



**OVENMIKROWELLENHERD/GRILL/  
KONVEKTIONSOFFEN  
MICROWAVE/GRILL/CONVECTION**

**BEDIENUNGSANLEITUNG  
OWNER'S MANUAL**

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

**MC-8083CL  
MC-8083CLR**

P/No: 3828W5A4235

# 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**

**Achten Sie auf korrekte Einstellung der Garzeit. Bei überlangem Garen kann die Speise sich entzünden und einen Brand verursachen, der das Gerät beschädigt.**

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

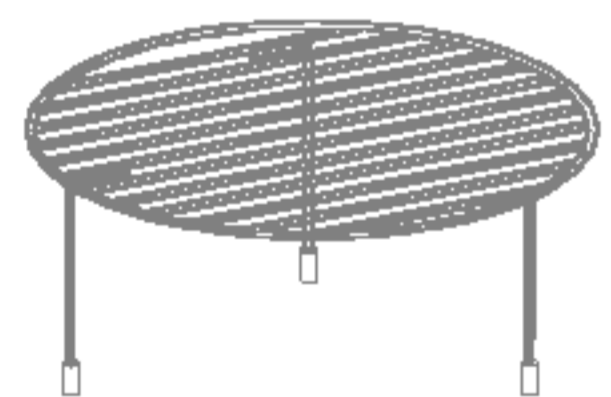
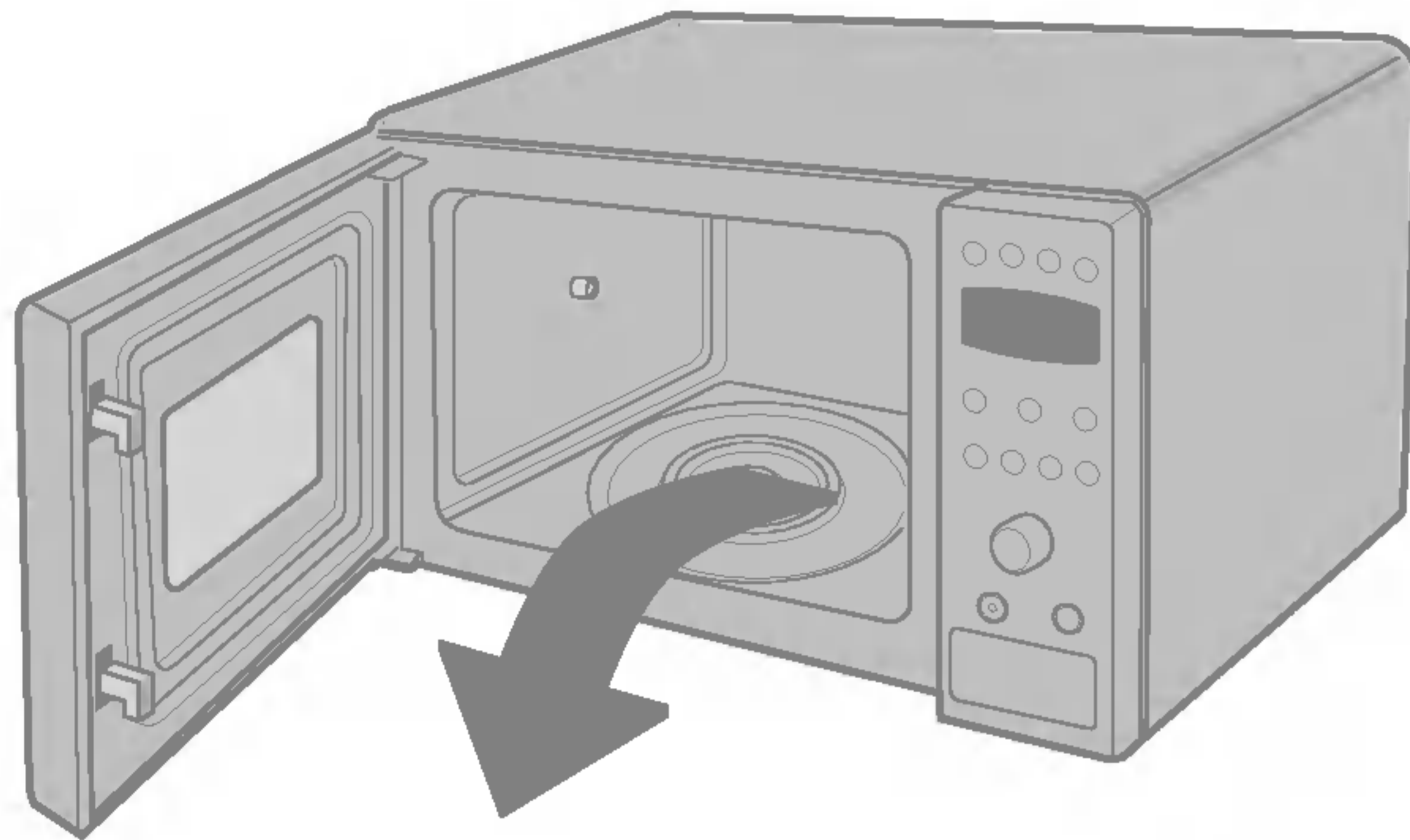
**Ihr Mikrowellenherd ist eines der sichersten Haushaltsgeräte. Sobald Sie die Tür öffnen, stoppt automatisch die Erzeugung von Mikrowellen. Mikrowellen werden komplett in Wärme umgewandelt, wenn Sie in Speisen eindringen. Daher gibt es keinerlei Reststrahlung, die Sie beim Verzehr der Speisen schädigen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

Vorsichtsmaßnahmen	2
Inhalt	3
Auspacken und Aufstellen	4-5
Einstellen der Uhr	6
Kindersicherung	7
Kochen mit Mikrowelle	8
Energiepegel zum Kochen	9
Zubereiten von Speisen in zwei Stufen	10
Schnell Start	11
Garen von Speisen im Grill	12
Garen von Speisen im Heissluftofen	13-14
Garen von Speisen im Kombinationsmodus	15-16
Speicherung	17-18
Warmhalten	19
Automatikfunktion Auftauen	20-21
Automatikfunktion Garen	22-25
Automatikfunktion Erwärmen	26-27
Automatikfunktion Braten	28-30
Grillspieß	31-32
Aufwärmen Anleitung	33
Frisches Gemüse	34
Grillen Anleitung	35
Sicherheitshinweise	36-37
Mikrowellenverträgliche Materialien	38
Eigenschaften von Nahrungsmitteln und Kochen mit Mikrowelle	39-40
Fragen und Antworten	41
IEC Test Anweisung	42
3 Hinweise zum Netzkabel/ Technische Daten	43

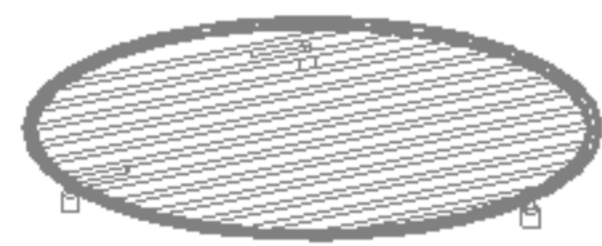
# Auspacken und Aufstellen

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

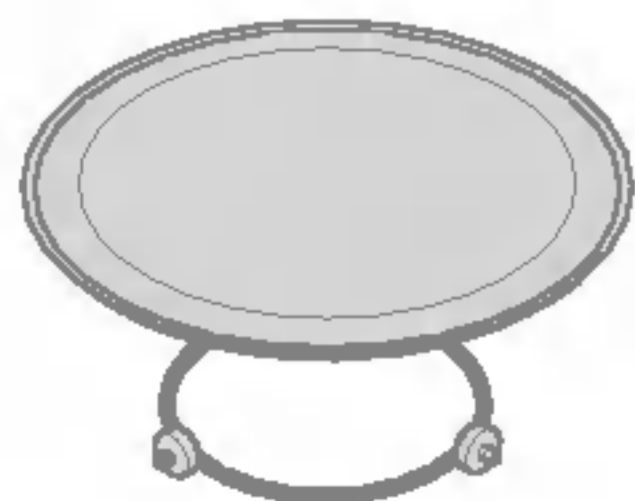


NIEDRIGER ROST



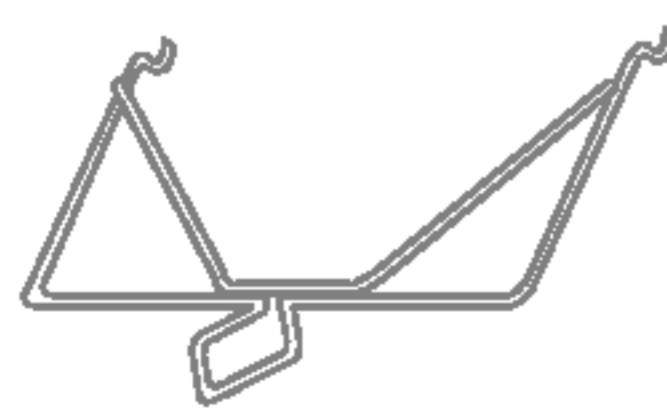
METALLFORM

GLASDREHTELLER

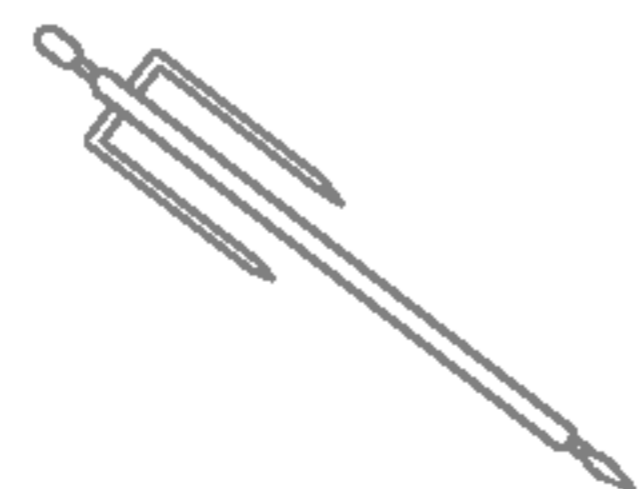


DREHRING

NUR FÜR MC-8083CLR

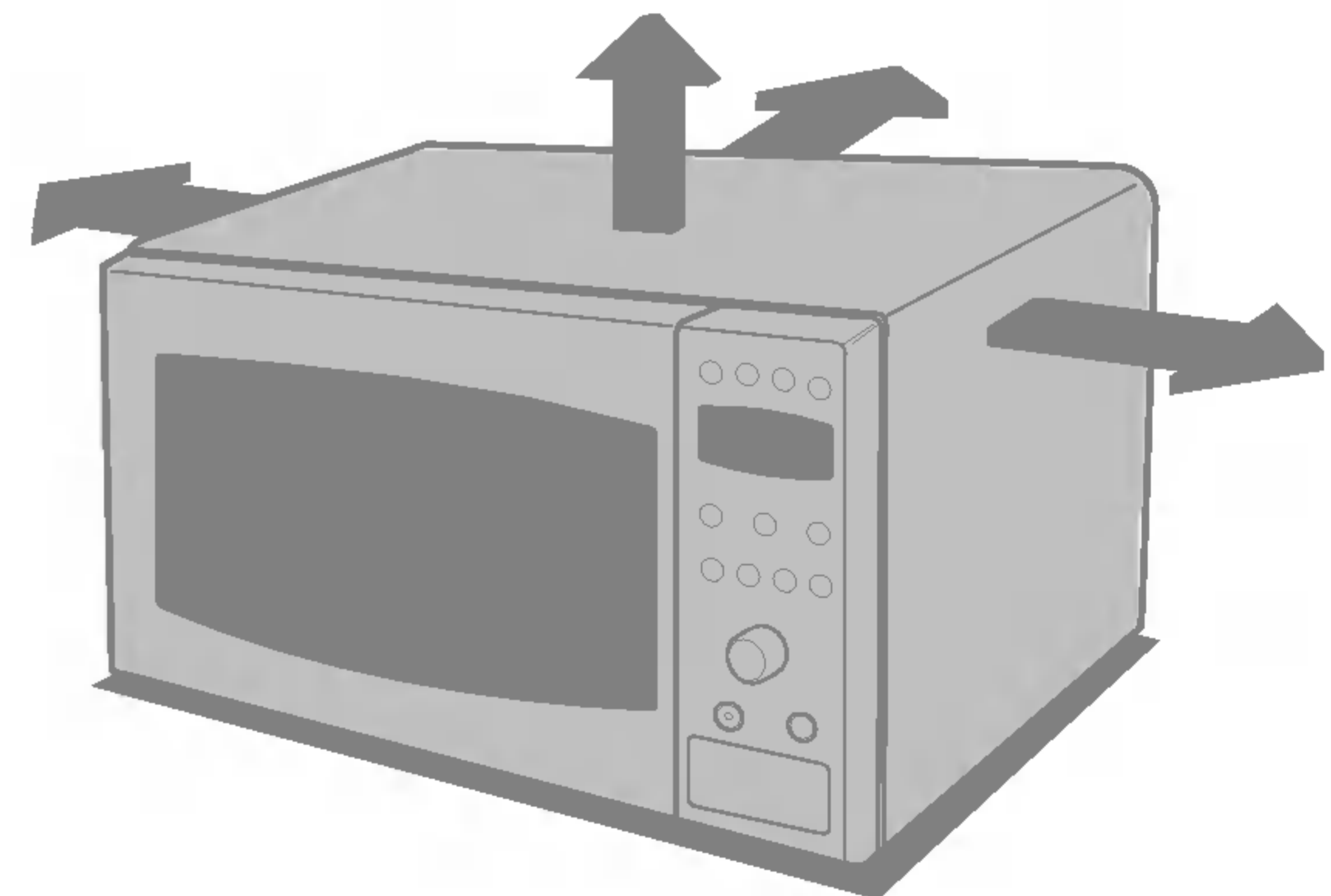


GRIFF



BRATSPIESS

**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.

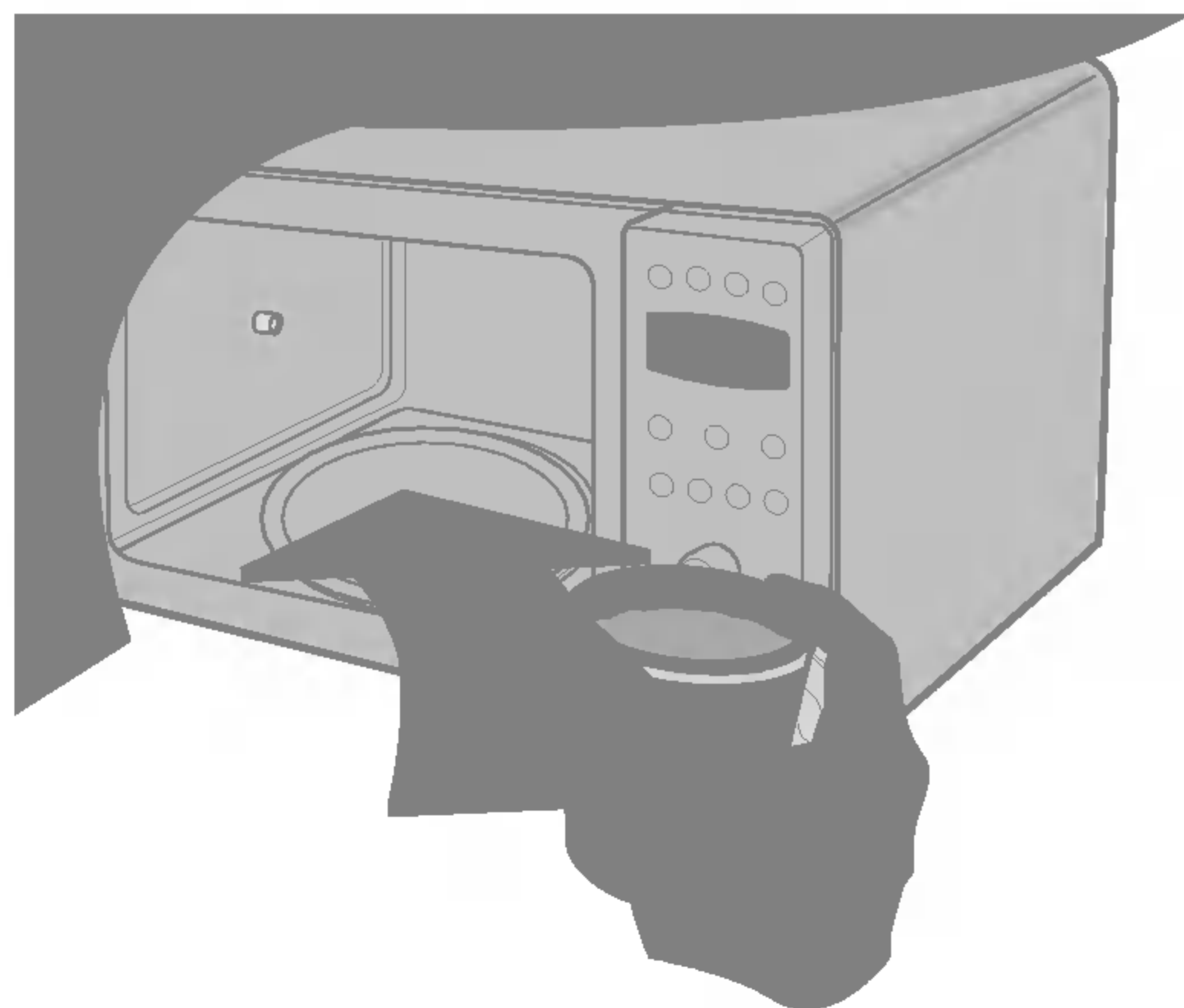


**DIESER HERD IST NICHT AUF RESTAURANT- UND KANTINENEINSATZ AUSGELEGT.**

**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** Ziehen Sie am **TÜRGRIF**F, um den Herd zu öffnen. Setzen Sie dann den **DREHRING** 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 38.



**6** Drücken Sie nun die Taste **Stop/ Korr**. Betätigen Sie anschließend die Taste **Start** sechsmal, um eine Kochzeit von 30 Sekunden einzugeben.



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



**IHR HERD IST NUN BETRIEBSBEREIT**

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

# Einstellen der Uhr



Beim erstmaligen Anschließen der Mikrowelle an das Stromnetz wird im Display ein Doppelpunkt ('0') angezeigt. Damit werden Sie darauf hingewiesen, dass Sie die Uhr neu stellen müssen.

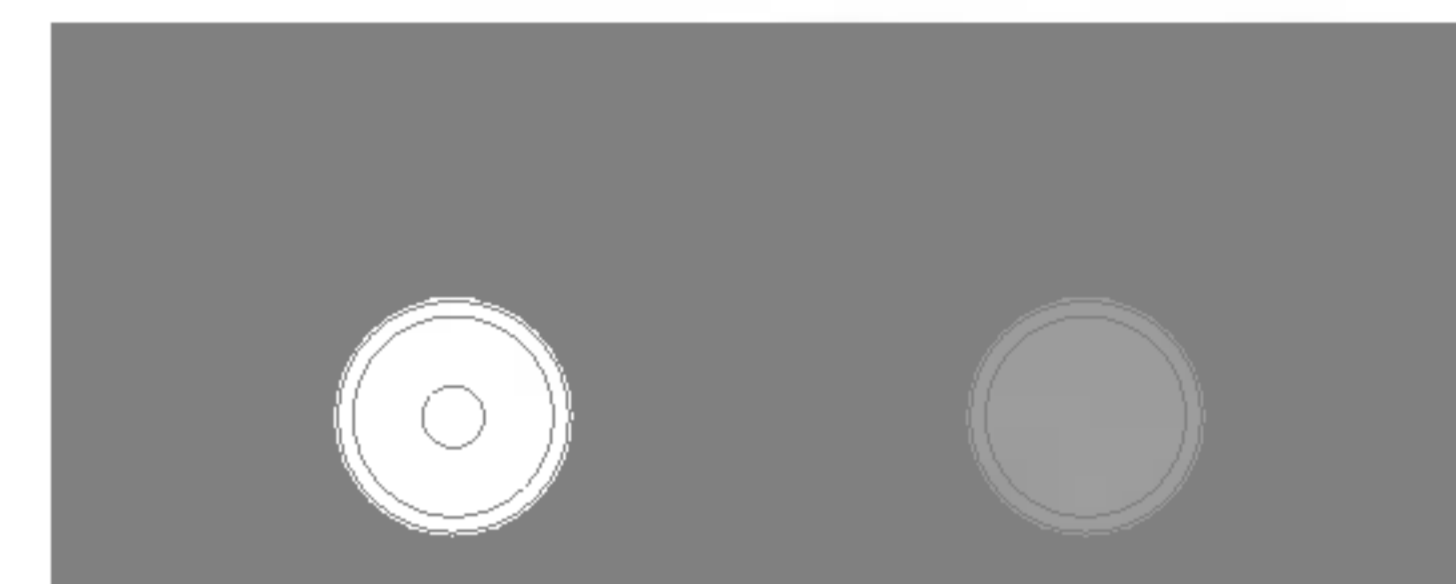
Wenn im Display (oder in der Anzeige der Uhr) ungewöhnliche Symbole angezeigt werden, ziehen Sie den Netzstecker, stecken ihn wieder in die Steckdose und stellen die Uhr neu.

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.

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 **Uhrzeit**.

Drehen Sie den **Drehknop**, um das "24 H" auszuwählen.

Drücken Sie die Taste **Start**.



Drehen Sie den **Drehknop**, bis im Display "14:00" angezeigt wird.

Bestätigen Sie die Stundenangaben durch Drücken von **Start**.



Drehen Sie den **Drehknop**, bis im Display "14:35" angezeigt wird.

Drücken Sie die Taste **Start**.

Die Uhr beginnt zu laufen.

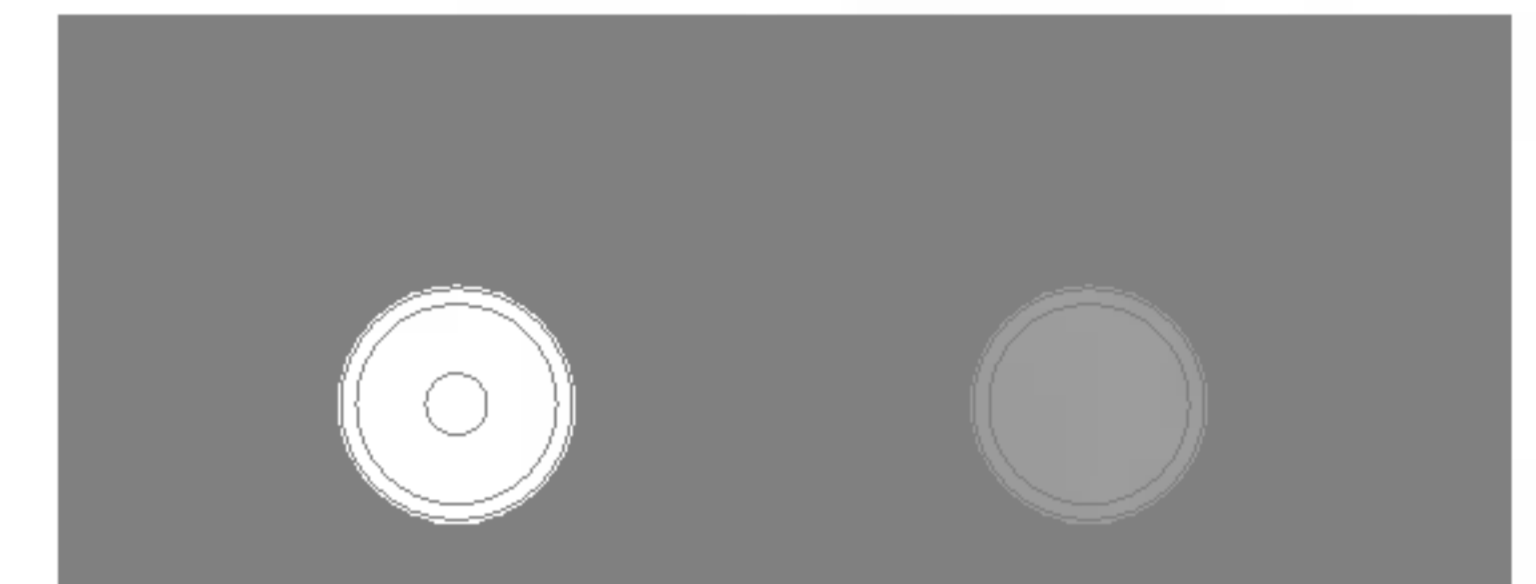


# Kindersicherung



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.

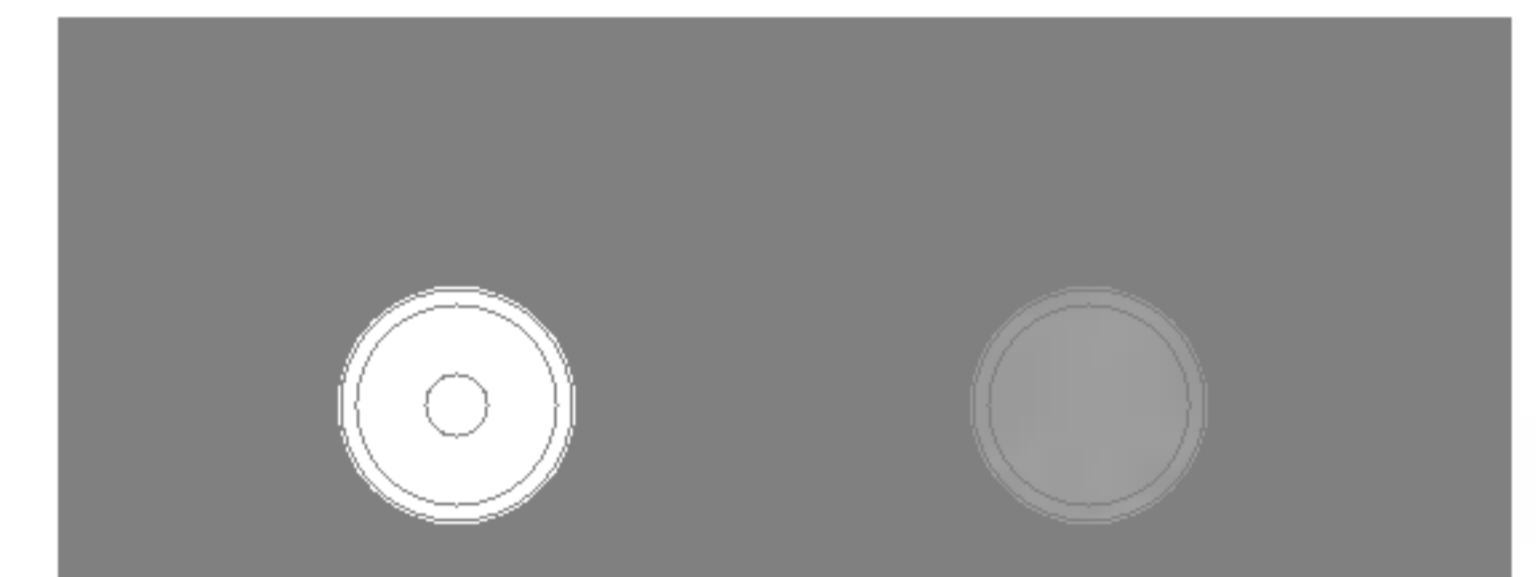
Drücken Sie die Taste **Stop/ Korr..**



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



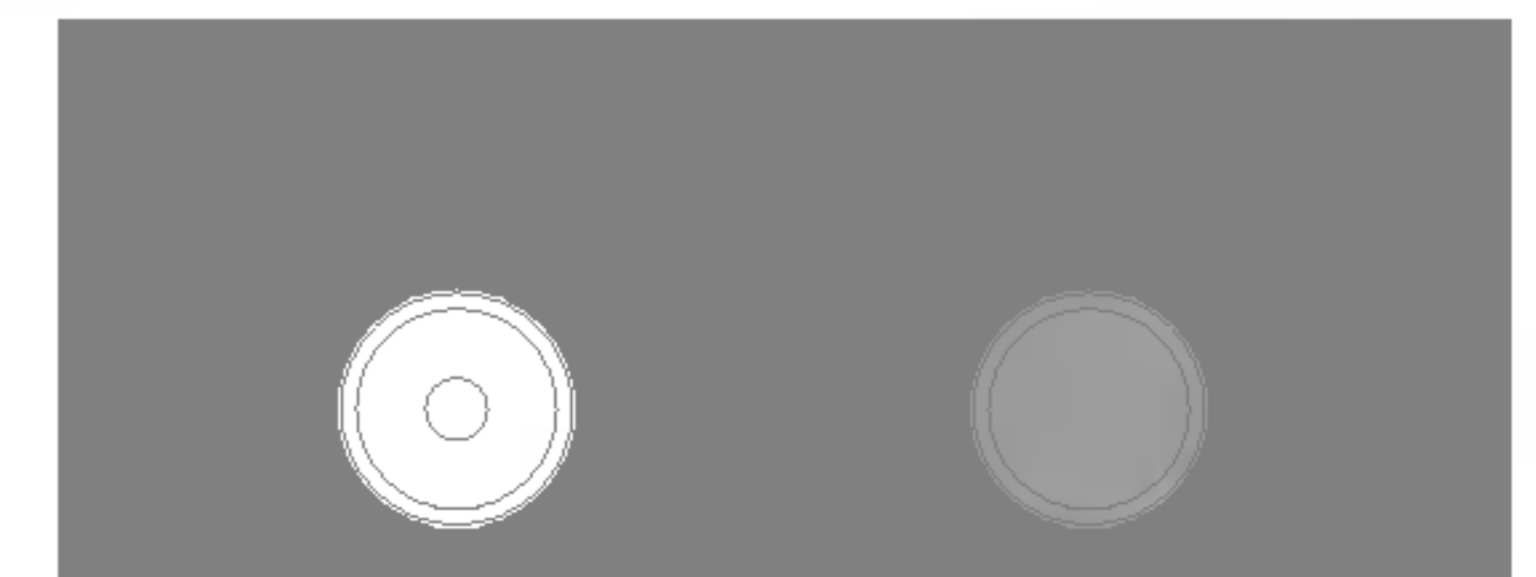
Damit ist die **Kindersicherung** aktiviert.



Wird die Meldung **"L"** und die Uhrzeit angezeigt.



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



# Kochen mit Mikrowelle

Im folgenden Beispiel zeige ich Ihnen, wie Sie ein Gericht mit 720W (80 %) der Maximalleistung des Geräts in 5 Minuten und 30 Sekunden garen.



Ihre Mikrowelle verfügt über fünf Leistungseinstellungen.

LEISTUNGSSTUFE	in Prozent	Leistungsaufnahme
MAXIMAL	100	900W(Max.)
STARK	80	720W
MITTELSTARK	60	540W
AUFTAUEN/ MITTEL	40	360W(**)
NIEDRIG	20	180W

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 **Mikro.**

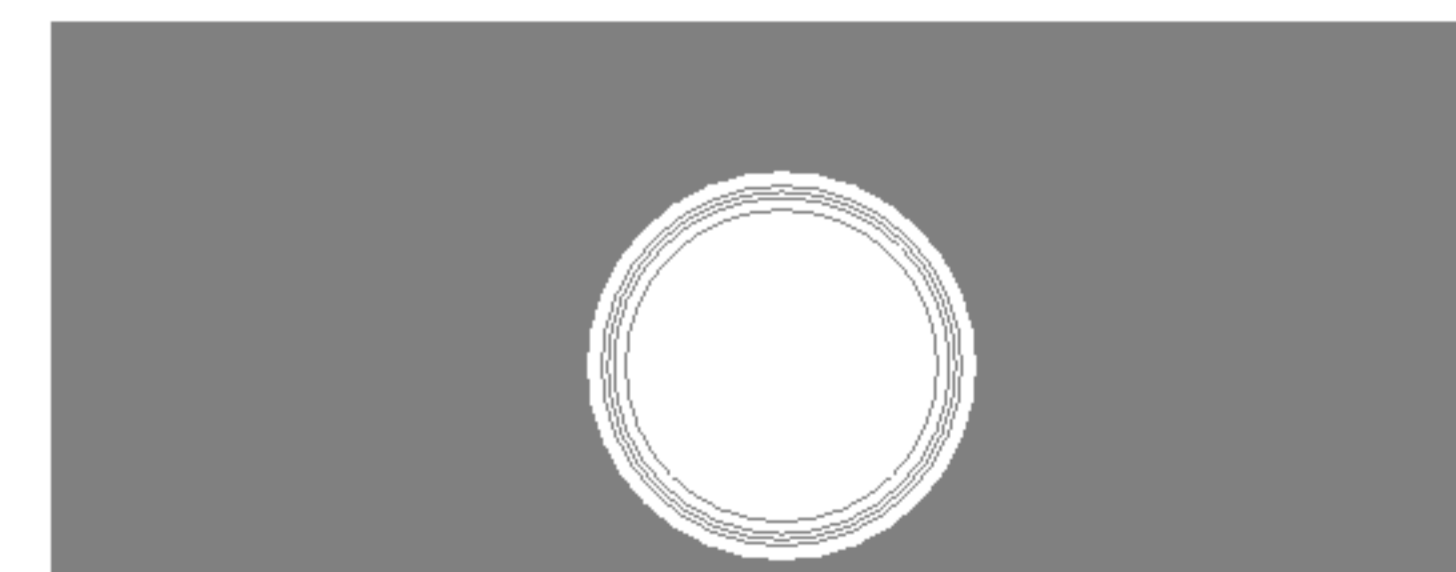


Drehen Sie den **Drehknop**, um "720W" (80 %) auszuwählen.

Drücken Sie die Taste **Start.**

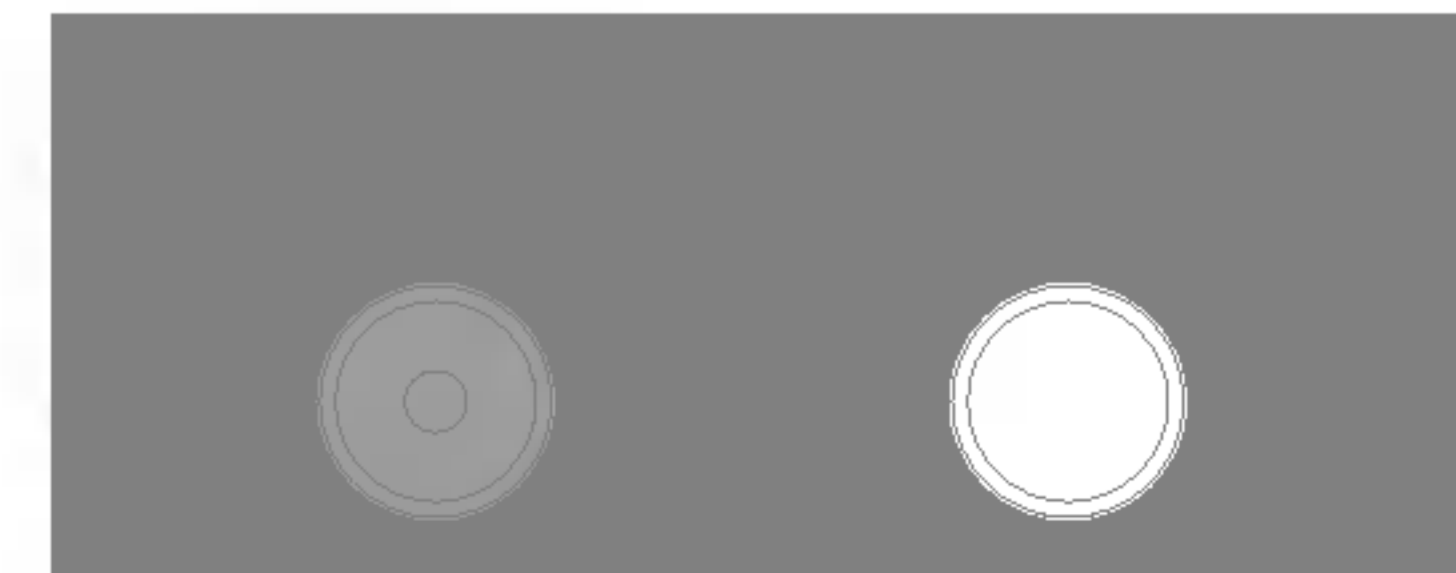


Drehen Sie den **Drehknop**, bis im Display "5:30" angezeigt wird.



Drücken Sie die Taste **Start.**


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





# Energiepegel zum Kochen

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

<b>MAXIMAL</b>	100	900 W (Max.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Wasser kochen</li> <li>* Bräunen von Hackfleisch</li> <li>* Garen von Geflügelstücken, Fisch, Gemüse</li> <li>* Garen von Fleischstücken</li> </ul>
<b>STARK</b>	80	720 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Jegliches Erwärmen</li> <li>* Braten von Fleisch und Geflügel</li> <li>* Garen von Pilzen und Meeresfrüchten</li> <li>* Garen von Speisen mit Eiern und Käse</li> </ul>
<b>MITTELSTARK</b>	60	540 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Backen von Kuchen und Kleingebäck</li> <li>* Kochen von Eiern</li> <li>* Kochen von Pudding</li> <li>* Zubereiten von Reis und Suppe</li> </ul>
<b>AUFTAUEN/ MITTEL</b>	40	360 W (  )	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Jegliches Auftauen</li> <li>* Schmelzen von Butter und Schokolade</li> <li>* Garen von kleineren Fleischstücken</li> </ul>
<b>NIEDRIG</b>	20	180 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Weichmachen von Butter und Käse</li> <li>* Weichmachen von Speiseeis</li> <li>* Aufgehenlassen von Hefeteig</li> </ul>



# 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 MAXIMAL für 11 Minuten erhitzt und danach für 35 Minuten bei 360 Watt 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.

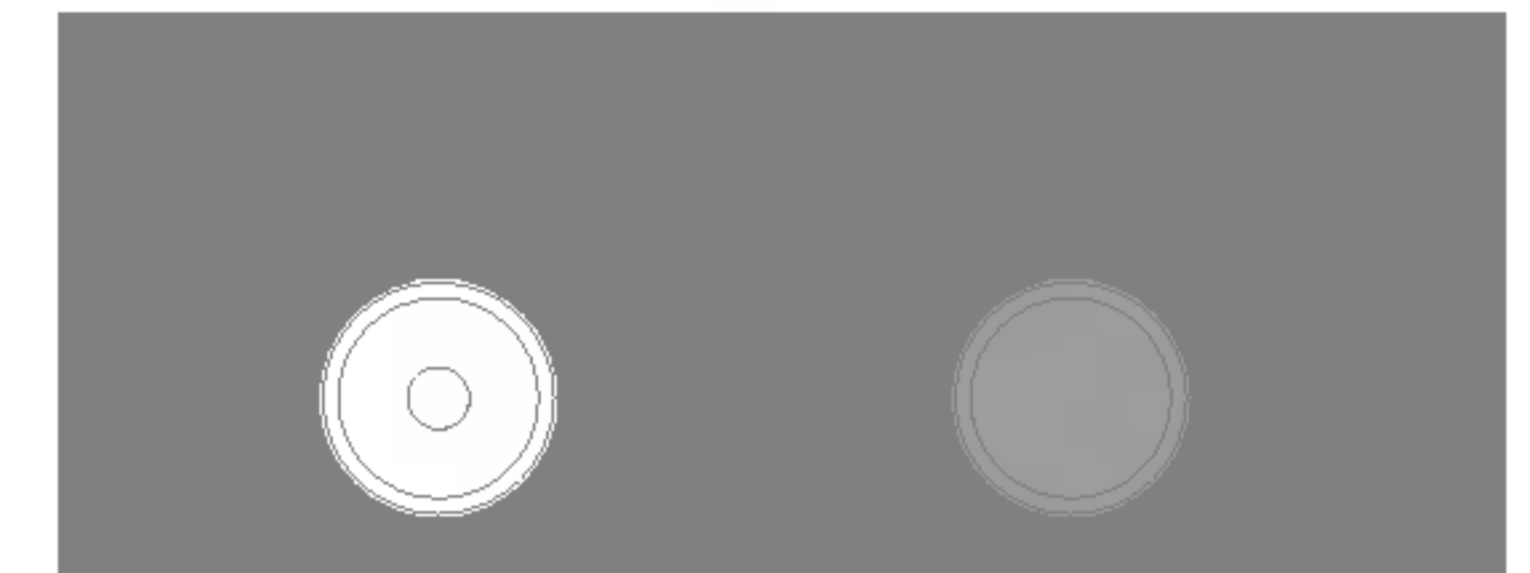
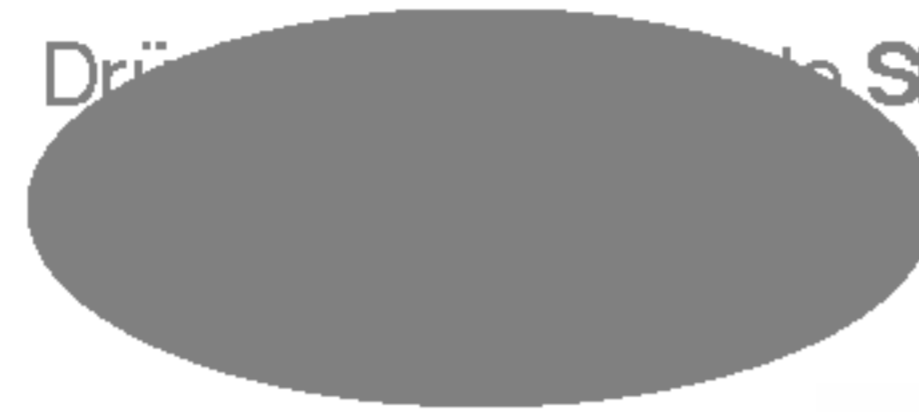
Wenn die Stufe 1 beendet ist, ertönt ein Piepton, und Stufe 2 wird gestartet.

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.

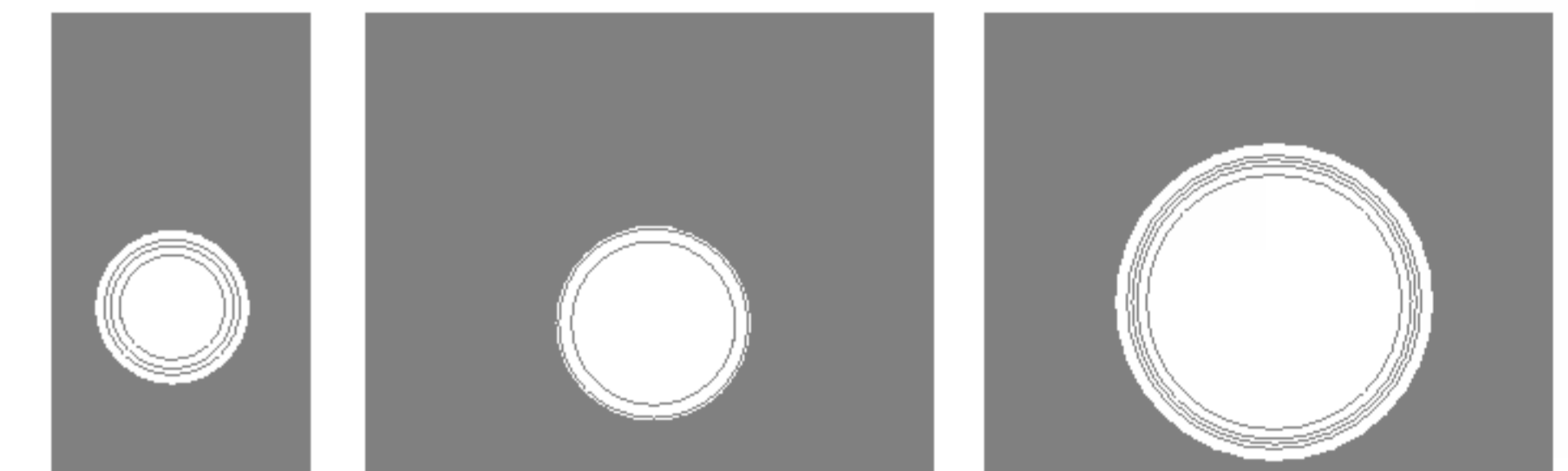
Drücken Sie die Taste **Stop/ Korr..**



Wählen Sie die Leistung und die Garzeit **für die Stufe 1** aus.  
(In der Leistungsstufe MAXIMAL können Sie diesen Schritt weglassen.)

Drücken Sie einmal die Taste **Mikro**.

Wählen Sie die Leistungsstufe MAXIMAL aus, und drücken Sie die Taste **Start**.

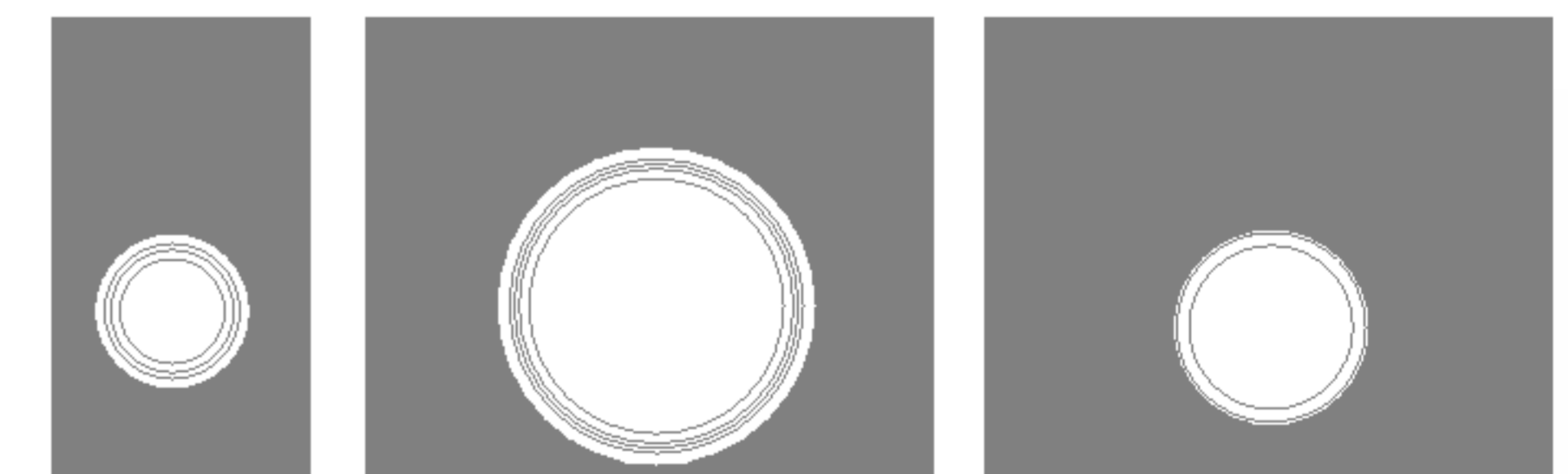


Drehen Sie den **Drehknop**, bis im Display "11:00" angezeigt wird.

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

Drücken Sie einmal **Mikro**.

Drehen Sie dann den **Drehknop**, bis im Display "360W" angezeigt wird.



Drücken Sie die Taste **Start**.

Drehen Sie den **Drehknop**, bis im Display "35:00" angezeigt wird.

Drücken Sie die Taste **Start**.



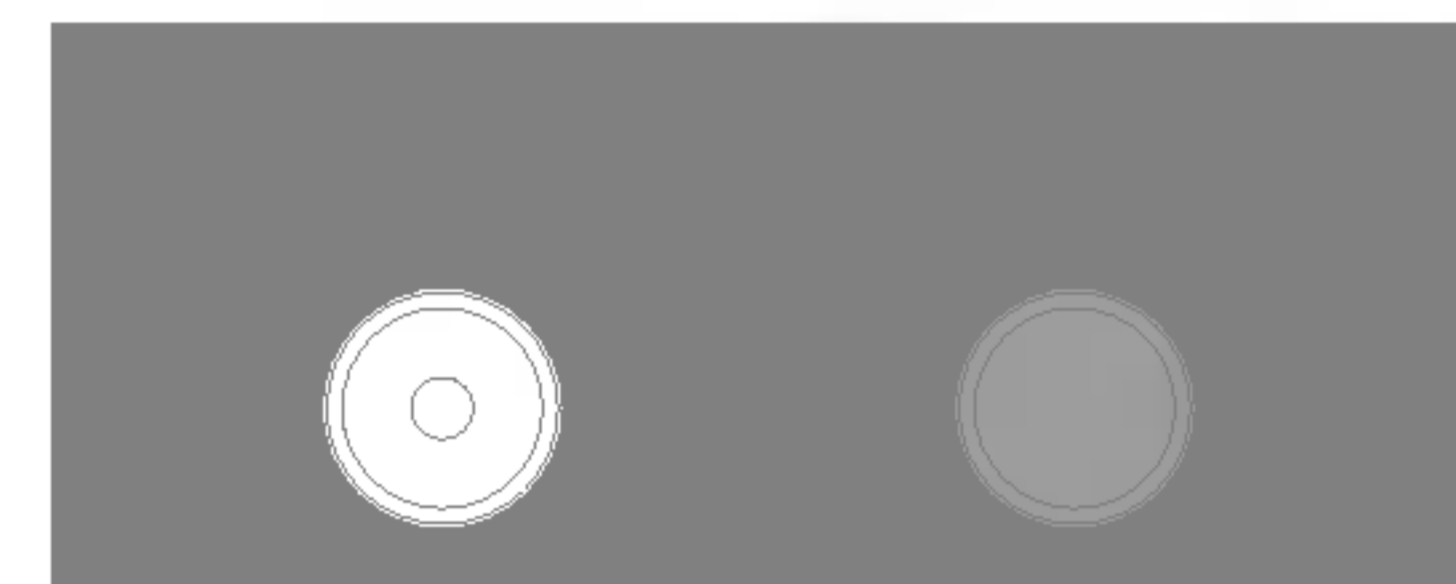
# Schnell Start

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



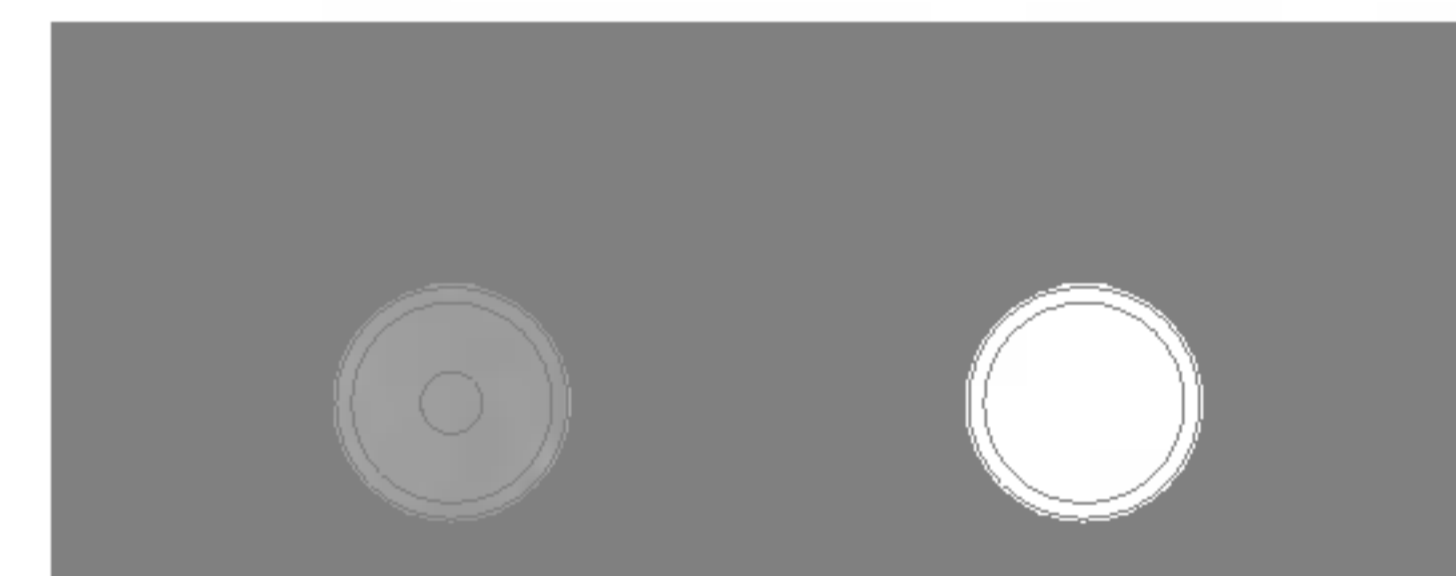
Durch die **SCHNELL START**-Funktion können Sie mit jedem Drücken der Taste **Schnell Start** die Kochzeit bei Maximalleistung um jeweils 30 Sekunden verlängern.

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



Durch weiteres Drücken der Taste **SCHNELL START** können Sie im **Schnell Start**-Modus den Kochvorgang während des Kochprozesses auf bis zu 99 Minuten und 59 Sekunden verlängern.

3

# 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.

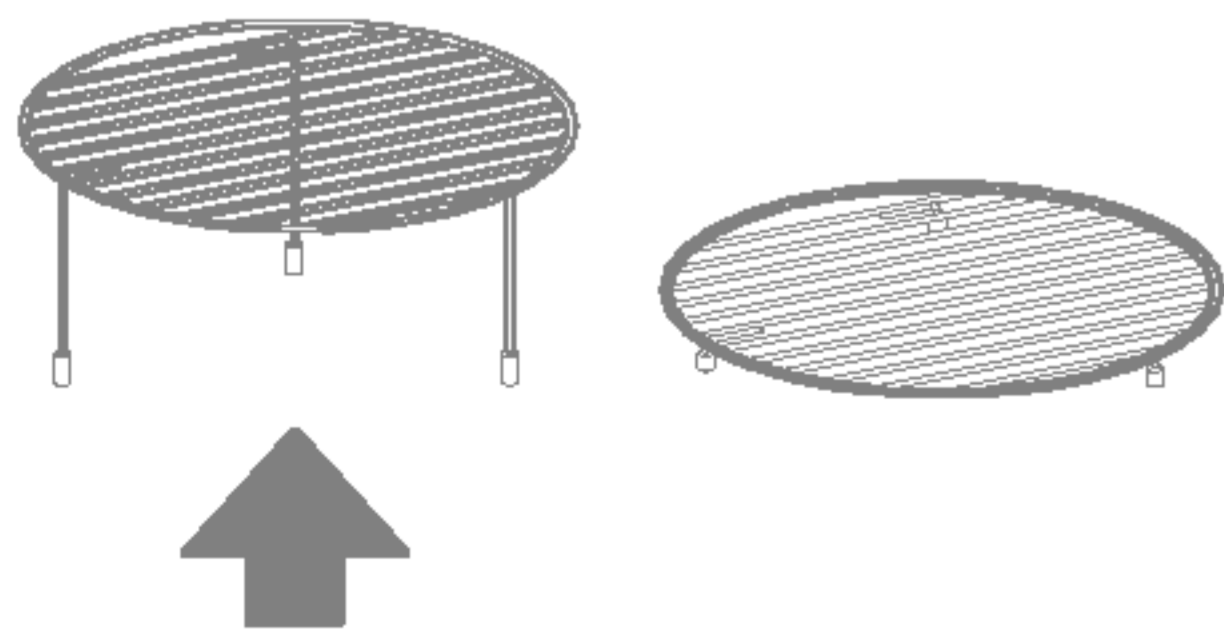


Dieses Modell ist mit einem **QUARZGRILL** ausgestattet, der nicht vorgewärmt werden muss.

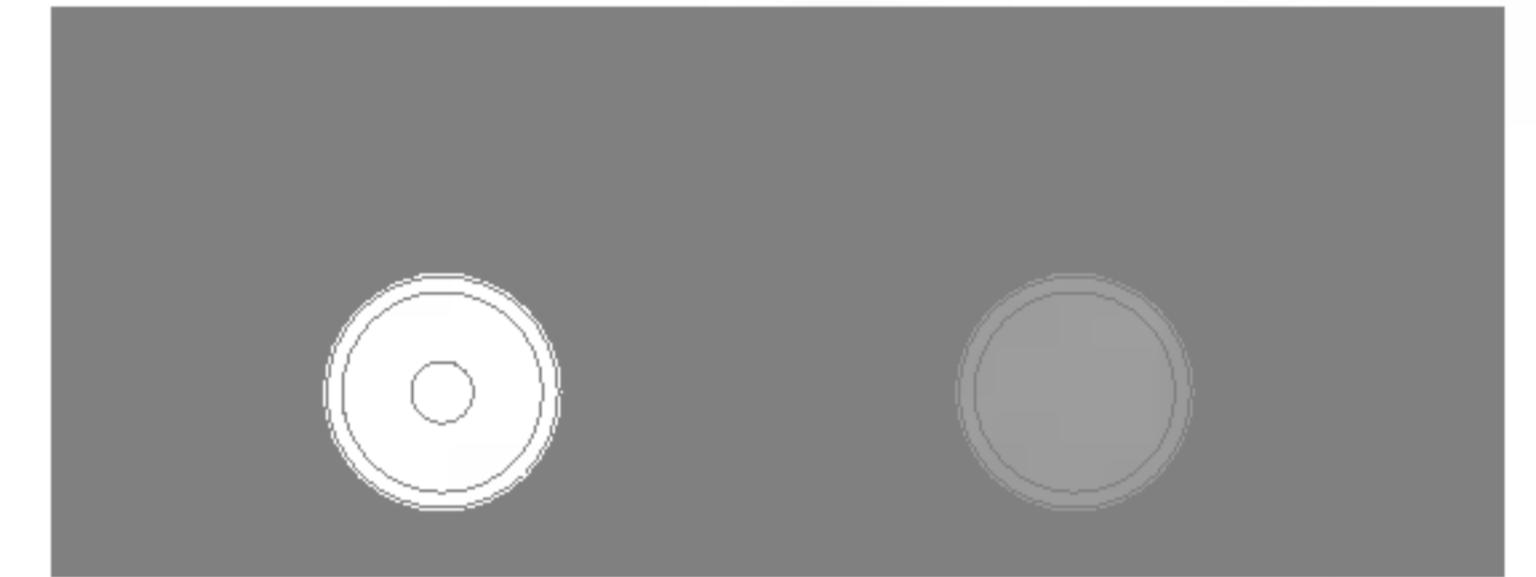
Im Grill können Sie Speisen innerhalb kurzer Zeit bräunen und grillen.

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

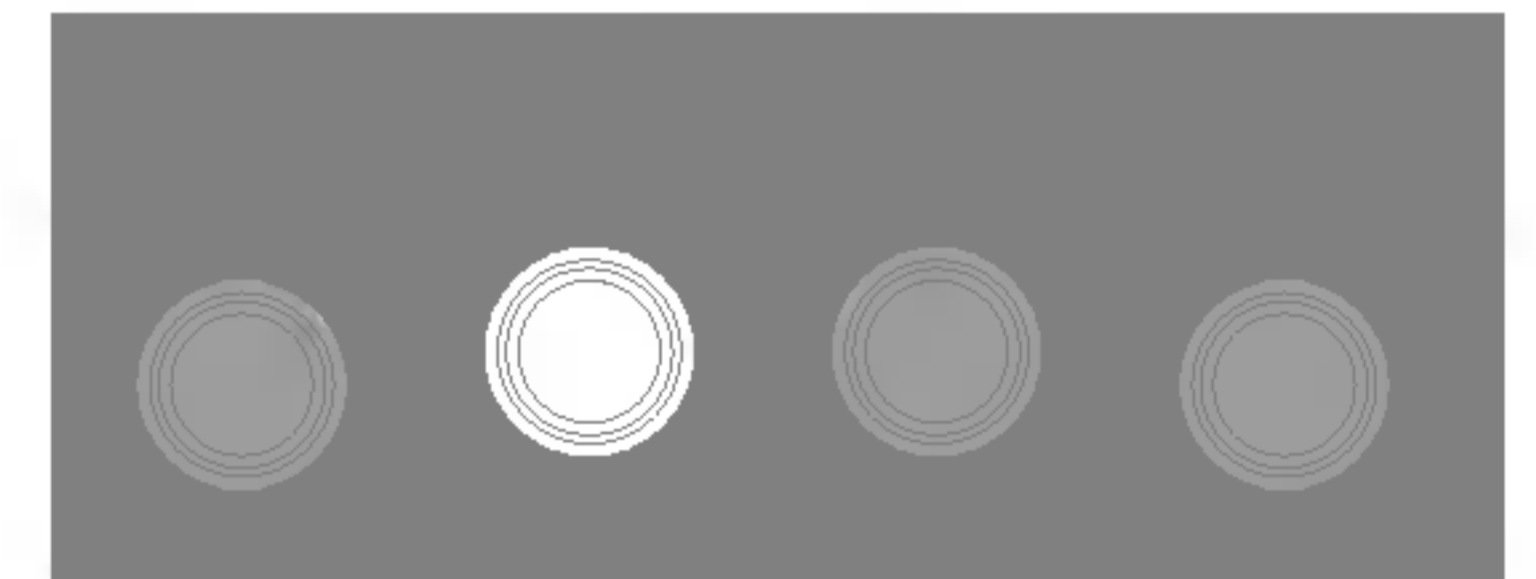
Zum Grillen muss das Grillgestell (hoher Rost) verwendet werden.



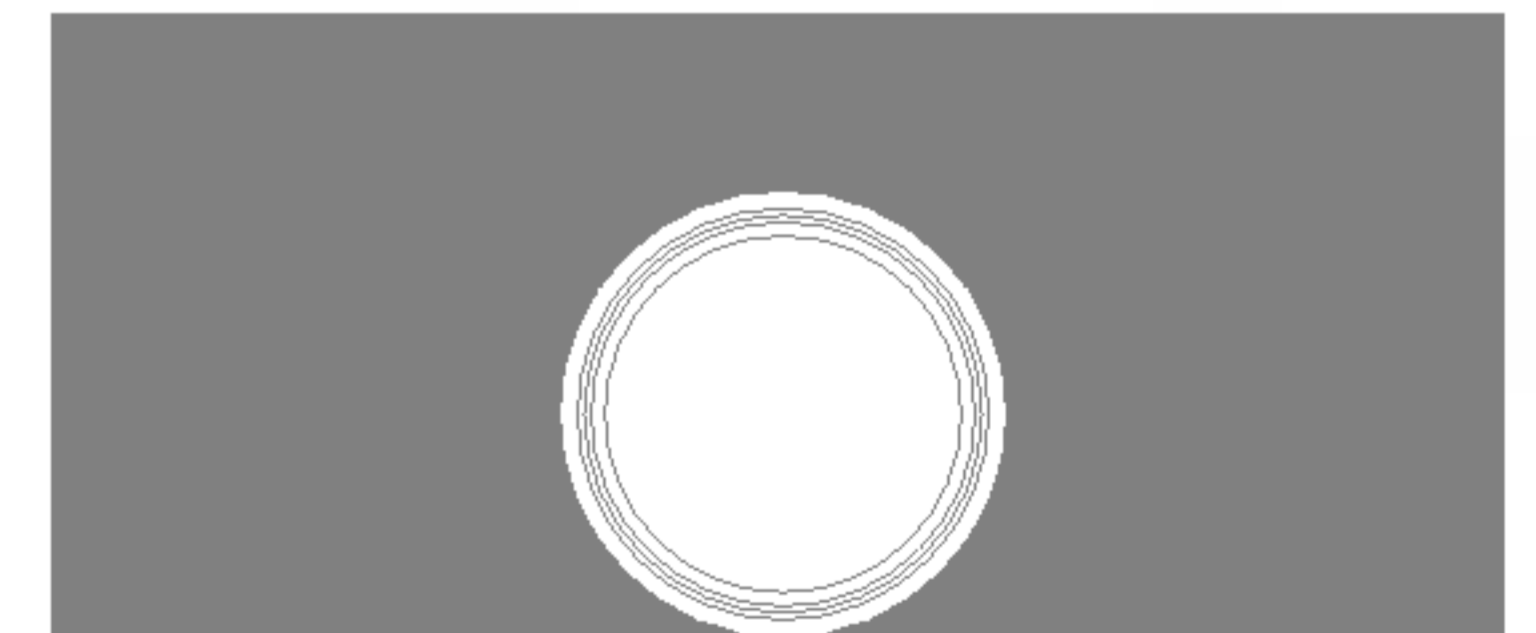
Drücken Sie die Taste **Stop/ Korr..**



Drücken Sie die Taste **Grill.**



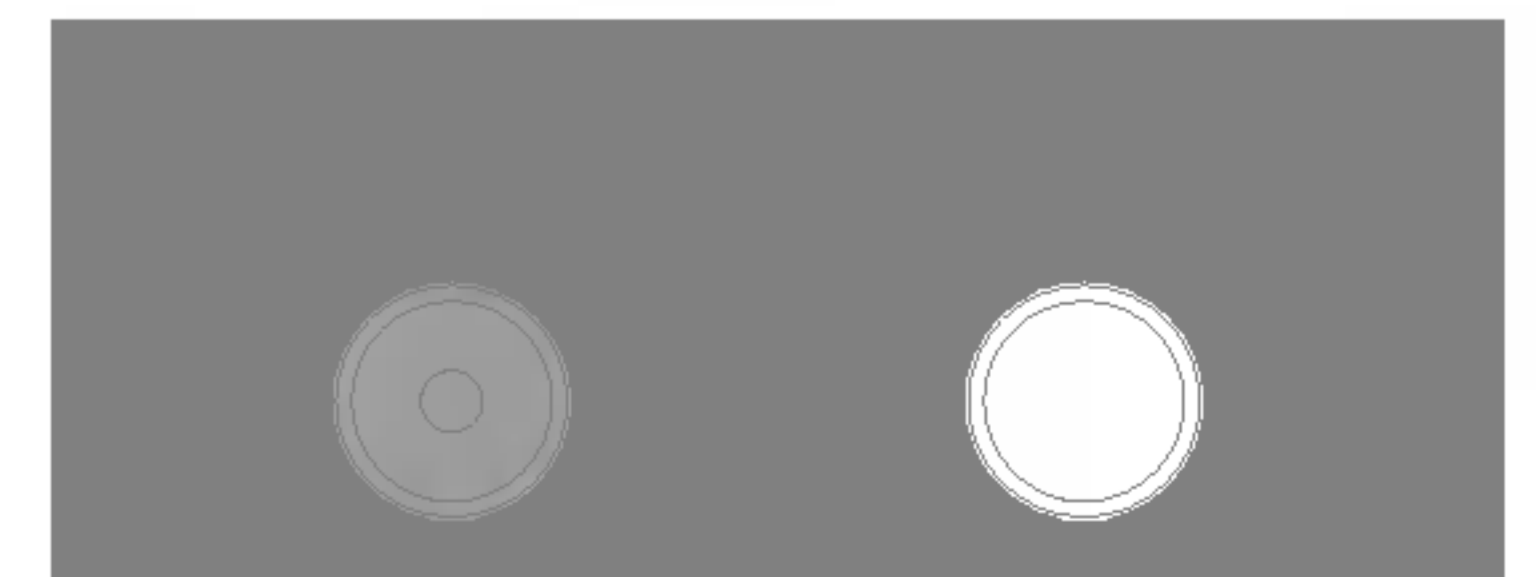
Drücken Sie den **Drehknop**, bis im Display "12:30" angezeigt wird.



Drücken Sie die Taste **Start.**

# 4

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



# Garen von Speisen im Heissluftofen

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 40 °C sowie zwischen 100 °C und 250 °C einstellen. (Bei Auswahl des Modus „Heissluftofen“ wird automatisch eine Temperatur von 180 °C voreingestellt.)

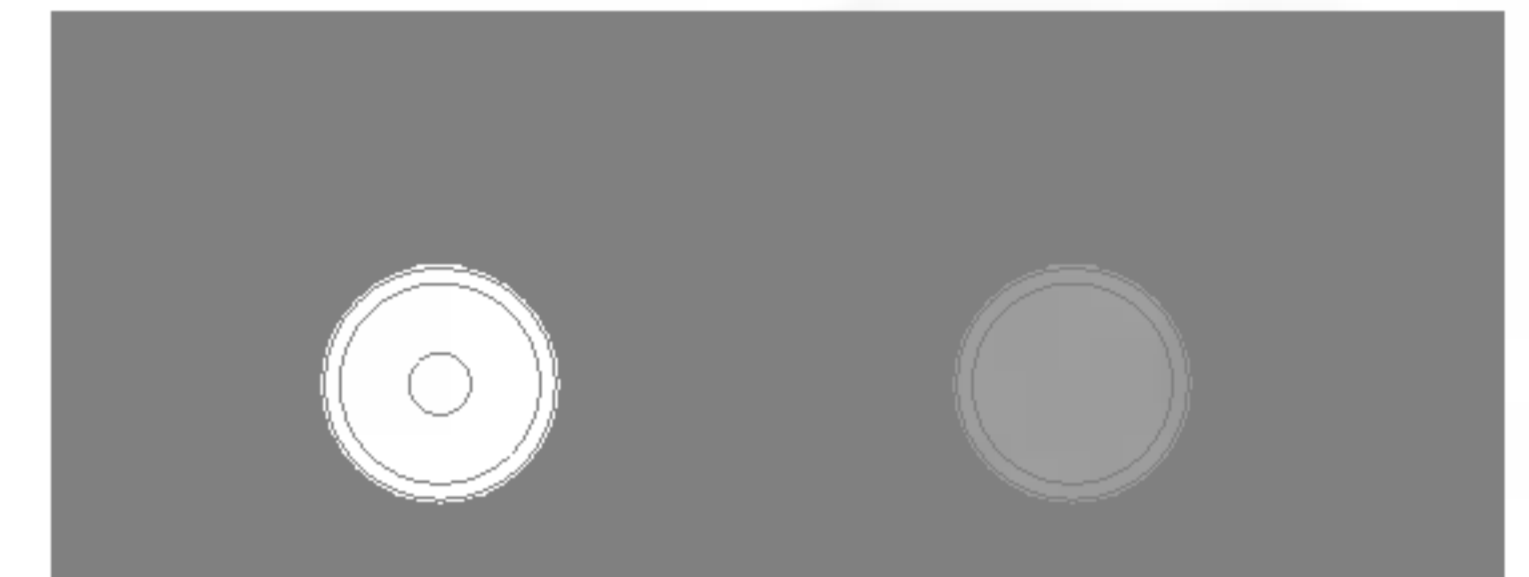
Der Ofen verfügt über eine Fermentierungsfunktion, die bei einer Temperatur von 40 °C aktiviert ist. Bei höheren Temperaturen kann diese Funktion nicht genutzt werden, so dass Sie unter Umständen warten müssen, bis der Ofen abgekühlt ist.

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

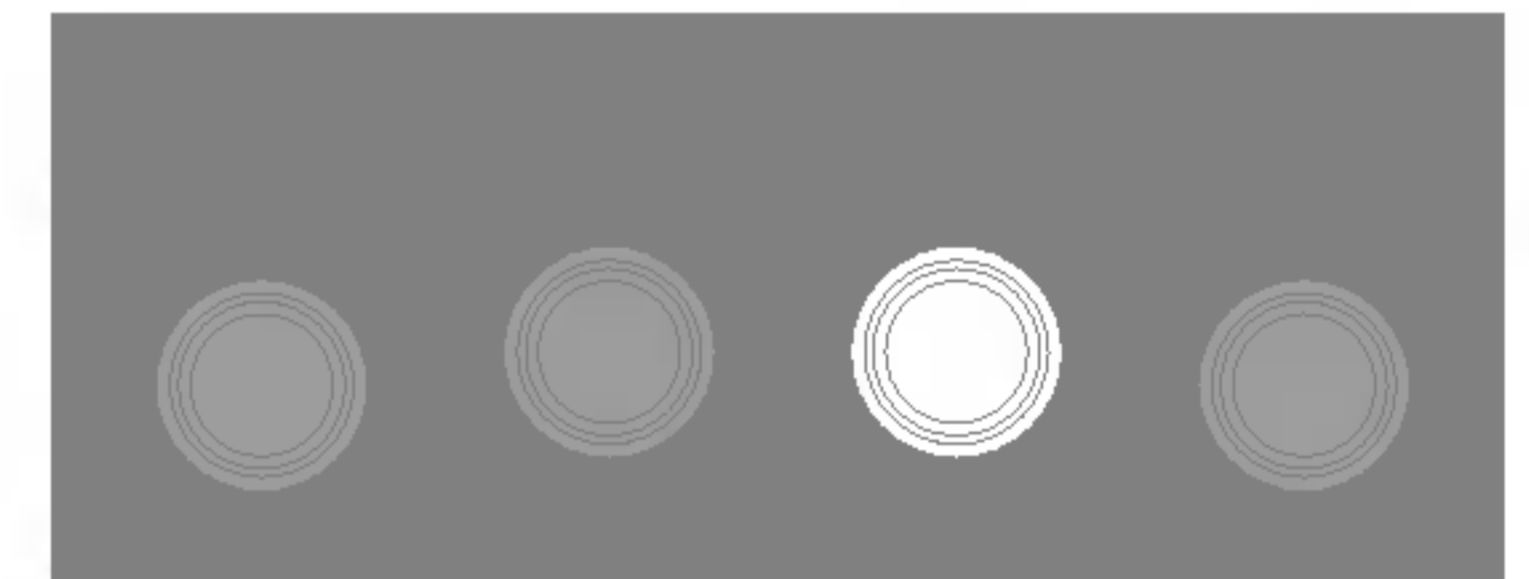
Stellen Sie dann die Speisen in den Ofen und starten Sie den Zubereitungsprozess.

## 1. Vorheizen

Drücken Sie die Taste **Stop/ Korr..**



Drücken Sie die Taste **Heiß!**.



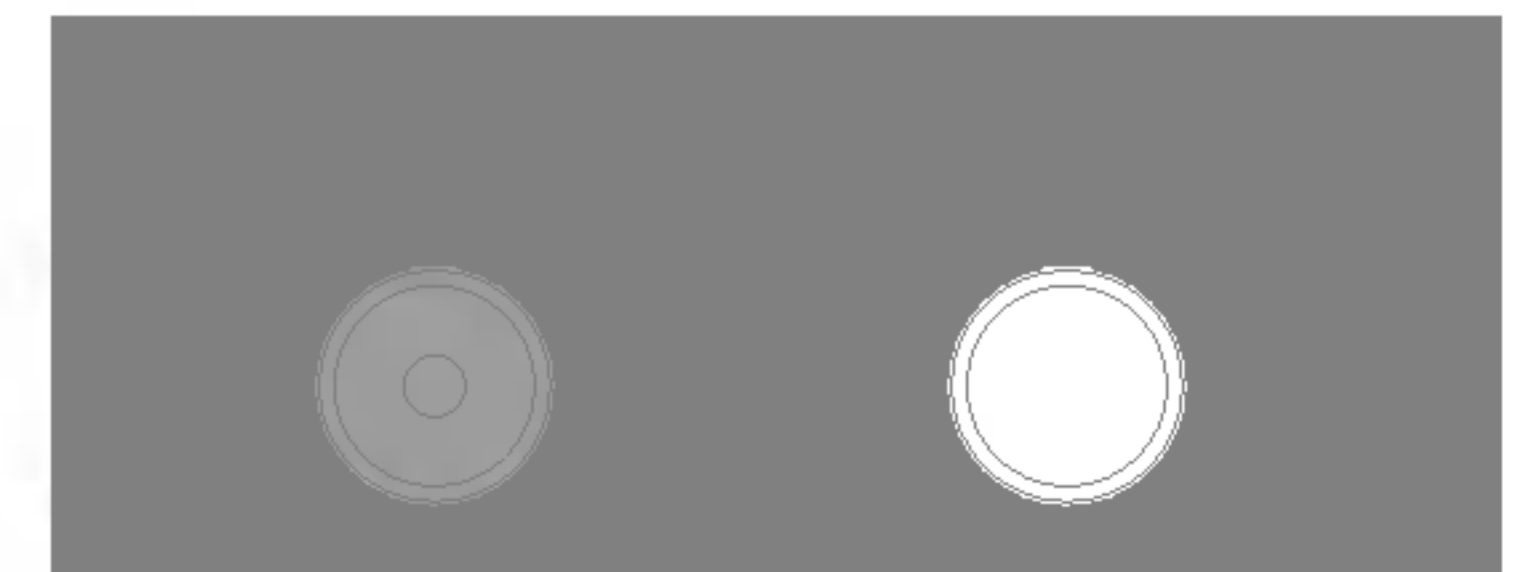
Wählen Sie mit dem **Drehknop** eine Temperatur von „230 °C“ aus.

Drücken Sie die Taste **Start**.



Drücken Sie die Taste **Start**.

Der Vorwärmprozess beginnt. Im Display wird „Pr-H“ angezeigt.

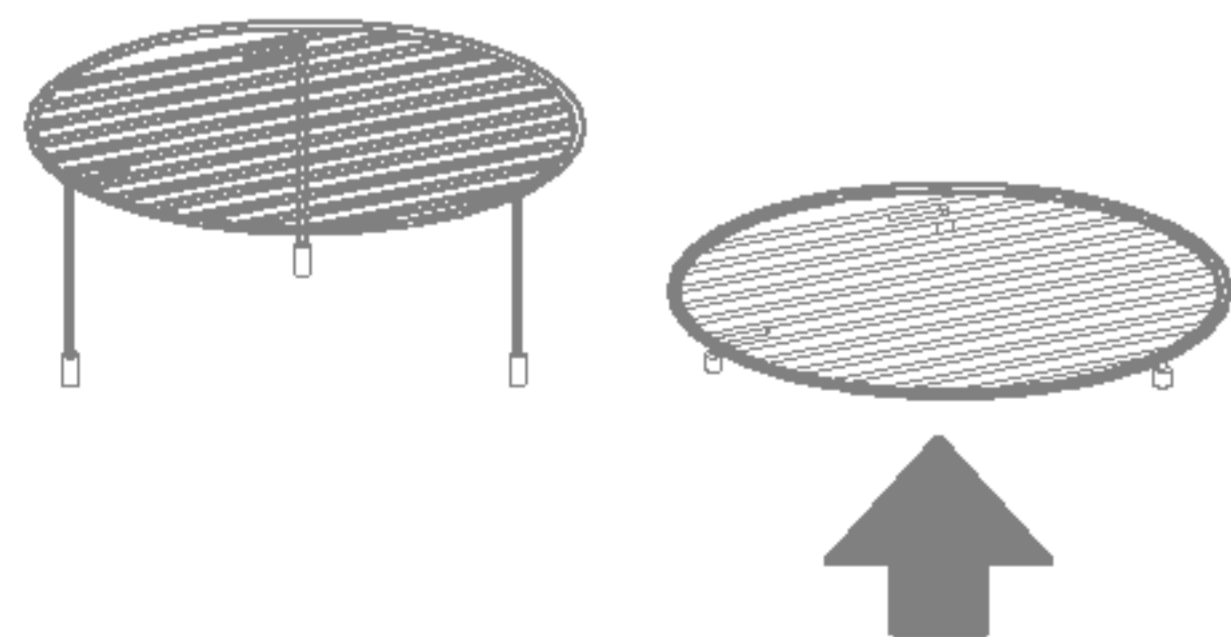


# Garen von Speisen im Heissluftofen



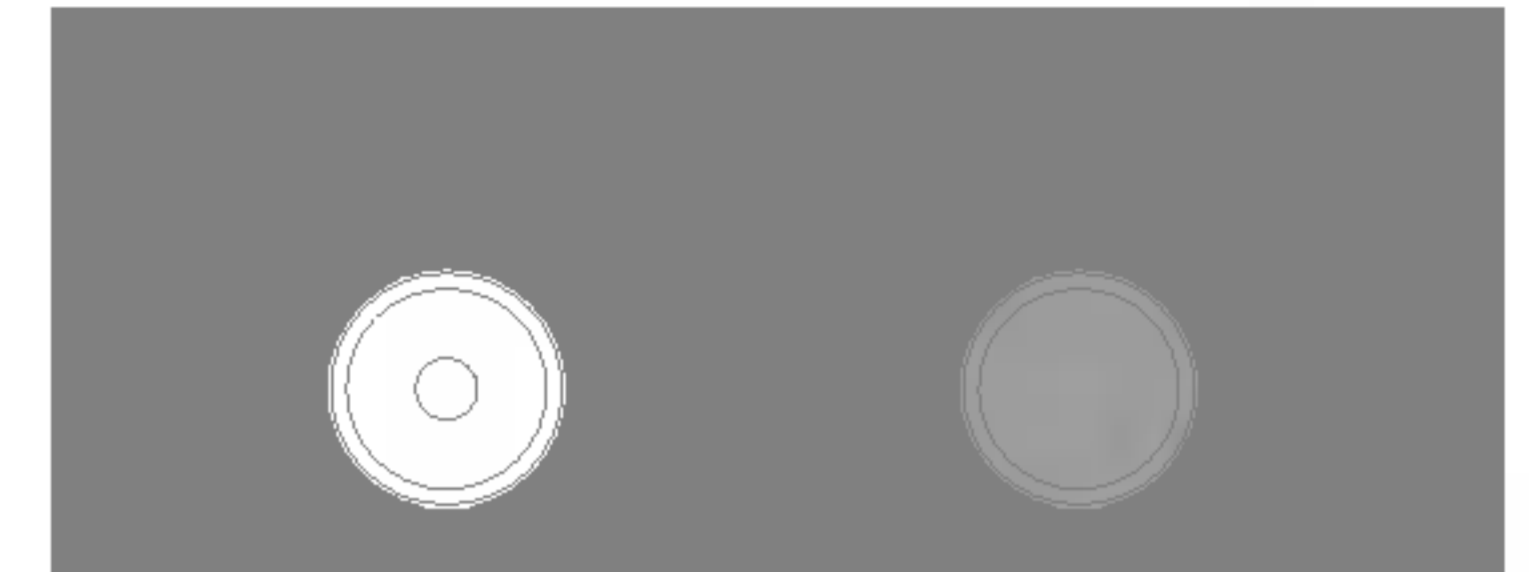
Wenn Sie keine Temperatur auswählen, wird der Ofen automatisch auf 180 °C eingestellt. Die Gartemperatur kann mithilfe des **Drehknop** verändert werden.

Zum Heissluftgaren muss das **Heissluftgestell (niedriger Fost)** verwendet werden.

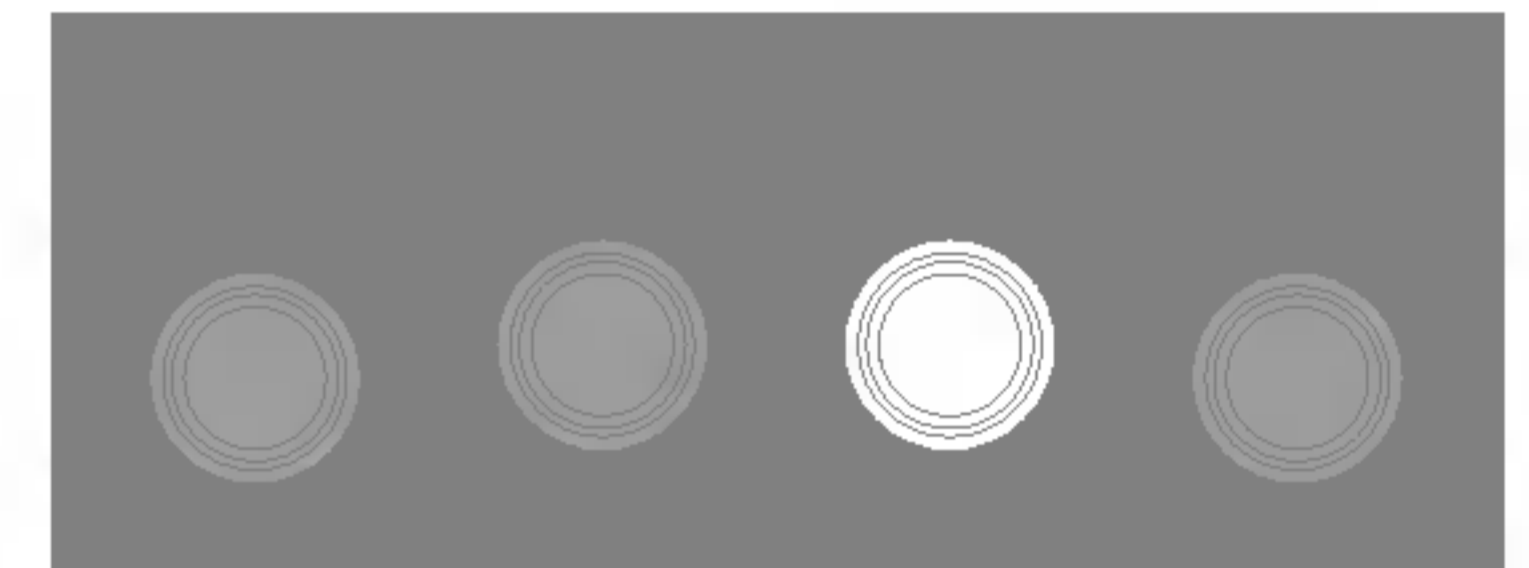


2. Garen

**1**  
Drücken Sie die Taste **Stop/ Korr..**



Drücken Sie die Taste **Heißl.**



Drehen Sie den **Drehknop**, bis eine Temperatur von "230 °C" angezeigt wird.

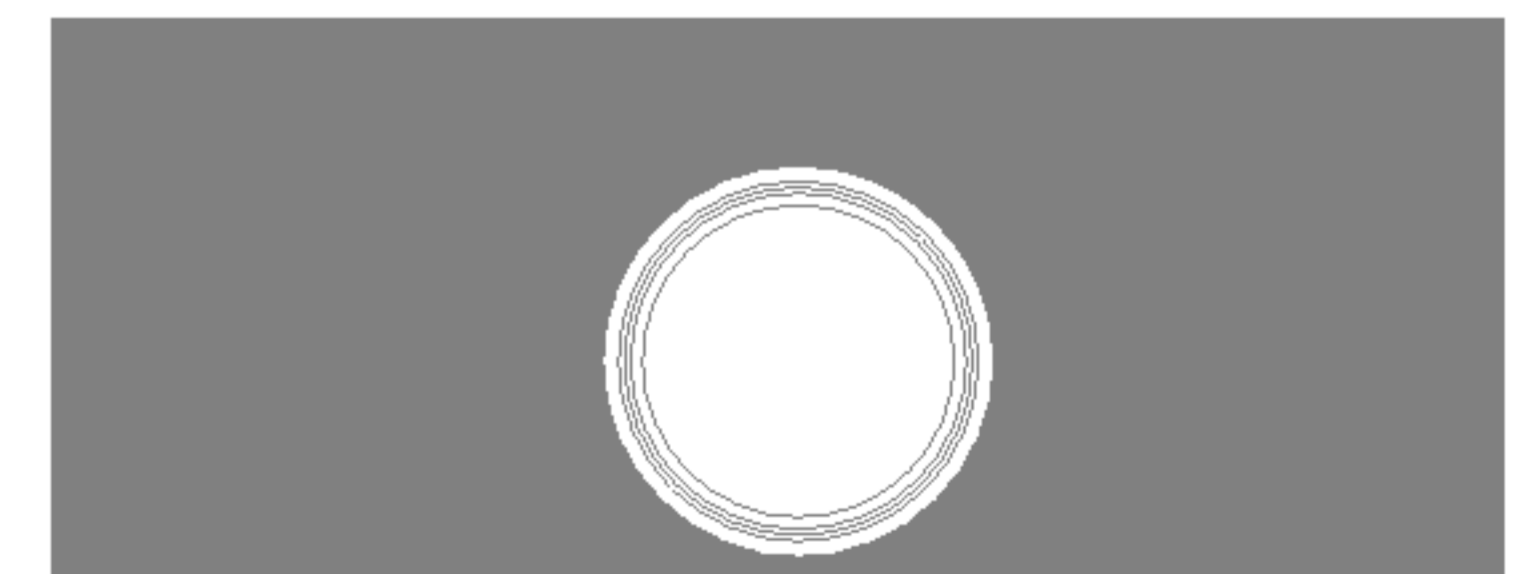
**3**

Drücken Sie zum Bestätigen der ausgewählten Temperatur die Taste **Start**.



Drehen Sie den **Drehknop**, bis als Programmdauer "50:00" angezeigt wird.

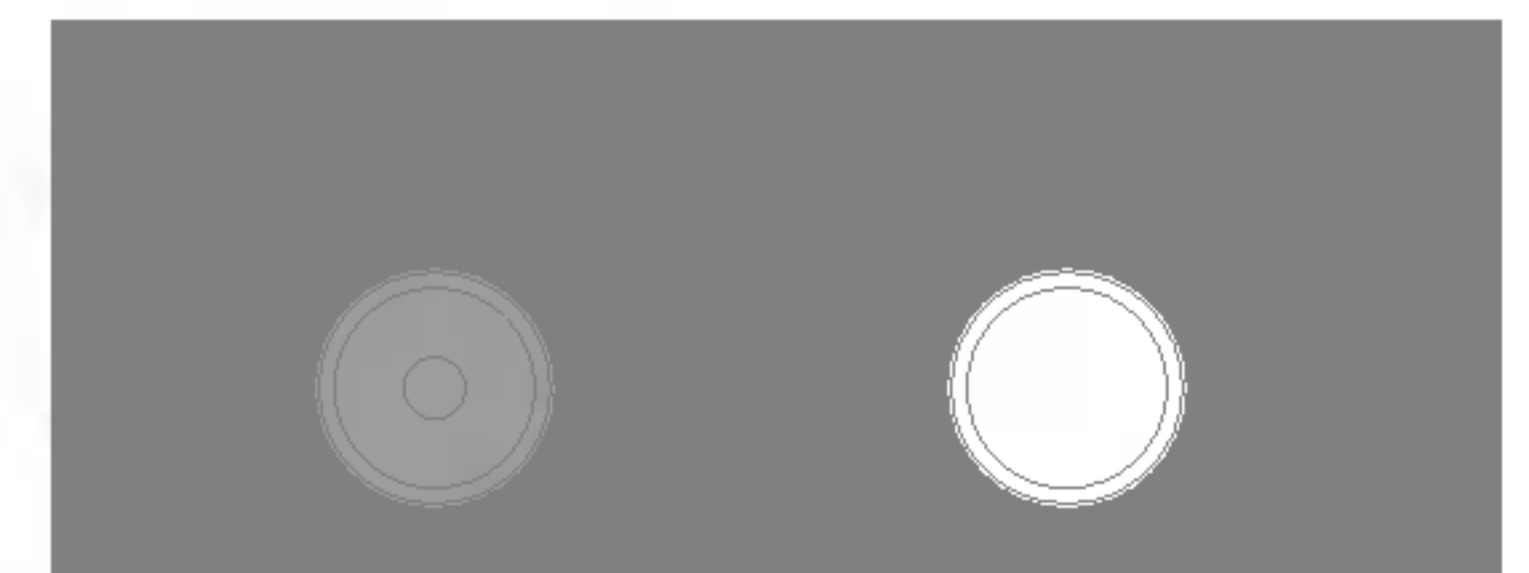
**4**



Drücken Sie die Taste **Start**.

**5**

Während des Garprozesses können Sie die Dauer durch Drehen des **Drehknop** 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 20 % und einer Grilldauer von 25 Minuten arbeitet.

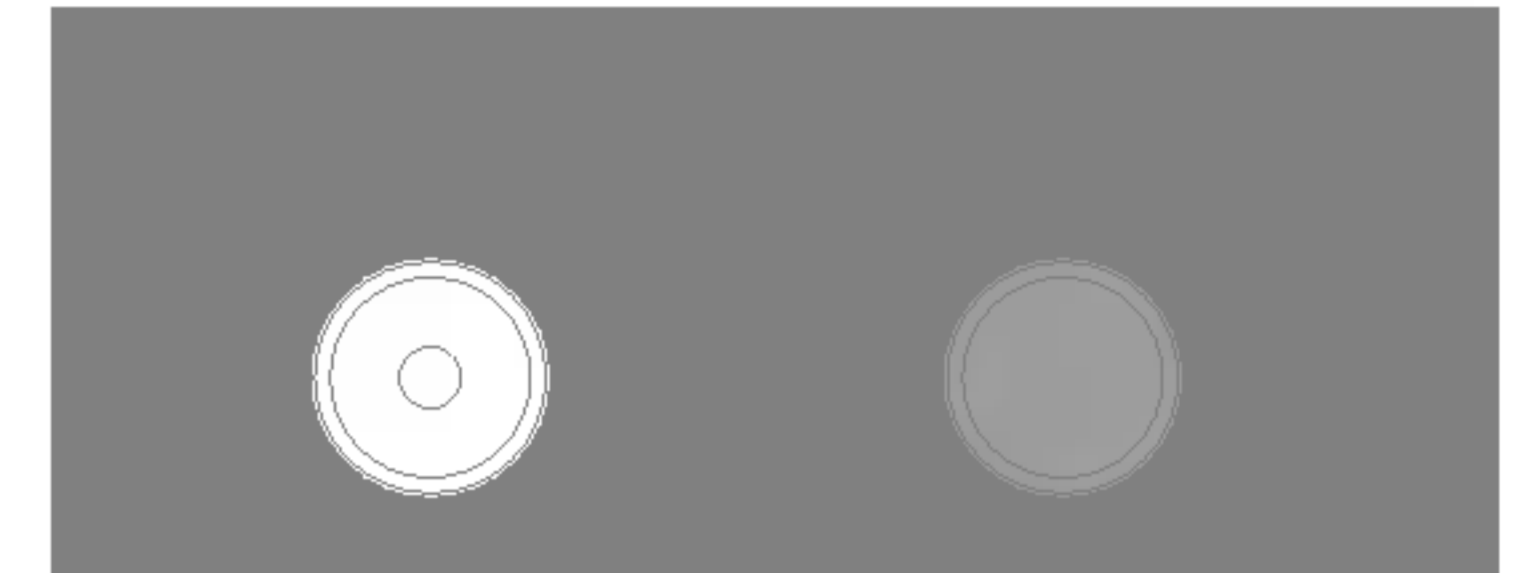


Sie können Ihr Gerät in einem Kombinationsmodus nutzen, bei dem gleichzeitig oder abwechselnd **Heiz-** und **Mikrowellenfunktion** aktiviert sind. Dies führt im allgemeinen zu einer Verkürzung der Zubereitungsdauer.

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

## 1. KOMBINATION VON GRILL- UND MIKROWELLENFUNKTION

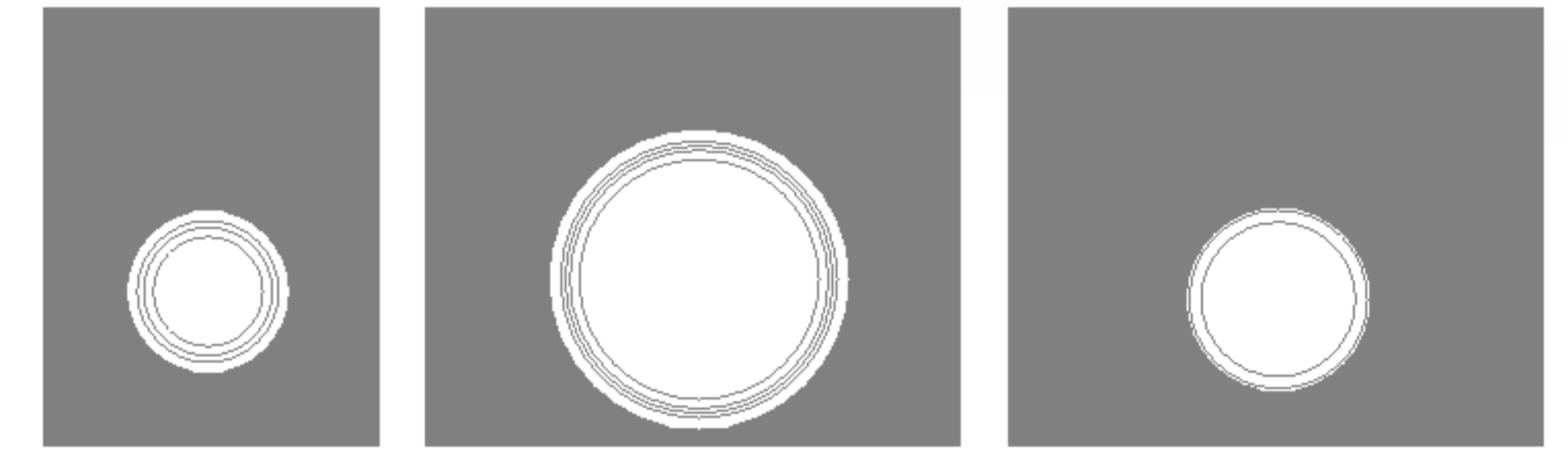
Drücken Sie die Taste **Stop/ Korr..**



Drücken Sie die Taste **Kombi.**

Drehen Sie den **Drehknop**, um die Funktion "Co-1" auszuwählen.

Drücken Sie die Taste **Start.**



Drehen Sie den **Drehknop**, bis eine Leistung von "180W" angezeigt wird.

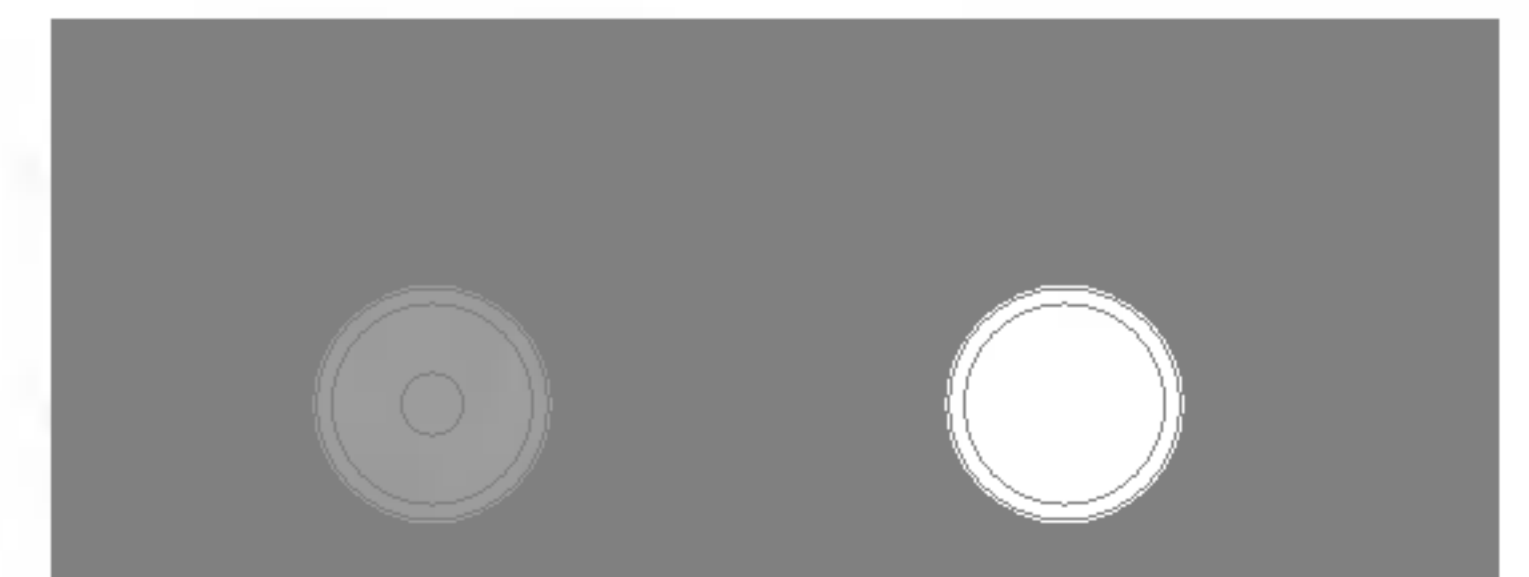
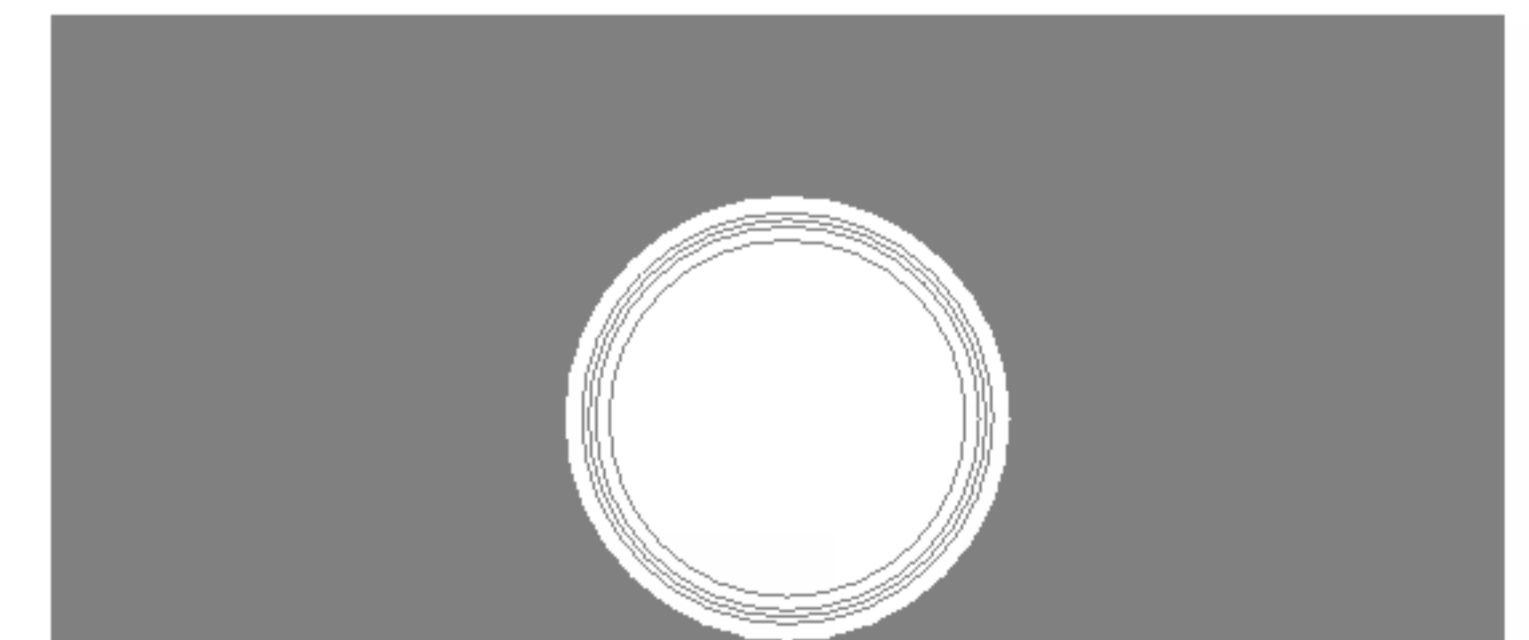
Drücken Sie die Taste **Start.**



Drehen Sie den **Drehknop**, bis als Programmdauer "25:00" angezeigt wird.

Drücken Sie die Taste **Start.**

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



**Vorsicht beim Entnehmen der Speisen! Der Behälter ist heiß!**

# Garen von Speisen im Kombinationsmodus

Im folgenden Beispiel zeige ich Ihnen, wie Sie Ihr Gerät so programmieren, dass es mit einer Mikrowellenleistung von 540W (60%), einer Ofentemperatur von 200 °C sowie einer Zubereitungsdauer von 25 Minuten arbeitet.



## 2. KOMBINATION VON OFEN- UND MIKROWELLENFUNKTION

Drücken Sie die Taste **Stop/ Korr..**

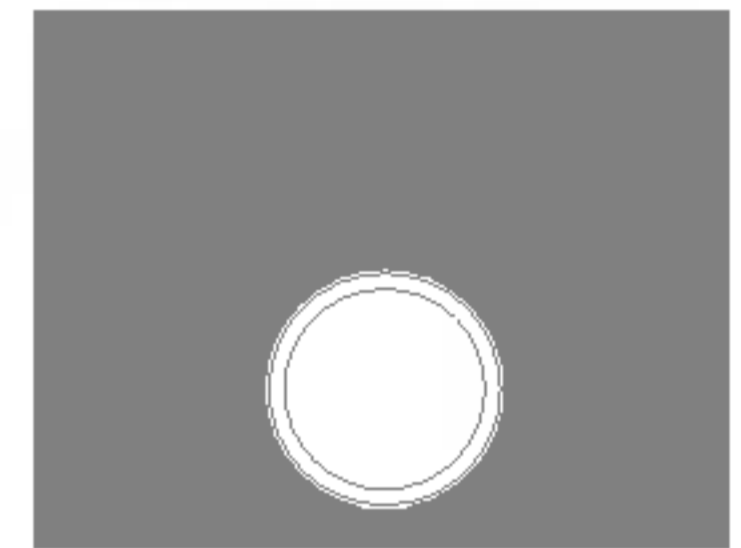
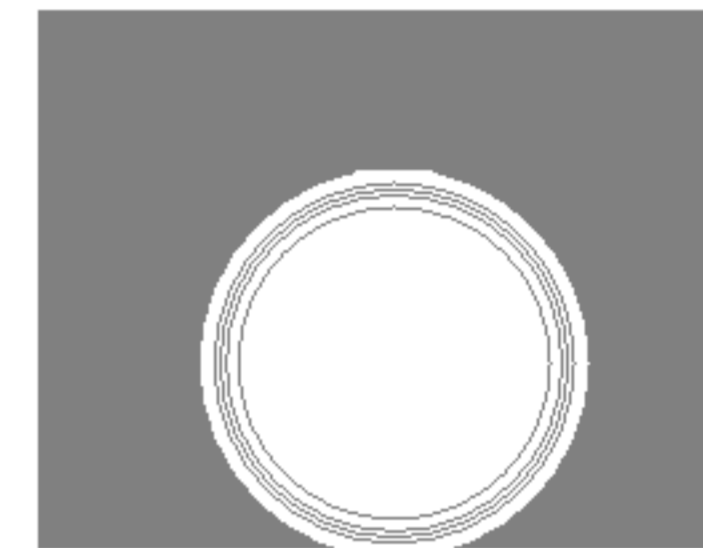


Drücken Sie die Taste **Kombi.**

Drehen Sie den **Drehknop**, um die Funktion "Co-2" auszuwählen.

Drücken Sie die Taste **Start.**

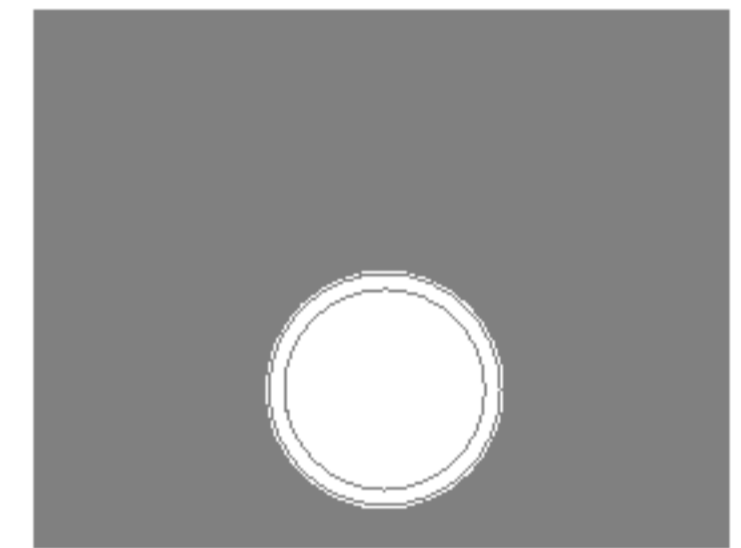
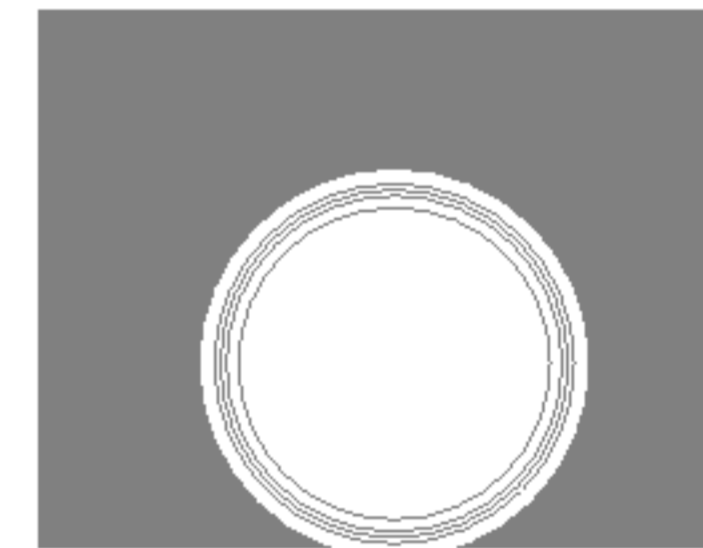
# 2



Drehen Sie den **Drehknop**, bis eine Leistung von "540W" angezeigt wird.

Drücken Sie die Taste **Start.**

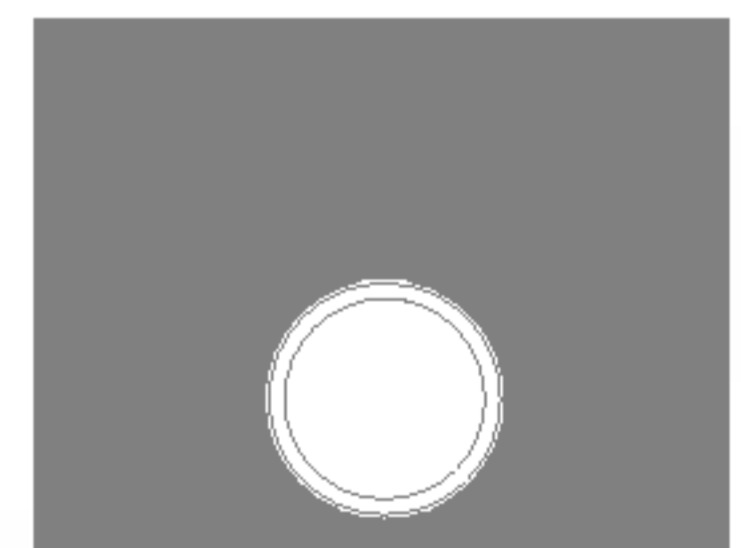
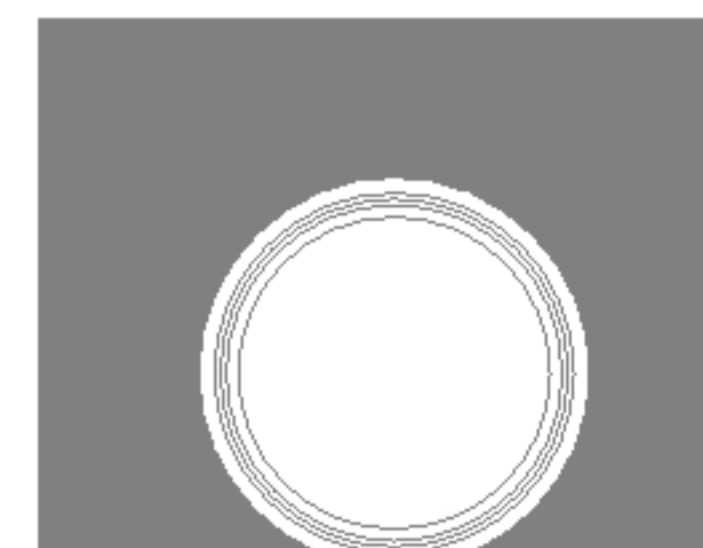
# 3



Drehen Sie den **Drehknop**, bis eine Temperatur von "200 °C" angezeigt wird.

Drücken Sie die Taste **Start.**

# 4



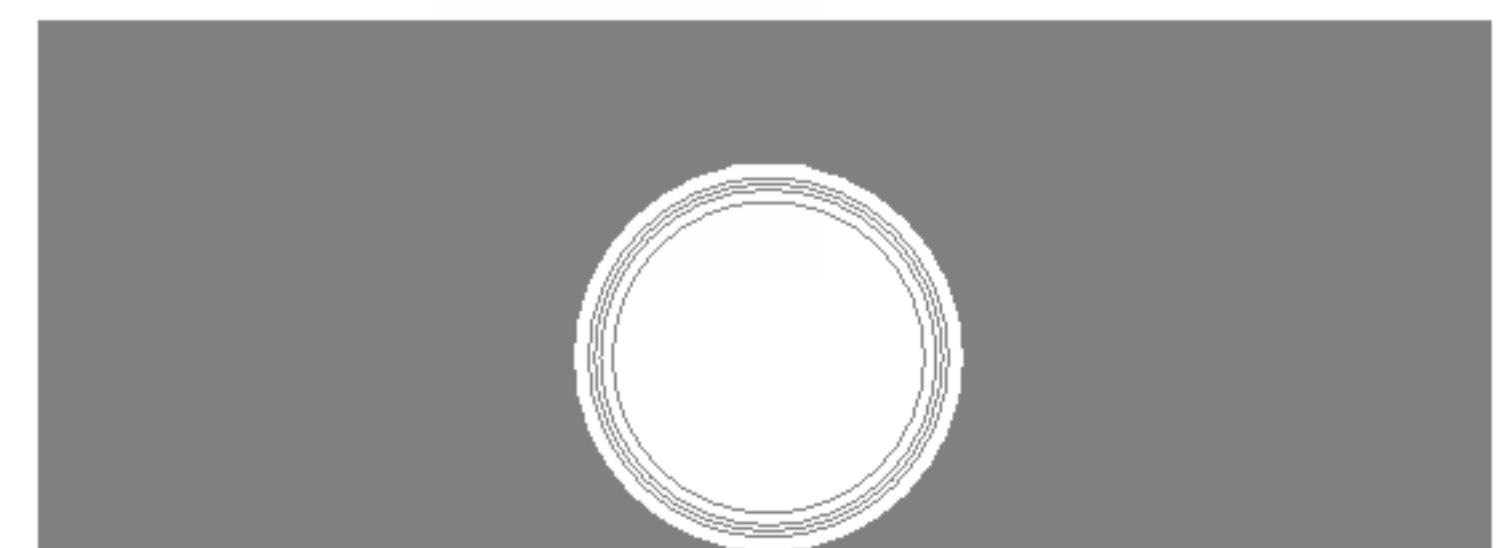
Drehen Sie den **Drehknop**, bis als Programmdauer "25:00" angezeigt wird.

Drücken Sie die Taste **Start.**

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

**Vorsicht beim Entnehmen der Speisen! Der Behälter ist heiß!**

# 5





Mit dieser Funktion können Sie Programme speichern die Sie oft gebrauchen. Wenn das Programm gespeichert ist können Sie es jederzeit automatisch durch einen Druck auf den Memory-Knopf aufrufen.  
 Beispiel: Gebrauch der Mikrowelle für 10 Minuten u. 30 Sekunden auf 720W (80%).

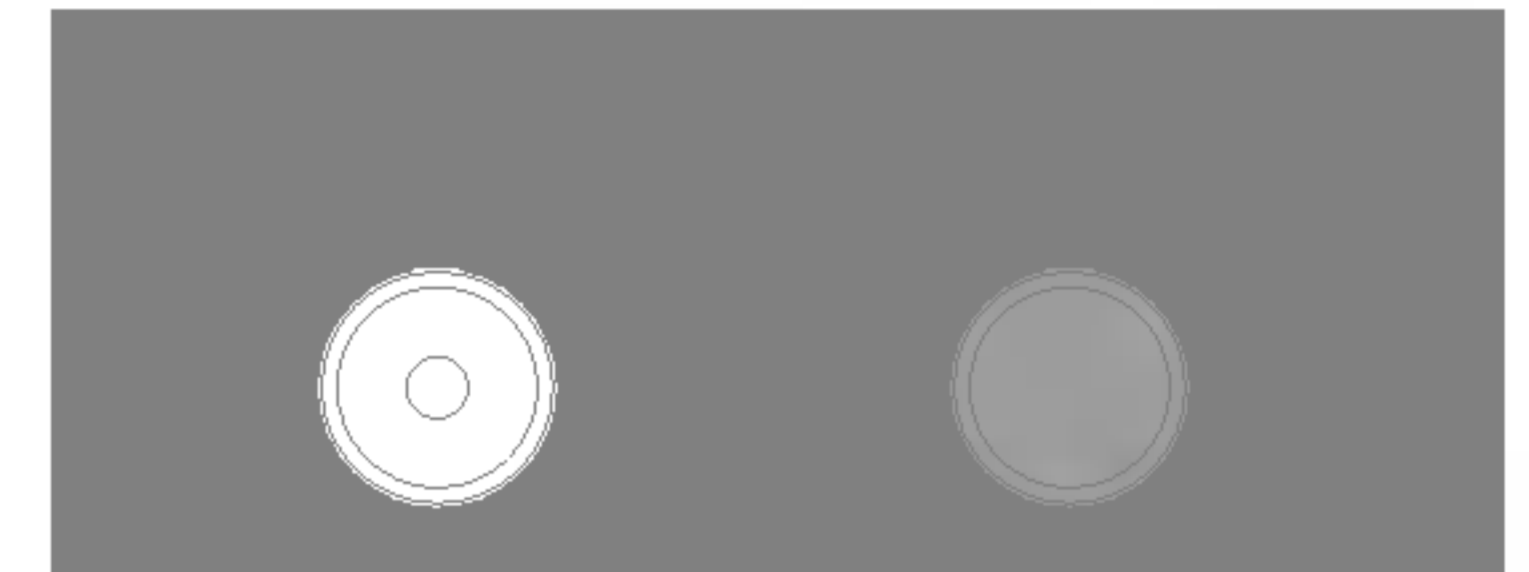
# Speicherung



## 1. Einrichten

Wenn Sie auf den **M(Memory-Knopf)** drücken, wird das Kochprogramm aufgerufen. Wenn jedoch die Stromzufuhr unterbrochen wird erlöschen die gespeicherten Daten. Die Mikrowelle kehrt dann in seine ursprüngliche Funktion zurück. Möchten Sie das gespeicherte Programm ändern, dann können Sie ein neues speichern.

Drücken Sie auf **Stop/ Korr..**



Drücken Sie die Taste **M(Memory-Knopf)**.

Im Display erscheint "900W".

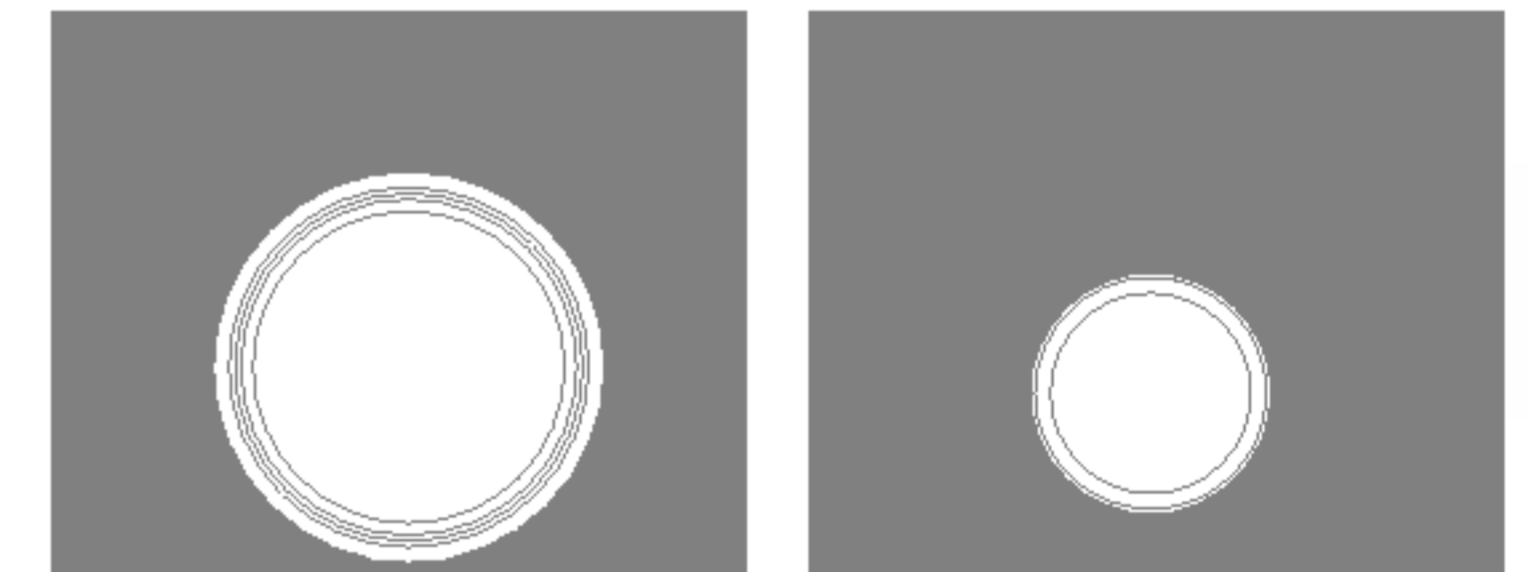


Drehen Sie jetzt mit dem **Drehknop** solange bis das im Display

" [≡] " erscheint.



Drücken Sie auf **Start** um zu bestätigen.

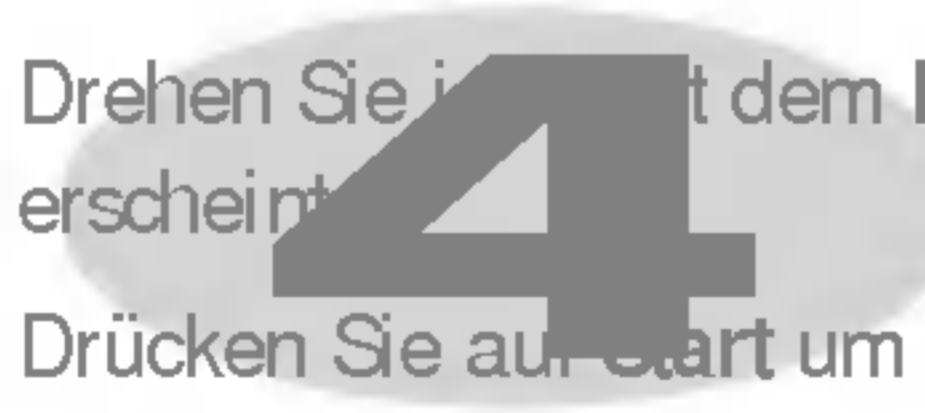


Drehen Sie jetzt mit dem **Drehknop** solange bis das im Display "720W" erscheint.

Drücken Sie auf **Start** um zu bestätigen.

Drehen Sie jetzt mit dem **Drehknop** solange bis das im Display "10:30" erscheint.

Drücken Sie auf **Start** um das Programm zu speichern und zu starten.

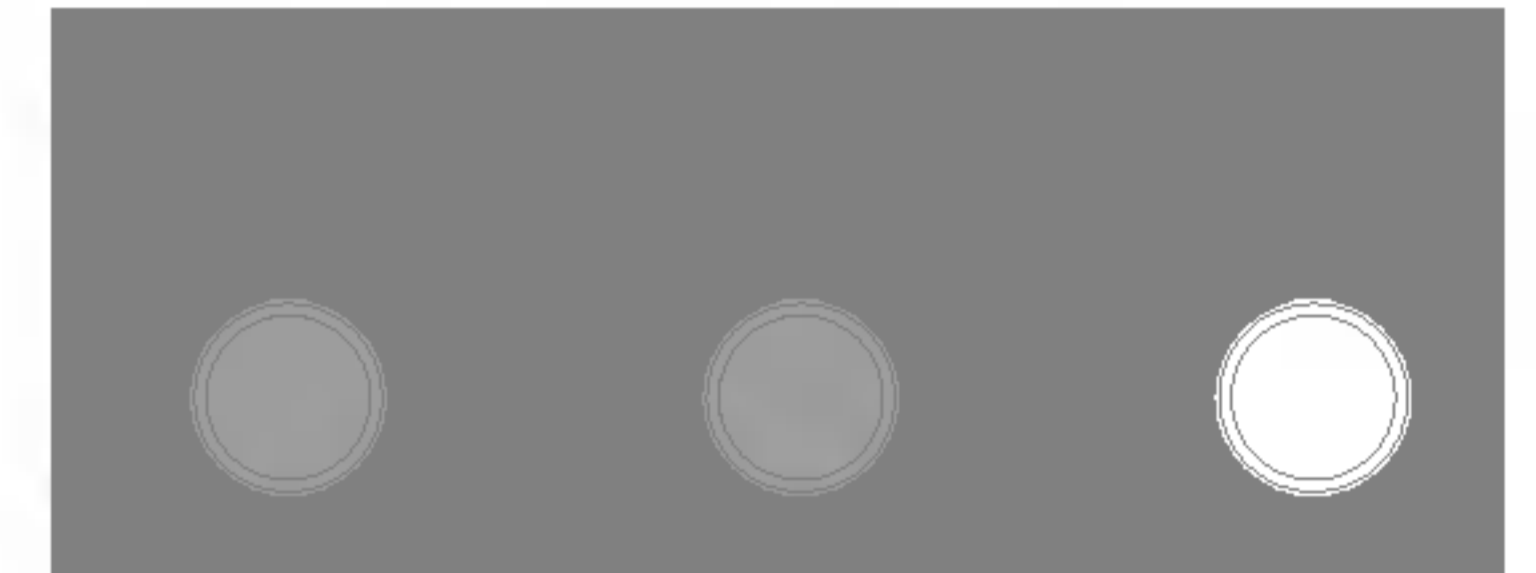
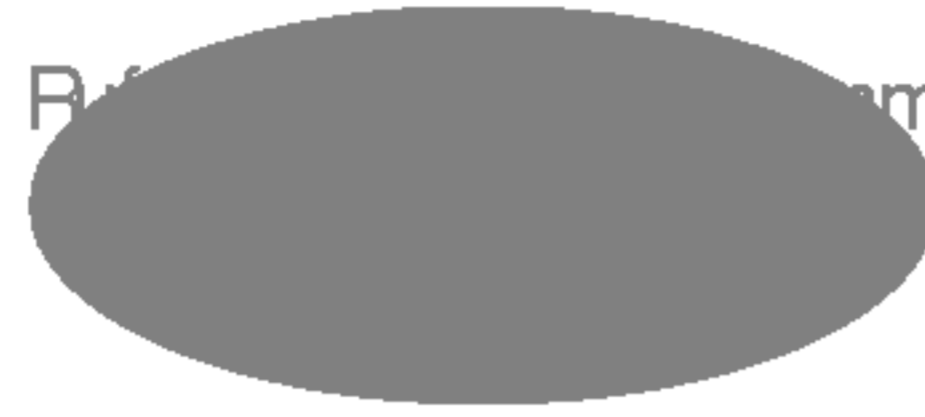


# Speicherung

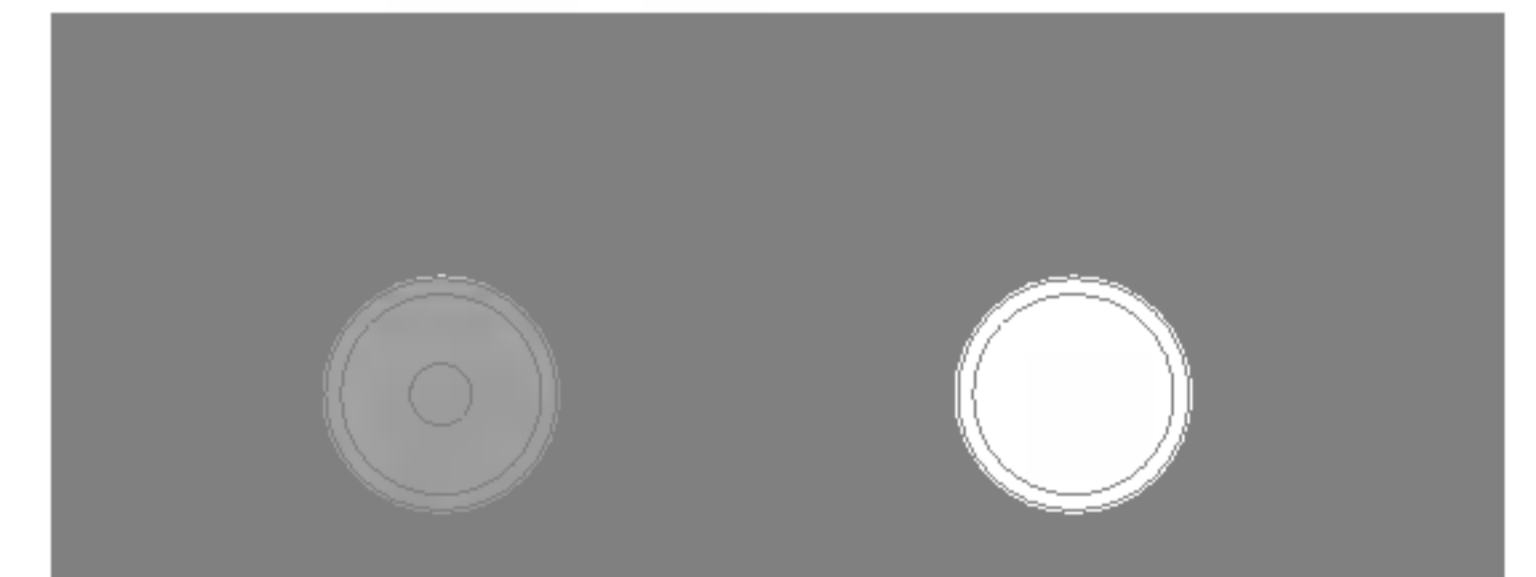


## 2. Kochen

Drücken Sie **M** um durch Drücken der Taste **M(Memory-Knopf)** auf.

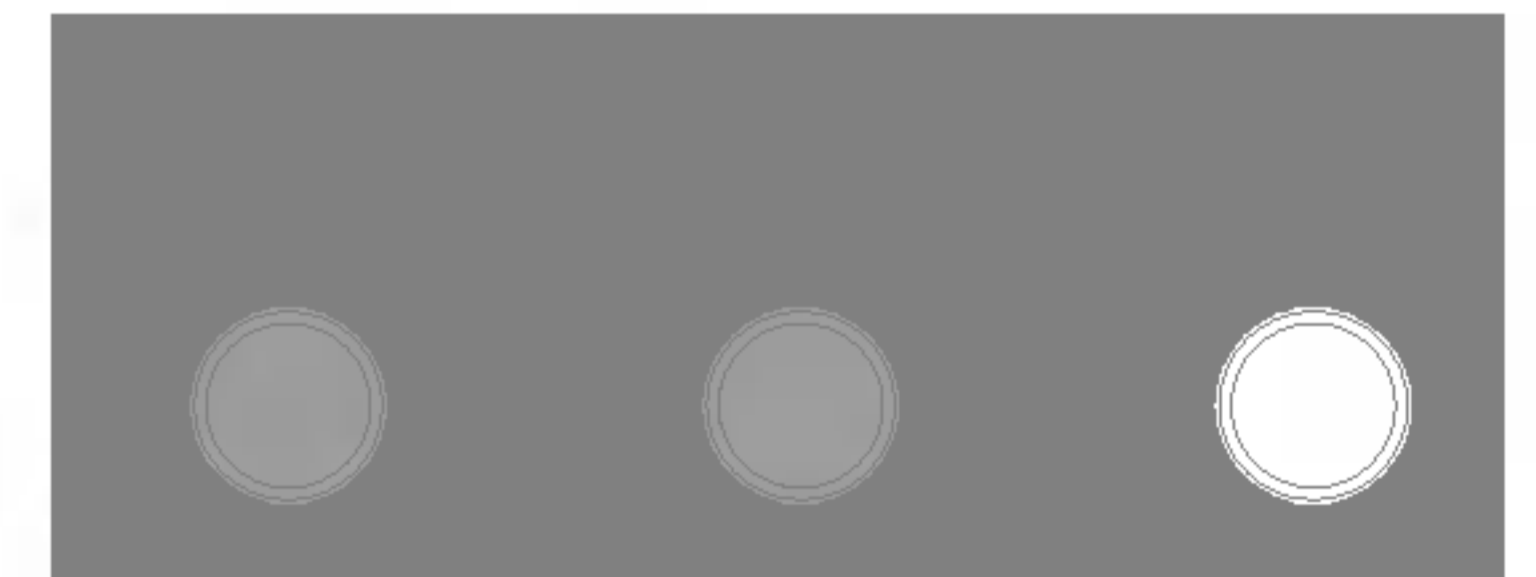


Drücken Sie **Start**.



## 3. Ändern des Speichers

Drücken Sie **M** auf den **M(Memory-Knopf)** bis das im Display "900W" erscheint und ein Piepton erklingt.



Im folgenden Beispiel zeige ich Ihnen wie Sie eine Mahlzeit 30 Minuten auf 90 °C Grad warmhalten können.

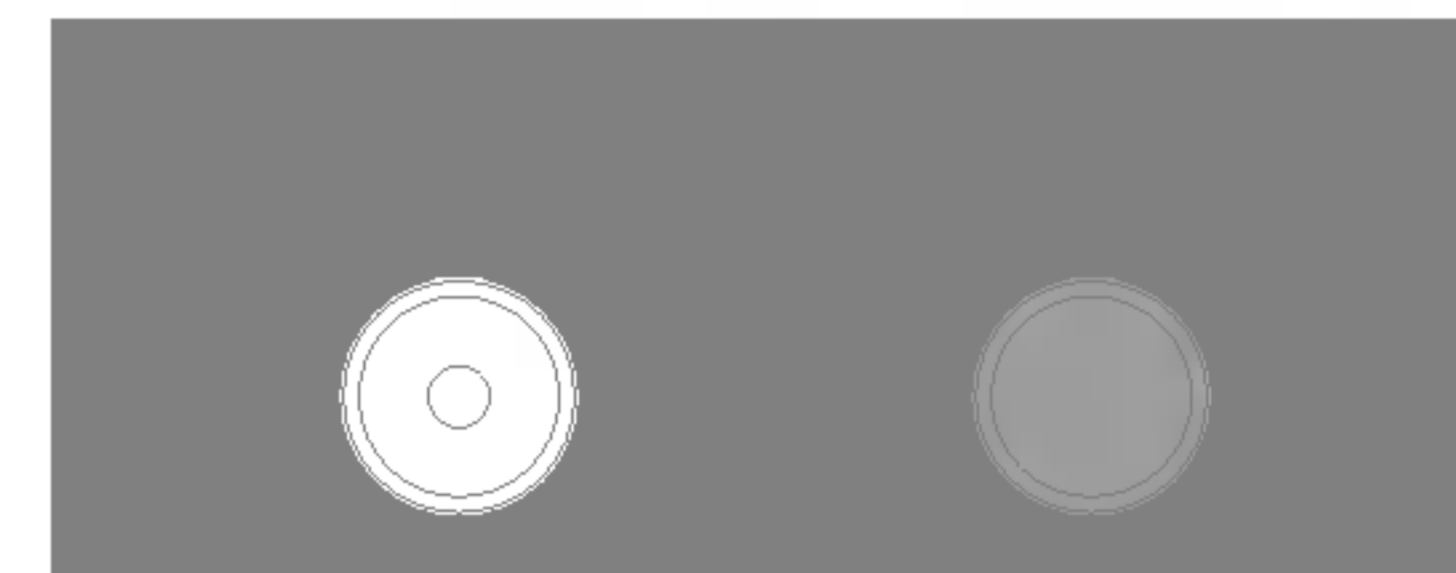
# Warmhalten



Der Temperaturbereich des Ofens ist auf 30 °C-90 °C zu programmieren  
Wenn Sie den Warmhalte-Knopf drücken wird standard 60 Grad C programmiert  
Wenn Sie danach direkt auf **Start** drücken stellt sich automatisch eine Zeit von 99:59 ein.

Ihr Ofen braucht einige Minuten um die gewünschte Temperatur zu erreichen  
Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist erklingt ein PIEPTON.

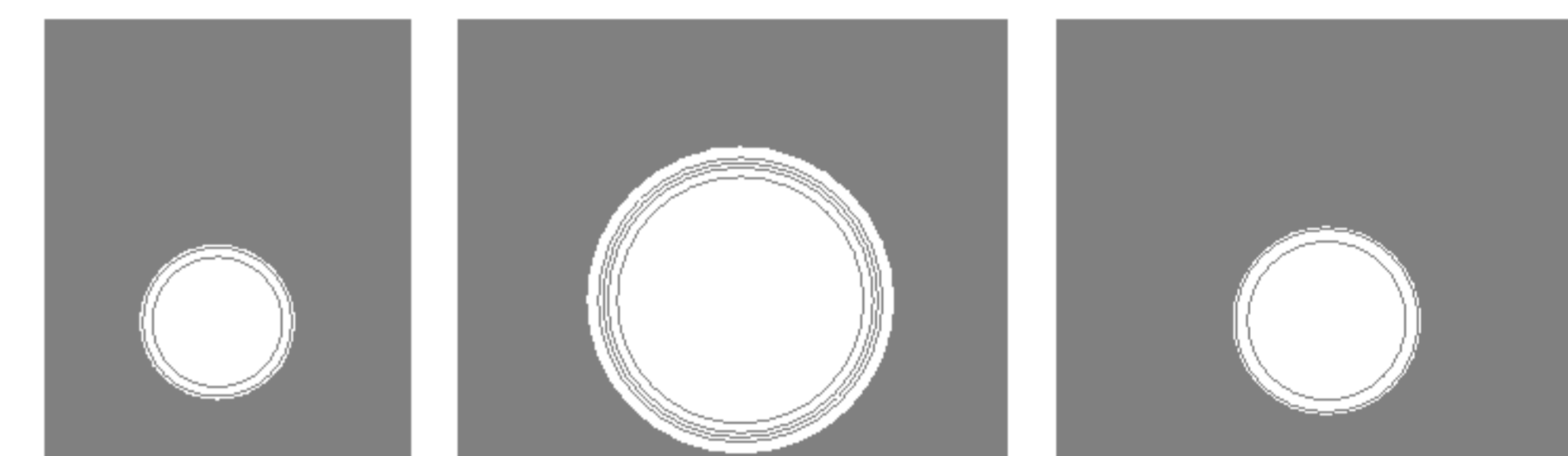
Drücken Sie die Taste **Stop/ Korr..**



Drücken Sie die Taste **Warmhalten.**

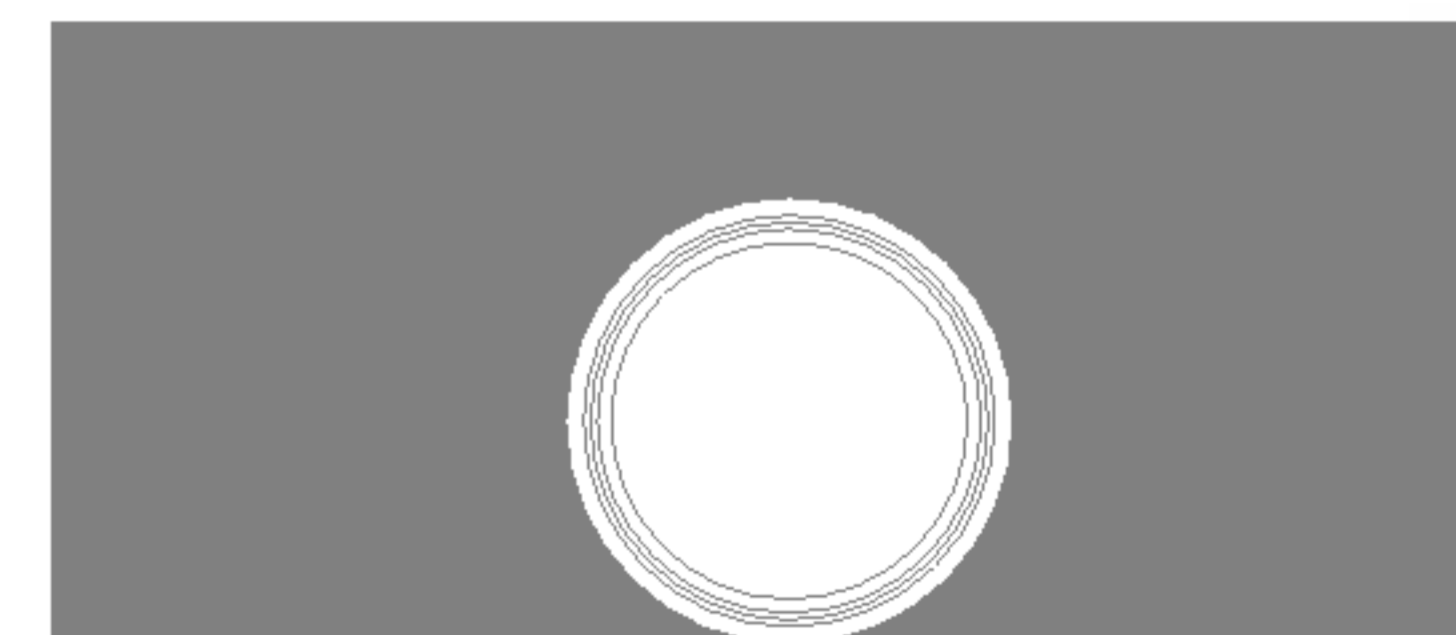


Drehen Sie den **Drehknop** bis das im Display "90 °C" erscheint.



Drücken Sie auf **Start** um die Temperatur zu bestätigen.

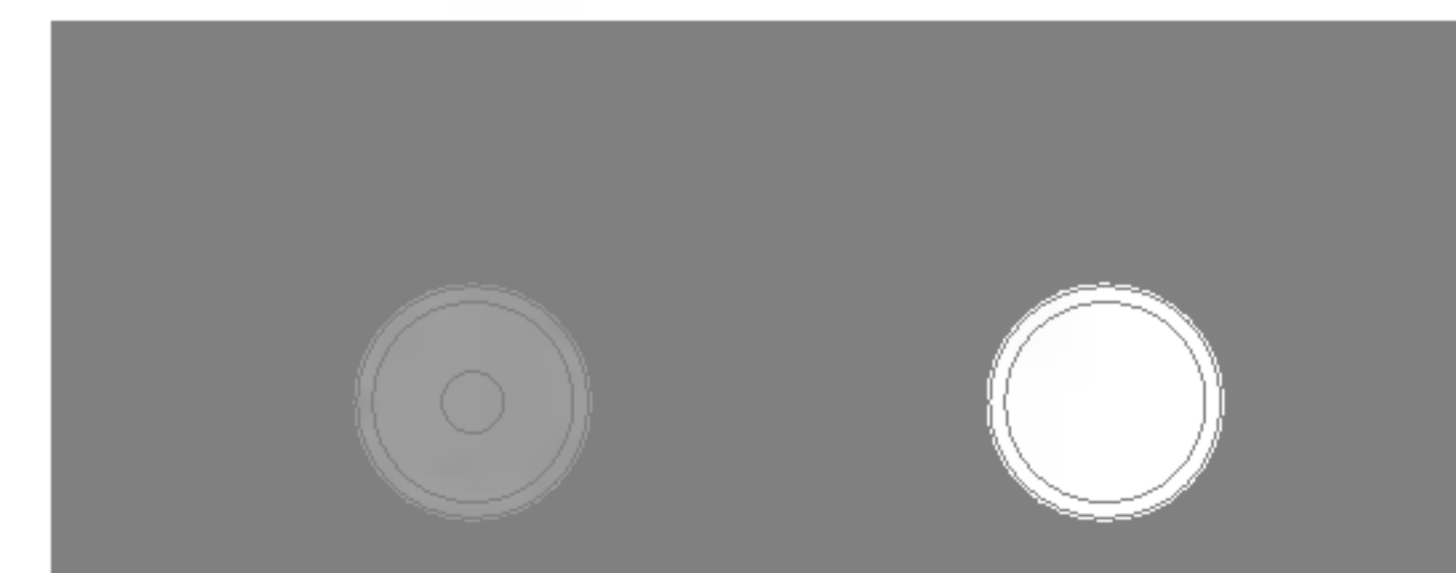
Drehen Sie den **Drehknop** bis das im Display "30:00" erscheint.



Drücken Sie die Taste **Start.**



Während des Warmhaltens können Sie die Restzeit beliebig ändern.  
Sie betätigen hierzu den **Drehknop**.



# Automatikfunktion

## Auftauen

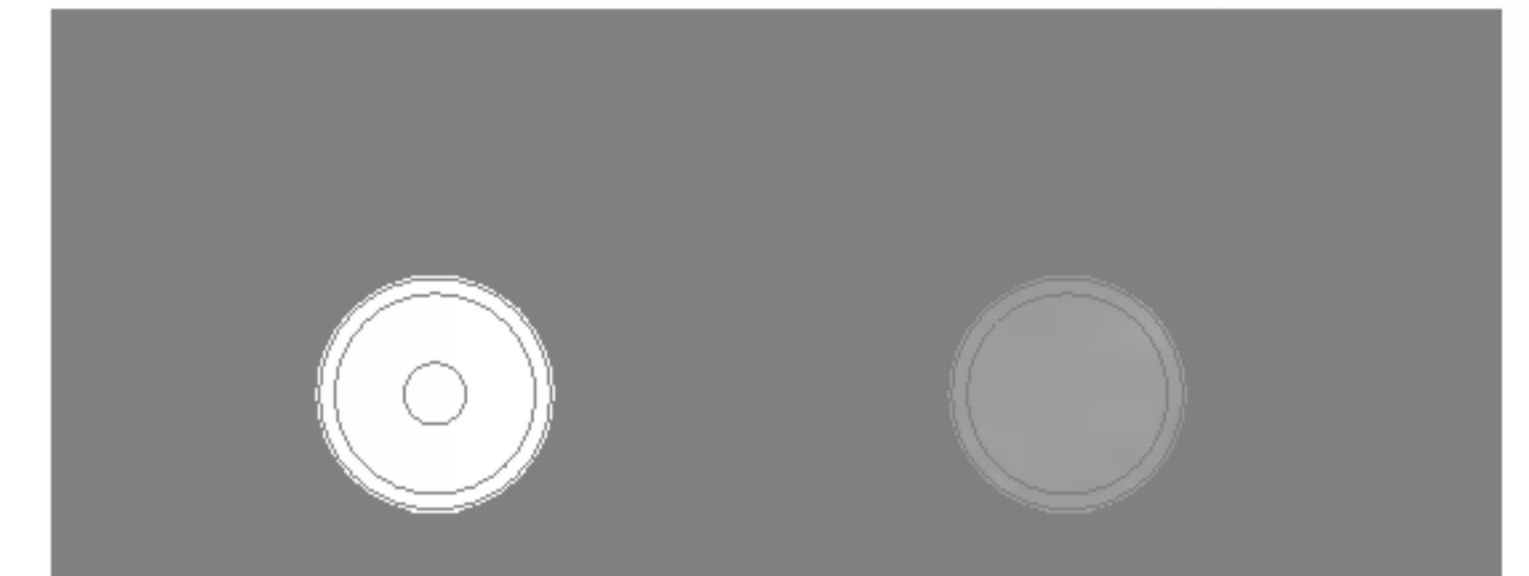
Die verschiedenen Nahrungsmittel und Gerichte weisen ganz unterschiedliche Temperaturen und Dichten auf. Deshalb empfehle ich, sie vor dem Beginn des Zubereitungsprozesses auf ihre diesbezüglichen Eigenschaften zu prüfen. Achten Sie besonders auf große Fleisch- und Geflügelstücke. Manche Produkte sollten 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.

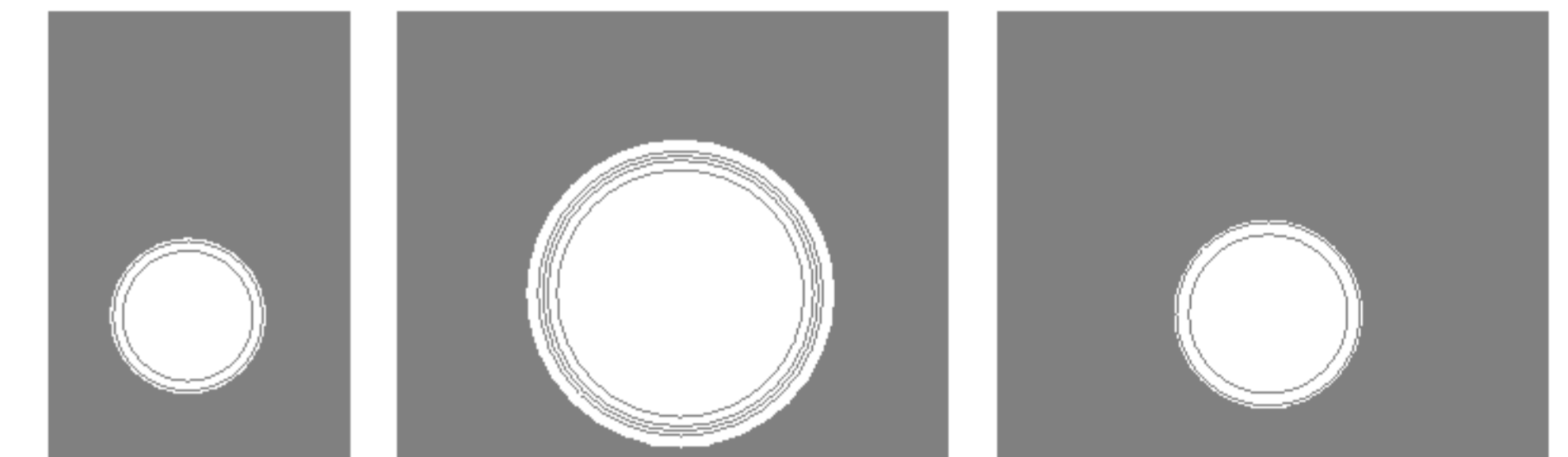
Drücken Sie die Taste **Stop/ Korr..**

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.



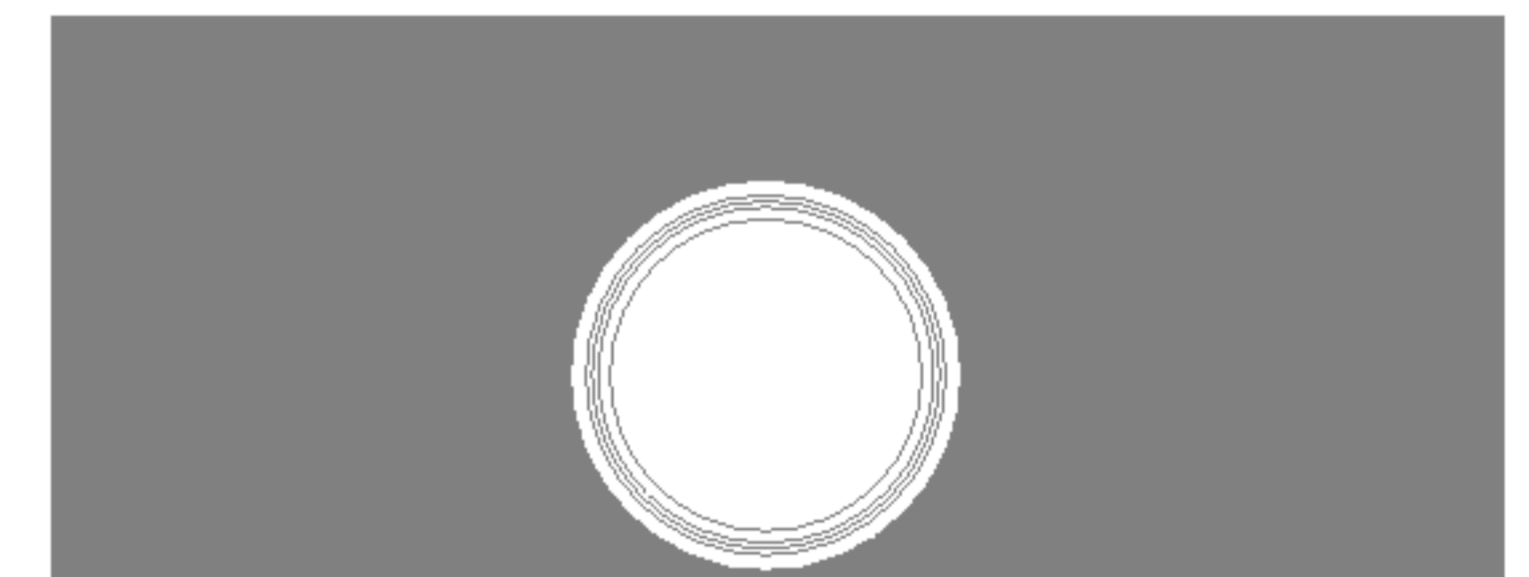
Drücken Sie die Taste **Auto. Auftauen.**

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

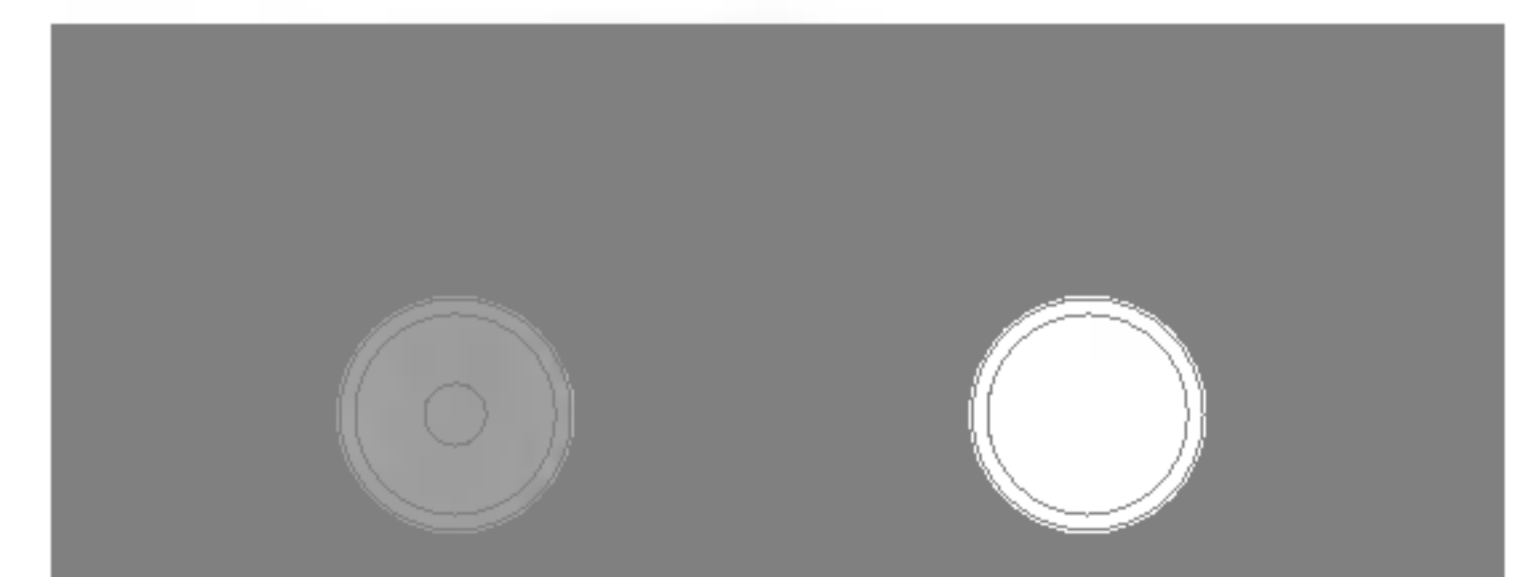


Geben Sie das Gewicht des tiefgekühlten Produkts ein, das Sie auftauen möchten.

Drehen Sie den **Drehknopf**, bis in der Anzeige "1.4kg" erscheint.



Drücken Sie die Taste **Start**.



Der 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 entfernen 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 Gerätwänden 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.
- \* Beispiel: Größere Fleischstücke und ganze Hähnchen sollten vor dem Beginn der Zubereitung nach dem Auftauen noch für mindestens eine Stunde stehen gelassen werden.

<i>Gefriergut</i>	<i>Gewicht von-bis</i>	<i>Zubehör</i>	<i>Beispiele</i>
<b>FLISCH</b> (dEF1)  <b>GEFLÜGEL</b> (dEF2)  <b>FISCH</b> (dEF3)	0.1 - 4.0 kg	Glasplatte (gehört zum Lieferumfang)	<b>Fleisch</b> Hackfleisch, Filetsteak, Gulasch, Lendenfilet, Schmorbraten, Rostbraten, Rollbraten, Bouletten, Lammkoteletts, Würstchen, Schnitzel (bis zu 2 cm) Bei Ertönen des Pieptons wenden. Nach dem Auftauen für 5-15 Minuten stehen lassen.  <b>Geflügel</b> Ganze Hähnchen, Hähnchenschenkel, Hähnchenbrust, Putenbrust (unter 2.0 kg) Bei Ertönen des Pieptons wenden. Nach dem Auftauen für 20-30 Minuten stehen lassen.  <b>Fisch</b> Filets, Steaks, ganze Fische, Meeresfrüchte Bei Ertönen des Pieptons wenden. Nach dem Auftauen für 10-20 Minuten stehen lassen.
<b>BROT</b> (dEF4)	0.1 - 0.5 kg	Papiertuch oder Glasplatte	Brotscheiben, Brötchen, Baguettes usw.

# Automatikfunktion

## Garen

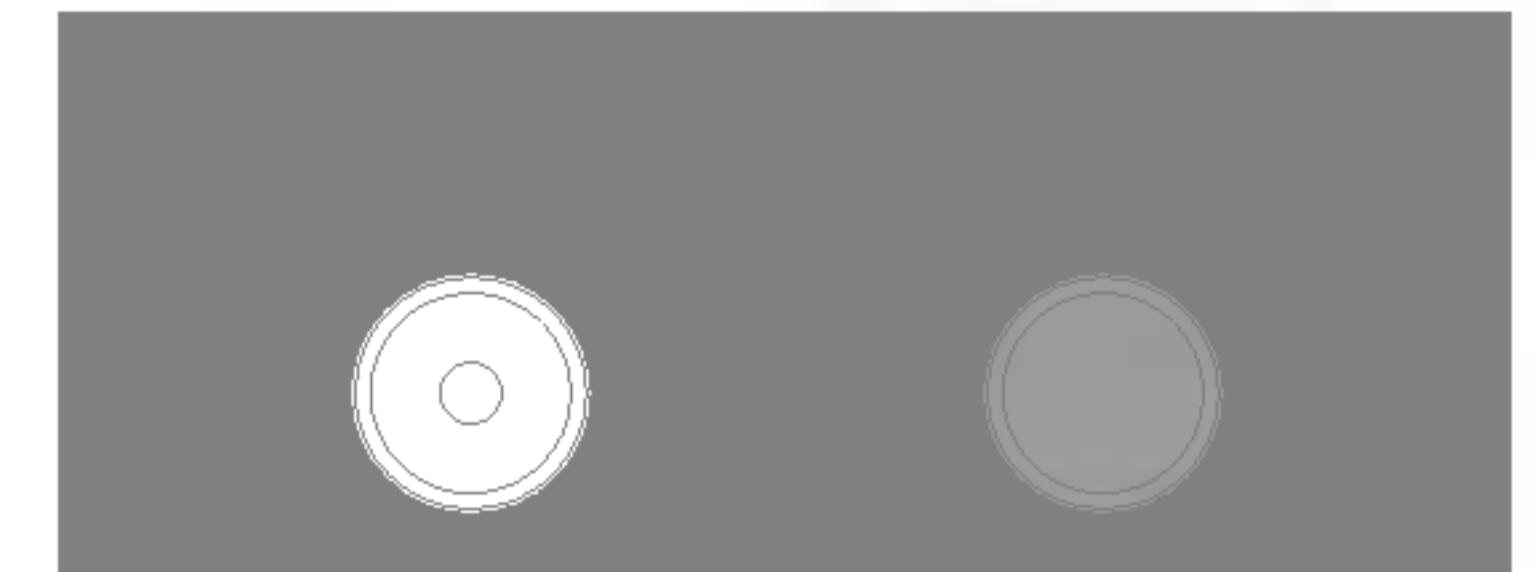
Nachfolgend erkläre ich Ihnen, wie Sie 0.6 kg Folienkartoffel.



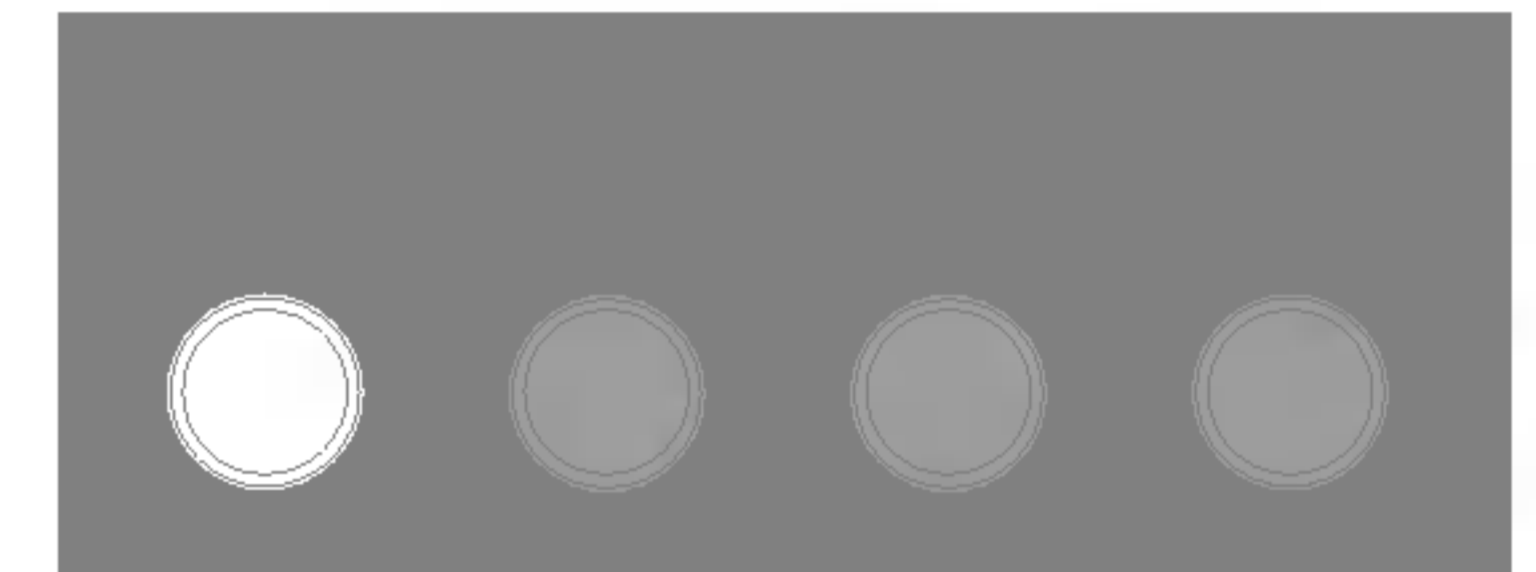
Mit Hilfe der **AUTOMATIKFUNKTION GAREN** können Sie die meisten Ihrer Lieblingsgerichte problemlos durch Auswahl der Art des Gerichts und Eingabe des Gewichts garen.

Art des Gerichts	Automatikkochfunktion
<b>Folienkartoffel</b>	<b>Ac-1</b>
<b>Frisches Gemüse</b>	<b>Ac-2</b>
<b>Tiefgekühltes Gemüse</b>	<b>Ac-3</b>
<b>Reis/ Pasta</b>	<b>Ac-4</b>
<b>Frischer Fisch</b>	<b>Ac-5</b>
<b>Tiefkühlpizza</b>	<b>Ac-6</b>
<b>Pommes frites</b>	<b>Ac-7</b>
<b>Aufläufe und Gratins</b>	<b>Ac-8</b>

Drücken Sie die Taste **Stop/ Korr..**



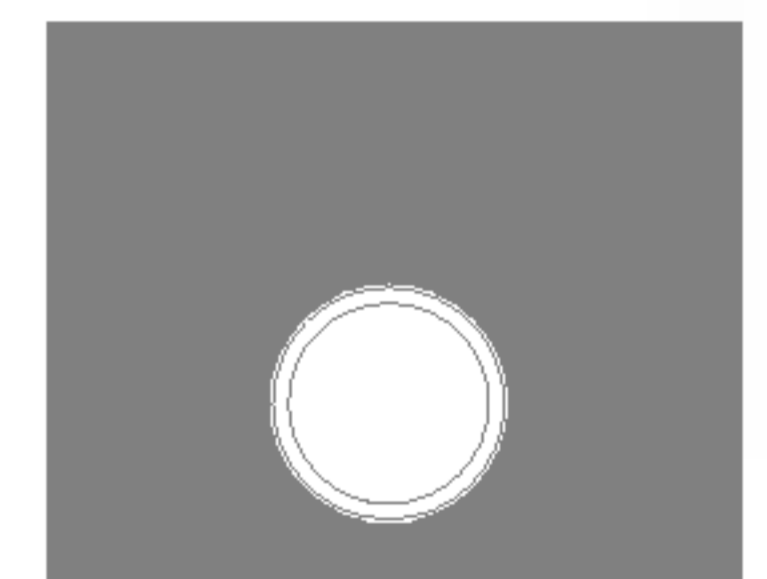
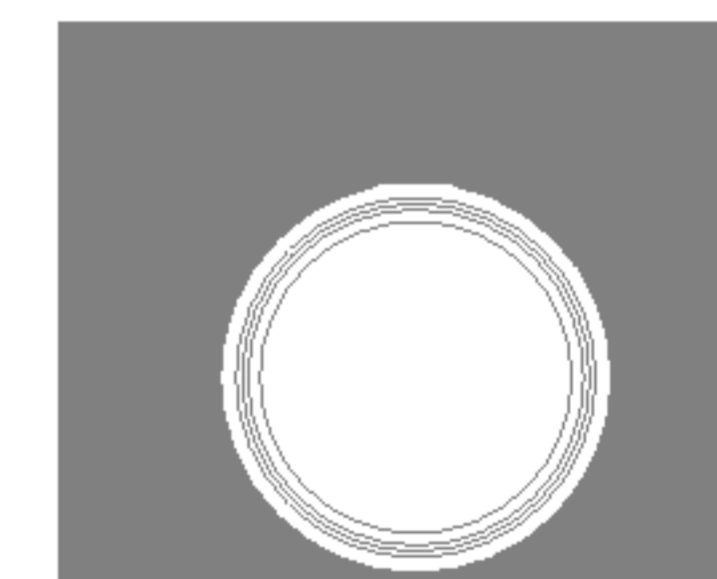
Drücken Sie die Taste **Auto. Garen.**



Drehen Sie den **Drehknop**, bis im Display "Ac-1" angezeigt wird.



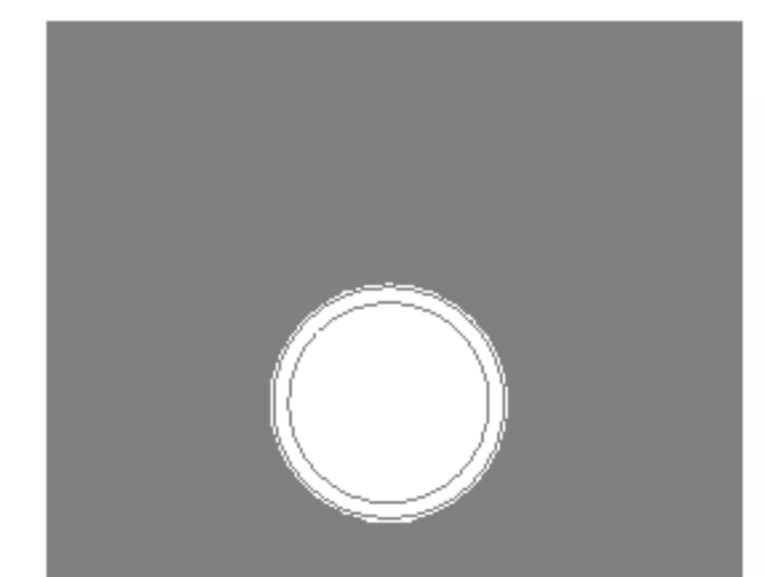
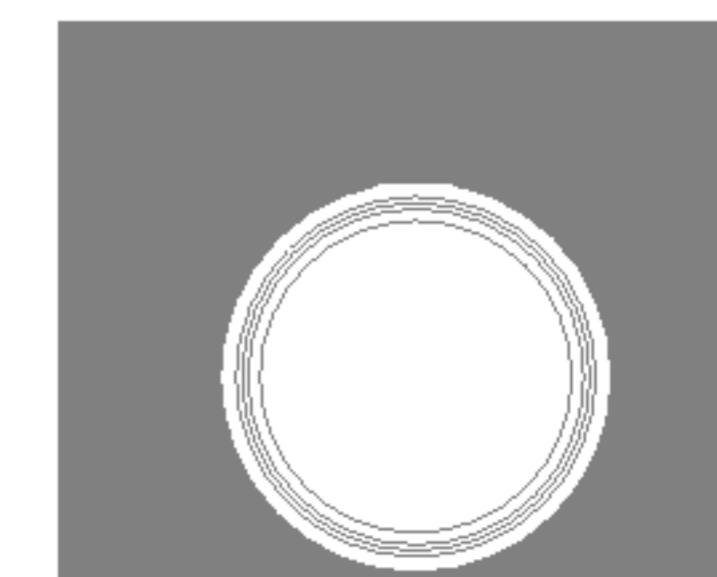
Drücken Sie zur Bestätigung der Art des Gerichts die Taste **Start.**



Drehen Sie den **Drehknop**, 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	Fettpfanne	Zimmertemp.	Mittelgroße Kartoffeln (je 200-220 g) verwenden. Kartoffeln waschen und trocknen. In jede Kartoffel mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Kartoffeln in die Fettpfanne legen. Gewicht prüfen, ggf. korrigieren. Taste <b>Start</b> drücken. Nach Abschluss des Kochvorgangs die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen. Danach die Kartoffeln mit Folie abdecken und 5 Minuten stehen lassen. <b>VORSICHT: Grill und Ofen werden sehr HEISS. Mit ofengeeigneten Handschuhen arbeiten.</b>																
	Frisches Gemüse (Ac-2)	0.2-0.8 kg	Mikrowellenfeste Schale	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	Mikrowellenfeste Schale	Tiefgekühlt	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																
	Reis/ Pasta (Ac-4)	0.1-0.3 kg	Mikrowellenfeste Schale	Zimmertemp.	Den Reis waschen und 30 Minuten quellen lassen. Danach den Reis und das kochende Wasser mit 1/4 bis 1 Teelöffel Salz in eine tiefe, große Schale geben. <table border="1" data-bbox="1555 1495 2510 1686"> <thead> <tr> <th colspan="2">Gewicht</th> <th>100g</th> <th>200g</th> <th>300g</th> <th>Abdecken?</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Wasser</td> <td>Reis</td> <td>200ml</td> <td>330ml</td> <td>480ml</td> <td>Ja</td> </tr> <tr> <td>Pasta</td> <td>300ml</td> <td>600ml</td> <td>900ml</td> <td>Nein</td> </tr> </tbody> </table> ** Reis - Nach dem Garende 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?	Wasser	Reis	200ml	330ml	480ml	Ja	Pasta	300ml	600ml	900ml
Gewicht		100g	200g	300g	Abdecken?																
Wasser	Reis	200ml	330ml	480ml	Ja																
	Pasta	300ml	600ml	900ml	Nein																

Funktion	Art des Gerichts	Gewicht vonbis	Zubehör	Temperatur vor der Zubereitung	Anweisungen
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"> <li>- Fette Fische: Lachs, Makrele</li> <li>- Weißfische: Kabeljau, Schellfisch</li> </ul> <p>Den Fisch in einer einzelnen Schicht in einer großen, mikrowellenfesten Auflauf- oder Backform auslegen. Die Schale mit Kunststoffolie dicht verschließen. Mehrfach in die Folie einstechen. Die Schale auf den Glasdrehteller stellen. Gewicht prüfen; ggf. korrigieren. Die Taste <b>Start</b> drücken. Nach dem Garen die Schale aus dem Gerät entnehmen. 3 Minuten stehen lassen, dann servieren.</p>
	Tiefkühlpizza (Ac-6)	0.1-0.5 kg	Niedriger Post und Fettpfanne	Tiefgekühlt	<p>Die tiefgekühlte Pizza aus der Verpackung entnehmen und über der Fettpfanne auf dem niedrigen Post legen.</p> <p>Nach dem Erhitzen 1-2 Minuten stehen lassen.</p>
	Pommes frites (Ac-7)	0.2-0.4 kg	Niedriger Post und Fettpfanne	Tiefgekühlt	<p>Die Fettpfanne auf den niedrigen Post stellen und die tiefgekühlten Pommes frites in der Schale ausbreiten. Beste Ergebnisse werden erzielt, wenn die Pommes frites in einer einzigen Schicht ausgebreitet werden. Nach dem Erhitzen die Pommes frites aus dem Gerät entnehmen und für 1-2 Minuten stehen lassen.</p>



Funktion	Art des Gerichts	Gewicht vonbis	Zubehör	Temperatur vor der Zubereitung	Anweisungen
<b>Automatikfunktion Garen</b>	<b>Aufläufe und Gratins (Ac-8)</b>	0.5-1.2 kg	Niedriger Fost und Fettpfanne	Zimmertemp.	<p>Nutzen Sie diese Einstellung für das Garen selbst zubereiteter Aufläufe und Gratins. Die Auflaufschale auf den niedrigen Fost über die Fettpfanne stellen. Das Gericht nach dem Garen aus dem Gerät entnehmen und für 1-2 Minuten stehen lassen.</p> <p><b>* Kartoffelauflauf *</b></p> <p><b>Zutaten</b>            400 g Kartoffeln            100 g Zwiebeln (in dünne Scheiben geschnitten)            2-3 Teelöffel Butter            3 Scheiben durchwachsenen Speck            350 g MehlsöÙe            80 g geriebenen Mozzarella            Salz, schwarzer Pfeffer</p> <p><b>Zubereitung der MehlsöÙe</b>            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><b>Zubereitung des Gratins</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Die Kartoffeln mit der Funktion für Folienkartoffeln backen; danach schälen und in kleine Scheiben schneiden. Salz und Pfeffer zugeben.</li> <li>2. Zwiebeln und Butter in einer Schüssel verrühren. Schüssel in die Mikrowelle stellen und Gerät für 2 Minuten bei Leistungsstufe MAXIMAL laufen lassen.</li> <li>3. Ein Drittel der MehlsöÙe in die Auflaufform geben. Kartoffeln, Zwiebeln und Speck zufügen. Den Rest der MehlsöÙe darübergießen.</li> <li>4. Den Auflauf mit Käse bestreuen. Die Form auf den niedrigen Fost über die Fettpfanne stellen. Den Auflauf vor dem Servieren für 2-3 Minuten stehen lassen.</li> </ol>

# Automatikfunktion

## Erwärmen

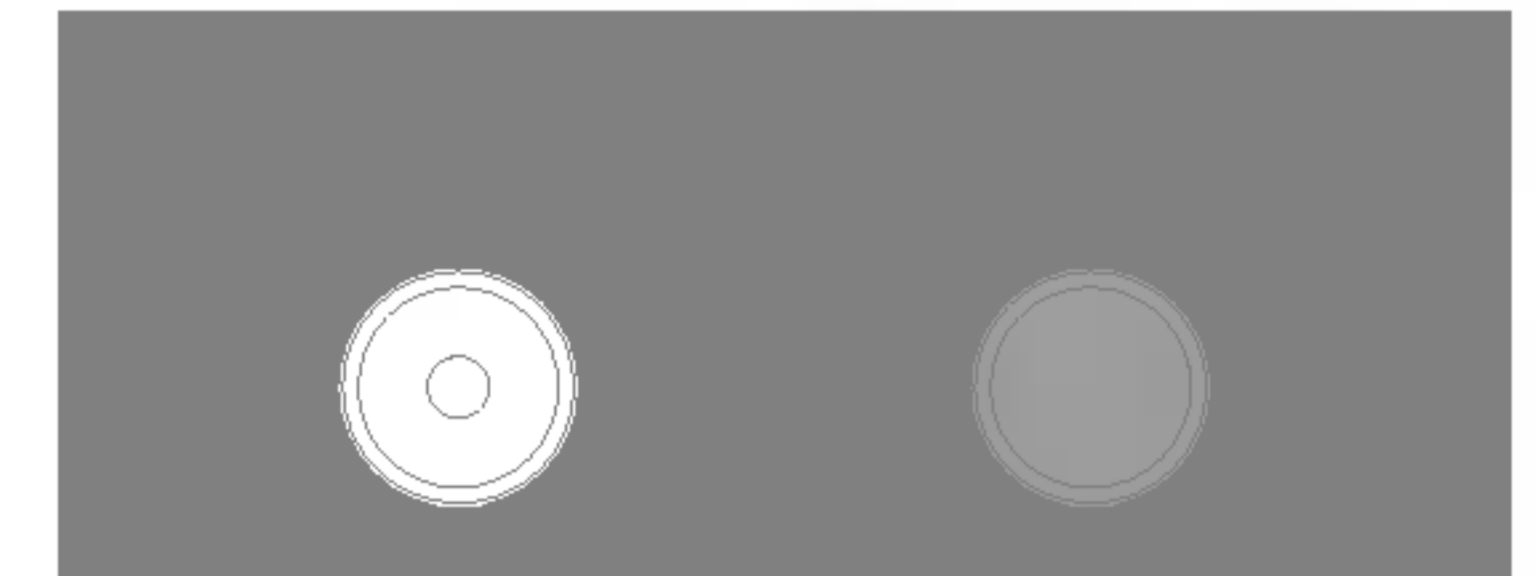
Nun zeige ich Ihnen, wie Sie 0.6 kg Gekühltes Fertiggericht.



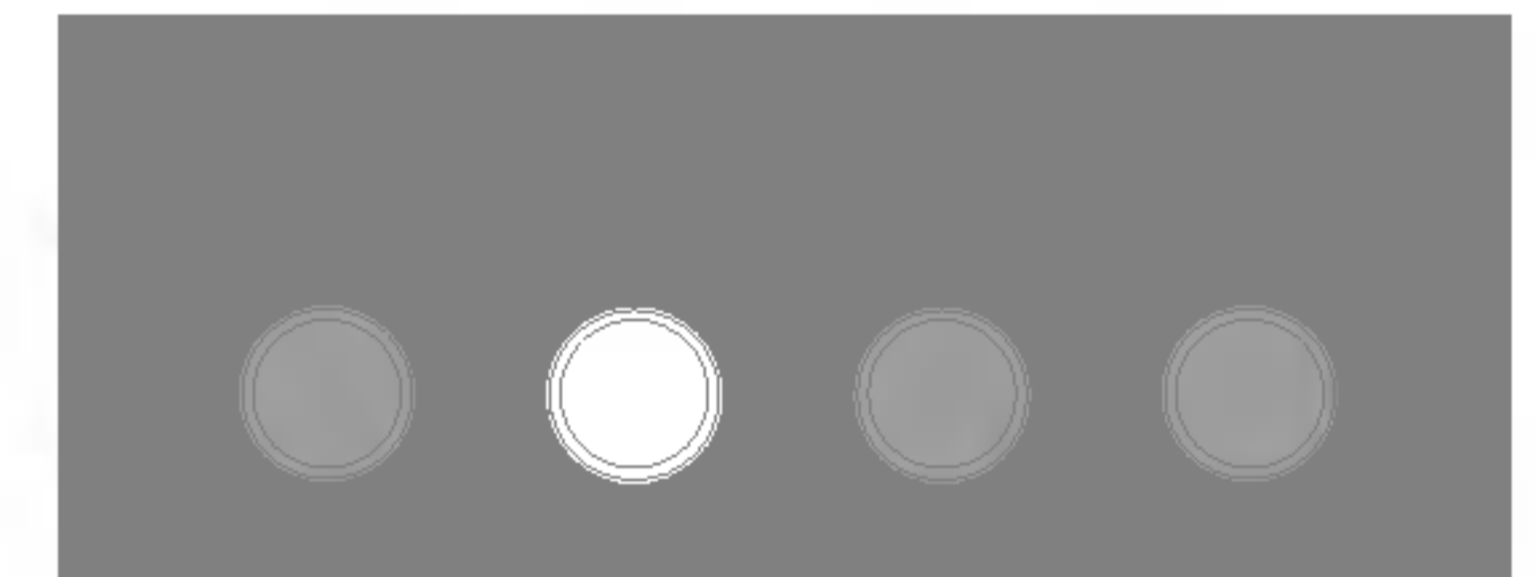
Die vorprogrammierte **AUTOMATIKFUNKTION ERWÄRMEN** dient zum einfachen, problemlosen Erwärmen von Speisen.

Sie können aus Voreinstellungen für folgende Arten von Gerichten wählen: **Gekühlte Pizza, Suppen/ Soßen, Gekühltes Fertiggericht, Tiefgekühltes Fertiggericht.**

Drücken Sie die Taste **Stop/ Korr..**



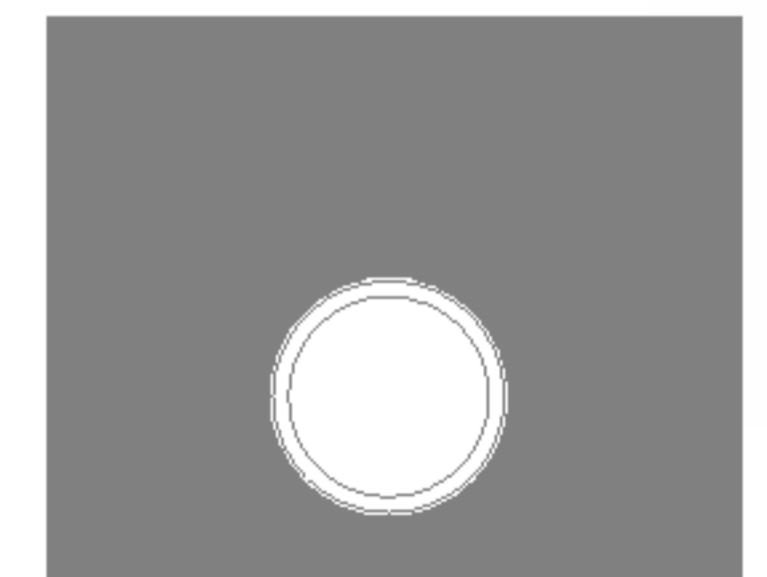
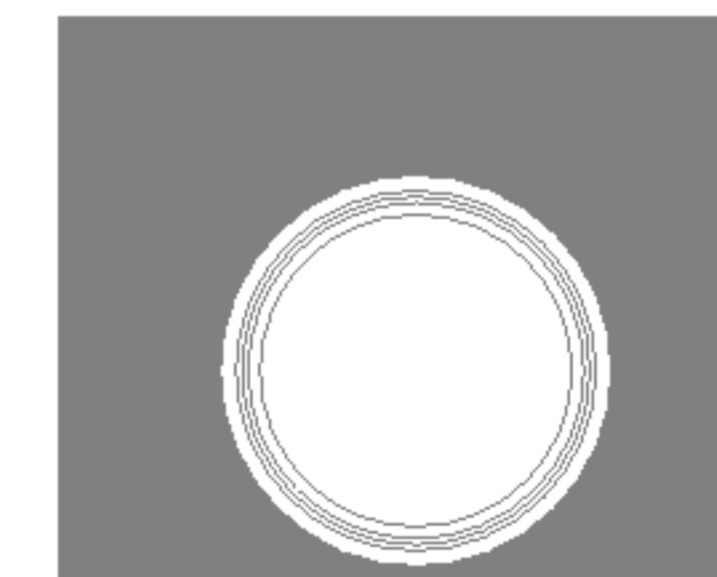
Drücken Sie die Taste **Auto. Aufwärmen.**



Drehen Sie den **Drehknop**, bis im Display "rh-3" angezeigt wird.

Drücken Sie die Taste **Start.**

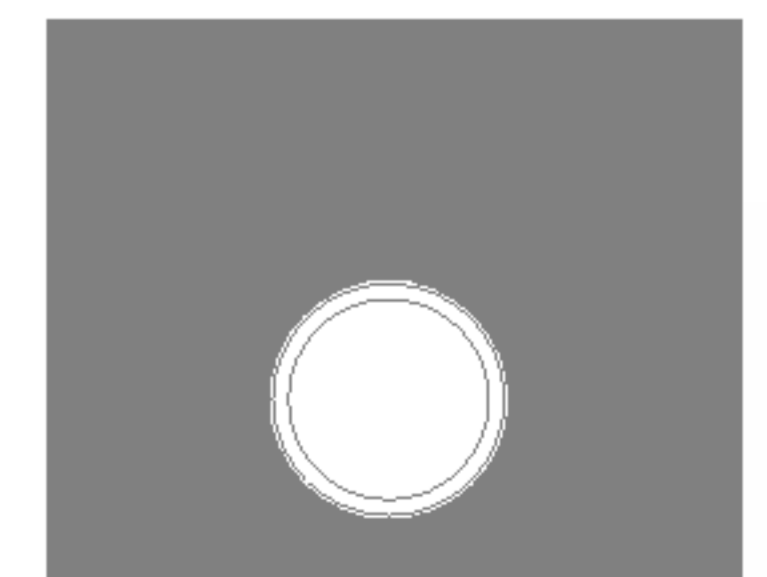
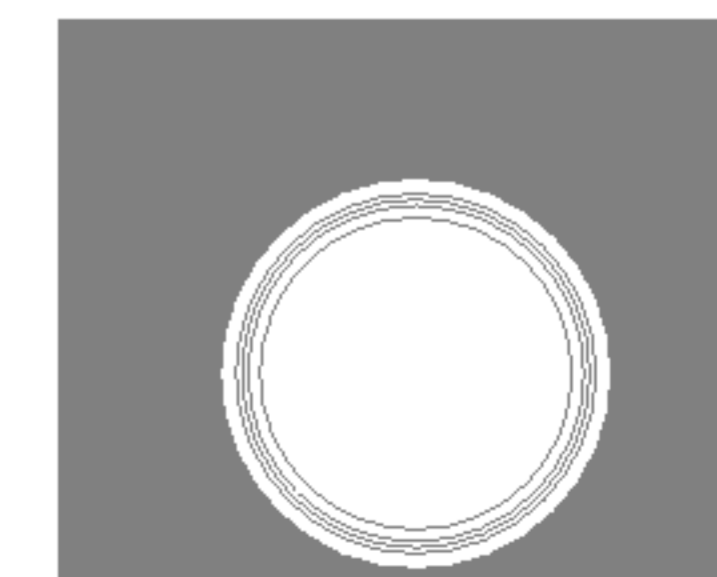
**3**



Drehen Sie den **Drehknop**, bis im Display "0.6kg" angezeigt wird.

Drücken Sie die Taste **Start.**

**4**



Funktion	Art des Gerichts	Gewicht vonbis	Zubehör	Temperatur vor der Zubereitung	Anweisungen
Automatikfunktion Erwärmen	Gekühlte Pizza (rh-1)	0.2-0.4 kg	Niedriger Rost und Fettpfanne	Gekühlt	Zum Erwärmen von gekühlter Pizza. Die Pizza auf den niedrigen Rost über der Fettpfanne ablegen. Nach dem Erhitzen die Pizza sofort aus dem Gerät nehmen. Für 2-3 Minuten stehen lassen.
	Suppen/ Soßen (rh-2)	0.2-0.6 kg	Mikrowellenfeste Schüssel	Zimmertemp.	Die Suppe bzw. Soße in eine mikrowellenfeste Schüssel gießen. Die Schüssel mit einem Deckel oder mit Kunststoffolie abdecken. Nach dem Erhitzen umrühren. 2 Minuten zugedeckt stehen lassen. Danach erneut umrühren.
	Gekühltes Fertiggericht (rh-3)	0.3-0.6 kg	Original-Verpackung	Gekühlt	Die Oberfläche einstechen. Das Fertiggericht auf den Glasdrehteller stellen. Nach dem Erhitzen 2-3 Minuten stehen lassen. Umzurühren sind z.B. Spaghetti Bolognese, Gulasch. Nicht umzurühren ist z.B. Lasagne.  <b>Hinweis:</b> Bei Gerichten in Beuteln die einzelnen Segmente (Fleisch, Reis/ Pasta usw.) einstechen. - Gerichte, die umzurühren sind, nach dem Repton umrühren. - Bei allen anderen Gerichten kann der Repton ignoriert werden.
	Tiefgekühltes Fertiggericht (rh-4)	0.3-0.6 kg	Original-Verpackung	Tiefgekühlt	Siehe oben.

# Automatikfunktion

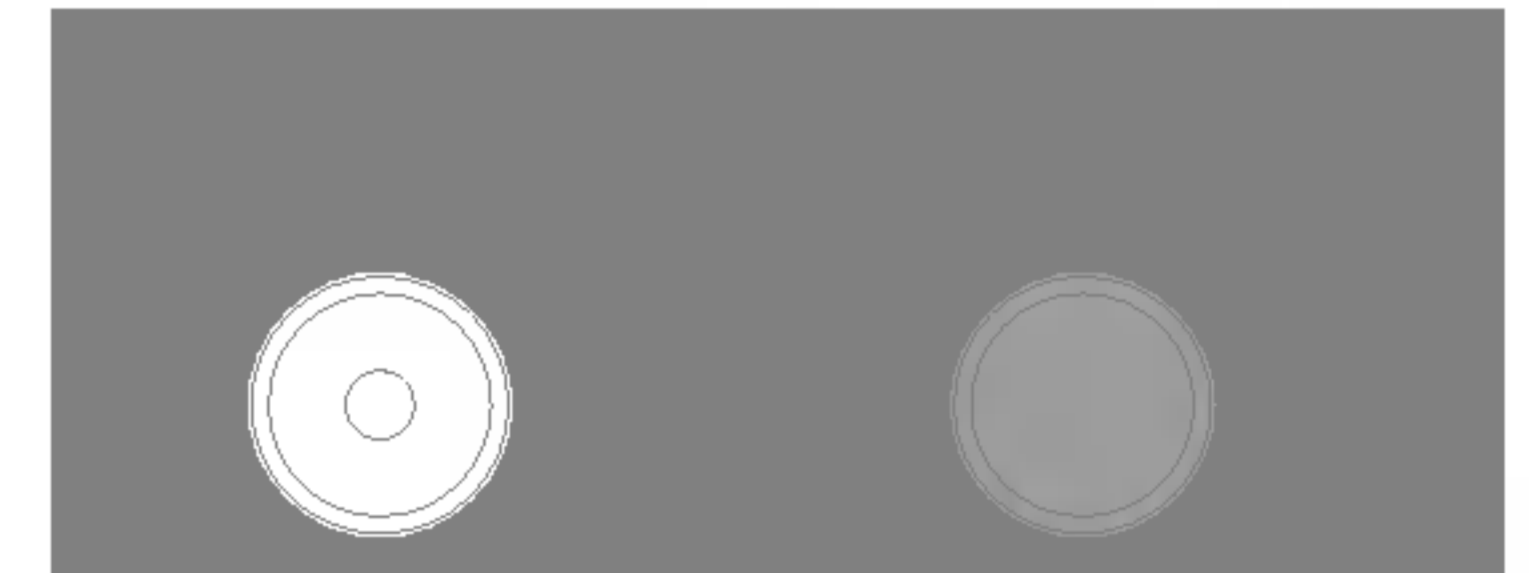
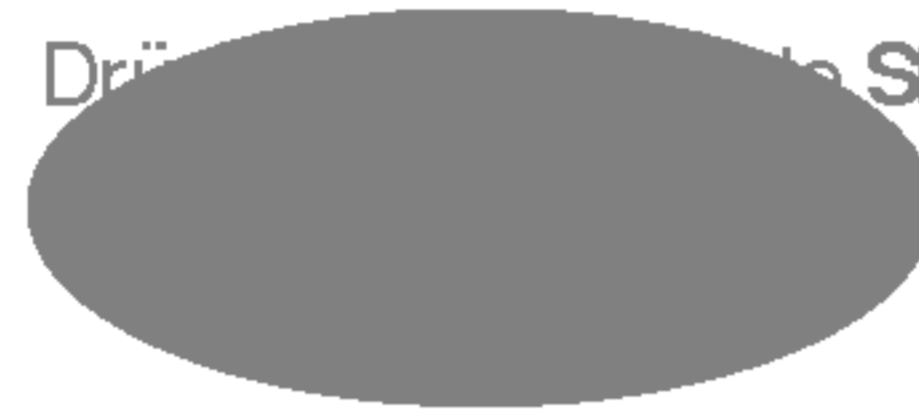
## Braten

Nun zeige ich Ihnen, wie Sie 1.4 kg Rinderbraten.

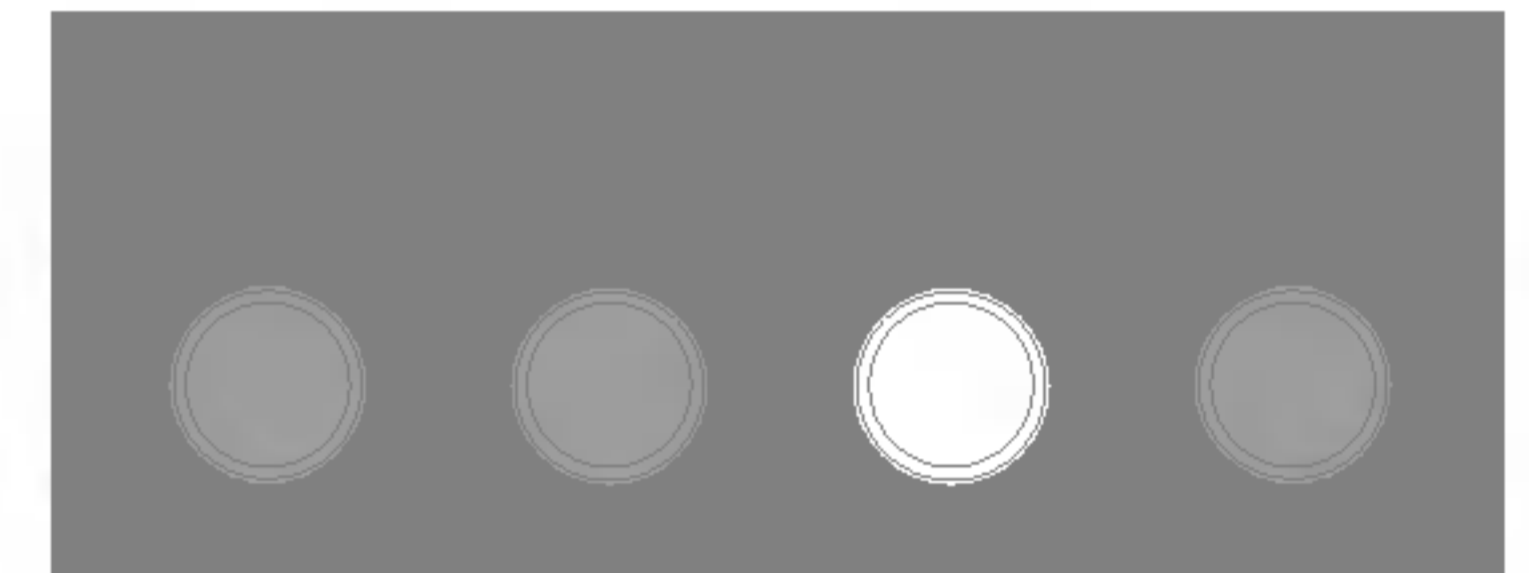


Die vorprogrammierte **AUTOMATIKFUNKTION BRATEN** dient zum einfachen, problemlosen Braten vieler Ihrer Lieblingsgerichte. Geben Sie dazu einfach Art und Gewicht des gewünschten Gerichts ein.

Drücken Sie die Taste **Stop/ Korr..**



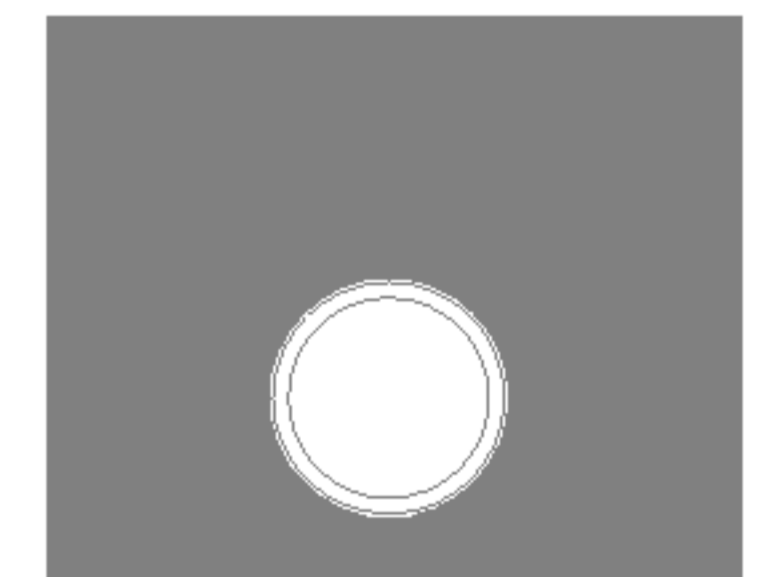
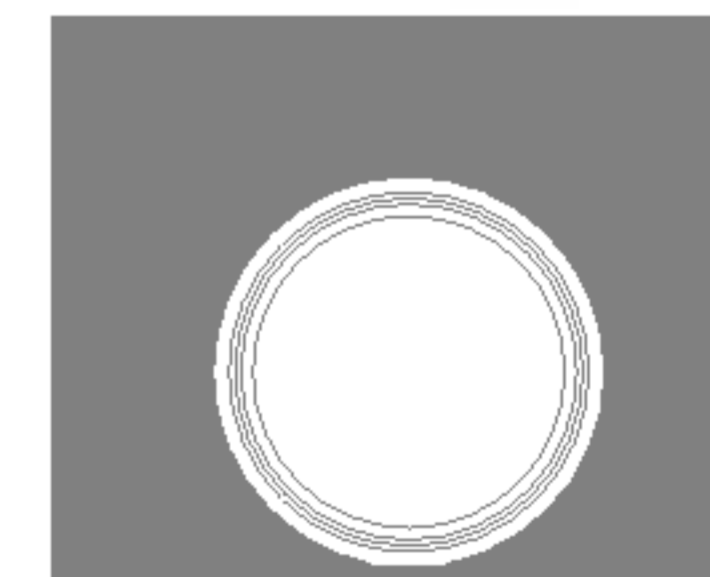
Drücken Sie die Taste **Auto. Braten.**



Drehen Sie den **Drehknop**, bis im Display "Ar-1" angezeigt wird.

Drücken Sie die Taste **Start.**

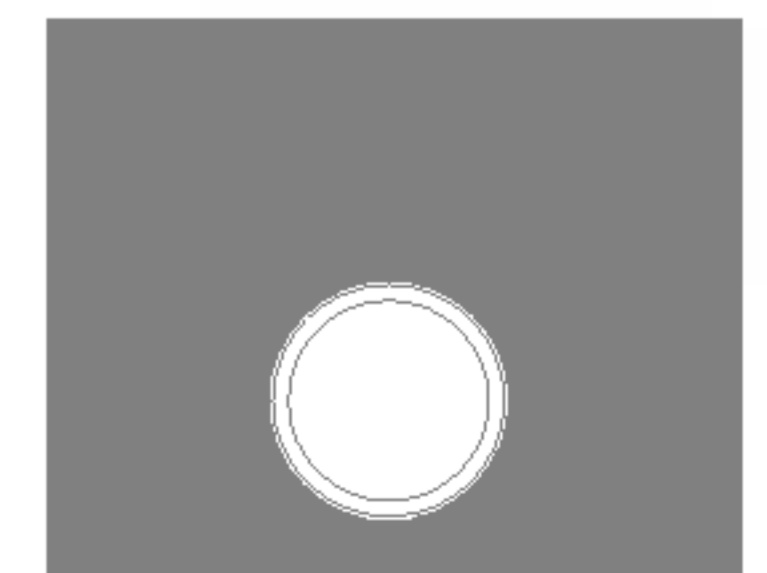
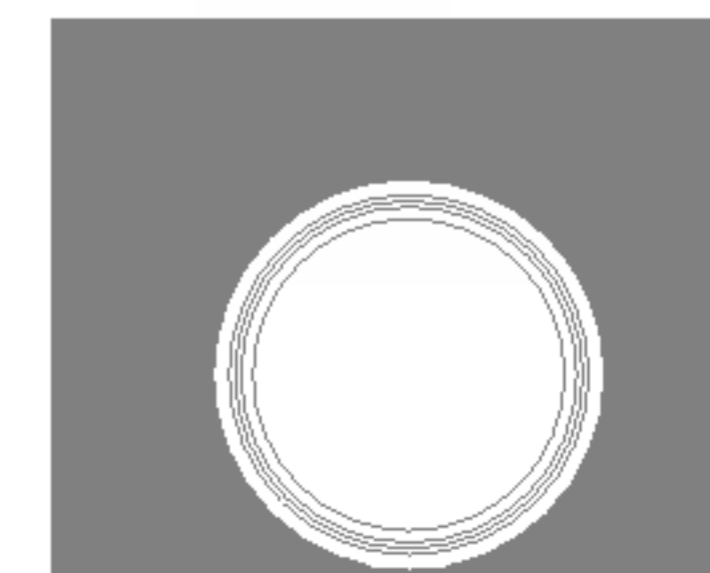
**3**



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

Drücken Sie die Taste **Start.**

**4**



## LEITFADEN ZUM AUTOMATISCHEN BRATEN (gilt für MC-8083CL)

Funktion	Art des Gerichts	Gewicht vonbis	Zubehör	Temperatur vor der Zubereitung	Anweisungen
Automatikfunktion Braten	Rinderbraten (Ar-1)	0.5-1.5 kg	Niedriger Rost und Fettpfanne	Gekühlt	Das Fleisch mit geschmolzener Margarine oder Butter einpinseln. Auf den niedrigen Rost über die Fettpfanne legen. Nach dem Repton das Fleisch wenden. Dann erneut die Taste <b>Start</b> drücken und mit dem Braten fortfahren.  Danach mit Folie abgedeckt für 10 Minuten stehen lassen.
	Lammbraten (Ar-2)	0.5-1.5 kg	Niedriger Rost und Fettpfanne	Gekühlt	Das Fleisch mit geschmolzener Margarine oder Butter einpinseln. Auf den niedrigen Rost über die Fettpfanne legen. Nach dem Repton das Fleisch wenden. Dann erneut die Taste <b>Start</b> drücken und mit dem Braten fortfahren.  Danach mit Folie abgedeckt für 10 Minuten stehen lassen.
	Hähnchenschenkel (Ar-3)	0.2-0.8 kg	Hoher Rost und Fettpfanne	Gekühlt	Fleisch abwaschen und Haut abtrocknen. Das Fleisch mit geschmolzener Margarine oder Butter einpinseln. Auf den hohen Rost über die Fettpfanne legen. Nach dem Repton das Fleisch wenden. Dann erneut die Taste <b>Start</b> drücken und mit dem Braten fortfahren.  Danach mit Folie abgedeckt für 2-5 Minuten stehen lassen.
	Ganzes Hähnchen (Ar-4)	0.8-1.5 kg	Niedriger Rost und Fettpfanne	Gekühlt	Fleisch abwaschen und Haut abtrocknen. Das Fleisch mit geschmolzener Margarine oder Butter einpinseln. Auf den niedrigen Rost über die Fettpfanne legen. Nach dem Repton das Hähnchen wenden. Dann erneut die Taste <b>Start</b> drücken und mit dem Braten fortfahren.  Danach mit Folie abgedeckt für 10 Minuten stehen lassen.

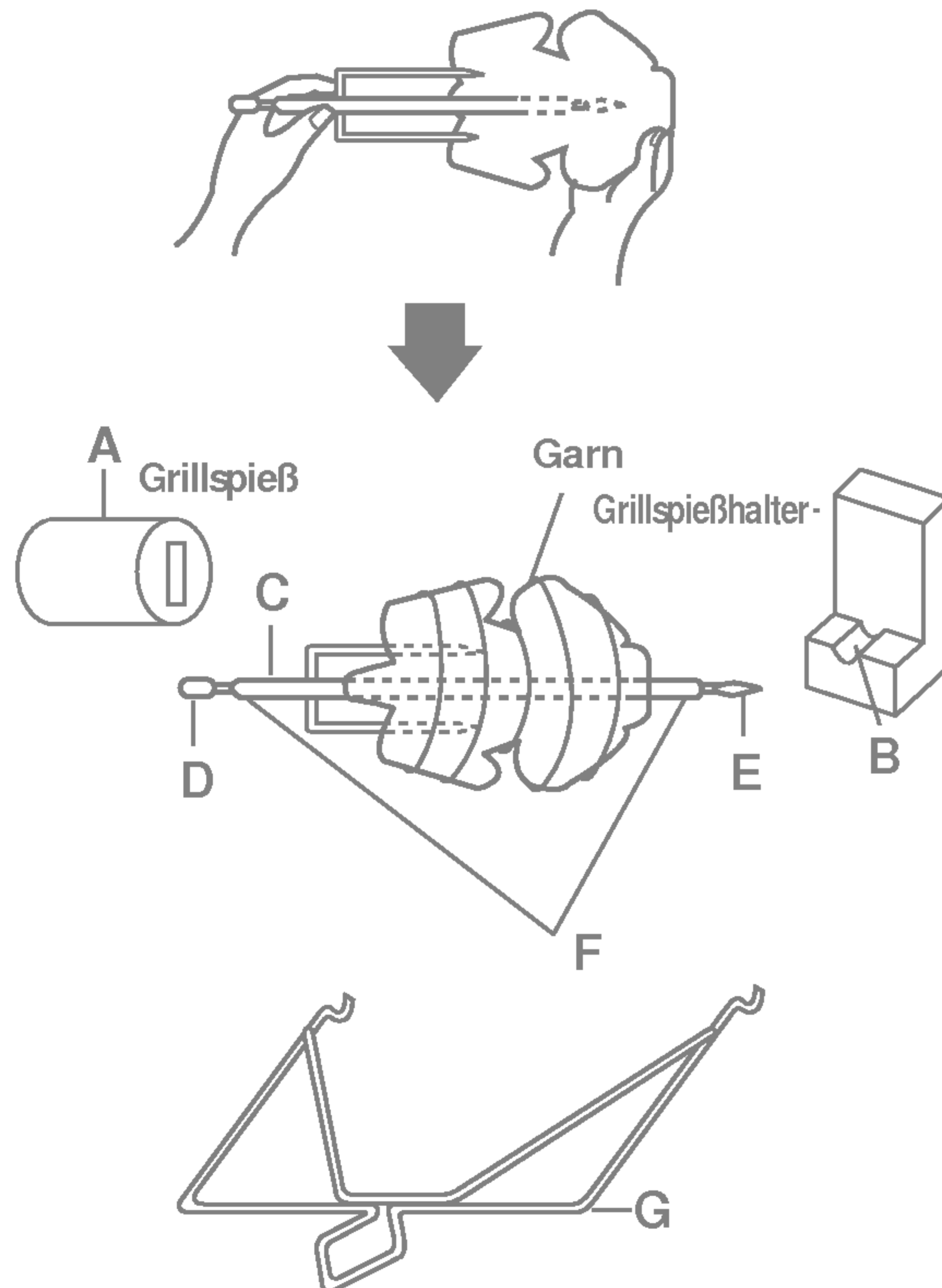
## LEITFADEN ZUM AUTOMATISCHEN BRATEN (gilt nur für MC-8083CLR)

Funktion	Art des Gerichts	Gewicht vonbis	Zubehör	Temperatur vor der Zubereitung	Anweisungen
<b>Automatikfunktion Braten</b>	<b>Rinderbraten (Ar-1)</b>	0.5-1.5 kg	Grillspieß und Fettpfanne	Gekühlt	Das Fleisch auf den Spieß aufstecken und mit geschmolzener Margarine oder Butter einpinseln. Falls erforderlich, das Fleisch mit Garn am Spieß festbinden. Die Fettpfanne auf den Glasdrehteller stellen.  Danach das Fleisch mit Folie abgedeckt für 10 Minuten stehen lassen.
	<b>Lammbraten (Ar-2)</b>	0.5-1.5 kg	Grillspieß und Fettpfanne	Gekühlt	Das Fleisch auf den Spieß aufstecken und mit geschmolzener Margarine oder Butter einpinseln. Falls erforderlich, das Fleisch mit Garn am Spieß festbinden. Die Fettpfanne auf den Glasdrehteller stellen.  Danach das Fleisch mit Folie abgedeckt für 10 Minuten stehen lassen.
	<b>Hähnchenschenkel (Ar-3)</b>	0.2-0.8 kg	Hoher Rost und Fettpfanne	Gekühlt	Fleisch abwaschen und Haut abtrocknen. Das Fleisch mit geschmolzener Margarine oder Butter einpinseln. Auf den hohen Rost über die Fettpfanne legen. Nach dem Flepton das Fleisch wenden. Dann erneut die Taste <b>Start</b> drücken und mit dem Braten fortfahren.  Danach mit Folie abgedeckt für 2-5 Minuten stehen lassen.
	<b>Ganzes Hähnchen (Ar-4)</b>	0.8-1.5 kg	Grillspieß und Fettpfanne	Gekühlt	Das Hähnchen auf den Spieß aufstecken und mit geschmolzener Margarine oder Butter einpinseln. Falls erforderlich, das Hähnchen mit Garn am Spieß festbinden. Die Fettpfanne auf den Glasdrehteller stellen.  Danach das Fleisch mit Folie abgedeckt für 10 Minuten stehen lassen.

# Grillspieß

Nachfolgend zeige ich Ihnen, wie Sie ein ganzes Hähnchen am Spieß grillen.

## Gilt nur für MC-8083CLR



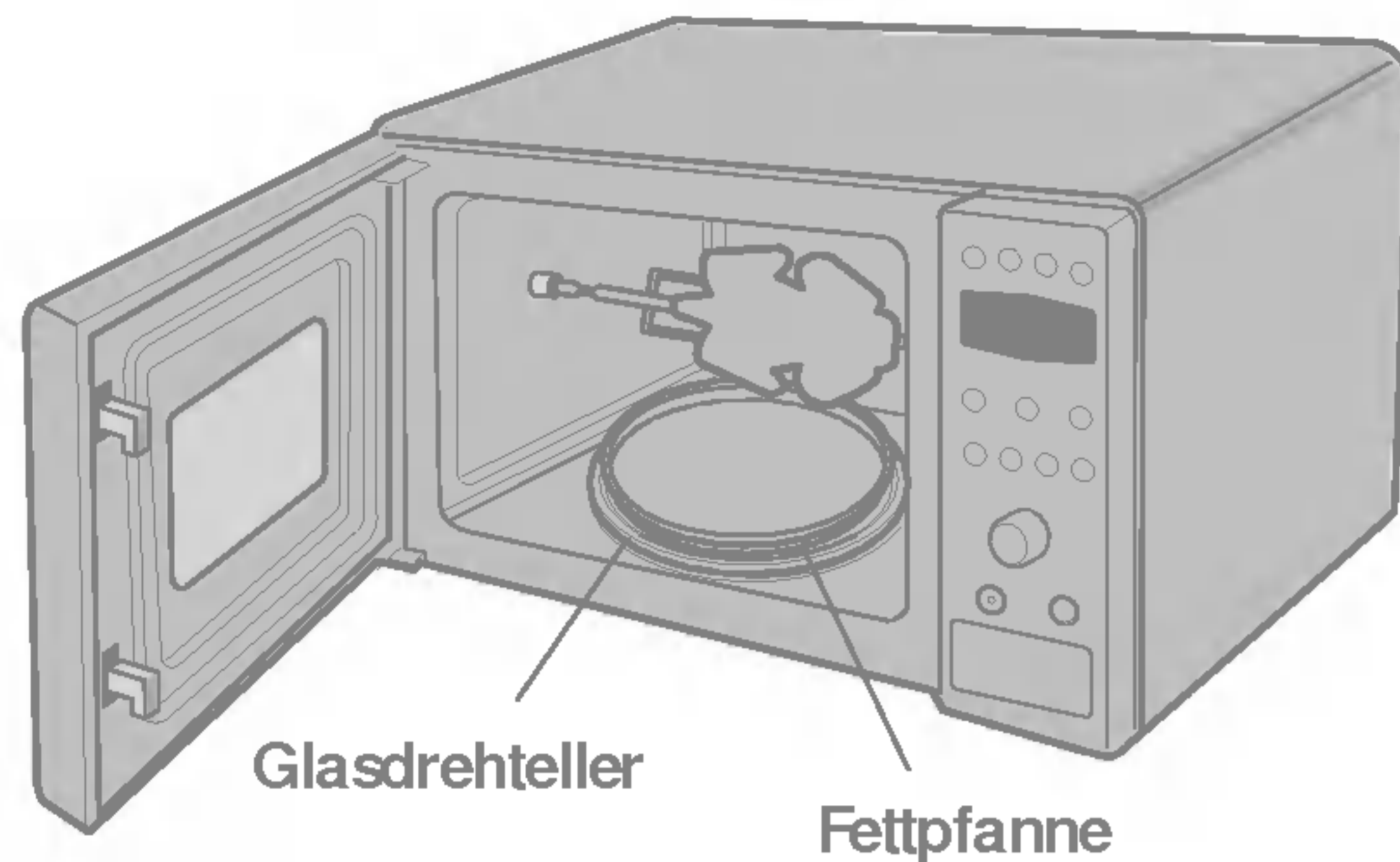
1. Schieben Sie das vollständig aufgetaute Hähnchen mittig auf den Spieß. Falls notwendig, das Hähnchen mit Garn am Spieß festbinden.

HINWEIS: DAS HÄHNCHEN MUSS UNBEDINGT VOLLSTÄNDIG AUFGETAUT SEIN, DA SICH ANDERENFALLS DIE GARZEIT VERLÄNGERT.

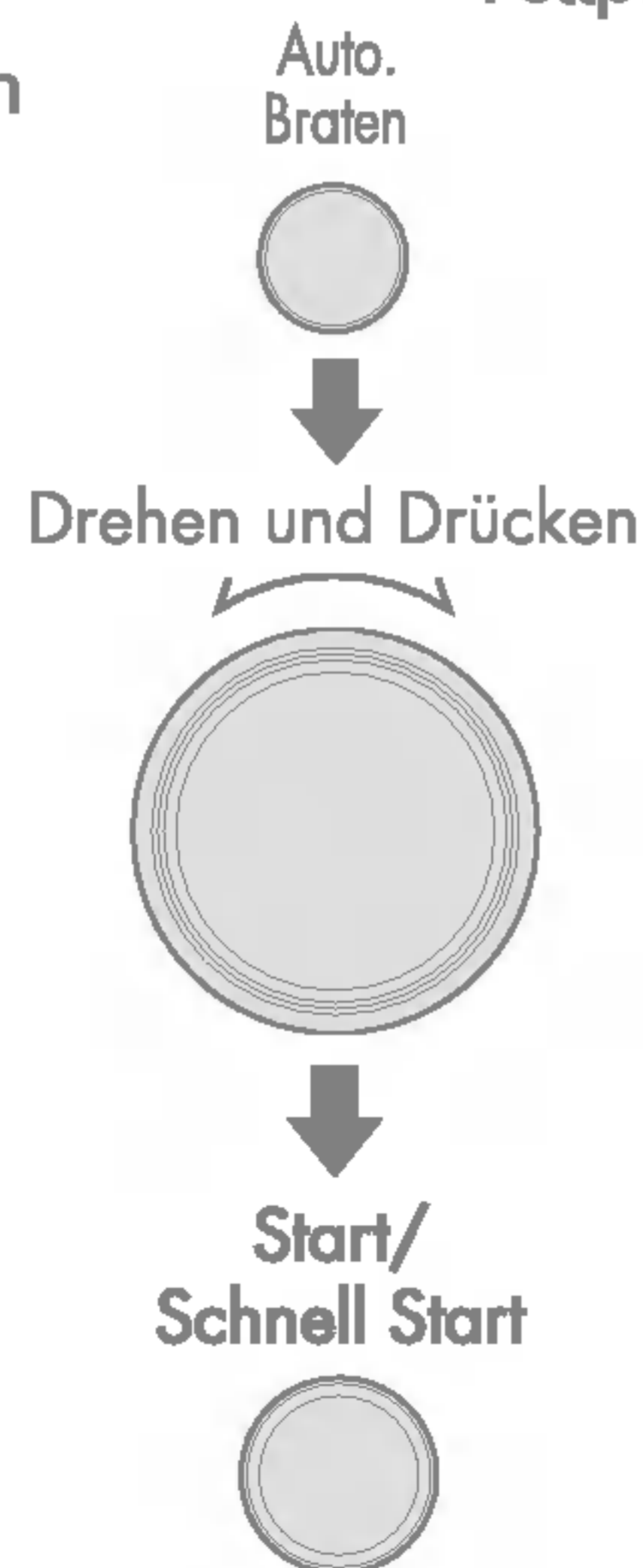
2. Das Ende (D) des Grillspießes in die Grillspießaufnahme (A) einführen, die sich an der linken Seitenwand des Geräts befindet.
3. Das Ende (E) des Grillspießes in der Vertiefung des Grillspießhalters (B) legen.
4. Vorsichtig die feuerfeste Schüssel auf den Glasdrehteller stellen.
5. Nach dem Schließen der Gerätetür entsprechend den Anweisungen zur **AUTOMATIKFUNKTION BRATEN** (Seite 28) vorgehen.

# Grillspieß

Gilt nur für MC-8083CLR



Automatikfunktion Braten



6. Nach Abschluss des Garprozesses den Griff (G) an den beiden Punkten (F) des Grillspießes ansetzen. Das rechte Ende vorsichtig anheben und den Spieß mit dem rechten Ende beginnend aus dem Grill ziehen.

## HINWEIS:

1. Der Grillspieß eignet sich insbesondere zum Grillen von Fleisch und Geflügel, da die gesamte Oberfläche ohne manuelles Wenden gleichmäßig gebräunt wird.
2. Der Grillspieß kann in den Betriebsarten Mikrowelle, Kombinationsmodus, Grillmodus, Automatisches Braten und Automatisches Grillen verwendet werden.
3. Nach der Benutzung und Reinigung den Grillspieß nicht wieder in das Gerät einsetzen, sondern bis zum nächsten Gebrauch zusammen mit den anderen Zubehörteilen aufbewahren.

## VORSICHTSHINWEISE

1. FETTPFANNE UND GRILLSPIESS NIEMALS IM LEEREN ZUSTAND VERWENDEN. ANDERENFALLS KÖNNTE DAS GERÄT BESCHÄDIGT WERDEN.
2. NACH ABSCHLUSS DES GARPROZESSES IST DIE FETTPFANNE EXTREM HEISS.
3. Zu empfehlen ist, vor jeder Benutzung des Geräts das Fett vom Glasdrehteller zu entfernen. Anderenfalls kann es zu Rauchentwicklungen kommen.



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 mikrowelleneigneten Behälter gefüllt werden. Die Speisen werden stärker erhitzt, wenn sie mit einem mikrowelleneigneten 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.

# Aufwärmen

## Anleitung

Speisen	Kochzeit (Höchste Stufe)	Spezielle Hinweise
Fleisch in Scheiben 3 Scheiben (0.5cm dick)	1~2 Minuten	Fleisch auf mikrowellenfesten Teller legen. Mit Plastikfolie abdecken und einstechen. * Bratensoßen halten das Fleisch saftig.
Geflügelstücke 1 Brust 1 Schenkel/ Flügel	2~3 Minuten 3~3 1/2 Minuten	Geflügelstücke auf mikrowellenfesten Teller legen. Mit Plastikfolie abdecken und einstechen.
Fischfilet (170-230g)	1~2 Minuten	Fisch auf mikrowellenfesten Teller legen. Mit Plastikfolie abdecken und einstechen.
Lasagne 1 Portion (300g)	4~6 Minuten	Lasagne auf mikrowellenfesten Teller geben. Mit Plastikfolie abdecken und einstechen.
Kasserolle 1 Tasse 4 Tassen	1 1/2~3 Minuten 4 1/2~7 Minuten	Kochgut abgedeckt in mikrowellenfestes Kochgeschirr geben. Zur Halbzeit einmal umrühren.
Kasserolle m. Sahne oder Käse 1 Tasse 4 Tassen	1~2 1/2 Minuten 3 1/2~6 Minuten	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 Minuten	Füllung und Weißbrötchen separat erwärmen. Speise auf mikrowellenfestes Kochgeschirr geben. Einmal umrühren. Brötchen wie nachstehend angegeben erwärmen.

Speisen	Kochzeit (Höchste Stufe)	Spezielle Hinweise
Kartoffelbrei 350 g	6-7 Minuten	Füllung und Weißbrötchen separat erwärmen. Speise auf mikrowellenfestes Kochgeschirr geben. Einmal umrühren. Brötchen wie nachstehend angegeben erwärmen.
Auflauf 1 Tasse	1 1/2~3 Minuten	Kochgut abgedeckt in mikrowellenfestes Kochgeschirr geben. Zur Halbzeit einmal umrühren.
Ravioli oder Pasta (m. Sauce) 1 Tasse 4 Tassen	2 1/2~4 Minuten 7 1/2~11 Minuten	Kochgut abgedeckt in mikrowellenfestes Kochgeschirr geben. Zur Halbzeit einmal umrühren.
Reis 1 Tasse 4 Tassen	1~1 1/2 Minuten 3 1/2~5 Minuten	Kochgut abgedeckt in mikrowellenfestes Kochgeschirr geben. Zur Halbzeit einmal umrühren.
Sandwich oder Brötchen	15~30 sekunden	In Papier einwickeln und auf Glasdreheller legen.
Gemüse 1 Tasse 4 Tassen	1 1/2~2 1/2 Minuten 3 1/2~5 1/2 Minuten	Kochgut abgedeckt in mikrowellenfestes Kochgeschirr geben. Zur Halbzeit einmal umrühren.
Suppe 1 Portion	1 1/2~2 Minuten	Kochgut abgedeckt in mikrowellenfestes Kochgeschirr geben. Zur Halbzeit einmal umrühren.

# Frisches Gemüse

Gemüse	Menge	Kochzeit (höchste Stufe)	Hinweise	Standzeit
Artischocken (ca. 230g)	2 mittlere 4 mittlere	4 1/2~7 Min. 10~12 Min.	Beschneiden. 2 Teel. Wasser Und 2 Teel. Saft zufügen. Abdecken.	2~3 Minuten
Spargel	450g	2 1/2~6 Min.	1 Tasse Wasser zufügen. Abdecken.	2~3 Minuten
Grüne Bohnen	450g	7~11 Min.	1/2 Tasse Wasser zufügen in Kochgeschirr mit 1,5 Liter Fassungsvermögen. Zur Halbzeit umrühren.	2~3 Minuten
Beans Bohnen	450g	11~16 Min.	1/2 Tasse Wasser zufügen in Kochgeschirr mit 1,5 Liter Fassungsvermögen. Zur Halbzeit umwenden.	2~3 Minuten
Brokkoli	450g	5~8 Min.	Brokkoli in Auflaufform geben. 1/2 Tasse Wasser zufügen.	2~3 Minuten
Kohl Zerkleinert	450g	5 1/2~7 1/2 Min.	1/2 Tasse Wasser zufügen in Kochgeschirr mit 1,5 Liter Fassungsvermögen. Abdecken. Zur Halbzeit umrühren.	2~3 Minuten
Möhren	200g	2~3 Min.	1/2 Tasse Wasser zufügen in Kochgeschirr mit 1,5 Liter Fassungsvermögen. Zur Halbzeit umrühren. Abdecken.	2~3 Minuten
Blumenkohl Ganz	450g	5~7 Min.	1/2 Tasse Wasser zufügen in Kochgeschirr mit 1,5 Liter Fassungsvermögen. Zur Halbzeit umrühren. Abdecken.	2~3 Minuten
Sellerie In Scheiben	2 Tassen 4 Tassen	11~16 Min.	1/2 Tasse Wasser zufügen in Kochgeschirr mit 1,5 Liter Fassungsvermögen. Zur Halbzeit umrühren. Abdecken.	2~3 Minuten

Maiskolben	2 Kolben	4~8 Min.	Schälen. 2 Teel. Wasser in 1,5 Liter fassende Auflaufform zufügen. Abdecken.	2~3 Minuten
Pilze	230g	1 1/2~2 1/2 Min.	Pilze in 1,5 Liter fassendes Kochgeschirr geben. Abdecken. Zur Halbzeit umrühren.	2~3 Minuten
Pastinaken	450g	4~7 Min.	1/2 Tasse Wasser zufügen in Kochgeschirr mit 1,5 Liter Fassungsvermögen. Zur Halbzeit umrühren. Abdecken.	2~3 Minuten
Erbsen	4 Tassen	4~9 Min.	1/2 Tasse Wasser zufügen in Kochgeschirr mit 1,5 Liter Fassungsvermögen. Abdecken. Zur Halbzeit umrühren.	2~3 Minuten
Süsse Kartoffeln ganz (Je 170-230g)	2 mittlere 4 mittlere	4~9 Min. 6~12 Min.	Kartoffeln von Zeit zu Zeit mit Gabel antstechen Zweifach in Papier hüllen. Zur Halbzeit wenden.	2~3 Minuten
Kartoffeln ganz (je 170-230 g)	2 Stück 4 Stück	5 1/2~7 1/2 Min. 9 1/2~14 Min.	Kartoffeln von Zeit zu Zeit mit Gabel antstechen Zweifach in Papier hüllen. Zur Halbzeit wenden.	2~3 Minuten
Spinat	450g	4 1/2~7 1/2 Min.	1/2 Tasse Wasser zufügen in Kochgeschirr mit 2 Liter Fassungsvermögen.	2~3 Minuten
Courgette In Scheiben	450g	4 1/2~7 1/2 Min.	Tasse Wasser zufügen in Kochgeschirr mit 1,5 Liter Fassungsvermögen. Zur Halbzeit umrühren. Abdecken.	2~3 Minuten
Courgette ganz	450g	6~9 Min.	Anstechen. Zweifach in Papier hüllen. Zur Halbzeit umschichten.	2~3 Minuten

# 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 platzieren. 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	17-21 Minuten 20-24 Minuten	Mit zerlassener Butter bestreichen und nach der Halbzeit wenden.
Fischsteaks 2.5 cm dick	230g	24-28 Minuten	
Ganze Fische	225-350g 450g	16-20 Minuten 24-28 Minuten	Mehr Zeit vorsehen für dicken und öligen Fisch.
Muscheln Krabben, ungekocht	450g 450g	16-20 Minuten 16-20 Minuten	Während der Vorbereitungszeit übergießen.

# Sicherheitshinweise

## ACHTUNG

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

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 trocknen. 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.
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.

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.

### Einstechen

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 Stop/ Korr. 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: 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 ENTZÜNDE N 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

## • Auftauen mit der Mikrowelle

Speisenart	Mikrowellenleistung (Watt), Kochzeit (Min.)	Bemerkung
Fleisch	180 Watt, 11 - 12 Min.	auf flachen Grillteller legen, wenden nach 6 Min.

## • Kochen mit der Mikrowelle

Speisenart	Mikrowellenleistung (Watt), Kochzeit (Min.)	Bemerkung
Vanillesauce	360 Watt, 22 - 25 Min.	Feuerfeste Form auf niedrigem Rost
Biskuitkuchen	540 Watt, 9 - 12 Min.	Feuerfeste Form, Durchmesser 22 cm auf niedrigem Rost
Hackbraten	720 Watt, 11 - 13 Min.	Feuerfeste Form auf niedrigem Rost

## • Kochen mit Mikrowelle und Grill

Speisenart	Mikrowellenleistung (Watt), Kochzeit (Min.)	Temperatur	Bemerkung
Kartoffelgratin	Heißluft Combi-Programm 2 (540 Watt), 15 - 20 Min.	140°C	Feuerfeste Form, Durchmesser 22 cm auf niedrigem Rost
Kuchen	Heißluft Combi-Programm 2 (540 Watt), 180 Watt, 20 - 25 Min.	180°C	Feuerfeste Form, Durchmesser 22 cm auf niedrigem Rost
Geflügel	Heißluft Combi-Programm 2 (540 Watt), 40 - 45 Min. oder Übersicht Automatik-Kochen	250°C	Geflügel mit der Brustseite nach unten auf niedrigen Rost legen nach 20 Min. wenden

# 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-8083CL/ MC-8083CLR
Betriebsspannung	230 V Wechselspannung/ 50 Hz
Leistung	900 W (nach IEC-Messnorm IEC60705)
Mikrowellenfrequenz	2450 MHz
Abmessungen	530 mm (B) x 322 mm (H) x 500 mm (T)
Leistungsaufnahme	
Mikrowelle	1350 W
Grill	1250 W
Kombination	2650 W
Konvektionsofen	1350 W (max. 2550 W)