zu Ende gegart. Die Standzeit hängt von der Dichte der Speise ab.

F: Der Lüfter läuft, obwohl die Mikrowelle nicht benutzt wird. Ist das Gerät defekt?

A: Nein. Im 'Auto-Kühlungssystem' wird der Lüfter zur Sicherheit des Benutzers automatisch eingeschaltet, falls die Innentemperatur der Mikrowelle nach dem Garen zu hoch ist.

F: Lässt sich Popcorn im Mikrowellenherd zubereiten?

A: Ja, falls Sie eine der beiden folgenden Ausrüstungen verwenden:

- 1 Spezielle Popcorn-Utensilien für Mikrowelle
- 2 Popcorn in Verpackung für Mikrowellen-Zubereitung mit genauen Angaben über Energiepegel und Zubereitungszeit.

UNBEDINGT DIE ANWEISUNGEN DES HERSTELLERS DER POPCORN-AUSRÜSTUNG ODER VERPACKUNG FÜR MIKROWELLE BEFOLGEN. WÄHREND DER POPCORN-ZUBEREITUNG DEN HERD KEINESFALLS UNBEAUF SICHTIGT LASSEN. FALLS DAS POPCORN NICHT NACH DER ANBEGEBENEN ZEIT AUFPLATZT, DEN HERD AUSSCHALTEN. EIN FORTSETZEN DER ERHITZUNG KANN ZUM ENTZÜNDEN DER KÖRNER FÜHREN.

ACHTUNG

NIEMALS BRAUNE PAPIERTÜTEN FÜR POPCORN-ZUBEREITUNG VERWENDEN. KEINESFALLS VERBLEIBENDE KÖRNER ERNEUT ZUBEREITEN VERSUCHEN.

F: Warum kocht mein Herd nicht so schnell, wie im Kochbuch angegeben?

A: Lesen Sie das Rezept nach und prüfen Sie, ob Sie alles korrekt ausgeführt haben. Versuchen Sie die Ursache für die Abweichung der Kochzeit herauszufinden. Kochanweisungen und Zeitangaben sind nur Durchschnittswerte, um Anbrennen oder zu starkes Kochen zu verhindern, was gerade bei fehlender Erfahrung mit Mikrowelle leicht auftritt. Unterschiede in Größe, Form und Abmessungen des Gerichts können zu veränderten Kochzeiten führen. Berücksichtigen Sie neben den Kochzeitangaben auch die Beschaffenheit des Gerichts und kontrollieren Sie es mehrmals wie beim normalen Kochen.

IEC Test Anweisung

• Abtauen mit Mikrowelle

Gericht	Einstellung Mikrowelle in Watt, Garzeit	Anmerkung
Fleisch	300 W, 6 ¹ / ₂ -7 ¹ / ₂ Min. oder Auto-Funktion	Auf einen flachen Teller legen. Nach 3 ¹ / ₂ Min. umdrehen

• Mikrowellengaren

Gericht	Einstellung Mikrowelle in Watt, Garzeit	Anmerkung
Pudding	400 W, 23-28 Min.	Pyrex-Teller auf das untere Gitter stellen
Biskuitkuchen	600 W, 8-11 Min.	Pyrex-Teller (ø 22 cm) auf das untere Gitter stellen
Hackbraten	800 W, 10-12 Min.	Pyrex-Teller auf das untere Gitter stellen

• Kombinationsgaren mit Mikrowelle

Gericht	Einstellung Mikrowelle in Watt, Garzeit	Temperatur	Anmerkung
Kartoffelgratin	Ofen + 400 W, 20-25 Min.	200°C	Pyrex-Teller (ø 22 cm) auf die untere Schiene stellen
Kuchen	Ofen + 200 W, 18-24 Min.	180°C	Pyrex-Teller (ø 22 cm) auf die untere Schiene stellen
Hähnchen	Ofen + 600 W, 30-35 Min. oder Auto-Funktion	230°C	Hähnchen mit der Brustseite nach unten auf die untere Schiene legen. Nach 15 Minuten umdrehen.

Hinweise zum Netzkabel/ Technische Daten

Achtung


Die Kabelstränge des Netzkabels sind folgendermaßen kodiert:

BLAU	Neutral
BRAUN	Aktiv
GRÜN & GELB	Erde

Falls die Farben der Netzkabelstränge nicht den Anschlüssen im Stecker entsprechen, können Sie die Steckeranschlüsse folgendermaßen identifizieren:

Das BLAUE Kabel muss mit dem Anschluss verbunden werden, der mit einem N oder SCHWARZ markiert ist.

Das BRAUNE Kabel muss mit dem Anschluss verbunden werden, der mit einem L oder ROT markiert ist.

Das GRÜN-GELBE Kabel muss mit dem Anschluss verbunden werden, der mit einem E oder = markiert ist ().

Das Netzkabel bei Beschädigung nur vom Hersteller, Kundendienst oder Fachmann austauschen lassen, um Gefahren durch Stromschlag auszuschließen.

Technische Daten

MC-8483NL	
Betriebsspannung	230 V Wechselfspannung/50 Hz
Leistung	1000 W (nach IEC-Messnorm IEC60705)
Mikrowellenfrequenz	2450 MHz
Abmessungen	556 mm (B) x 340 mm (H) x 494 mm (T)
Leistungsaufnahme	
Mikrowelle	1550 W
Grill	1250 W
Kombination	3000 W
Konvektionsofen	1500 W (max. 2700 W)