LG

MICROWAVE/GRILL/CONVECTION OVEN
FOUR COMBINE MICRO-ONDES/GRIL/CONVECTION
MIKROWELLENHERD/GRILL/KONVEKTIONSOFEN
MIKROVALOVNA/ŽARNA/KONVEKCIJSKA PEČICA

OWNER'S MANUAL
MANUEL D'UTILISATION
BEDIENUNGSANLEITUNG
NAVODILA ZA DELOVANJE

PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING.
LIRE ATTENTIVEMENT LE MANUEL AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.
BITTE LESEN SIE DIESE ANLEITUNG VOR DER INBETRIEBNAHME.
PROSIMO, DA SI PRED UPORABO PODROBNO PREBERETE NAVODILA ZA DELOVANJE.

MC-7884NLC

P/No: MFL33028801

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.

Inhalt

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.

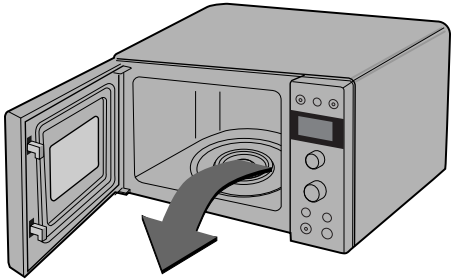
Vorsichtsmaßnahmen ____ *98*
Inhalt ____ *99*
Auspacken und Aufstellen ____ *100~ 101*
Verwendung von Zubehör im jeweiligen Modus ____ *102*
Einstellen der Uhr ____ *103*
Kindersicherung ____ *104*
Schnell Start ____ *105*
Kochen mit Mikrowelle ____ *106*
Energiepegel zum Kochen ____ *107*
Garen von Speisen im Grill ____ *108*
Garen von Speisen im Kombinationsmodus ____ *109*
Dampf-Warmhalten ____ *110*
Reinigung ____ *111*
Heißluft-Schnellvorheizen ____ *112*
Heißluft-Schnellgaren ____ *113*
Ofen-Kombination-Garen ____ *114*
Ofen-Vorheizen ____ *115*
Ofen-Garen ____ *116*
Automatikfunktion Garen ____ *117 ~ 119*
Backofen-Funktion ____ *120 ~ 121*
Dampfgaren ____ *122 ~ 125*
Automatikfunktion Auftauen ____ *126*
Leitfaden zur nutzung der auftaufunktion ____ *127*
Aufwärmen Anleitung ____ *128*
Frisches Gemüse ____ *129*
Auftauen Anleitung ____ *130*
Grillen Anleitung ____ *131*
Ofen Garanleitung ____ *132 ~ 133*
Backblech (Aufbackblech) Garanleitung ____ *134 ~ 135*
Anleitung Warmluft-Schnellgaren ____ *136*
Dünsten Garanleitung ____ *137*
Sicherheitshinweise ____ *138 ~ 139*
Mikrowellenverträgliche Materialien ____ *140*
Eigenschaften von Nahrungsmitteln und Kochen mit Mikrowelle ____ *141 ~ 142*
Fragen und Antworten ____ *143*
Hinweise zum Netzkabel/Technische Daten ____ *144*

DE

Auspacken und Aufstellen

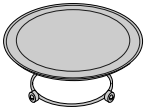
Durch Befolgen der grundlegenden Schritten auf diesen zwei Seiten wissen Sie umgehend, ob Ihr Herd einwandfrei funktioniert. Beachten Sie insbesondere die Anweisungen hinsichtlich des Aufstellorts. Entfernen Sie beim Auspacken sämtliches Zubehör und Verpackungsmaterial. Jetzt ist auch die Gelegenheit,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

1 Den Herd auspacken und auf eine ebene Fläche platzieren.



ROST

GLASDREHTELLER



DREHRING

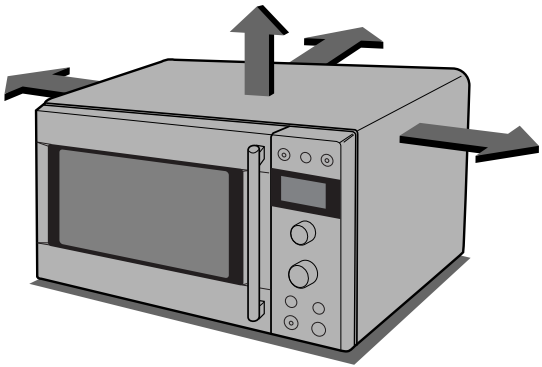
DAMPFKOCHTOPF

DAMPFDECKEL

DAMPFPLATTE

WASSERBEHÄLTER (METALLSCHALE, BACKBLECH)

2 Stellen Sie den Herd an einen ebenen Platz, der mehr als 85 cm Höhe bietet. Über dem Herd muss ein Freiraum von mindestens 20 cm und hinter dem Gerät ein Abstand von 10 cm bestehen, damit eine ausreichende Luftzufuhr sichergestellt ist. (Achtung: Dies gilt nicht, wenn die Mikrowelle in einen Einbauschrank eingebaut wird!). Außerdem sollten Sie das Gerät zumindest 8 cm von der Kante der Unterlage aufstellen, um Kippen zu verhindern. Oben oder and 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 **TÜRGRIFF** 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 Glasdrehteller und schließen Sie dann die Herdtür. Falls Sie sich nicht sicher sind, welcher Behälter geeignet ist, finden Sie Hinweise dazu auf Seite 140.

6 Drücken Sie nun die Taste **STOP/CLEAR** 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 umgeruhrt oder geschuttelt werden und die Temperatur sollte vor dem Verzehr gepruft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

Verwendung von Zubehör im jeweiligen Modus

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

DE

Vorsicht: Nur Geräte gemäß Garanleitung verwenden.

O : Annehmbar

X : Nicht Annehmbar

Einstellen der Uhr

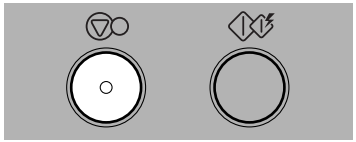
Sie können die Uhrzeit im 12- oder 24-Stunden-Format anzeigen lassen.
Im folgenden Beispiel zeige ich Ihnen, wie Sie im 24-Stunden-Format die Uhr auf 14:35 Uhr stellen. Dazu müssen Sie jedoch Ihre Mikrowelle vollständig ausgepackt haben.

Beim erstmaligen Anschließen der Mikrowelle an das Stromnetz wird im Display ein Doppelpunkt ('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.

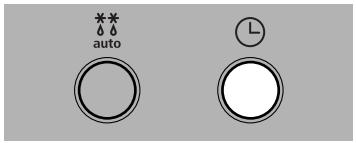
1 Überprüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß angeschlossen ist, wie weiter vorn in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.

Drücken Sie die Taste **STOP/CLEAR.**



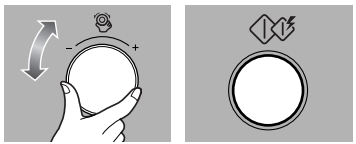
2 Drücken Sie die Taste **CLOCK.**

(Falls Sie einen 12-Stundenzyklus verwenden wollen, die Taste **CLOCK** ein zweites Mal betätigen. Falls Sie den Stundenzyklus nach der Zeiteingabe wechseln wollen, müssen Sie den Netzstecker ziehen und wieder anschließen.)



3 Drehen Sie den **DIAL**, bis im Display "14: " angezeigt wird.

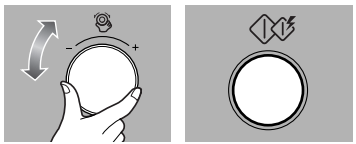
Bestätigen Sie die Stundenangaben durch Drücken von **START.**



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

Drücken Sie die Taste **START.**

Die Uhr beginnt zu laufen.



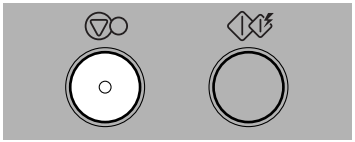
DE

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.

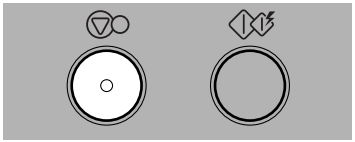
DE

1 Drücken Sie die Taste **STOP/CLEAR.**

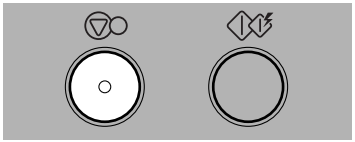


2 Drücken Sie die Taste **STOP/CLEAR.**, bis im Display die Meldung **"L"** angezeigt wird und ein Piepton zu hören ist.

Damit ist die **KINDERSICHERUNG** aktiviert.



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



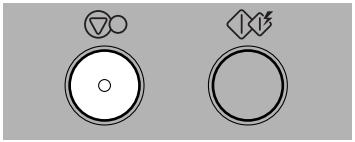
Hier zeigen wir Ihnen, wie Sie direkt 2 Minuten lang mit höchstem Energiepegel kochen.

Schnell Start

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

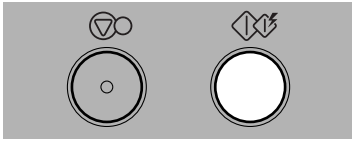
1

Drücken Sie die Taste **STOP/CLEAR.**



2

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



3

Beim **Schnell Start**-Garen kann die Garzeit durch mehrfaches Drücken der Taste **QUICK START** um bis zu 99 Minuten und 59 Sekunden und über den **DIAL** um bis zu 99 Minuten und 59 Sekunden verlängert werden.

DE

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.

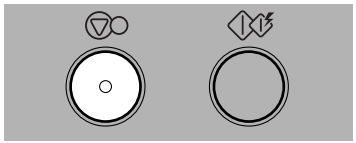
Ihre Mikrowelle verfügt über fünf Leistungseinstellungen.

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

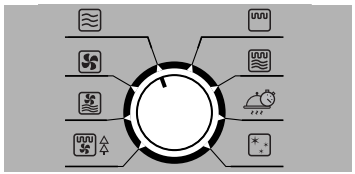
DE

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

Drücken Sie die Taste **STOP/CLEAR.**

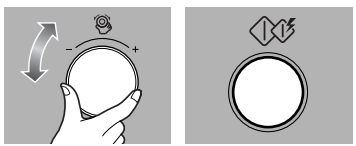


2 Drehen Sie den **MODE DIAL** zur Auswahl von **Micro.**

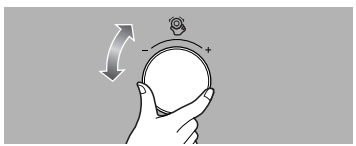


3 Drehen Sie den **DIAL**, bis im Display "720" angezeigt wird.

Zur Bestätigung des Energiepegels **START** drücken.

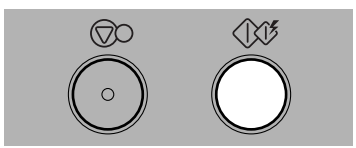


4 Drehen Sie den **DIAL**, bis im Display "5:30" angezeigt wird.



5 Drücken Sie die Taste **START.**

Während des Kochvorgangs können Sie die Kochzeit durch Drehen des **DIAL** 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.

LEISTUNG	*IN PROZENT*	*LEISTUNGSAUFNAHME*	*VERWENDUNG*
MAXIMAL	100	900 W (Max.)	* Wasser kochen * Bräunen von Hackfleisch * Garen von Geflügelstücken, Fisch, Gemüse * Garen von Fleischstücken
STARK	80	720 W	* Jegliches Erwärmen * Braten von Fleisch und Geflügel * Garen von Pilzen und Meeresfrüchten * Garen von Speisen mit Eiern und Käse
MITTELSTARK	60	540 W	* Backen von Kuchen und Kleingebäck * Kochen von Eiern * Kochen von Pudding * Zubereiten von Reis und Suppe
AUFTAUEN/ MITTEL	40	360 W(**)	* Jegliches Auftauen * Schmelzen von Butter und Schokolade * Garen von kleineren Fleischstücken
NIEDRIG	20	180 W	* Weichmachen von Butter und Käse * Weichmachen von Speiseeis * Aufgehenlassen von Hefeteig

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.

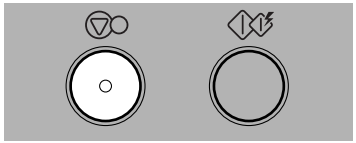
Mit dieser Funktion können Lebensmittel schnell braun und knusprig zubereitet werden.

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

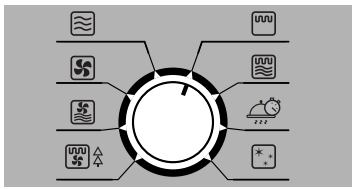
Zum Grillen muss das Grillgestell verwendet werden.

DE

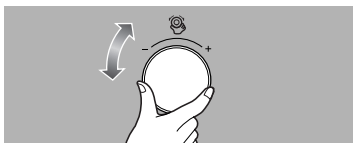
1 Drücken Sie die Taste **STOP/CLEAR.**



2 Drehen Sie den **MODE DIAL** zur Auswahl von **Grill.**

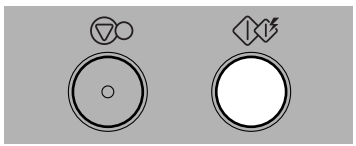


3 Drehen Sie den **DIAL**, bis im Display "12:30" angezeigt wird.



4 Drücken Sie die Taste **START.**

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



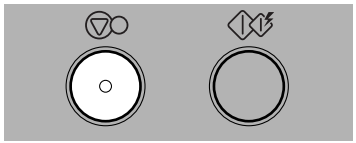
Im folgenden Beispiel zeige ich Ihnen, wie Sie Ihr Gerät so programmieren, dass es mit einer Mikrowellenleistung von 180W (20%) und einer Grilldauer von 25 Minuten arbeitet.

Garen von Speisen im Kombinationsmodus

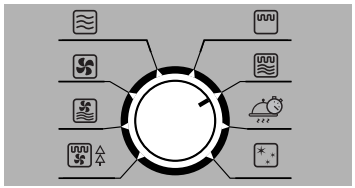
Sie können Ihr Gerät in einem Kombinationsmodus nutzen, bei dem gleichzeitig oder abwechselnd **Heiz-** und **Mikrowellenfunktion** aktiviert sind. Dies führt im allgemeinen zu einer Verkürzung der Zubereitungsdauer.

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

1 Drücken Sie die Taste **STOP/CLEAR.**

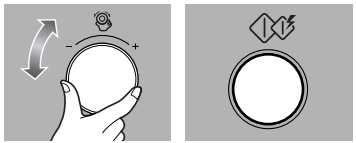


2 Drehen Sie den **MODE DIAL** zur Auswahl von **Grill Kombi.**

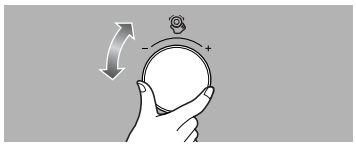


3 Drehen Sie den **DIAL**, bis im Display “180” angezeigt wird.

Zur Bestätigung des Energiepegels **START** drücken.

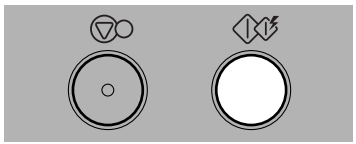


4 Drehen Sie den **DIAL**, bis im Display “25:00” angezeigt wird.



5 Drücken Sie die Taste **START.**
Während des Garprozesses können Sie die Dauer durch Drehen des **DIAL** verlängern oder verkürzen.

Vorsicht beim Entnehmen der Speisen! Der Behälter ist heiß!



DE

Dampf-
Warmhalten

Das folgende Beispiel zeigt, wie Lebensmittel im 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; HI und Lo.

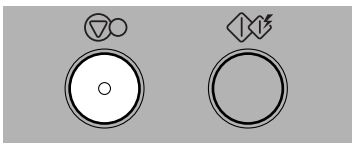
GARANLEITUNG DAMPF-WARMHALTEN
300 ml Leitungswasser in die Dünstschale geben. Lebensmittel auf den Dünstteller legen. Anschließend mit Dünstdeckel abdecken.
Die vorbereitete Dünstschale vorsichtig in die Mitte der Glasplatte stellen.
Schale waagerecht halten! Fertiggerichte, Suppen, Saucen, Eintöpfe usw.

DE

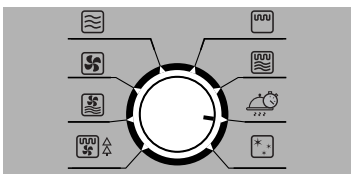
VORSICHT:

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.***

1 Drücken Sie die Taste **STOP/CLEAR.**

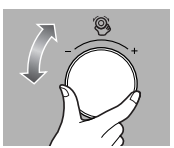


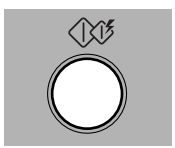
2 Drehen Sie den **MODE DIAL** zur Auswahl von **Warmhalten.**



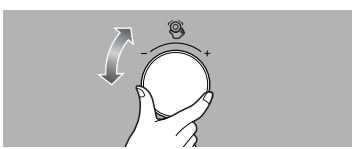
3 Drehen Sie den **DIAL**, bis im Display "HI" angezeigt wird.

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



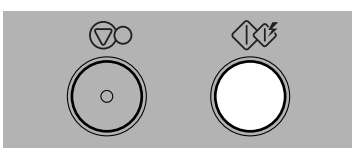


4 Warmhaltedauer mit dem **DIAL** auf "30:00" einstellen.



5 Drücken Sie die Taste **START.**

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



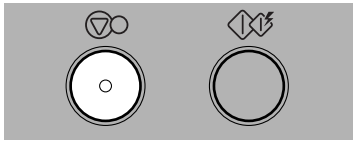
Reinigung

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

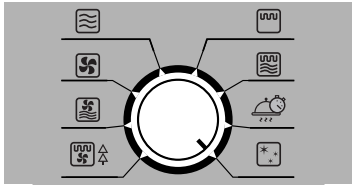
Verwenden Sie die Reinigung-Funktion ohne Lebensmittel in der Mikrowelle.

Bitte nehmen Sie Backbleche und andere Zubehörteile vor der EZ-Clean-Reinigung heraus und setzen Sie sie nach der Reinigung wieder ein.

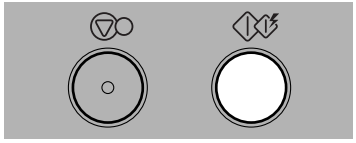
1 Drücken Sie die Taste **STOP/CLEAR.**



2 Drehen Sie den **MODE DIAL** zur Auswahl von **Reinigung.**



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



DE

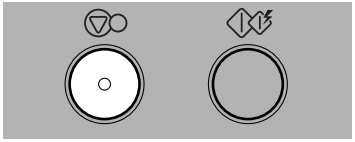
Heißluft-
Schnellvorheizen

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

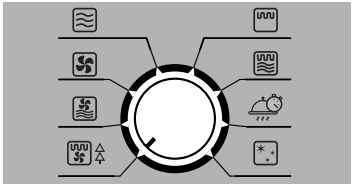
Die Mikrowelle besitzt einen Temperaturbereich von 100°C-250°C. (Im Schnell-Heißluftbetrieb werden automatisch 180°C eingestellt)

DE

1 Drücken Sie die Taste **STOP/CLEAR.**

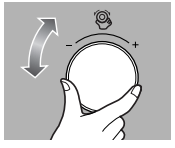


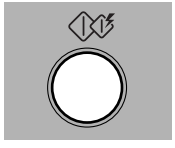
2 Drehen Sie den **MODE DIAL** zur Auswahl von **Heißluftbetrieb.**



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

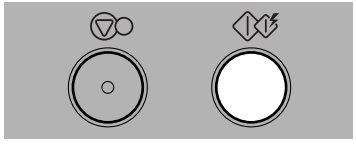
Drücken Sie zum Bestätigen der ausgewählten Temperatur die Taste **START.**





4 Drücken Sie die Taste **START.**

Der Vorwärmprozess beginnt. Im Display wird "Pr-H" angezeigt.



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

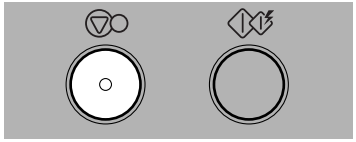
Heißluft- Schnellgaren

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

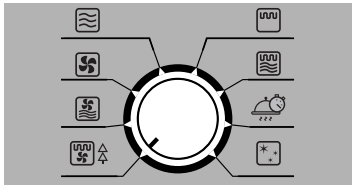
Mit dieser Funktion können Ofen und Grill kombiniert werden.

Dadurch wird die Garzeit verkürzt.

1 Drücken Sie die Taste **STOP/CLEAR.**

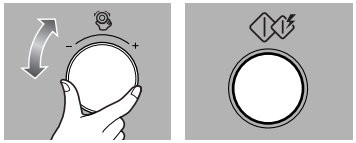


2 Drehen Sie den **MODE DIAL** zur Auswahl von **Heißluftbetrieb.**

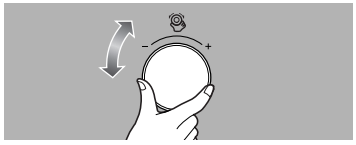


3 Drehen Sie den **DIAL**, bis im Display "230°C" angezeigt wird.

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

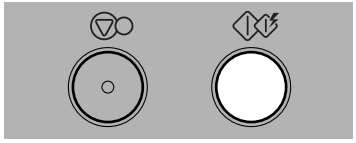


4 Drehen Sie den **DIAL**, bis im Display "20:00" angezeigt wird.



5 Drücken Sie die Tast **START.**

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



Ofen-Kombination-
Garen

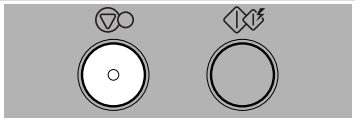
Im folgenden Beispiel zeige ich Ihnen, wie Sie Ihr Gerät so programmieren, dass es mit einer Mikrowellenleistung von 540W (60%), einer Ofentemperatur von 200°C sowie einer Zubereitungsdauer von 25 Minuten arbeitet.

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

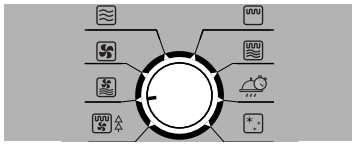
DE

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

1 Drücken Sie die Taste **STOP/CLEAR.**

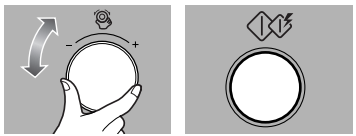


2 Drehen Sie den **MODE DIAL** zur Auswahl von **Ofen-Kombi.**



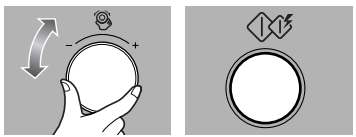
3 Drehen Sie den **DIAL**, bis im Display “540” angezeigt wird.

Zur Bestätigung des Energiepegels **START** drücken.

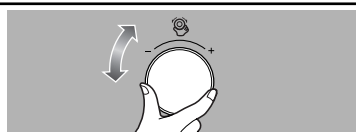


4 Drehen Sie den **DIAL**, bis im Display “200°C” angezeigt wird.

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

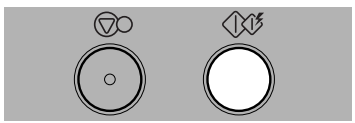


5 Drehen Sie den **DIAL**, bis im Display “25:00” angezeigt wird.



6 Drücken Sie die Taste **START.**
Während des Zubereitungsprozesses können Sie die Dauer durch Drehen des **DIAL** verlängern oder verkürzen.

Vorsicht beim Entnehmen der Speisen! Der Behälter ist heiß!



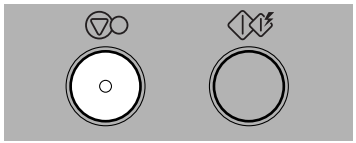
Wenn Sie den Betriebsmodus „Heissluftofen" nutzen, können Sie eine Temperatur von 40°C sowie zwischen 100°C und 250°C einstellen. (Bei Auswahl des Modus "Heissluftofen" wird automatisch eine Temperatur von 180°C voreingestellt.)

*** 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.**
Wenn diese Funktion bei einer Ofentemperatur von mehr als 70˚C verwendet wird, erscheint der Fehlercode "E-05".

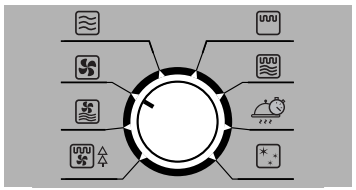
Das Erreichen der ausgewählten Temperatur dauert einige Minuten und wird durch einen Piepton signalisiert.

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

1 Drücken Sie die Taste **STOP/CLEAR.**

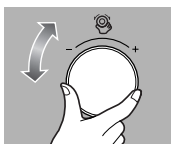


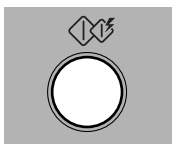
2 Drehen Sie den **MODE DIAL** zur Auswahl von **Ofen.**



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

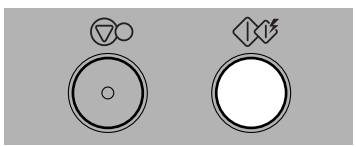
Drücken Sie zum Bestätigen der ausgewählten Temperatur die Taste **START.**





4 Drücken Sie die Taste **START.**

Der Vorwärmprozess beginnt. Im Display wird "Pr-H" angezeigt.



DE

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.

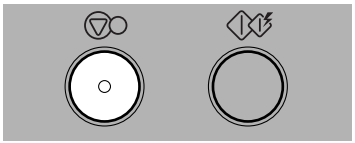
Wenn Sie den Betriebsmodus „Heissluftofen" nutzen, können Sie eine Temperatur von 40°C sowie zwischen 100°C und 250°C einstellen. (Bei Auswahl des Modus "Heissluftofen" wird automatisch eine Temperatur von 180°C voreingestellt.)

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

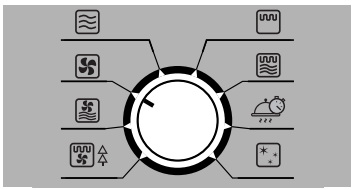
Zum Heissluftgaren muss das Heissluftgestell verwendet werden.

DE

1 Drücken Sie die Taste **STOP/CLEAR.**

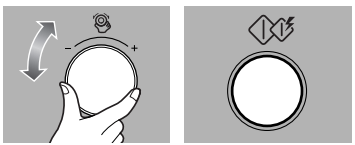


2 Drehen Sie den **MODE DIAL** zur Auswahl von **Ofen.**

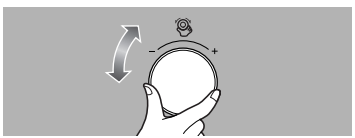


3 Drehen Sie den **DIAL**, bis im Display "230°C" angezeigt wird.

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

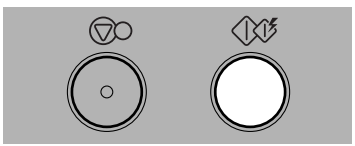


4 Drehen Sie den **DIAL**, bis im Display "50:00" angezeigt wird.



5 Drücken Sie die Taste **START.**

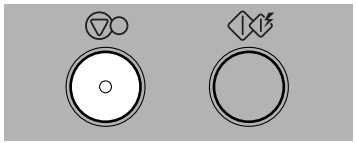
Während des Garprozesses können Sie die Dauer durch Drehen des **DIAL** verlängern oder verkürzen.



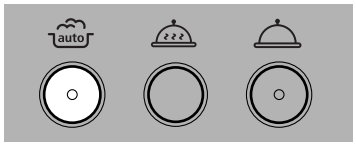
Automatikfunktion
Garen

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

1 Drücken Sie die Taste **STOP/CLEAR.**

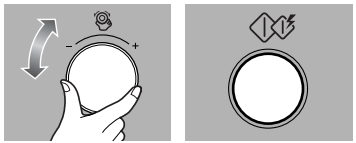


2 Drücken Sie die Taste **AUTO COOK.**



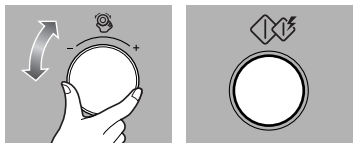
3 Drehen Sie den **DIAL**, bis im Display “Ac 1” angezeigt wird.

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



4 Drehen Sie den **DIAL**, bis im Display “0.6kg” angezeigt wird.

Drücken Sie die Taste **START.**
Während des Kochvorgangs können Sie die Kochzeit durch Drehen des **DIAL** verkürzen oder verlängern.



Funktion	*Kategorie*	*Höchstgewicht*	*Zubehör*	*Temp. Lebensmittel*	*Anweisungen*
Automatik funktion	**Folienkartoffel (Ac 1)**	0,2 ~ 1,0 kg	Auf Glasplatte	Zimmertemp.	180-220 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. Gewicht | 100g | Abdecken? Reis | 300ml | Ja/Ecken belüften Pasta | 400ml | Nein ** 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.

Funktion	*Kategorie*	*Höchstgewicht*	*Zubehör*	*Temp. Lebensmittel*	*Anweisungen*
Automatik funktion	**Roastbeef (Ac 5)**	0,5 ~ 1,5kg	Hitzebeständige Platte	Gekühlt	1. Fleisch mit Öl bestreichen. 2. Auf die Hitzebeständige Platte (Metallschale) legen. 3. Wenn der Signalton erklingt schütten Sie wenn nötig den Bratensaft ab und wenden das Fleisch. 4. Nach dem Garen 10 Minuten mit Folie abgedeckt stehen lassen.
	Schweinebraten (Ac 6)	0,5 ~ 1,5kg	Hitzebeständige Platte	Gekühlt	1. Fleisch mit Öl bestreichen. 2. Auf die Hitzebeständige Platte (Metallschale) legen. 3. Wenn der Signalton erklingt schütten Sie wenn nötig den Bratensaft ab und wenden das Fleisch. 4. Nach dem Garen 10 Minuten mit Folie abgedeckt stehen lassen.
	Ganzes Hähnchen (Ac 7)	0,8 ~ 1,5kg	Hitzebeständige Platte	Gekühlt	1. Säubern Sie das Hähnchen und bestreichen Sie es mit Öl. Binden Sie die Beine mit einem Baumwollfaden zusammen. 2. Legen Sie das Hähnchen auf die Metallplatte. 3. Wenn das Signal ertönt, schütten Sie wenn nötig den Bratensaft ab und wenden das Hähnchen. 4. Nach dem Garen lassen Sie das Hähnchen etwa 10 Minuten mit Folie abgedeckt stehen.
	Hähnchenschenkel (Ac 8)	0,2 ~ 0,8kg	Rost	Gekühlt	1. Säubern Sie die Hähnchenschenkel und bestreichen Sie diese mit Öl. 2. Legen Sie die Hähnchenschenkel auf den Rost und stellen Sie eine Platte unter den Rost um den Bratensaft aufzufangen. 3. Wenn das Signal ertönt, schütten Sie wenn nötig den Bratensaft ab und wenden die Hähnchenschenkel. 4. Lassen Sie die Hähnchenschenkel nach dem Garen mit Folie bedeckt etwa 2 Minuten stehen.

Backofen-
Funktion

Im nachfolgenden Beispiel erkläre ich Ihnen wie Sie 0,6 kg Fischfilet zubereiten.

Diese Funktion ermöglicht Ihnen eine knusprige Zubereitung der Speisen, ähnlich wie in einem Backofen.

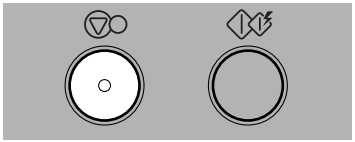
Vorsicht:

1. Benutzen Sie immer Topfhandschuhe wenn Sie die Metallschale aus dem Ofen nehmen, da sie sehr heiß ist.

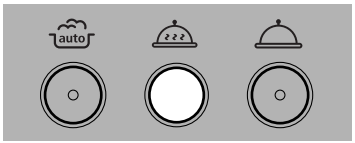
2. Stellen sie die heiße Metallschale niemals auf einen Glasstisch oder einen anderen Platz der leicht schmelzen könnte. Benutzen Sie immer ein Tablett oder einen anderen Untersatz.

3. Benutzen Sie die Metallschale niemals mit einem Zubehörteil eines anderen Modells. Dies könnte Feuer oder schwere Schäden am Produkt verursachen.

1 Drücken Sie die Tast **STOP/CLEAR.**

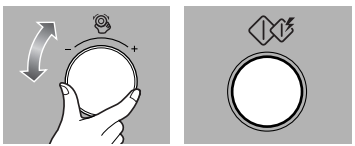


2 Drücken Sie die Tast **CRISPY COOK.**

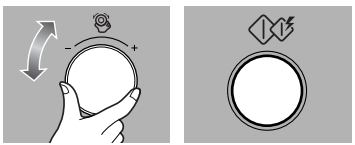


3 Drehen Sie den Knopf **DIAL** bis im Display "cc 1" angezeigt wird.

Drücken Sie die Taste **START** um die Kategorie zu bestätigen.



4 Drehen Sie die Taste **DIAL** bis im Display "0.6kg" angezeigt wird.
Drücken Sie die Taste **START.**
Während des Kochvorgangs können Sie die Kochzeit durch Drehen des **DIAL** verkürzen oder verlängern.



Kategorie	*Lebensmittel*	*Gewichtsgrenze*	*Zubehör*	*Temp. Lebensmittel*	*Anweisungen*
Backofen-Funktion	**Fischfilet (cc 1)**	0,2 ~ 0,8kg	Backblech (Metallschale) Dampfdeckel	Gekühlt	1. Legen Sie den Fisch auf das Backblech (Metallschale). 2. Bedecken Sie den Fisch mit dem Dampfdeckel und stellen Sie ihn in den Ofen. 3. Wenn das Signal ertönt, wenden Sie den Fisch. 4. Lassen Sie den Fisch nach dem Garen 1-2 Minuten stehen. ***Vorsicht: Die Mikrowelle und das Zubehör werden sehr heiß, benutzen sie Topfhandschuhe.***
	Pommes Frites (cc 2)	0,2 ~ 0,4kg	Backblech (Metallschale) Dampfdeckel	Tiefgekühlt	Verteilen Sie die Pommes Frites auf dem Backblech. Um das beste Ergebnis zu erzielen, legen Sie nur eine Schicht aus. Zubereitung wie oben beschrieben.
	Hähnchenbrust (cc 3)	0,2 ~ 0,8kg	Backblech (Metallschale) Dampfdeckel	Gekühlt	Zubereitung wie oben beschrieben
	Würstchen (cc 4)	0,1 ~ 0,6kg	Backblech (Metallschale) Dampfdeckel	Gekühlt	Legen Sie die Würstchen auf das Backblech (Metallschale). Zubereitung wie oben beschrieben.

Dampfgaren

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

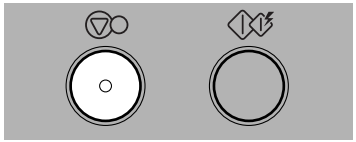
Diese Funktion dient zum Dünsten.

VORSICHT:

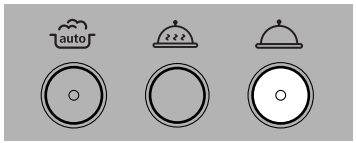
1. ***Benutzen Sie beim Herausnehmen des DÜNSTERS aus der Mikrowelle immer Ofenhandschuhe. Der Dünster ist sehr heiß.***
2. ***Einen heißen DÜNSTER nach dem Garen niemals auf einen Glastisch oder hitzeempfindliche Flächen stellen. Benutzen Sie immer eine Unterlage oder eine Auflage.***
3. ***Vor der Verwendung des Dünsters mind. 300 ml Wasser zufügen. Bei weniger als 300 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.***

DE

1 Drücken Sie die Tast **STOP/CLEAR.**

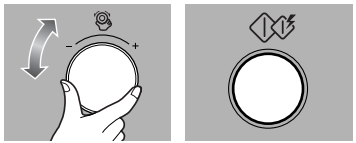


2 Drücken Sie die Tast **STEAM CHEF.**

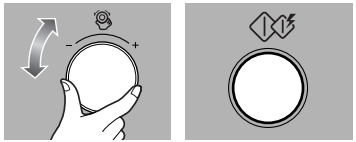


3 Drehen Sie den **DIAL**, bis im Display "Sc 3" angezeigt wird.

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



4 Drehen Sie den **DIAL**, bis im Display "0.6kg" angezeigt wird.
Drücken Sie die Tast **START.**
Während des Kochvorgangs können Sie die Kochzeit durch Drehen des **DIAL** verkürzen oder verlängern.



Lebensmittel	*Höchstgewicht*	*Geräte*	*Temp. Lebensmittel*	*Anleitungen*
Fischsteak (Sc 1)	0,2 ~ 0,6kg	Dampfdeckel Dampfplatte Wasserbehälter (Metallschale)	Gekühlt	Lebensmittel säubern. 300 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 1 Minuten in der Mikrowelle stehen lassen.
Fischfilet (Sc 2)	0,1 ~ 0,6kg	Dampfdeckel Dampfplatte Wasserbehälter (Metallschale)	Gekühlt	Wie oben. – bis zu 2,5 cm dick
Schellfisch (Sc 3)	0,1 ~ 1,0kg	Dampfdeckel Dampfplatte Wasserbehälter (Metallschale)	Gekühlt	Wie oben. – Shrimps, Krabben, Venusmuscheln, Jakobsmuscheln, Tintenfisch. (bis zu 25 cm lang)
Wurst (Sc 4)	0,1 ~ 0,6kg	Dampfdeckel Dampfplatte Wasserbehälter (Metallschale)	Gekühlt	Lebensmittel zubereiten. 300 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 1 Minuten in der Mikrowelle stehen lassen. – bis zu 2,5 cm dick
Schinken in Scheiben (Sc 5)	0,1 ~ 0,6kg	Dampfdeckel Dampfplatte Wasserbehälter (Metallschale)	Gekühlt	Wie oben.
Corned Beef (Sc 6)	0,3 ~ 0,7kg	Dampfdeckel Dampfplatte Wasserbehälter (Metallschale)	Gekühlt	Fleisch halbieren. 300 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.

Lebensmittel	*Höchstgewicht*	*Geräte*	*Temp. Lebensmittel*	*Anleitungen*
Hähnchen-brust (Sc 7)	0,2 ~ 0,6kg	Dampfdeckel Dampfplatte Wasserbehälter (Metallschale)	Gekühlt	Lebensmittel säubern. 300 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 1-2 Minuten in der Mikrowelle stehen lassen. – bis zu 2,5 cm dick
Hähnchen-schenkel (Sc 8)	0,2 ~ 0,8kg	Dampfdeckel Dampfplatte Wasserbehälter (Metallschale)	Gekühlt	Wie oben.
Eier (Sc 9)	2 ~ 9 eggs	Dampfdeckel Dampfplatte Wasserbehälter (Metallschale)	Gekühlt	300 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 1 Minuten in der Mikrowelle stehen lassen.

Lebensmittel	*Höchstgewicht*	*Geräte*	*Temp. Lebensmittel*	*Anleitungen*
Tomaten (Sc 10)	0,2 ~ 0,8kg	Dampfdeckel Dampfplatte Wasserbehälter (Metallschale)	Zimmertemp.	Gemüse säubern und in gleich große Stücke schneiden. 300 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 1 Minuten in der Mikrowelle stehen lassen. – Kleine Stücke oder halbiert.
Kohl (Sc 11)	0,2 ~ 0,8kg	Dampfdeckel Dampfplatte Wasserbehälter (Metallschale)	Zimmertemp.	Wie oben. Vierteln.
Karottee, kleingeschnitten (Sc 12)	0,2 ~ 0,8kg	Dampfdeckel Dampfplatte Wasserbehälter (Metallschale)	Zimmertemp.	Wie oben.
Brokkoli (Sc 13)	0,2 ~ 0,6kg	Dampfdeckel Dampfplatte Wasserbehälter (Metallschale)	Zimmertemp.	Wie oben.

Automatikfunktion
Auftauen

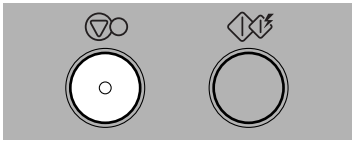
Die verschiedenen Nahrungsmittel und Gerichte weisen ganz unterschiedliche Temperaturen und Dichten auf. Deshalb empfehle ich, sie vor dem Beginn des Zubereitungsprozesses auf ihre diesbezüglichen Eigenschaften zu prüfen. Achten Sie besonders auf große Fleisch- und Geflügelstücke. Manche Produkte sollten vor der Zubereitung nicht komplett aufgetaut werden. Beispielsweise ist die Zubereitungsdauer 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 Bröt-chen 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.

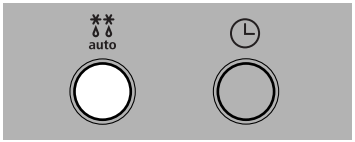
DE

1 Drücken Sie die Taste **STOP/CLEAR.**

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.

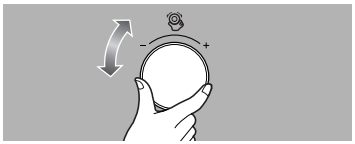


2 Zweimal die Taste **AUTO DEFROST.** antippen, um das Auftauprogramm für **Geflügel** zu wählen.
Es erscheint **"dEF2"** auf dem Display.

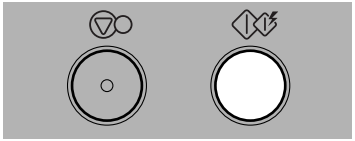


3 Geben Sie das Gewicht des tiefgekühlten Produkts ein, das Sie auftauen möchten.

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



4 Drücken Sie die Taste **START.**



5 Der während des Auftauens ertönende Piepton soll Ihnen signalisieren, dass Sie die Tür öffnen und die Produkte wenden bzw. voneinander trennen sollten, um ein gleichmäßiges Auftauen zu gewährleisten. Bereits aufgetaute Produkte entnehmen 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 (dEF1) Geflügel (dEF2) Fisch (dEF3)	0,1kg - 4,0kg	Mikrowellengeeignete Schüssel	**Fleisch** Hackfleisch, Filetsteak, Gulasch, Lendenfilet, Schmorbraten, Rostbraten, Rollbraten, Bouletten, Schweinekoteletts, Lammkoteletts, Würstchen, Schnitzel (bis zu 2 cm) Nach dem Auftauen für 5-15 Minuten stehen lassen. **Geflügel** Ganze Hähnchen, Hähnchenschenkel, Hähnchenbrust, Putenbrust (unter 2,0 kg) Nach dem Auftauen für 20-30 Minuten stehen lassen. **Fisch** Filets, Steaks, ganze Fische, Meeresfrüchte Nach dem Auftauen für 10-20 Minuten stehen lassen.
Brot (dEF4)	0,1kg - 0,5kg	Papiertuch	Brot in Scheiben, Brötchen, Baguette, usw. 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, plazieren 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 durchstochenene 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 540W)	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 (230g)	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 540W)	In mikrowellengeeigneter Fertiggericht-Schale KOCHEN.

Frisches
Gemüse

Gemüse	*Menge*	*Kochzeit (höchste Stufe)*	*Hinweise*
Artischoken (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.

Gemüse	*Menge*	*Kochzeit (höchste Stufe)*	*Hinweise*
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 Sheiben	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.

DE

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 mikrowellengeeigneten 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 mikrowellengeeigneten, flachen Teller legen. Bei 40% 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	

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.

Fleischart	*Gewicht*	*Grillzeit*	*Tipps*
Rindfleisch	50g x 2 100g x 2	11-14 Minuten 17-21 Minuten	Mit Öl oder zerlassener Butter bestreichen. Dünne Fleischstücke sollten auf dem Grillrost plaziert werden Dicke leischstücke können auf einer Fettauffangpfanne plaziert werden. Nach halber Grillzeit die Speisen wenden.
Steaks (2,5 cm dick) Roh Mittel Völlig gar	 230g x 2 230g x 2 230g x 2	 16-18 Minuten 19-21 Minuten 23-25 Minuten	
Lammkoteletts (2,5 cm dick)	 230g x 2	 22-29 Minuten	
Würstchen (2,5 cm dick)	 230g x 2	 11-14 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.

Fleischart	*Gewicht*	*Grillzeit*	*Tipps*
Fischfilet 1 cm dick 1,5 cm dick	 230g 230g	 11-14 Minuten 17-21 Minuten	Mit zerlassener Butter bestreichen und nach der Halbzeit wenden.
Fischsteaks 2,5 cm dick	 230g	 18-23 Minuten	
Ganze Fische	225-350g 400g	18-23 Minuten 22-32 Minuten	Mehr Zeit vorsehen für dicken und öligen Fisch.
Muscheln Krabben, ungekocht	450g 450g	16-20 Minuten 16-20 Minuten	Während der Vorbereitungszeit übergießen.

DE

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.

Lebensmittel	*Menge*	*Ofen-temperatur*	*Garzeit (Minuten)*	*Anleitungen*
Muffins (frischer Teig)	6 Stück (á 60g)	200°C	20-25	Teig zubereiten. Auf die untere Schiene legen. 5 Minuten ruhen lassen.
Broträllchen (gebacken)	4 Stück (á 50g)	180°C+180W (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+180W	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.

Lebensmittel	*Menge*	*Ofen-temperatur*	*Garzeit (Minuten)*	*Anleitungen*
Tiefkühl-Fertig-gericht (Makkaroni mit Käse)	300g	200°C+360W (OHNE VORHEIZEN)	18-25	Auf einen hitzebeständigen Teller geeigneter Größe stellen. Auf die untere Schiene stellen. 2-3 Minuten stehen lassen.
Tiefkühl-Frühlings-rollen	300g	230°C	35-50	Frühlingsrollen mit Pflanzenöl bestreichen. Nebeneinander auf die untere Schiene legen. 1-2 Minuten stehen lassen.
Kartoffelgratin	1000g	140°C+540W (OHNE VORHEIZEN)	14-18	Kartoffelgratin zubereiten. Auf die untere Schiene stellen. 2-3 Minuten stehen lassen.
Roastbeef	1000g	160°C+540W (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+540W (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+540W (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+540W (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. 900W Grill + MW. 180W	5 8-11	Aufbackblech vorheizen. Tiefkühl-Pizza darauf legen.
Omelett	3 Eier	3	Grill + MW. 360W	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. 540W	1-1 1/2	Aufbackblech vorheizen. Speck darauf legen.
Gegrillte Tomate	4 Stücke (400g)	3	Grill + MW. 180W	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. 540W	1/2-1 1 1/2-2	Aufbackblech einfetten und vorheizen. Ei(er) darauf legen.
Angebratenes Gemüse	125g 250g	3 (5ml Öl)	Grill + MW. 540W	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.

DE

Lebensmittel	*Menge*	*Vorheiz-dauer*	*Garmodus*	*Garzeit (Minuten)*	*Anleitungen*
Tiefkühl-Chips	300g	3	Grill + MW. 180W	15-24	Aufbackblech vorheizen. Tiefgefrorene Chips darauf legen. Nach der Hälfte der Garzeit wenden.
	300g	–	MW. 900W	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. 540W	7-9	Aufbackblech einfetten und vorheizen. Tiefgefrorene Nuggets darauf legen. Nach der Hälfte der Garzeit wenden.
	200g	–	MW. 900W	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. 540W	6-8	Aufbackblech einfetten und vorheizen. Lachs darauf legen. Nach der Hälfte der Garzeit wenden.
	1 (230g)	–	MW. 900W	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. 540W	6-7	Aufbackblech einfetten und vorheizen. Hamburger-Bratlinge zubereiten. Auf das Aufbackblech legen. Falls nötig wenden.
	240g (2X120g)	–	MW. 900W	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.**

Lebensmittel	*Menge*	*Schnell-Heißluftbetrieb Temperatur*	*Garzeit (Minuten)*	*Anleitungen*
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-Frühlings-rollen	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.

300 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 waagerecht halten!

Lebensmittel	*Höchstgewicht*	*Leistungsstufe*	*Garzeit (Minuten)*	*Anleitungen*
Ganzer Fisch	100-600g	900W(100%)	15-20	Vorbereiteten Fisch nebeneinander in die Dünstschale legen. Mit 30 ml Zitronensaft beträufeln und würzen.
Fischfilets	100-600g	900W(100%)	15-25	Vorbereiteten Fisch nebeneinander in die Dünstschale legen. Mit 30 ml Zitronensaft beträufeln und würzen.
Rehwild	100-600g	900W(100%)	13-20	Waschen und säubern. Vorbereitetes Fleisch nebeneinander in die Dünstschale legen.
Hähnchen-brust, Filets	200-600g	900W(100%)	15-25	Waschen und säubern. Filets nebeneinander in die Dünstschale legen.
Eier, hart gekocht	2-9 Eier	900W(100%)	17-25	Eier in die kleinen Mulden der Dünstschale setzen.
Karotten in Scheiben	200g-800g	900W(100%)	13-20	Karotten zubereiten. In Scheiben schneiden.
Äpfel	200g-800g	900W(100%)	15-20	Äpfel zubereiten. In Scheiben schneiden.

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 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 splittern.
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 benotigt eine steckdose, die digens mit 16 A abgesichert ist.
34. Das Mikrowellengerät darf nur mit geöffneter Dekortür betrieben werden.
35. Der Geräteanschluss kann über den vorhandenen Netzstecker oder durch die Montage eines Schalters gemäß den Richtlinien für elektrische Anschlüsse erfolgen.
36. Verwenden Sie zur Reinigung des Türglases auf keinen Fall Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, wodurch die Scheiben verkratzt werden und zerbrechen können.

⚠ **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 durfen keine weiteren Gerate angeschlossen werden!.

⚠ **ACHTUNG**: Bei eingeschaltetem Gerät können auch äußere Bauteile heiß werden. Kleinkinder sollten sich nicht in der Nähe des Gerätes befinden.

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.

DE

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 erzeugt 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.

DE

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.

DE

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/CLEAR 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.

5. Keinen Dampfreiniger verwenden.

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 Glasdrehteller 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 UNBEAUFSICHTIGT LASSEN. FALLS DAS POPCORN NICHT NACH DER ANBGEGEBENEN 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.

Hinweise zum Netzkabel/
Technische Daten

⚠ *Achtung*

Dieses Gerät muss geerdet werden.

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.

DE

Technische Daten

	MC-7884NLC
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 422 mm (T)
Leistungsaufnahme	
Mikrowelle	1350 W
Grill	1250 W
Kombination	Max. 2550 W
Konvektionsofen	Max. 2050 W

Memo

Disposal of your old appliance

1. When this crossed-out wheeled bin symbol is attached to a product it means the product is covered by the European Directive 2002/96/EC.
2. All electrical and electronic products should be disposed of separately from the municipal waste stream via designated collection facilities appointed by the government or the local authorities.
3. The correct disposal of your old appliance will help prevent potential negative consequences for the environment and human health.
4. For more detailed information about disposal of your old appliance, please contact your city office, waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Élimination de votre ancien appareil

1. Ce symbole, représentant une poubelle sur roulettes barrée d'une croix, signifie que le produit est couvert par la directive européenne 2002/96/EC.
2. Les éléments électriques et électroniques doivent être jetés séparément, dans les vide-ordures prévus à cet effet par votre municipalité.
3. Une élimination conforme aux instructions aidera à réduire les conséquences négatives et risques éventuels pour l'environnement et la santé humaine.
4. Pour plus d'information concernant l'élimination de votre ancien appareil, veuillez contacter votre mairie, le service des ordures ménagères ou encore la magasin où vous avez acheté ce produit.

Entsorgung von Altgeräten

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

Odstranjevanje vašega starega aparata

1. Če je bil izdelku dodan simbol prekrižanega smetnjaka, to pomeni, da je izdelek zajet v Evropski smernici 2002/96/ES.
2. Električne in elektronske izdelke je treba odstranjevati ločeno od komunalnih odpadkov na zbirnih mestih, ki jih je določila vlada ali lokalna oblast
3. S pravilnim odstranjevanjem vaše starega aparata preprečite negativne posledice na okolje in zdravje ljudi.
4. Podrobne informacije o odstranitvi vaše stare naprave dobite v mestnem uradu, v trgovini, kjer ste kupili izdelek ali od podjetja, ki je zadolžena za odvažanje snage.

Printed in Korea