

# BEDIENUNGSANLEITUNG LICHTWELLENGRILL

BITTE LESEN SIE DIESE ANLEITUNG VOR DER INBETRIEBNAHME.

ML2881CC



## Was sind Mikrowellen und wie wirken sie?

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

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

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

## Ein sehr sicheres Gerät

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

### HINWEIS

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

# INHALT

## 4 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

### 8 VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- 8 Auspacken & Installieren
- 9 Verwendung von Zubehör im jeweiligen Modus
- 10 Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr
- 11 Bedienungsfeld
- 12 Einstellen der Uhr
- 12 Kindersicherung
- 12 Schnellstart

### 13 BETDIENUNG

- 13 Mikrowellen Garen
- 13 Mikrowellen Stufe
- 14 Grill Garen
- 14 Grill-Kombigaren
- 15 Mehr oder weniger Garzeit
- 15 Kochrezept - Anleitung
- 18 Kross-Garen - Anleitung
- 19 Kross-Aufwärmen - Anleitung
- 20 Dampfgaren - Anleitung
- 22 Gesundes Anbraten - Anleitung
- 24 Einstellen der Grilltemperatur - Anleitung
- 26 Auftauautomatik und Auftauen - Anleitung

## 28 LEBENSMITTELEIGENSCHAFTEN & GAREN IN DER MIKROWELLE

### 31 FRAGEN & ANTWORTEN

### 32 TECHNISCHE DATEN

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

### ACHTUNG

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

#### ACHTUNG

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

#### VORSICHT

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

### ACHTUNG

- 1 Keine Veränderungen, Einstellungen oder Reparaturen an der Ofentür, den Türdichtungen, dem Bedienungsfeld, den Sicherheitsschaltern oder an anderen Bauteilen des Ofens durchführen, bei denen eine Schutzabdeckung gegen schädliche Mikrowellen entfernt werden muss. Den Mikrowellenofen nicht bei beschädigten Türdichtungen oder benachbarten Teilen betreiben. Reparaturen sollten ausschließlich von ausgebildetem Fachpersonal durchgeführt werden.**
  - Im Gegensatz zu anderen Geräten handelt es sich bei diesem Mikrowellengerät um ein Gerät mit hohen Spannungen als auch hohen Stromstärken. Bei unsachgemäßer Bedienung oder Reparatur besteht die Gefahr von schädlicher und extrem hoher Mikrowellenstrahlung oder von Stromschlägen.
- 2 Den Mikrowellenofen nicht zur Entfeuchtung verwenden. (Z. B. für feuchte Tageszeitungen, Kleidungsstücke, Spielzeuge, Elektrogeräte, Haustiere oder Kinder.)**
  - Dadurch könnten erhebliche Gefahren verursacht werden, wie z. B. Brände, Verbrennungen oder plötzlicher eintretender Tod durch Stromschläge.
- 3 Kleinkinder oder unsichere Personen sollten das Gerät nicht bedienen. Kinder sollten den Mikrowellenofen nicht unbeaufsichtigt und ohne vorherige Einweisung in die sichere Bedienung des Ofens sowie in die möglichen Gefahren bei unsachgemäßer Bedienung verwenden.**
  - Bei unsachgemäßer Bedienung besteht die Gefahr von Bränden, Stromschlägen und Verbrennungen.
- 4 Bei eingeschaltetem Gerät können die äußeren Bauteile heiß werden. Kleinkinder sollten sich nicht in der Nähe des Gerätes aufhalten.**
  - Kinder könnten sich verbrennen.
- 5 Flüssigkeiten und Lebensmittel dürfen nicht in versiegelten Behältern erhitzt werden, da solche Behälter aufplatzen können. Entfernen Sie vor dem Garen oder Auftauen die evtl. vorhandene Plastikfolie. In manchen Fällen ist es jedoch ratsam, Lebensmittel mit Plastikfolie abgedeckt zu erhitzen oder zu garen.**
  - Die Behälter könnten aufplatzen.

- 6 Um sicherzustellen, dass in jeder Betriebsart die geeigneten Geräte verwendet werden, lesen Sie Seite 9 der Anleitung.**
- Der unsachgemäße Einsatz von Geräten könnte zu Schäden am Mikrowellenofen sowie an den Geräten selbst führen, oder es besteht Brandgefahr durch mögliche Funkenbildung.
- 7 Kinder sollten nicht mit Geräten spielen oder sich an den Türgriff hängen.**
- Es besteht Verletzungsgefahr.
- 8 Wartungs- oder Reparaturarbeiten, bei denen eine Abdeckung abgenommen werden muss, die gegen Mikrowellenstrahlung schützt, sollten ausschließlich von einer qualifizierten Person durchgeführt werden. Es besteht Gefahr.**
- 9 Wenn sich das Gerät im Kombinationsbetrieb befindet, können sehr hohe Temperaturen entstehen. Kinder sollten den Ofen daher nur unter Aufsicht bedienen.**

 **VORSICHT**

- 1 Durch in der Tür eingelassene Sicherheitssperren kann der Mikrowellenofen nicht mit geöffneter Tür eingeschaltet werden. Diese Sicherheitssperren dürfen niemals verändert oder umgangen werden.**
- Ansonsten besteht die Gefahr von extrem starker Mikrowellenstrahlung. (Durch die Sicherheitssperren werden beim Öffnen der Tür sämtliche Garvorgänge automatisch unterbrochen.)
- 2 Keine Gegenstände (wie z. B. Geschirrtücher oder Servietten) in der Ofentür einklemmen und darauf achten, dass sich keine Rückstände von Lebensmitteln oder Reinigern auf den Dichtungsflächen ansammeln.**
- Ansonsten besteht die Gefahr von extrem starker Mikrowellenstrahlung.
- 3 Benutzen Sie Ihren Herd nicht, wenn er beschädigt ist. Es ist vor allem wichtig, dass die Tür richtig schließt und dass es keine Beschädigungen (1) an der Tür (verbogen), (2) den Scharnieren und Riegeln (gebrochen oder lose) oder (3) den Türdichtungen und Dichtungsflächen gibt.**
- Ansonsten besteht die Gefahr von extrem starker Mikrowellenstrahlung.
- 4 Stellen Sie die Garzeiten bei kleineren Mengen oder bei Lebensmitteln mit kurzer Garzeit entsprechend kürzer ein.**
- Bei übermäßigen Garzeiten könnte sich das Gargut entzünden und erhebliche Schäden am Ofen verursachen.
- 5 Beachten Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten, wie z. B. Suppen, Soßen und Getränke, im Mikrowellengerät die folgenden Punkte:**
- \* Keine geradwandigen Gefäße mit engem Hals verwenden.
  - \* Nicht überhitzen.
  - \* Flüssigkeit umrühren, bevor der Behälter in den Herd gestellt wird sowie nach Ablauf der halben Aufwärmzeit.
  - \* Flüssigkeiten nach dem Erhitzen für kurze Zeit im Herd stehen lassen, nochmals sorgfältig umrühren oder schütteln und vor dem Verzehr sorgfältig die Temperatur prüfen (vor allem bei Babyflaschen und Gläsern mit Babynahrung), um Verbrennungen zu vermeiden.
- Nehmen Sie den Behälter vorsichtig heraus. Nach dem Erhitzen von Getränken im Mikrowellengerät kann die Flüssigkeit auch nach dem Herausnehmen aufkochen, selbst wenn keine sichtbare Blasenbildung erkennbar ist. Dadurch könnte die heiße Flüssigkeit plötzlich überkochen.

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

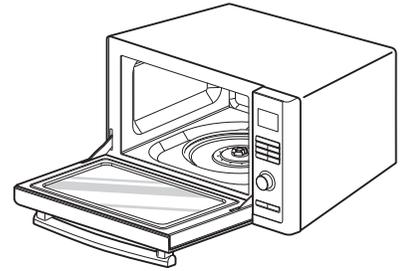
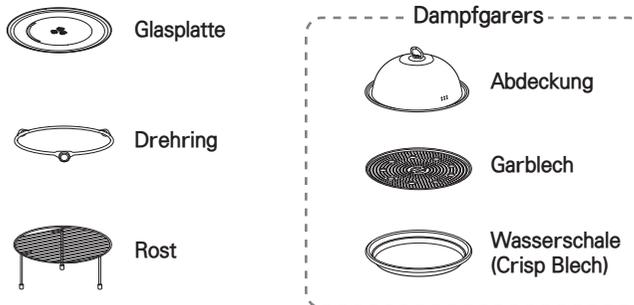
- 18 Die äußeren Oberflächen können bei eingeschaltetem Gerät sehr heiß werden. Stellen Sie sicher, dass die Backofentür, die Außenflächen, die Rückseite, den Backofenraum, die Küchengeräte und Teller in den Stufen Grillen, Umluft und Autom. Garen vor dem Berühren ausreichend abgekühlt sind.**
- Da diese Komponenten sehr heiß werden können, tragen Sie zur Vermeidung von Verbrennungen stets dicke Topfhandschuhe.
- 19 Das Mikrowellengerät sollte regelmäßig gereinigt und Lebensmittelreste entfernt werden.**
- Wenn das Mikrowellengerät nicht sauber gehalten wird, könnten sich die Oberflächen ändern, so dass sich die Lebensdauer und die Sicherheit des Gerätes verringern kann.
- 20 Bei vorhandenen Heizelementen kann das Gerät während des Betriebs heiß werden. Die Heizelemente im Innern des Mikrowellengerätes sollten nicht berührt werden.**
- Es besteht Verbrennungsgefahr.
- 21 Halten Sie sich genau an die Anleitungen des Popcorn-Herstellers. Lassen Sie den Mikrowellenofen während der Popcorn-Herstellung nicht unbeaufsichtigt. Nehmen Sie das Popcorn nach der Garzeit heraus, auch wenn einige Körner nicht aufgeplatzt sein sollten. Verwenden Sie zur Popcorn-Herstellung keine Beutel aus braunem Papier. Noch geschlossene Körner nicht wieder in den Mikrowellenofen geben.**
- Bei Überhitzung könnten sich die Körner entzünden.
- 22 Sollte das Kabel beschädigt sein, muss es vom Hersteller oder seinem Kundendienstmitarbeiter bzw. einem qualifizierten Fachmann ersetzt werden. Nur so ist eine gefahrlose Benutzung des Gerätes gewährleistet.**
- Eine unsachgemäße Montage kann zu schwerwiegenden Schäden an der Elektrik führen.
- 23 Zur Reinigung der Glasfläche der Backofentür keine starken Scheuermittel oder scharfe Metallschaber verwenden.**
- Ansonsten könnte die Oberfläche zerkratzen und das Glass könnte zerspringen.
- 24 Dieser Ofen ist nicht für die Gastronomie geeignet.**
- Eine unsachgemäße Bedienung kann zu Schäden am Ofen führen.
- 25 Das Mikrowellengerät darf nur mit geöffneter Dekortür betrieben werden.**
- Bei geschlossener Tür kann der Luftstrom gehindert werden, so dass ein Brand ausgelöst oder Schäden am Ofen und am Gehäuse entstehen können.
- 26 Der Geräteanschluss kann über den vorhandenen Netzstecker oder durch die Montage eines Schalters gemäß den Richtlinien für elektrische Anschlüsse erfolgen.**
- Bei Verwendung eines ungeeigneten Netzsteckers oder Schalters besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Bränden.
- 27 Das Mikrowellengerät sollte freistehend aufgestellt werden.**
- 28 Das Gerät sollte ohne Aufsicht oder vorherige Einweisung in die Bedienung des Gerätes durch eine erziehungsberechtigte Person nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit wenig Erfahrung und Kenntnis im Umgang mit diesem Gerät bedient werden.**
- 29 Achten Sie darauf, dass Kleinkinder nicht unbeaufsichtigt mit dem Gerät spielen.**

# VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

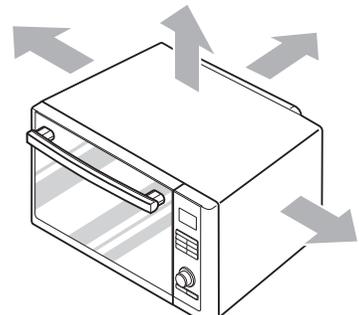
## Auspacken & Installieren

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

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



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



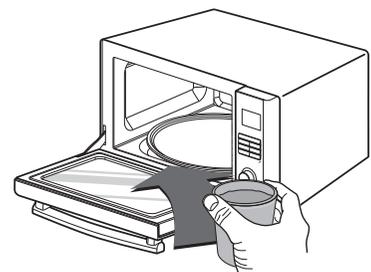
### VORSICHT

• DIESER HERD IST NICHT FÜR DIE GASTRONOMIE GEEIGNET.

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

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

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



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



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



**IHR HERD IST NUN BETRIEBSBEREIT**

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

**Verwendung von Zubehör im jeweiligen Modus**

	Mikrowelle	Grill	Grill-Kombi	Kross-Garen
 Dampfgarers	○	—	—	—
 Rost	—	○	○	○
 Glasplatte	○	○	○	○
 Crisp Blech	○	○	○	○

Vorsicht: Nur Küchengeräte gemäß Garanleitung verwenden.

○ Erlaubt  
 — Nicht erlaubt

## Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr

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

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

### Tafelservice

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

### Glaswaren

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

### Vorratsbehälter aus Kunststoff

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

### Papier

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

### Bratschläuche aus Kunststoff

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

### Mikrowellengeschirr aus Kunststoff

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

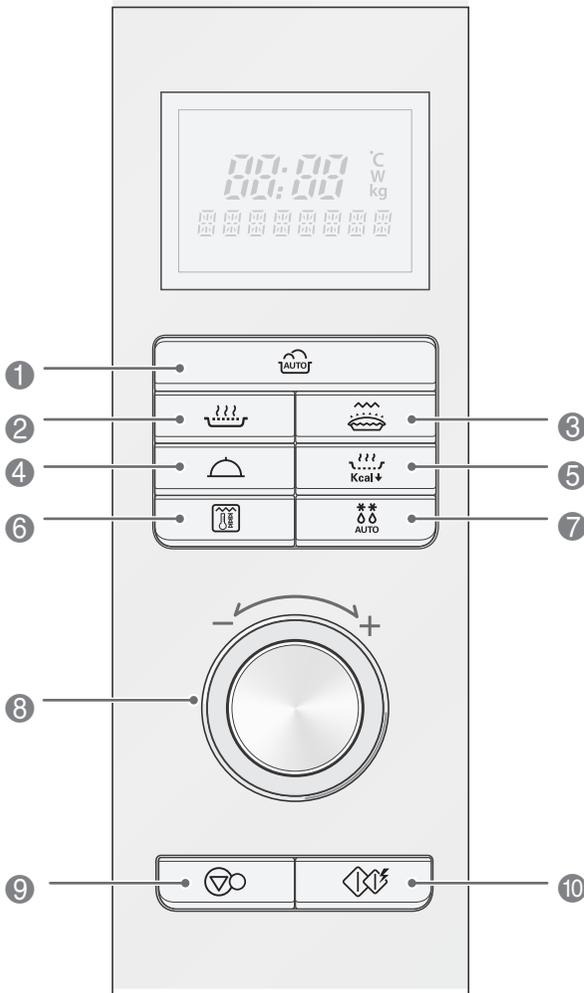
### Tonwaren, Steingut und Keramik

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

### VORSICHT

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

## Bedienungsfeld



### Bereich

#### 1 KOCHREZEPT

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

Siehe Kapitel "Kochrezept" auf Seite 15.

#### 2 KROSS-GAREN

Siehe Kapitel "Kross-Aufwärmen" auf Seite 18.

#### 3 KROSS-AUFWÄRMEN

Siehe Kapitel "Kross-Aufwärmen" auf Seite 19.

#### 4 DAMPFGAREN

Siehe Kapitel "Dampfgaren" auf Seite 20.

#### 5 GESUNDES ANBRATEN

Siehe Kapitel "Gesundes Anbraten" auf Seite 22.

#### 6 EINSTELLEN DER GRILLTEMPERATUR

Siehe Kapitel "Einstellen der Grilltemperatur" auf Seite 24.

#### 7 AUFTAUAUTOMATIK

Siehe Kapitel "Auftauautomatik" auf Seite 26.

#### 8 GARMODUS

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

#### 9 STOP/LÖSCHEN

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

#### 10 START/SCHNELLSTART

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

## Einstellen der Uhr

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

- 1 Schalten Sie den Mikrowellenofen ein.  
In der Anzeige erscheint **"24 H"**.  
Drücken Sie auf **START/SCHNELLSTART**, um die 24-Stunden-Anzeige der Uhrzeit zu übernehmen.  
(Um die Art der Anzeige nach dem Einstellen der Uhrzeit zu ändern, muss das Gerät vom Netz getrennt und wieder angeschlossen werden.)



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

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



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

Drücken Sie auf **START/SCHNELLSTART**.

Daraufhin wird die Uhr gestartet.



### ! HINWEIS

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

## Kindersicherung

Das folgende Beispiel zeigt, wie die Kindersicherung aktiviert wird.

- 1 Drücken Sie auf **STOP/LÖSCHEN**.



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

Die **KINDERSICHERUNG** ist nun aktiviert.

Beim Drücken einer beliebigen Taste erscheint die Meldung **"CHILD LOCKED"** zusammen mit dem Symbol "☹️" in der Anzeige.



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



### ! HINWEIS

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

## Schnellstart

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

- 1 Drücken Sie auf **STOP/LÖSCHEN**.



- 2 Start drücken viermal auf **START/SCHNELLSTART**, um die Garzeit auf 2 Minuten bei HÖCHSTER Leistung (900 W) einzustellen.

Der Garvorgang beginnt bereits vor dem vierten Drücken der Taste.



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



### ! HINWEIS

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

# BEDIENUNG

## Mikrowellen Garen

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

- 1 Drücken Sie auf **STOP/LÖSCHEN**.



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

Es wird das folgende Symbol angezeigt: "≡".

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



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

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



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

Drücken Sie auf **START/SCHNELLSTART**.



### ! HINWEIS

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



Rost

## Mikrowellen Stufe

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

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

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

## Grill Garen

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

- 1 Drücken Sie auf **STOP/LÖSCHEN**.



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

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

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



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



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



### ! VORSICHT

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

### ! HINWEIS

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



**Rost**



**Dampfgarers**

## Grill-Kombigaren

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

- 1 Drücken Sie auf **STOP/LÖSCHEN**.



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

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

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



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

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



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



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



### ! HINWEIS

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

- Verwenden Sie für optimale Ergebnisse die folgenden Geräte.



**Rost**

- Die folgenden Geräte sollten nicht verwendet werden.



**Dampfgarers**

## Mehr oder weniger Garzeit

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

- 1 Drücken Sie auf **STOP/LÖSCHEN**.



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



- 3 Drücken Sie auf **START/SCHNELLSTART**.  
Drehen Sie den Regler **GARMODUS**.  
Daraufhin wird die Garzeit verlängert bzw. verkürzt.



### ! HINWEIS

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

## Kochrezept

Das folgende Beispiel zeigt die Zubereitung von 0,8 kg gebratenes hähnchen.

- 1 Drücken Sie auf **STOP/LÖSCHEN**.



- 2 Drücken Sie die Taste **KOCHREZEPT**.  
Es wird das folgende Symbol angezeigt: **"auto"**.



- 3 Drehen Sie den Regler **GARMODUS**, bis die Anzeige "3 ROAST CHICKEN" erscheint.  
Drücken Sie auf **START/SCHNELLSTART**, um diese Kategorie zu übernehmen.



- 4 Drehen Sie den Regler **GARMODUS**, bis die Anzeige "0,8 kg" erscheint.  
Drücken Sie auf **START/SCHNELLSTART**.  
Die Garzeit kann jederzeit über den Drehschalter **GARMODUS** verlängert bzw. verkürzt werden.



### ! HINWEIS

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

**Kochrezept - Anleitung**

Kategorie	Zubereitung																																
<b>1. Quiche Lorraine</b> - Temp. Lebensmittel : Raumtemp - Utensil : Crisp-Blech	<b>Zutaten</b> 1 gebackene Teigform \ 125 g geräucherte Speckschwarte, gerieben 1 EL Öl \ 2 Eier, leicht geschlagen 125 g Milch \ 125 g Sahne \ Muskat, Salz und Pfeffer zum Abschmecken 100 g geriebener Käse  1. Gebackene Teigform auf das Crisp-Blech legen. 2. Speck mit etwas Öl in einer Pfanne goldbraun anbraten, überschüssiges Fett abgießen. 3. Eier, Milch, Sahne, Muskat, Salz und Pfeffer vermengen. 4. Geriebenen Käse gleichmäßig über der gebackene Teigform verteilen. 5. Eiersahne darübergeben und Kuchenform auf den Rost stellen. Menü auswählen und auf Start drücken.																																
<b>2. Rice/Pasta (Reis/Nudeln)</b> - Höchstgewicht : 0,1~0,3 kg - Temp. Lebensmittel : Raumtemp. - Geräte : Mikrowelleneignete Schüssel (tiefe Glasschale)	<b>Zutaten für Reis</b> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Reis</th> <th style="text-align: center;">100 g</th> <th style="text-align: center;">200 g</th> <th style="text-align: center;">300 g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;"><i>Butter, zerlassen</i></td> <td style="text-align: center;">30 g</td> <td style="text-align: center;">40 g</td> <td style="text-align: center;">50 g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><i>Zwiebel, gerieben</i></td> <td style="text-align: center;">50 g</td> <td style="text-align: center;">75 g</td> <td style="text-align: center;">100 g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><i>Geflügelfond oder Wasser</i></td> <td style="text-align: center;">250 ml</td> <td style="text-align: center;">500 ml</td> <td style="text-align: center;">750 ml</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><i>Bund gemischte Kräuter und Salz</i></td> <td colspan="3" style="text-align: center;"><i>Abschmecken</i></td> </tr> </tbody> </table> <p>Reis und zerlassene Butter in eine tiefe, große Schüssel (3l) geben und gut verrühren. Kochenden Geflügelfond oder Wasser, gemischte Kräuter und Salz hinzugeben. Mit einem Tuch abwechselnd abdecken.</p> <p>Schüssel in den Ofen stellen. Menü und Gewicht auswählen und auf Start drücken. Nach dem Garen umrühren und abgedeckt 5~10 Minuten ruhen lassen.</p> <b>Zutaten für Nudeln</b> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Nudeln</th> <th style="text-align: center;">100 g</th> <th style="text-align: center;">200 g</th> <th style="text-align: center;">300 g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;"><i>Wasser</i></td> <td style="text-align: center;">400 ml</td> <td style="text-align: center;">800 ml</td> <td style="text-align: center;">1200 ml</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><i>Salz</i></td> <td colspan="3" style="text-align: center;"><i>Abschmecken</i></td> </tr> </tbody> </table> <p>Nudeln mit etwas Salz und kochendem Wasser in eine tiefe, große Schüssel (3l) geben. Schüssel in den Ofen stellen.</p> <p>Menü und Gewicht auswählen und auf Start drücken. Nach dem Garen 1 bis 2 Minuten ruhen lassen. Nudeln mit kaltem Wasser abschrecken.</p>	Reis	100 g	200 g	300 g	<i>Butter, zerlassen</i>	30 g	40 g	50 g	<i>Zwiebel, gerieben</i>	50 g	75 g	100 g	<i>Geflügelfond oder Wasser</i>	250 ml	500 ml	750 ml	<i>Bund gemischte Kräuter und Salz</i>	<i>Abschmecken</i>			Nudeln	100 g	200 g	300 g	<i>Wasser</i>	400 ml	800 ml	1200 ml	<i>Salz</i>	<i>Abschmecken</i>		
Reis	100 g	200 g	300 g																														
<i>Butter, zerlassen</i>	30 g	40 g	50 g																														
<i>Zwiebel, gerieben</i>	50 g	75 g	100 g																														
<i>Geflügelfond oder Wasser</i>	250 ml	500 ml	750 ml																														
<i>Bund gemischte Kräuter und Salz</i>	<i>Abschmecken</i>																																
Nudeln	100 g	200 g	300 g																														
<i>Wasser</i>	400 ml	800 ml	1200 ml																														
<i>Salz</i>	<i>Abschmecken</i>																																
<b>3. Roast chicken (Gebratenes Hähnchen)</b> - Höchstgewicht : 0,8~1,8 kg - Temp. Lebensmittel : Gekühlt - Utensil : Rack	Hühnchen mit zerlassener Butter oder Öl bestreichen und nach Geschmack würzen. Hähnchen mit der Brustseite nach unten auf den Rost legen. Menü und Gewicht auswählen und auf Start drücken. Beim SIGNALTON die Flüssigkeit abgießen und das Hähnchen sofort wenden. Drücken Sie zum Fortfahren auf Start. Nach dem Garen 10 Minuten mit Folie abgedeckt stehen lassen.																																
<b>4. Roast beef</b> - Höchstgewicht : 0,5~2,0 kg - Temp. Lebensmittel : Gekühlt - Geräte : Rost	Fleisch mit zerlassener Butter oder Öl bestreichen und nach Geschmack würzen. Fleisch auf das Rost legen. Menü und Gewicht auswählen und auf Start drücken. Beim SIGNALTON die Stücke wenden. Drücken Sie zum Fortfahren auf Start. Nach dem Garen 10 Minuten mit Folie abgedeckt stehen lassen.																																

## Kochrezept - Anleitung

Kategorie	Zubereitung
<b>5. Stuffed zucchini</b> <b>(Gefüllte Zucchini)</b> - Temp. Lebensmittel : Raumtemp. - Geräte : Crisp-Blech	<b>Zutaten</b> <i>4 runde Zucchini (à 200 g) \ 500 g Hackfleisch</i> <i>2 EL Olivenöl \ Salz und Pfeffer zum Abschmecken</i>  Die Enden der Zucchini abschneiden und kleine Hütchen formen, entkernen, Gemüse und Haut dabei nicht verletzen. Zucchini mit Hackfleisch füllen und Hütchen daraufsetzen. Gefüllte Zucchini auf ein Crisp-Blech legen und mit Olivenöl beträufeln. Menü auswählen und auf Start drücken.
<b>6. Gratin dauphinois</b> - Temp. Lebensmittel : Raumtemp. - Geräte : 20 x 20 cm große Backform	<b>Zutaten</b> <i>1 kg Kartoffeln \ 1 Knoblauchzähe \ 20 g Butter</i> <i>300 g Sahne \ 100 g geriebener Käse</i> <i>Muskat, Salz und Pfeffer zum Abschmecken</i>  Kartoffeln schälen und waschen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Backform mit Knoblauch einreiben und mit Butter einstreichen. Die Hälfte der Kartoffeln in die Backform geben und abschmecken. Mit den übrigen Kartoffeln auffüllen, abschmecken und Käse-Sahne darübergeben. Backform in den Ofen stellen. Menü auswählen und auf Start drücken.
<b>7. Baked potatoes</b> <b>(Überbackene Kartoffeln)</b> - Höchstgewicht : 0,2~1,0 kg - Temp. Lebensmittel : Raumtemp. - Geräte : Crisp-Blech	Wählen Sie mittelgroße Kartoffeln (à 200~220 g). Kartoffeln waschen und abtrocknen. Kartoffeln mehrmals mit einer Gabel einstechen. Kartoffeln auf das Crisp-Blech geben. Menü und Gewicht auswählen und auf Start drücken. Beim SIGNALTON wenden und zum Fortfahren Start drücken. Nach dem Garen 10 Minuten mit Folie abgedeckt stehen lassen.
<b>8. Apple tart</b> <b>(Apfeltörtchen)</b> - Temp. Lebensmittel : Raumtemp. - Geräte : Crisp-Blech	<b>Zutaten</b> <i>1 gebackene Teigform \ 5 Äpfel</i> <i>20 g Zucker \ 2 EL flüssiger Honig</i>  1. Gebackene Teigform auf das Crisp-Blech legen. 2. 2½ Äpfel hacken und mit dem Zucker in eine Pfanne geben. Bei geringer Hitze köcheln lassen, bis die Äpfel weich sind. Übrige Äpfel in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Gegarte Äpfel auf der Teigform verteilen und Apfelscheiben spiralförmig in Form einer Blüte auslegen. Honig darübergeben. 3. Kuchenform auf den Rost stellen. Menü und Gewicht auswählen und auf Start drücken. Nach dem Garen aus der Mikrowelle nehmen und abkühlen lassen.

## Kross-Garen

Das folgende Beispiel zeigt die Zubereitung von 0,6 kg dünne Tiefkühl-Pizza ,dünn“.

- 1 Drücken Sie auf **STOP/LÖSCHEN**.



- 2 Drücken Sie die Taste **KROSS-GAREN**.

Es wird das folgende Symbol angezeigt: " **auto** ".



- 3 Drehen Sie den Regler **GARMODUS**, bis die Anzeige "1 FROZEN PIZZA, THIN" erscheint.

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



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

Drücken Sie auf **START/SCHNELLSTART**.

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



### **!** HINWEIS

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

## Kross-Garen - Anleitung

Kategorie	Zubereitung
<p>1. <b>Frozen pizza, thin</b> (Tiefkühl-Pizza ,dünn)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Höchstgewicht : 0,3~0,6 kg</li> <li>- Temp. Lebensmittel : Tiefkühl</li> <li>- Geräte : Crisp-Blech</li> </ul>	<p>Tiefkühl-Pizza aus der Verpackung nehmen. Kartoffeln auf das Crisp-Blech geben. Menü und Gewicht auswählen und auf Start drücken.</p>
<p>2. <b>Frozen pizza, thick</b> (Tiefkühl-Pizza ,dick)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Höchstgewicht : 0,4~0,8 kg</li> <li>- Temp. Lebensmittel : Tiefkühl</li> <li>- Geräte : Crisp-Blech</li> </ul>	<p>Tiefkühl-Pizza aus der Verpackung nehmen. Kartoffeln auf das Crisp-Blech geben. Menü und Gewicht auswählen und auf Start drücken.</p>
<p>3. <b>Frozen quiche</b> (Tiefgekühlter Auflauf)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Höchstgewicht : 0,3~1,0 kg</li> <li>- Temp. Lebensmittel : Tiefkühl</li> <li>- Geräte : Crisp-Blech auf dem Rost</li> </ul>	<p>Auflauf aus der Verpackung nehmen und Schale entfernen. Im Crisp-Blech auf den Rost stellen. Menü und Gewicht auswählen und auf Start drücken.</p>
<p>4. <b>Fish fingers</b> (Fischstäbchen)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Höchstgewicht : 0,2~0,4 kg</li> <li>- Temp. Lebensmittel: Tiefkühl</li> <li>- Geräte : Crisp-Blech auf dem Rost</li> </ul>	<p>Fischstäbchen aus der Verpackung nehmen. Im Crisp-Blech auf den Rost stellen. Menü und Gewicht auswählen und auf Start drücken. Beim SIGNALTON wenden und zum Fortfahren Start drücken.</p>

## Kross-Aufwärmen

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

- 1 Drücken Sie auf **STOP/LÖSCHEN**.



- 2 Drücken Sie die Taste **KROSS-AUFWÄRMEN**.

Es wird das folgende Symbol angezeigt: "auto".



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

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



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

Drücken Sie auf **START/SCHNELLSTART**.

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



### ! HINWEIS

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

## Kross-Aufwärmen - Anleitung

Kategorie	Zubereitung
<p>1. Cordon bleu</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Höchstgewicht : 0,2~0,8 kg</li> <li>- Temp. Lebensmittel : Gekühlt</li> <li>- Geräte : Crisp-Blech auf dem Rost</li> </ul>	<p>Übriges Cordon bleu (100~150 g/Stück) auf ein Crisp-Blech auf den Rost legen.</p> <p>Menü und Gewicht auswählen und auf Start drücken.</p>
<p>2. Lasagna (Lasagne)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Höchstgewicht : 0,2~0,8 kg</li> <li>- Temp. Lebensmittel : Gekühlt</li> <li>- Geräte : Crisp-Blech auf dem Rost</li> </ul>	<p>Übrige Lasagne zerteilen (200~250 g/Stück).</p> <p>Im Crisp-Blech auf den Rost stellen.</p> <p>Menü und Gewicht auswählen und auf Start drücken.</p>
<p>3. Bread (Brot)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Höchstgewicht : 0,1~0,3 kg</li> <li>- Temp. Lebensmittel : Tiefkühl</li> <li>- Geräte : Crisp-Blech</li> </ul>	<p>Tiefgekühltes Brot (50~100 g/Stück) auf das Crisp-Blech legen.</p> <p>Menü und Gewicht auswählen und auf Start drücken.</p>
<p>4. Pie/Tart (Kuchen/Törtchen)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Höchstgewicht : 0,2~0,8 kg</li> <li>- Temp. Lebensmittel : Gekühlt</li> <li>- Geräte : Crisp-Blech auf dem Rost</li> </ul>	<p>Übrige Kuchen/Törtchen teilen (200~250 g/Stück).</p> <p>Im Crisp-Blech auf den Rost stellen.</p> <p>Menü und Gewicht auswählen und auf Start drücken.</p>

## Dampfgaren

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

- 1 Drücken Sie auf **STOP/LÖSCHEN**.



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

Es wird das folgende Symbol angezeigt: **“auto”**.



- 3 Drehen Sie den Regler **GARMODUS**, bis die Anzeige **“3 FISH FILLET”** erscheint.

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



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



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

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



### **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 Wasser als 300 ml 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 Maronen könnten ohne Einsatz eines Dünstdeckels und einer Dünstschale zerplatzen.
6. Diesen DÜNSTER niemals zusammen mit Produkten anderer Hersteller verwenden. Ansonsten besteht die Gefahr eines Brandes oder erheblicher Schäden am Gerät.



**Dünster**

## Dampfgaren - Anleitung

Kategorie	Zubereitung
<b>1. Crustacea</b> <b>(Schalentiere)</b> - Höchstgewicht : 0,2~0,8 kg - Temp. Lebensmittel : Gekühlt - Geräte : Dünstdeckel/Dünststeller/ Dünstschale	Meeresfrüchte putzen, wie z. B. Shrimps oder Krabben. (Stücke sollten nicht größer als 25 cm lang sein) 300 ml Leitungswasser in die Dünstschale geben. Dünststeller auf die Dünstschale setzen. Lebensmittel in einer Schicht auf den Dünststeller legen. Mit Dünstdeckel abdecken. Dünstschale in die Mitte der Glasplatte stellen. Nach dem Garen 3~5 Minuten in der Mikrowelle stehen lassen.
<b>2. Shell fish</b> <b>(Schellfisch)</b> - Höchstgewicht : 0,1~0,6 kg - Temp. Lebensmittel : Gekühlt - Geräte : Dünstdeckel/Dünststeller/ Dünstschale	Meeresfrüchte putzen, wie z. B. Venusmuscheln, Jakobsmuscheln und Tintenfisch. (Stücke sollten nicht größer als 25 cm lang sein) 300 ml Leitungswasser in die Dünstschale geben. Dünststeller auf die Dünstschale setzen. Lebensmittel in einer Schicht auf den Dünststeller legen. Mit Dünstdeckel abdecken. Dünstschale in die Mitte der Glasplatte stellen. Nach dem Garen 3~5 Minuten in der Mikrowelle stehen lassen.
<b>3. Fish fillet</b> <b>(Fischfilet)</b> - Höchstgewicht : 0,2~0,6 kg - Temp. Lebensmittel : Gekühlt - Geräte : Dünstdeckel/Dünststeller/ Dünstschale	Lebensmittel säubern. (Stücke sollten nicht größer als 2,5 cm lang sein). 300 ml Leitungswasser in die Dünstschale geben. Dünststeller auf die Dünstschale setzen. Lebensmittel in einer Schicht auf den Dünststeller legen. Mit Dünstdeckel abdecken. Dünstschale in die Mitte der Glasplatte stellen. Nach dem Garen 3-5 Minuten in der Mikrowelle stehen lassen.
<b>4. Carrot</b> <b>(Karotten)</b> - Höchstgewicht : 0,2~0,8 kg - Temp. Lebensmittel : Raumtemp. - Geräte : Dünstdeckel/Dünststeller/ Dünstschale	Gemüse säubern und in gleich große Stücke schneiden. 300 ml Leitungswasser in die Dünstschale geben. Dünststeller auf die Dünstschale setzen. Lebensmittel in einer Schicht auf den Dünststeller legen. Mit Dünstdeckel abdecken. Dünstschale in die Mitte der Glasplatte stellen. Nach dem Garen 3~5 Minuten in der Mikrowelle stehen lassen.
<b>5. Broccoli / Cauliflower</b> <b>(Brokkoli/Blumenkohl)</b> - Höchstgewicht : 0,2~0,6 kg - Temp. Lebensmittel : Raumtemp. - Geräte : Dünstdeckel/Dünststeller/ Dünstschale	Wie oben.
<b>6. Green beans</b> <b>(Grüne Bohnen)</b> - Höchstgewicht : 0,1~0,3 kg - Temp. Lebensmittel : Raumtemp. - Geräte : Dünstdeckel/Dünststeller/ Dünstschale	300 ml Leitungswasser in die Dünstschale geben. Dünststeller auf die Dünstschale setzen. Bohnen in einer Schicht auf den Dünststeller legen. Mit Dünstdeckel abdecken. Dünstschale in die Mitte der Glasplatte stellen. Nach dem Garen 3~5 Minuten in der Mikrowelle stehen lassen.
<b>7. Potatoes</b> <b>(Kartoffeln)</b> - Höchstgewicht : 0,2~0,8 kg - Temp. Lebensmittel : Raumtemp. - Geräte : Dünstdeckel/Dünststeller/ Dünstschale	Wie oben. - Vierteln.
<b>8. Eggs</b> <b>(Eier)</b> - Höchstgewicht : 2~9 Eier - Temp. Lebensmittel : Gekühlt - Geräte : Dünstdeckel/Dünststeller/ Dünstschale	300 ml Leitungswasser in die Dünstschale geben. Dünststeller auf die Dünstschale setzen. Mit Dünstdeckel abdecken. Dünstschale in die Mitte der Glasplatte stellen. Nach dem Garen 3~5 Minuten in der Mikrowelle stehen lassen.

## Gesundes Anbraten

Das folgende Beispiel zeigt die Zubereitung von 0,4 kg Chicken-Nuggets.

- 1 Drücken Sie auf **STOP/LÖSCHEN**.



- 2 Drücken Sie die Taste **GESUNDES ANBRATEN**.

Es wird das folgende Symbol angezeigt: "auto".



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

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



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



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

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



### ! VORSICHT

1. Benutzen Sie beim Herausnehmen des Crisp-Blechs aus der Mikrowelle immer Topfhandschuhe. Der Dünster ist sehr heiß.
2. Keine heißen Lebensmittel auf eine Glasunterlage stellen. Benutzen Sie immer eine Unterlage oder eine Auflage.
3. Dieses Crisp-Blech niemals zusammen mit Produkten anderer Hersteller verwenden. Ansonsten besteht die Gefahr eines Brandes oder erheblicher Schäden am Gerät.

### ! HINWEIS

- Diese Funktion ermöglicht das Kross-Garen.
- Verwenden Sie für optimale Ergebnisse die folgenden Geräte.



**Crisp-Blech + Rost**

## Gesundes Anbraten - Anleitung

Kategorie	Zubereitung
<p>1. <b>Sausage (Wurst)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Höchstgewicht : 0,2~0,6 kg</li> <li>- Temp. Lebensmittel : Gekühlt</li> <li>- Geräte : Crisp-Blech auf dem Rost</li> </ul>	<p>Verpackung entfernen und mehrmals einschneiden. Im Crisp-Blech auf den Rost stellen. Menü und Gewicht auswählen und auf Start drücken. Beim SIGNALTON wenden und zum Fortfahren Start drücken.</p>
<p>2. <b>Chicken nuggets (Chicken-Nuggets)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Höchstgewicht : 0,2~0,4 kg</li> <li>- Temp. Lebensmittel : Tiefkühl</li> <li>- Geräte : Crisp-Blech auf dem Rost</li> </ul>	<p>Chicken-Nuggets im Crisp-Blech auf den Rost stellen. Menü und Gewicht auswählen und auf Start drücken. Beim SIGNALTON wenden und zum Fortfahren Start drücken.</p>
<p>3. <b>Chicken schnitzel (Hähnchenschnitzel)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Höchstgewicht : 0,2~0,6 kg</li> <li>- Temp. Lebensmittel : Gekühlt</li> <li>- Geräte : Crisp-Blech auf dem Rost</li> </ul>	<p><b>Zutaten</b> Hähnchenbruststücke à 150~200 g \ 1 Tasse Mehl 2 Eier, leicht geschlagen \ 1 Tasse feines Paniermehl Salz und Pfeffer zum Abschmecken.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hähnchenbruststücke nach Belieben salzen und pfeffern, einmehlen und mit geschlagenem Ei bestreichen.</li> <li>2. Mit feinem Paniermehl panieren und Schnitzel mit Öl bestreichen.</li> <li>3. Im Crisp-Blech auf den Rost stellen. Menü und Gewicht auswählen und auf Start drücken. Beim SIGNALTON wenden und zum Fortfahren Start drücken.</li> </ol>

## Gesundes Anbraten - Anleitung

Kategorie	Zubereitung
<b>4. Fish schnitzel</b> <b>(Fisch-Schnitzel)</b> - Höchstgewicht: 0,2~0,6 kg - Temp. Lebensmittel : Gekühlt - Geräte : Crisp-Blech auf dem Rost	<b>Zutaten</b> <i>Fischfilet à 150~200 g \ 1 Tasse Mehl</i> <i>2 Eier, leicht geschlagen \ 1 Tasse feines Paniermehl</i> <i>Salz und Pfeffer zum Abschmecken</i> 1. Fischfilet nach Belieben salzen und pfeffern, einmehlen und mit geschlagenem Ei bestreichen. 2. Mit feinem Paniermehl panieren und Schnitzel mit Öl bestreichen. 3. Im Crisp-Blech auf den Rost stellen. Menü und Gewicht auswählen und auf Start drücken. Beim SIGNALTON wenden und zum Fortfahren Start drücken.
<b>5. Cutlet</b> <b>(Kotelett)</b> - Höchstgewicht : 0,2~0,8 kg - Temp. Lebensmittel : Gekühlt - Geräte : Crisp-Blech auf dem Rost	<b>Zutaten</b> <i>500 g mageres Lamm- oder Rinderhack \ 2 Zwiebeln, gerieben</i> <i>500 g kleine Kartoffeln, gekocht und gestampft</i> <i>3 Eier, leicht geschlagen \ Salz und Pfeffer zum Abschmecken</i> <i>2 EL gehackte Petersilie \ 1 Tasse Paniermehl</i> 1. Fleisch, Kartoffeln, Eier, Zwiebeln und Petersilie vermengen. 2. Fleisch zu kleinen, etwa 4~5 cm großen Kugeln formen. 3. Paniermehl auf einer ebenen Fläche verteilen. Jedes Fleischbällchen vollständig mit Paniermehl bedecken. Zu 1 Zentimeter dicken, länglichen Kugeln formen. Kotelett mit Öl bestreichen. 4. Im Crisp-Blech auf den Rost stellen. Menü und Gewicht auswählen und auf Start drücken. Beim SIGNALTON wenden und zum Fortfahren Start drücken.
<b>6. Salmon fillet</b> <b>(Lachsfilet)</b> - Höchstgewicht : 0,2~0,8 kg - Temp. Lebensmittel : Gekühlt - Geräte : Crisp-Blech auf dem Rost	Sie benötigen 2,5 cm dicke Lachsfilets á 200 g. Lachs mit Öl bestreichen und nach Geschmack würzen. Im Crisp-Blech auf den Rost stellen. Menü und Gewicht auswählen und auf Start drücken. Beim SIGNALTON wenden und zum Fortfahren Start drücken.
<b>7. Chicken wings</b> <b>(Hähnchenflügel)</b> - Höchstgewicht : 0,2~0,8 kg - Temp. Lebensmittel : Gekühlt - Geräte : Crisp-Blech auf dem Rost	Hähnchenflügel mit Öl bestreichen. Im Crisp-Blech auf den Rost stellen. Menü und Gewicht auswählen und auf Start drücken. Beim SIGNALTON wenden und zum Fortfahren Start drücken.
<b>8. French fries</b> <b>(Pommes Frites)</b> - Höchstgewicht : 0,2~0,4 kg - Temp. Lebensmittel: Tiefkühl- - Geräte : Crisp-Blech auf dem Rost	Tiefgekühlte Kartoffelstreifen im Crisp-Blech auf den Rost stellen. Zum gleichmäßigen Garen in einer Schicht verteilen. Menü und Gewicht auswählen und auf Start drücken. Beim SIGNALTON wenden und zum Fortfahren Start drücken.

## Einstellen der Grilltemperatur

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

- 1 Drücken Sie auf **STOP/LÖSCHEN**.



- 2 Drücken Sie die Taste **EINSTELLEN DER GRILLTEMPERATUR**.

Es wird das folgende Symbol angezeigt: "🔥".



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

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



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

Drücken Sie auf **START/SCHNELLSTART**.

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



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



### **HINWEIS**

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

## Einstellen der Grilltemperatur - Anleitung

Funktion	Zubereitung																			
<b>1. Slow cook (Schmoren)</b> - Range : 110° C (High) / 90° C (Low) - Geräte : Hitzebeständiger Glasteller mit Abdeckung auf Drehteller	<p>In dieser Betriebsart wird im Vergleich zu anderen Garvarianten (wie Backen, Kochen oder Braten) über mehrere Stunden eine relativ geringe Temperatur beibehalten, so dass Schmorfleisch, Eintöpfe und andere geeignete Gerichte ohne Aufsicht gegart werden können.</p> <p><b>Einstellung 90°C (Niedrig)</b>                      In der niedrigen Einstellung werden Lebensmittel über einen langen Zeitraum und ohne die Gefahr einer Übergarung oder Verbrennung bei geringer Hitze gegart. Dabei ist kein Umrühren erforderlich.</p> <p><b>Einstellung 110°C (Hoch)</b>                      In der hohen Einstellung werden Lebensmittel in etwa der Hälfte der Zeit im Vergleich zur niedrigen Einstellung gegart. Bestimmte Lebensmittel können dabei jedoch verkochen, so dass von Zeit zu Zeit Flüssigkeit hinzugegeben werden muss.</p> <p>Scharf anbraten und Bräunen vor dem Schmoren ist nicht erforderlich, unterstützt jedoch den Einschluss von Flüssigkeiten und Aromen und hält Fleisch zart.</p> <p><b>Schmoranleitung</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Herkömmliche Garzeit</th> <th colspan="2">Garzeit beim Schmoren (ohne Anbraten)</th> <th colspan="2">Garzeit beim Schmoren (mit Anbraten)</th> </tr> <tr> <th>90° C (Niedrig)</th> <th>110° C (Hoch)</th> <th>90° C (Low)</th> <th>110° C (High)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>35 bis 60 Minuten</td> <td>6 bis 10 Std.</td> <td>3 to 4 hrs</td> <td>4 to 6 hrs</td> <td>2 to 3 hrs</td> </tr> <tr> <td>1 bis 3 Stunden</td> <td>8 to 10 hrs</td> <td>4 to 6 hrs</td> <td>5 to 6 hrs</td> <td>3 to 4 hrs</td> </tr> </tbody> </table>	Herkömmliche Garzeit	Garzeit beim Schmoren (ohne Anbraten)		Garzeit beim Schmoren (mit Anbraten)		90° C (Niedrig)	110° C (Hoch)	90° C (Low)	110° C (High)	35 bis 60 Minuten	6 bis 10 Std.	3 to 4 hrs	4 to 6 hrs	2 to 3 hrs	1 bis 3 Stunden	8 to 10 hrs	4 to 6 hrs	5 to 6 hrs	3 to 4 hrs
Herkömmliche Garzeit	Garzeit beim Schmoren (ohne Anbraten)		Garzeit beim Schmoren (mit Anbraten)																	
	90° C (Niedrig)	110° C (Hoch)	90° C (Low)	110° C (High)																
35 bis 60 Minuten	6 bis 10 Std.	3 to 4 hrs	4 to 6 hrs	2 to 3 hrs																
1 bis 3 Stunden	8 to 10 hrs	4 to 6 hrs	5 to 6 hrs	3 to 4 hrs																

## Einstellen der Grilltemperatur - Anleitung

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

## Auftauautomatik

Temperatur und Feuchtigkeit von Lebensmitteln können stark variieren. Es wird empfohlen, Lebensmittel vor dem Garen daraufhin zu prüfen. Achten Sie besonders auf große Fleischknochen und Hähnchen. Bestimmte Lebensmittel sollten vor dem Garen nicht vollständig aufgetaut werden.

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

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

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

- 1 Drücken Sie auf **STOP/LÖSCHEN**.



- 2 Drücken Sie auf **AUFTAUAUTOMATIK**.

Es wird das folgende Symbol angezeigt: "000".



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

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



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

Drücken Sie auf **START/SCHNELLSTART**.



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

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

### ! HINWEIS

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



**Rost**

## Auftauen - Anleitung

- \* Aufzutauende Lebensmittel sollten in einen mikrowellengeeigneten Behälter gegeben werden, der ohne Abdeckung auf die Glasplatte gestellt wird.
- \* Kleinere Fleischstücke oder sehr flache Geflügelstücke mit Alufolie abdecken. Dadurch wird verhindert, dass dünnere Stücke während des Auftauens erhitzt werden. Achten Sie darauf, dass die Alufolie die Ofenwände nicht berührt.
- \* Hackfleisch, Koteletts, Würstchen oder Speck sollten nach kurzer Zeit herausgenommen werden.  
**Beim SIGNALTON die Stücke wenden.** Bereits aufgetaute Teile herausnehmen. Auftauvorgang für die übrigen Stücke fortsetzen. Zum vollständigen Auftauen weiter stehen lassen.

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

# LEBENSMITTELEIGENSCHAFTEN & GAREN IN DER MIKROWELLE

## Kontrolle ist besser

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

## Faktoren, die Einfluss auf die Mikrowellen-Garzeiten haben

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

## Dichte der Lebensmittel

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

## Höhe der Lebensmittel

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

## Feuchtigkeitsgehalt von Lebensmitteln

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

## Knochen- und Fettanteil von Lebensmitteln

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

## Lebensmittelmenge

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

## Form von Lebensmitteln

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

# LEBENSMITTELEIGENSCHAFTEN & GAREN IN DER MIKROWELLE

## Abdecken

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

## Bräunen

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

## Abdecken mit Pergamentpapier

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

## Anordnung und Aufstellen

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

## Umrühren

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

## Wenden

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

## Dickere Teile außen platzieren

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

## Abschirmen

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

## Hochlegen

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

## Einstecken

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

# LEBENSMITTELEIGENSCHAFTEN & GAREN IN DER MIKROWELLE

## Garprobe

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

## Stehzeit

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

## Reinigung des Herds

### 1 Herdinnenflächen sauber halten

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

### 2 Gehäuse sauber halten

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

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

## FRAGEN & ANTWORTEN

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

## TECHNISCHE DATEN

ML2881CC		
Netzanschluss		230 V~50 Hz
Leistungsaufnahme		900 Watt (EC60705-Norm)
Mikrowellenfrequenz		2450 MHz
Äußere Abmessungen		510 mm(T) X 308 mm(H) X 465 mm(B)
Stromverbrauch	max.	2300 watt
	Mikrowellen	1350 watt
	Grill	1250 watt
	Kombination	Max. 2300 watt

### 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.

