

시방회차: 1

날짜: 2004년 4월 23일

시방번호: 04M2C05523

P/No: 3828W5A4079

담당자: 정헌주

변경 내용: 3page 내용추가 / 5page 내용수정 / 6page 내용추가



MIKROWELLENHERD/ GRILL/ KONVEKTIONSOFEN

BEDIENUNGSANLEITUNG

LESEN SIE DIESE ANLEITUNG VOR DER INBETRIEBNAHME

MG-5684BCT

F/ No. : 3828W5A4079

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 Flegel dürfen keinerlei Schäden oder Lockerheit aufweisen. Die Türdichtungen (3) und Dichtflächen müssen in einwandfreiem Zustand sein.

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

Achtung

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

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

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

Achtung

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

So funktioniert der Mikrowellenherd

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

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

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

Ein sehr sicheres Gerät

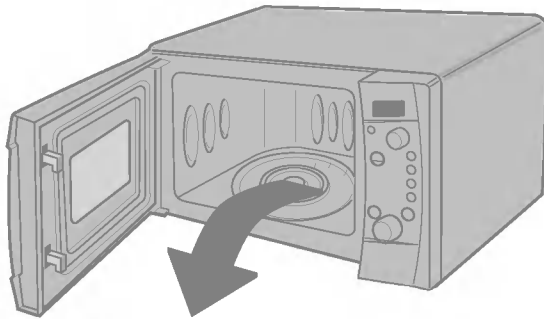
Ihr Mikrowellenherd ist eines der sichersten Haushaltsgeräte. Sobald Sie die Tür öffnen, stoppt automatisch die Erzeugung von Mikrowellen. Mikrowellen werden komplett in Wärme umgewandelt, wenn Sie in Speisen eindringen. Daher gibt es keinerlei Reststrahlung, die Sie beim Verzehr der Speisen schädigen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

Vorsichtsmaßnahmen	2
Inhalt	3
Auspacken und Aufstellen	4-5
Verwendung von Zubehör im jeweiligen Modus	6
Einstellen der Uhr	7
Kindersicherung	8
Kochen mit Mikrowelle	9
Energiepegel zum Kochen	10
Schnell Start	11
Automatisches Kochen	12-14
Automatikfunktion Auftauen	15-16
Dampfgarhaube (Hgndbuch)	17
Garen von Speisen im Grill	18
Garen von Speisen im Kombinationsmodus	19
Grill Automatik	20-22
Dampfgarhaube (Funktion)	23-25
Verkürzen oder Verlängern der Zubereitungszeit	26
zum Erwärmen und Aufwärmen	27
Frisches Gemüse	28
Grillen Anleitung	29
Leitfaden zum Auftauen	30
Leitfaden für zubereitungen Mit dem Crispy-teller	31-32
Leitfaden zum Dampfkocher	33
Wichtige Sicherheitshinweise	34-35
Mikrowellenverträgliche Materialien	36
Eigenschaften von Nahrungsmitteln und	
Kochen mit Mikrowelle	37-38
Fragen und Antworten	39
IEC-Prüfbericht	40
Hinweise zum Netzkabel/ Technische Daten	41

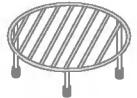
Auspacken und Aufstellen

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

- 1** Den Herd auspacken und auf eine ebene Fläche platzieren.



HOHER ROST

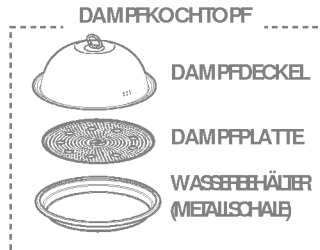


NIEDRIGER ROST

GLASFEHTLER



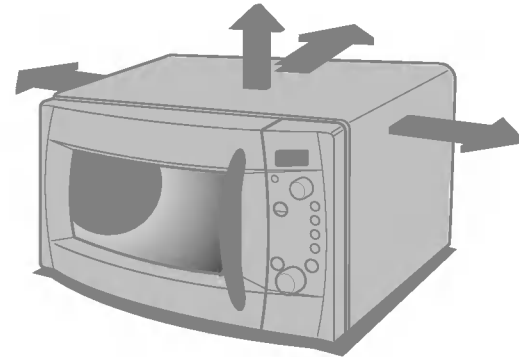
DREHRIING



Vorsicht:

- Alle Zubehörteile ausschließlich entsprechend der Kochanleitung verwenden.
- Niemals den hohen und den niedrigen Rost, den Dampfdeckel, den Wasserbehälter und die Dampfplatte allein im Mikrowellenmodus verwenden.

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

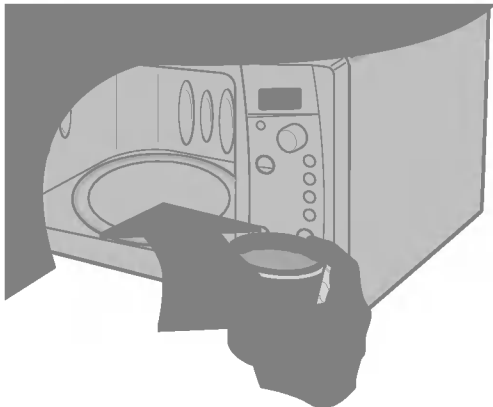


DIESER HERD IST NICHT AUF RESTAURANT- UND KANTINENEINSATZ AUSGELEGT.

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

- 4** Ziehen Sie am **TÜRGRIF**F, um den Herd zu öffnen. Setzen Sie dann den **DREHRING** in den Herd ein und den **GLASDREHTELLER** darauf.

- 5** Füllen Sie einen **mikrowellenfesten** Behälter mit 300 ml Wasser, stellen Sie ihn auf den Glasdrehteller und schließen Sie dann die Herdtür. Falls Sie sich nicht sicher sind, welcher Behälter geeignet ist, finden Sie Hinweise dazu auf Seite 36.



- 6** Drücken Sie nun die Taste **STOP**. Betätigen Sie anschließend die Taste **START** sechsmal, um eine Kochzeit von drei Minuten einzugeben. Bei jeder Tastenbetätigung hören Sie einen Bestätigungston. Der Herd beginnt bereits zu arbeiten, bevor Sie die Eingabe beendet haben, aber das ist normal.











- 7** Das **Display** zählt nun von 3 Minuten nach Null zurück. Sobald 0 erreicht ist, hören Sie einen Piepton. Öffnen Sie den Herd und prüfen Sie, ob das Wasser erhitzt ist. Bei korrekter Herdfunktion muss das Wasser heiß sein. **Den Behälter vorsichtig entnehmen, da er heiß sein kann.**



IHR HERD IST NUN BETRIEBSBEREIT

Verwendung von Zubehör im jeweiligen Modus

		Mikrowelle	Grill	Kombination
DAMPFDECKEL		X	X	X
DAMPFPLATTE		X	X	X
WASSERBEHÄLTER (METALLSCHALE)		○	○	○
DAMPFPLATTE + WASSERBEHÄLTER (METALLSCHALE)		X	X	X
DAMPFKOCHTOPF		○	X	X
HOHER ROST		X	○	○
NIEDRIGER ROST		X	X	○
GLASDREHTELLER		○	○	○

Vorsicht: Nur Geräte gemäß Garanileitung verwenden.

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 "00" angezeigt. Damit werden Sie darauf hingewiesen, dass Sie die Uhr neu stellen müssen.

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

Überprüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß angeschlossen ist, wie in der Bedienungsanleitung beschrieben.

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



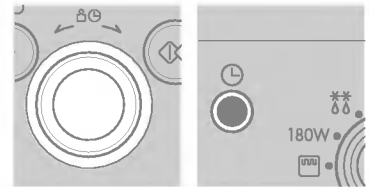
Drücken Sie die Taste **CLOCK**.

(Für den 24-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.)



Drehen Sie den **TIME** bis im Display "14: " angezeigt wird.

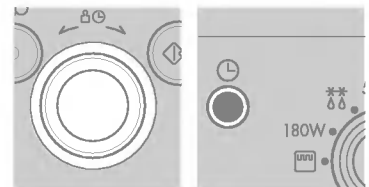
Bestätigen Sie die Zeiteingabe durch Drücken von **CLOCK**.



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

Drücken Sie die Taste **CLOCK**.

Die Uhr beginnt zu laufen.



Kindersicherung



Ihr Herd weist eine Sicherheitsschaltung auf, die ein versehentliches oder unbeabsichtigtes Einschalten verhindert. Nach Aktivieren dieser Kindersicherung sind alle Funktionen des Herds gesperrt und der Herd kann nicht eingeschaltet werden.

Allerdings lässt sich die Herdtür weiterhin öffnen.

Die Taste **STOP** drücken.



Die Taste **STOP** drücken, bis ein "L" auf dem Display erscheint und ein akustischer Signalton abgibt. Die Kindersicherung ist nun aktiviert.



Die Zeitanzeige verschwindet nur kurzzeitig und erscheint nach wenigen Sekunden wieder auf dem Display.

Wird die Taste **STOP** gedrückt, zeigt das Display "L", aber das Gerät



Zum Aktivieren der Kindersicherung die Taste **STOP/ CLEAR** drücken, bis ein akustischer Signalton abgibt. Bei der Freigabe hören Sie einen akustischen Signalton.



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	Leistungs- aufnahme
MAXIMAL	100	900W
STARK	80	720W
MITTELSTARK	60	540W
AUFTAUEN/ MITTEL	40	360W
NIEDRIG	20	180W

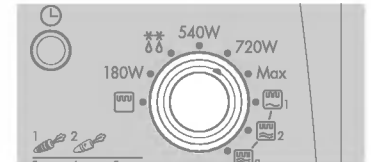
Überprüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß angeschlossen ist, wie in der Bedienungsanleitung beschrieben.

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

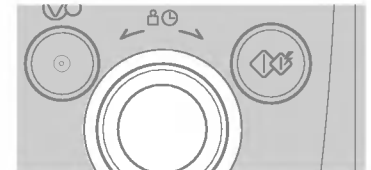


Drehen Sie den **FUNCTION**, um 720W auszuwählen.

Im Display "720" zu sehen.



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



Drücken Sie die Taste **START**.



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.

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



Schnell Start

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



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

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



Um den **QUICK-START** 2 Minuten Betrieb mit maximaler Leistung einzustellen, drücken Sie die Taste **QUICK-START**. Vor dem vierten Betätigen des **QUICK-START** wird die Kochzeit auf 2 Minuten zurückgesetzt.



Durch das wiederholte Drücken der Taste **SCHNELL START** können Sie im **QUICK-START** den **QUICK-START** Übergang während des Kochprozesses auf bis zu 10 Minuten verlängern.



Automatisches Kochen

Nachfolgend erkläre ich Ihnen, wie Sie 0.6 kg schalenkartoffel.



Die **Automatisches Kochen** ermöglicht Ihnen die problemlose Zubereitung Ihrer Lieblingsgerichte. Wählen Sie dazu einfach die Art des Lebensmittels aus und geben Sie das Gewicht ein.

GERICHT

Sie drücken die Taste
AUTO COOK

SCHALENKARTOFFEL	1	mal
FRISCHES GEMUSE	2	mal
TIERKUHLE-GEMUSE	3	mal
REIS	4	mal
POPCORN	5	mal
GEKUHLTE PIZZA	6	mal
SAUCE	7	mal
CURRY	8	mal

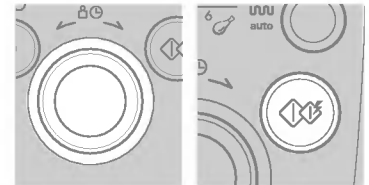
Die Taste **START/PAUSE** drücken.



Die Taste **AUTO COOK** drücken.



Den **Display** drücken bis das Display "0.6kg" zeigt.



KATEGORIE	MENGE	ZUBEHÖR	TEMPERATUR DER SPEISEN	ANWISUNGEN										
SCHALENKARTOFFEL (Ac-1)	0.1 kg ~ 1.0 kg	Glasschale	Faumtemperatur	Mittelgroße Kartoffeln à 170-200 g wählen. Die Kartoffeln waschen und abtrocknen. Danach einige Male mit einer Gabel in die Kartoffeln einstechen. Die Kartoffeln auf die Glasschale legen. Das Gewicht einstellen und „START“ drücken. Nach dem Garprozess die Kartoffeln aus dem Herd entnehmen. Abgedeckt mit Folie für 5 Minuten stehen lassen.										
FRISCHES GEMUSE (Ac-2)	0.2 kg ~ 0.8 kg	Mikrowellenge eignete Schüssel	Faumtemperatur	Das Gemüse in eine mikrowellengeeignete Schüssel geben. Wasser hinzufügen. Mit einem Deckel abdecken. Nach dem Zubereitungsprozess umrühren und 2 Minuten stehen lassen. Wasser in Abhängigkeit von der Gemüsemenge zugeben: ** 0,2-0,4 kg: 2 Esslöffel ** 0,5-0,8 kg: 4 Esslöffel										
TIEFKUHL-GEMUSE (Ac-3)	0.2 kg ~ 0.8 kg	Mikrowellenge eignete Schüssel	Gefroren	Das Gemüse in eine mikrowellengeeignete Schüssel geben. Wasser hinzufügen. Mit einem Deckel abdecken. Nach dem Zubereitungsprozess umrühren und 2 Minuten stehen lassen. Wasser in Abhängigkeit von der Gemüsemenge zugeben: ** 0,2-0,4 kg: 2 Esslöffel ** 0,5-0,8 kg: 4 Esslöffel										
REIS (Ac-4)	0.1 kg ~ 0.3 kg	Mikrowellenge eignete Schüssel	Faumtemperatur	Den Reis waschen. Das Wasser abgießen. Den Reis zusammen mit kochendem Wasser in eine große, tiefe Schüssel geben. <table border="1" data-bbox="884 714 1501 801"> <tr> <td>Gewicht</td> <td>100g</td> <td>200g</td> <td>300g</td> <td>Deckel</td> </tr> <tr> <td>Kochendes Wasser</td> <td>200ml</td> <td>330ml</td> <td>480ml</td> <td>Ja / Seitlich offen lassen</td> </tr> </table> ** Reis: Nach dem Kochen noch abgedeckt 5 Minuten bzw. so lange stehen lassen, bis das Wasser absorbiert ist.	Gewicht	100g	200g	300g	Deckel	Kochendes Wasser	200ml	330ml	480ml	Ja / Seitlich offen lassen
Gewicht	100g	200g	300g	Deckel										
Kochendes Wasser	200ml	330ml	480ml	Ja / Seitlich offen lassen										

KATEGORIE	MENGE	ZUBEHÖR	TEMPERATUR DER SPEISEN	ANWESUNGEN
POPCORN (Ac-5)	100 g	Beutel auf Glasschale	Raumtemperatur	Spezial-Popcorn für Mikrowellengeräte verwenden. Die Kunststoffhülle entfernen. Den ungefalteten Beutel auf die Glasschale legen. (Die Anweisungen auf der Verpackung beachten.) Nach dem Aufplatzen der Körner den Beutel aus dem Herd nehmen. VORSICHT: Das Produkt ist HESS! Zum Öffnen des Beutels vorsichtig diagonal an den Ecken ziehen.
GEKÜHLTE PIZZA (Ac-6)	0.1 kg ~ 0.4 kg	Mikrowellenge eignete, flacher Teller	Gekühlt	Diese Funktion dient zum Aufwärmen gekühlter Pizza. Dazu die Pizza auf einen flachen Teller geben. Nach dem Erhitzen 1-2 Minuten stehen lassen.
SAUCE (Ac-7)	0.2 kg ~ 0.6 kg	Mikrowellenge eignete Schüssel	Raumtemperatur	Die Soße in eine mikrowellengeeignete Schüssel geben. Mit einem Deckel oder Plastikfolie abdecken. Nach dem Erhitzen umrühren. 2 Minuten abgedeckt stehen lassen. Dann erneut umrühren.
CURRY (Ac-8)	0.2 kg ~ 0.8 kg	Mikrowellenge eigneter Teller	Raumtemperatur	Das Currygericht auf einen mikrowellengeeigneten Teller geben. Abdecken. Den Teller auf die Glasschale stellen. Nach dem Erhitzen umrühren und 1-2 Minuten abgedeckt stehen lassen.

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 Brötchen und kleinen Broten. Dabei muss noch eine gewisse Standzeit einkalkuliert werden, damit auch das Innere auftauen kann. Im folgenden Beispiel zeige ich Ihnen, wie Sie 1.4 kg tiefgekühltes Geflügelfleisch auftauen.

Automatikfunktion

Auftauen



Ihr Gerät verfügt über vier Mikrowellenfunktionen zum Auftauen von **FLEISCH**, **GEFLUGEL**, **FISCH** und **BROT**. In jeder dieser Kategorien sind unterschiedliche Leistungseinstellungen verfügbar.

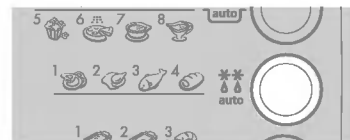
KATEGORIE	drücken	AUTO DEFROST
FLEISCH	1	Mal
GEFLUGEL	2	Mal
FISCH	3	Mal
BROT	4	Mal

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

Wählen 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.

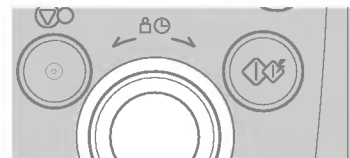


Zurück zum **DEFROST** antippen, um das Auftauen von **GEFLUGEL** zu wählen. Es erscheint "dF2" auf dem Display.



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

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



Drücken Sie die Taste **START**.



Der während des Auftauens ertönende Piepton soll Ihnen signalisieren, dass Sie die Tür öffnen und die Produkte wenden. Die Produkte 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.
- * Beispiel: Größere Fleischstücke und ganze Hähnchen sollten vor dem Beginn der Zubereitung nach dem Auftauen noch für mindestens eine Stunde stehen gelassen werden.

Gefriergut	Gewicht von-bis	Zubehör	Beispiele
FLISCH (dEF1) GEFLUGEL (dEF2) FISCH (dEF3)	0,1 kg-4,0 kg	Glasplatte (gehört zum Lieferumfang)	Fleisch Hackfleisch, Filetsteak, Gulasch, Lendenfilet, Schmorbraten, Postbraten, Pöschlbraten, Bouletten, Lammkoteletts, Würstchen, Schnitzel (bis zu 2 cm) Bei ertönen des Pieptons wenden. Nach dem Auftauen für 5-15 Minuten stehen lassen. Geflügel Ganze Hähnchen, Hähnchenschenkel, Hähnchenbrust, Putenbrust (unter 2,0 kg) Bei ertönen des Pieptons wenden. Nach dem Auftauen für 20-30 Minuten stehen lassen. Fisch Filets, Steaks, ganze Fische, Meeresfrüchte Bei ertönen des Pieptons wenden. Nach dem Auftauen für 10-20 Minuten stehen lassen.
BROT (dEF4)	0,1 kg-0,5 kg	Papiertuch oder Glasplatte	Brotscheiben, Brötchen, Baguettes usw.

Im folgenden Beispiel zeige ich Ihnen, wie Sie für das Dampfkochen eine Zeit von 5 Minuten und 30 Sekunden einstellen.

Dampfgarhaube (Hgndbuch)



Drücken Sie **STOP/CLEAR**.



DAMPFDECKEL



DAMPFPLATTE

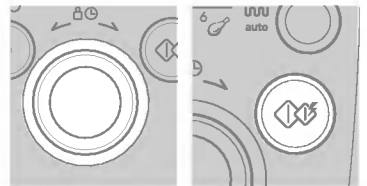


**WASSERBEHÄLTER
FÜR DAMPFKOCHEN
(METALLSCHALE)**

Drücken Sie das Symbol für die **STEAM CHEF MANUAL**.



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

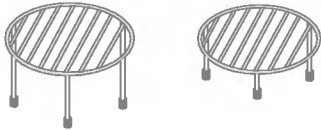


Garen von Speisen im Grill

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



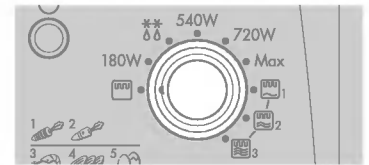
Mit dieser Funktion werden Speisen sehr schnell braun und knusprig.



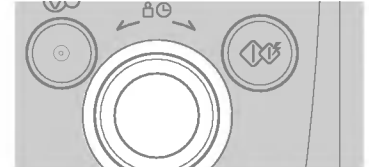
Drücken Sie **STOP/ CLEAR**.



Drehen Sie **FUNCTION** um Grill.



Drehen Sie **TIME** bis im Display "12:30" angezeigt wird.



Drücken Sie **START**.



Garen von Speisen im Kombinationsmodus

Im folgenden Beispiel zeige ich Ihnen, wie Sie Ihr Gerät so programmieren, dass es mit einer Mikrowellenleistung von Co-1 und einer Grilldauer von 25 Minuten arbeitet.



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

Die Oberfläche des Bratens wird durch das Heizelement knusprig gegrillt während die Mikrowellen das Innere des Bratens saftig durchgaren. Außerdem ist ein Vorheizen Ihres Ofens nicht mehr notwendig.

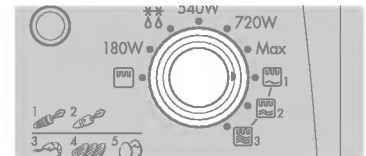
Kombination	Leistungsstufe Mikrowelle (%)
Ko-1	20
Ko-2	40
Ko-3	60

1. KOMBINATION VON GRILL- UND MIKROWELLENFUNKTION

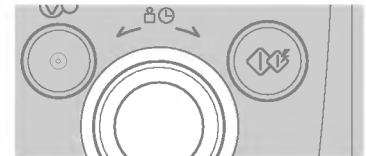
Drücken Sie **STOP/CLEAR**.



Drehen Sie **FUNCTION**, um die GRILL Co-1 auszuwählen.



Drehen Sie **TIME** bis als Programmdauer "25:00" angezeigt wird.



Drücken Sie **START**.

Wenn Sie die Dauer durch Drehen des **TIME** verkürzen.



Vorsicht beim Entnehmen der Speisen! Der Behälter ist heiß!

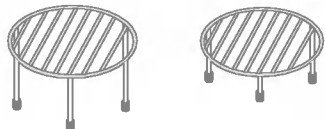
Grill

Automatik

Im folgenden Beispiel zeige ich Ihnen, wie Sie 0.6 kg Lasagne zubereiten.



Mit Hilfe der Funktion **GRILL- AUTOMATIK** können Sie Ihr Lieblingsgericht schnell und einfach zubereiten. Dazu müssen Sie lediglich die Kategorie und das Gewicht eingeben.



KATEGORIE	Drücken Sie AUTO COOK
GRATIN	1 mal
LASAGNE	2 mal
GEGRILLTE GARNELN	3 mal
ROAST BEEF	4 mal
SCHWINEBRATEN	5 mal
HÄHNCHENTEILE	6 mal

Drücken Sie **STOP/CLEAR**.



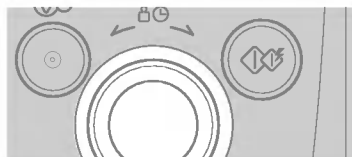
Drücken Sie **2** mal den **AUTO GRILL COOK**, um „Lasagne“



Im Display erscheint "Ar-2"



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



KATEGORIE	MENGE	ZUBEHÖR	TEMPERATUR DER SPEISEN	ANWESUNGEN
GRATIN (Ar-1)	0.5-1.2 kg	Niedriger Fost	Raumtemperatur	<p>Nutzen Sie diese Taste für selbstzubereitete Gratins. Die Speise auf den niedrigen Fost stellen. Nach dem Kochen aus dem Herd nehmen und für 1-2 Minuten stehen lassen.</p> <p>* Kartoffelgratin *</p> <p>Zutaten 400 g Kartoffeln 100 g Zwiebeln (in dünne Scheiben geschnitten) Zweidrittel Esslöffel Butter 3 Scheiben Speck 350 g helle Soße 80 g geriebener Mozzarella-Käse Salz, schwarzer Pfeffer</p> <p>(Weiße Soße) 3 Esslöffel Butter, 5 Esslöffel Mehl, 2 Tassen Milch Die Butter in eine große Schüssel geben. An der Mikrowelle „HIGH“ einstellen, bis die Butter schmilzt. Milch, Salz und schwarzen Pfeffer zugeben. Die Mikrowelle für 15 Minuten auf „HIGH“ laufen lassen. (Während des Zubereitungsprozesses mehrmals umrühren.)</p> <p>Vorgehensweise</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Die Kartoffeln mit der Funktion für Pellkartoffeln backen. Danach schälen und in kleine Scheiben schneiden. Salz und Pfeffer zugeben. 2. Die Zwiebeln und das Öl in einer Schüssel verrühren. In die Mikrowelle stellen und das Gerät für 2 Minuten auf „HIGH“ laufen lassen. 3. Ein Drittel der weißen Soße in die Gratin-Schale geben. Kartoffeln, Zwiebeln und Speck zugeben. Mit dem Rest der weißen Soße auffüllen. 4. Mit Käse bestreuen. Die Glasschale auf den niedrigen Fost stellen. Nach dem Kochen 2-3 Minuten stehen lassen.

<i>KATEGORIE</i>	<i>MENGE</i>	<i>ZUBEHÖR</i>	<i>TEMPERATUR DER SPEISEN</i>	<i>ANWISUNGEN</i>
LASAGNE (Ar-2)	0.3-0.6 kg	Niedriger Fost	Gekühlt	VOR DER ZUBEREITUNG DEN KARTON UND DIE SCHUTZFOLIE ENTFERNEN. Die Lasagne auf den niedrigen Fost stellen. Nach der Zubereitung aus dem Herd nehmen und für 1-2 Minuten stehen lassen.
GEGRILLTE GARNELN (Ar-3)	0.1-0.6 kg	Hoher Fost	Gekühlt	Die Garnelen säubern und trocknen. Auf den hohen Fost stellen. Wenn das Tonsignal ertönt, die Garnelen wenden und „START“ drücken, um fortzufahren. Nach der Zubereitung aus dem Herd nehmen und servieren.
ROASTBEEF (Ar-4)	0.5-1.5 kg	Niedriger Fost	Gekühlt	Das Fleisch mit geschmolzener Margarine oder Butter einpinseln. Auf den Metall-Drehteller geben und auf den niedrigen Fost stellen. Wenn das Tonsignal ertönt, das Fleisch wenden und „START“ drücken, um fortzufahren. Nach der Zubereitung 10 Minuten abgedeckt stehen lassen. Dann servieren.
SCHWENEBRATEN (Ar-5)	0.5-1.5 kg	Niedriger Fost	Gekühlt	Das Fleisch mit geschmolzener Margarine oder Butter einpinseln. Auf den Metall-Drehteller geben und auf den niedrigen Fost stellen. Wenn das Tonsignal ertönt, das Fleisch wenden und „START“ drücken, um fortzufahren. Nach der Zubereitung 10 Minuten abgedeckt stehen lassen. Dann servieren.
HÄHNCHENTEILE (Ar-6)	0.2-0.8 kg	Niedriger Fost	Gekühlt	Die Teile waschen und abtrocknen. Danach mit geschmolzener Margarine oder Butter einpinseln. In die Glasschale geben und auf den hohen Fost stellen. Wenn das Tonsignal ertönt, die Teile wenden und „START“ drücken, um fortzufahren. Nach der Zubereitung 2-5 Minuten mit Folie abgedeckt stehen lassen.

Dampfgarhaube (Funktion)

Im folgenden Beispiel zeige ich Ihnen, wie Sie 0.6 kg frisches Gemüse (in großen Stücken) kochen.



VORSICHT

1. Beim Herausnehmen des DAMPFKOCHERS aus dem Herd immer Handschuhe tragen. Der DAMPFKOCHEER ist sehr heiß.
2. Den heißen DAMPFKOCHEER nach der Entnahme aus dem Herd nicht auf einem Glasisch oder auf einer leicht schmelzenden Unterlage abstellen. Zum Abstellen immer ein Blech oder ein Tablett nutzen.
3. Vor der Benutzung des DAMPFKOCHERS Wasser eingießen.
4. Beim Transportieren des mit Wasser gefüllten DAMPFKOCHERS vorsichtig arbeiten.
5. Bei der Verwendung des DAMPFKOCHERS darauf achten, dass Deckel und Wasserbehälter ordnungsgemäß eingestellt sind. Bei einer falschen Einstellung könnten beispielsweise Eier oder Eskkastanien platzen.

Diese Funktion dient zum Dampfkochen. Mit Hilfe der fünf Steam-Chef-Funktionen können Sie vorprogrammierte Kochzeiten nutzen. Ein manuelles Einstellen von Kochzeiten und Leistungsstufen ist damit nicht erforderlich. Die Anzahl der Portionen können Sie durch Drücken der Auswahlstasten einstellen. Zunächst das Lebensmittel in die Mitte der **Dampfplatte** über dem **Dampfwasserbehälter** platzieren. Dann den **Dampfdeckel** schließen.

KATEGORIE	Drücken Sie	
	STEAM CHEF(AUTO)	
GEMÜSE (KLEINE STÜCKE)	1	mal
GEMÜSE (GROBE STÜCKE)	2	mal
MEERESFRÜCHTE	3	mal
HÄHNCHENBRUST	4	mal
BIER	5	mal

Drücken Sie **STOP/CLEAR**.

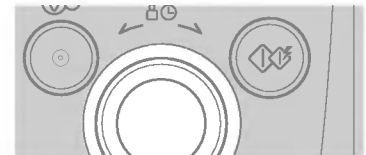


Drücken Sie **Sc-2** und den **STEAM CHEF**-Knopf, um die Funktion „Frisches Gemüse“ auszuwählen.

Im Display erscheint "Sc-2"



Drehen Sie **Sc-2** bis im Display "0.6kg" angezeigt wird.



<i>KATEGORIE</i>	<i>MENGE</i>	<i>ZUBEHÖR</i>	<i>TEMPERATUR DER SPEISEN</i>	<i>ANWESUNGEN</i>
GEMÜSE (KLEINE STÜCKE) (Sc-1)	0.2-0.8 kg	Dampfwasserbehälter Dampfplatte Dampfdeckel	Raumtemperatur (Wasser: 300 ml)	Das Gemüse putzen und in etwa gleich große Stücke schneiden. In den Dampfwasserbehälter 300 ml Leitungswasser einfüllen. Die Dampfplatte auf den Dampfwasserbehälter stellen. Das vorbereitete Gemüse auf die Dampfplatte legen. Mit dem Dampfdeckel abdecken. Den Dampfwasserbehälter in die Mitte der Glasschale stellen. Nach dem Dampfkochvorgang das Gemüse noch 3-5 Minuten im Herd lassen. - Karotten (in Scheiben), Kartoffeln (in Scheiben), Paprika, Zucchini, Blumenkohl- und Brokkoliröschen. Kleine Tomaten.
GEMÜSE (GROBE STÜCKE) (Sc-2)	0.2-0.8 kg	Dampfwasserbehälter Dampfplatte Dampfdeckel	Raumtemperatur (Wasser: 300 ml)	Das Gemüse putzen und in etwa gleich große Stücke schneiden. In den Dampfwasserbehälter 300 ml Leitungswasser einfüllen. Die Dampfplatte auf den Dampfwasserbehälter stellen. Das vorbereitete Gemüse auf die Dampfplatte legen. Mit dem Dampfdeckel abdecken. Den Dampfwasserbehälter in die Mitte der Glasschale stellen. Nach dem Dampfkochvorgang das Gemüse noch 3-5 Minuten im Herd lassen. - Halbierete Kartoffeln, Kohl (geviertelt), Blumenkohl (ganz), Maiskolben
MEERESFRÜCHTE (Sc-3)	0.1-0.6 kg	Dampfwasserbehälter Dampfplatte Dampfdeckel	Gekühlt (Wasser: 300 ml)	Die Meeresfrüchte putzen. In den Dampfwasserbehälter 300 ml Leitungswasser einfüllen. Die Dampfplatte auf den Dampfwasserbehälter stellen. Die vorbereiteten Meeresfrüchte auf die Dampfplatte legen. Mit dem Dampfdeckel abdecken. Den Dampfwasserbehälter in die Mitte der Glasschale stellen. Nach dem Dampfkochvorgang die Meeresfrüchte noch 3-5 Minuten im Herd lassen. - Fischfilets, Fischsteaks, Ganze Fische, Shrimps, Krabben, Muscheln

<i>KATEGORIE</i>	<i>MENGE</i>	<i>ZUBEHÖR</i>	<i>TEMPERATUR DER SPEISEN</i>	<i>ANWISUNGEN</i>
HÄHNCHENBRUST (Sc-4)	0.2-0.8 kg	Dampfwasserbehälter Dampfplatte Dampfdeckel	Gekühlt (Wasser: 300 ml)	Die Hähnchenbrust putzen. In den Dampfwasserbehälter 300 ml Leitungswasser einfüllen. Die Dampfplatte auf den Dampfwasserbehälter stellen. Die vorbereiteten Hähnchenbrüste auf die Dampfplatte legen. Mit dem Dampfdeckel abdecken. Den Dampfwasserbehälter in die Mitte der Glasschale stellen. Nach dem Dampfkochvorgang die Hähnchenbrüste noch 3-5 Minuten im Herd lassen. - Hähnchen- und Putenbrust
EIER (Sc-5)	2-9 Eier	Dampfwasserbehälter Dampfplatte Dampfdeckel	Gekühlt (Wasser: 300 ml)	In den Dampfwasserbehälter 300 ml Leitungswasser einfüllen. Die Dampfplatte auf den Dampfwasserbehälter stellen. Die Eier auf die Dampfplatte legen. Mit dem Dampfdeckel abdecken. Den Dampfwasserbehälter in die Mitte der Glasschale stellen. Nach dem Dampfkochvorgang die Eier noch 3-5 Minuten im Herd lassen.

Verkürzen oder Verlängern der Zubereitungszeit

Im folgenden Beispiel zeige ich Ihnen, wie Sie die voreingestellten Zeiten der GAR-
AUTOMATIK-PROGRAMME verkürzen oder verlängern.



Falls Sie der Meinung sind, dass Ihre Gerichte bei Verwendung der GAR-AUTOMATIK-FUNKTION zu lange bzw. zu kurz zubereitet werden, können Sie die Zubereitungszeit mit Hilfe des Drehknopfes verkürzen bzw. verlängern.

Bereiten Sie Ihre Gerichte mit der manuellen oder mit der Automatikfunktion zu, können Sie die Zubereitungsdauer jederzeit durch Drehen des Drehknopfes verkürzen oder verlängern.

Eine Unterbrechung des Zubereitungsprozesses ist dazu nicht erforderlich.

Drücken Sie **CLEAR**.



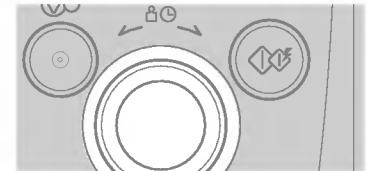
Wählen Sie das gewünschte **AUTO COOK**-Programm.
Warten Sie auf das Ende des Garguts.

Drücken Sie **START**.



Drehen Sie den **DIAL** im Uhrzeigersinn.
Jede Umdrehung des Drehknopfes wird die Zubereitungsdauer um **10**
Sekunden verlängert.

Drehen Sie den **DIAL** entgegen dem Uhrzeigersinn.
Bei jedem Drücken der Taste wird die Zubereitungsdauer um **10**
Sekunden verringert.



Zum erfolgreichen Erwärmen oder Aufwärmen von Speisen in der Mikrowelle müssen einige Hinweise beachtet werden. Ermitteln Sie zunächst das Gewicht der Speise, um die zum Aufwärmen benötigte Zeit zu bestimmen. Die besten Ergebnisse werden bei einer kreisförmigen Anordnung der Lebensmittel erzielt. Bei Raumtemperatur aufbewahrte Lebensmittel lassen sich schneller erwärmen als gekühlte. In Dosen verpackte Lebensmittel zunächst aus der Dose entnehmen und dann in einen mikrowellengeeigneten Behälter geben. Die Lebensmittel werden gleichmäßiger erwärmt, wenn sie mit einem mikrowellengeeigneten Deckel oder einer luftdurchlässigen Kunststoffolie abgedeckt werden. Verpackungsmaterialien sorgfältig entfernen. Die folgende Tabelle dient als Leitfaden für das Aufwärmen gekochter Speisen.

zum Erwärmen und Aufwärmen

Speise	Zubereitungsdauer (Stufe "MAX")	Besondere Hinweise
3 Scheiben Fleisch (Dicke: 5 mm)	1 1/2-2 1/2 Minuten	Die Fleischscheiben auf einen mikrowellengeeigneten Teller legen. Mit Kunststoffolie luftdurchlässig abdecken. • Hinweis: Durch Zugabe von Bratensaft oder Soße bleibt das Fleisch saftig.
Hähnchenteile 1 Brust 1 Keule mit Schenkel	2-3 1/2 Minuten 1 1/2-2 1/2 Minuten	Die Hähnchenteile auf einen mikrowellengeeigneten Teller legen. Mit Kunststoffolie luftdurchlässig abdecken.
Fischfilet (170-300 g)	1-2 1/2 Minuten	Den Fisch auf einen mikrowellengeeigneten Teller legen. Mit Kunststoffolie luftdurchlässig abdecken.
Lasagne 1 Portion (300 g)	4 1/2-7 Minuten	Die Lasagne auf einen mikrowellengeeigneten Teller legen. Mit Kunststoffolie luftdurchlässig abdecken.
Kasserolle 1 Tasse 4 Tassen	1 1/2-3 Minuten 5-7 1/2 Minuten	Abgedeckt in mikrowellengeeignetem Kasserollengeschirr zubereiten. Nach der Hälfte der Zeit umrühren.
Kasserolle (Creme oder Käse) 1 Schale 4 Schalen	1 1/2-3 Minuten 4-6 1/2 Minuten	Abgedeckt in mikrowellengeeignetem Kasserollengeschirr zubereiten. Nach der Hälfte der Zeit umrühren.
Gegrilltes Fleisch 1 Sandwich (1/2 Tasse Fleischfüllung) ohne Brötchen	1-3 Minuten	Abgedeckt in mikrowellengeeignetem Kasserollengeschirr zubereiten. Einmal umrühren. Das Brötchen entsprechend der Tabelle weiter hinten erwärmen.

Speise	Zubereitungsdauer (Stufe "MAX")	Besondere Hinweise
Kartoffelpüree 350 g	6-7 Minuten (bei 540 W)	Abgedeckt in mikrowellengeeignetem Kasserollengeschirr zubereiten. Nach der Hälfte der Zeit umrühren.
Gebackene Bohnen 1 Tasse	2-3 1/2 Minuten	Abgedeckt in mikrowellengeeignetem Kasserollengeschirr zubereiten. Nach der Hälfte der Zeit umrühren.
Ravioli oder Pasta in Soße 1 Schale 4 Schalen	3-4 1/2 Minuten 8-11 1/2 Minuten	Abgedeckt in mikrowellengeeignetem Kasserollengeschirr zubereiten. Nach der Hälfte der Zeit umrühren.
Peis 1 Schale 4 Schalen	1 1/2-2 Minuten 4-6 Minuten	Abgedeckt in mikrowellengeeignetem Kasserollengeschirr zubereiten. Nach der Hälfte der Zeit umrühren.
Brötchen 1 Stück	20-35 Sekunden	In ein Papiertuch einwickeln und auf die Glasschale legen.
Gemüse 1 Schale 4 Schalen	1 1/2-3 Minuten 4-6 Minuten	Abgedeckt in mikrowellengeeignetem Kasserollengeschirr zubereiten. Nach der Hälfte der Zeit umrühren.
Suppe 1 Portion (225 g)	2-3 Minuten	Abgedeckt in mikrowellengeeignetem Kasserollengeschirr zubereiten. Nach der Hälfte der Zeit umrühren.
1 Teller Mahlzeit 125 g Fleisch, 150 g Kartoffelpüree 150 g gekochte Karotten	12 1/2-14 1/2 Minuten (bei 540 W)	Abgedeckt auf einem mikrowellengeeignetem Teller zubereiten.

Frisches Gemüse

Gemüse	Menge	Kochzeit (höchste Stufe)	Hinweise	Standzeit
Artischocken (ca. 230g)	2 mittlere 4 mittlere	4~8 Min. 10~13 Min.	Beschneiden. 2Teel. Wasser Und 2Teel. Saft zufügen. Abdecken.	2~3 Minuten
Spargel	450g	2~6 Min.	1 Tasse Wasser zufügen. Abdecken.	2~3 Minuten
Grüne Bohnen	450g	7~12 Min.	1/2 Tasse Wasser zufügen in Kochgeschirr mit 1,5 Liter Fassungsvermögen. Zur Halbzeit umrühren.	2~3 Minuten
Beans Bohnen	450g	12~17 Min.	1/2 Tasse Wasser zufügen in Kochgeschirr mit 1,5 Liter Fassungsvermögen. Zur Halbzeit umwenden.	2~3 Minuten
Brokkoli	300g	5~7 Min.	Brokkoli in Auflaufform geben. 1/2 Tasse Wasser zufügen.	2~3 Minuten
Kohl Zerkleinert	450g	5~8 Min.	1/2 Tasse Wasser zufügen in Kochgeschirr mit 1,5 Liter Fassungsvermögen. Abdecken. Zur Halbzeit umrühren.	2~3 Minuten
Möhren	200g	3~6 Min.	1/2 Tasse Wasser zufügen in Kochgeschirr mit 1,5 Liter Fassungsvermögen. Zur Halbzeit umrühren. Abdecken.	2~3 Minuten
Blumenkohl Ganz	450g	7~10 Min.	1/2 Tasse Wasser zufügen in Kochgeschirr mit 1,5 Liter Fassungsvermögen. Zur Halbzeit umrühren. Abdecken.	2~3 Minuten 2~3 Minuten

Gemüse	Menge	Kochzeit (höchste Stufe)	Hinweise	Standzeit
Maiskolben	2 Kolben	4~8 Min.	Schälen. 2Teel. Wasser in 1,5 Liter fassende Auflaufform zufügen. Abdecken.	2~3 Minuten
Plitze	230g	2~3 Min.	Plitze in 1,5 Liter fassendes Kochgeschirr geben. Abdecken. Zur Halbzeit umrühren.	2~3 Minuten
Pastinaken	450g	3~7 Min.	1/2 Tasse Wasser zufügen in Kochgeschirr mit 1,5 Liter Fassungsvermögen. Zur Halbzeit umrühren. Abdecken.	2~3 Minuten
Erbsen	4 Tassen	6~9 Min.	1/2 Tasse Wasser zufügen in Kochgeschirr mit 1,5 Liter Fassungsvermögen. Abdecken. Zur Halbzeit umrühren.	2~3 Minuten
Süße Kartoffeln ganz (Je 170-230g)	2 mittlere 4 mittlere	4~8 Min. 8~12 Min.	Kartoffeln von Zeit zu Zeit mit Gabel antstehen Zweifach in Papier hüllen. Zur Halbzeit wenden.	2~3 Minuten
Kartoffeln ganz (je 170-230 g)	2 Stück 4 Stück	4~6 Min. 7~10 Min.	Kartoffeln von Zeit zu Zeit mit Gabel antstehen Zweifach in Papier hüllen. Zur Halbzeit wenden.	2~3 Minuten
Spinat	450g	5~8 Min.	1/2 Tasse Wasser zufügen in Kochgeschirr mit 2 Liter Fassungsvermögen.	2~3 Minuten
Courgette In Scheiben	450g	5~8 Min.	Tasse Wasser zufügen in Kochgeschirr mit 1,5 Liter Fassungsvermögen. Zur Halbzeit umrühren. Abdecken.	2~3 Minuten
Courgette ganz	450g	6~9 Min.	Anstehen. Zweifach in Papier hüllen. Zur Halbzeit umschichten.	2~3 Minuten

Grillen

Anleitung

Richtlinien für Grillfleisch im Grill

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

Rindfleisch	50g x 2 100g x 2	13-16 Minuten 19-23 Minuten	Mit Öl oder zerlassener Butter bestreichen. Dünne Fleischstücke sollten auf dem Grillrost platziert werden Dicke Fleischstücke können auf einer Fettauffangpfanne platziert werden. Nach halber Grillzeit die Speisen wenden.
Steaks (2,5 cm dick)			
Roh	230g x 2	18-20 Minuten	
Mittel	230g x 2	22-24 Minuten	
Völlig gar	230g x 2	26-28 Minuten	
Schweinekoteletts (2,5 cm dick)	230g x 2	27-32 Minuten	
Lammkoteletts (2,5 cm dick)	230g x 2	25-32 Minuten	
Würstchen (2,5 cm dick)	230g	10-13 Minuten	Regelmäßig wenden.

Richtlinien für Grillfisch und Meeresfrüchte

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

Fischfilet 1 cm dick 1,5 cm dick	230g 230g	17-21 Minuten 20-24 Minuten	Mit zerlassener Butter bestreichen und nach der Halbzeit wenden.
Fischsteaks 2,5 cm dick	230g	24-28 Minuten	
Ganze Fische	225-350g 450g	16-20 Minuten 24-28 Minuten	Mehr Zeit vorsehen für dicken und öligen Fisch.
Muscheln Krabben, ungekocht	450g 450g	16-20 Minuten 16-20 Minuten	Während der Vorbereitungszeit übergießen.

Leitfaden zum Auftauen

(Tipps und Hinweise zum Auftauen von Fleisch)

- * Sie können Fleisch in der Originalverpackung auftauen, sofern darin keine Metallteile enthalten sind. Ringe, Bänder, Draht oder Folie aus Metall entfernen. Falls erforderlich, kleine Bereiche des Fleisches mit kleinen Stückchen Aluminiumfolie abdecken. Dadurch wird ein Erhitzen von dünnem Gefriergut während des Auftauens verhindert. Sicherstellen, dass Folie nicht in Kontakt mit den Wänden des Herds kommt.
- * Aufzutauende Lebensmittel in ein mikrowellengeeignetes Behältnis geben und ohne Abdeckung auf den Glas-Drehteller stellen.
- * Fleisch nur so lange, wie erforderlich auftauen. Teile wie Hackfleisch, Koteletts, Würstchen und Speck so rasch wie möglich voneinander trennen. Aufgetaute Stücke kontinuierlich entfernen und mit dem Auftauen der übrigen Stücke fortfahren. Die Lebensmittel müssen während des AUFTAUVORGANGS ständig geprüft werden, denn die Auftauzeiten sind unterschiedlich. Ganze Fleischstücke* können beiseite gestellt werden, wenn man in der Mitte des Stücks eine Gabel mit moderaterem Druck einstecken kann. Die Mitte wird noch gefroren sein. In diesem Fall das Fleisch vollständig auftauen lassen.
- * Fleisch im Defrost-Modus auftauen.

Lebensmittel	Menge	Auftauzeit (in Minuten)	Stehen lassen für ... Minuten	Hinweise
RIND Würstchen Schabefleisch Lendensteak Lendenbraten (ohne Knochen) Pastetchen	450g 500g 450g 1000g 114gx4	3-5 5-6 ^{1/2} 4-5 9-14 4-6	5-10 5-10 5-10 10-15 5-10	Nach der Hälfte der Zeit wenden. Nach der Hälfte der Zeit wenden; aufgetaute Teile entfernen. Nach der Hälfte der Zeit wenden. Teile voneinander trennen. Nach der Hälfte der Zeit wenden. Bei Bedarf abdecken. Nach der Hälfte der Zeit wenden.
SCHWEN Hackepeter Koteletts Lendenbraten (ohne Knochen)	500g 500g 500g	4-6 4-7 12-15	5-10 5-10 5-10	Nach der Hälfte der Zeit wenden; aufgetaute Teile entfernen. Nach der Hälfte der Zeit wenden. Teile voneinander trennen. Nach der Hälfte der Zeit wenden. Bei Bedarf abdecken.
GEFLÜGEL Ganzes Hähnchen Hähnchenbrust (mit Knochen) Unterschenkel Oberschenkel Flügel	1000g 450g 450g 450g 450g	10-18 4-5 6-8 6-8 5-6	10-15 5-10 5-10 5-10 5-10	Nach der Hälfte der Zeit wenden. Bei Bedarf abdecken. Einmal voneinander trennen und neu anordnen. Einmal voneinander trennen und neu anordnen. Einmal voneinander trennen und neu anordnen. Einmal voneinander trennen und neu anordnen.
FISCH & MEERESFRÜCHTE Ganzer Fisch Fischfilets Garnelen	450g 500g 250g	5-8 6-9 3-6	5-10 5-10 5-10	Nach der Hälfte der Zeit wenden. Bei Bedarf abdecken. Einmal voneinander trennen und neu anordnen. Einmal voneinander trennen und neu anordnen.

Leitfaden für zubereitungen

Mit dem Crispy-teller

Die Grillschale bei 100 % Mikrowellenleistung auf dem Glas-Drehteller vorwärmen.

Die Grillschale nicht auf den hohen oder niedrigen Fbst stellen.

Die in der Tabelle angegebenen Zeiten und Hinweise beachten.

Nach der Zubereitung sind der Herd und die Umgebung sehr HEISS. OFENHANDSCHUHE VERWENDEN.

Gericht	Menge	Vorheizdauer	Zubereitungsmodus	Zubereitungsdauer (in Minuten)	Hinweise
Tiefkühlpizza	450g	3	M/ W 900W Grill + M/ W 180W	5 8-11	Die Grillschale vorwärmen. Die tiefgekühlte Pzza in die Grillschale legen.
Omelett	3 Eier	3	Grill + M/ W 360W	7-8	3 Eier, 2 Esslöffel Milch und Gewürze gut miteinander verrühren. Tomaten in Würfel schneiden und beiseite stellen. Die Grillschale vorwärmen. Die vorbereiteten Tomaten in die Grillschale legen. Das verrührte Eier-Milch-Gemisch darüber gießen. Das Ganze leicht mit Gratin-Käse bestreuen.
Speck	2 Scheiben	3	Grill + M/ W 540W	1-1½	Die Grillschale vorwärmen. Den Schinken hineinlegen.
Gegrillte Tomaten	4Stück (400g)	3	Grill + M/ W 180W	7-8	Die Tomaten halbieren und beiseite stellen. Die Grillschale vorwärmen. Die Tomaten in die Grillschale legen und das Ganze leicht mit Käse bestreuen.
Spiegelei(er)	1 2	3 (5 ml Öl)	Grill + M/ W 540W	½ -1 1½ -2	Die Grillschale mit Öl auswischen und vorwärmen. Die Eier in die Grillschale aufschlagen.
Gemüse	125g 250g	3 (5 ml Öl)	Grill + M/ W 540W	4-5 5-6	Die Grillschale mit Öl auswischen und vorwärmen. Das Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden. Das Gemüse in die Grillschale legen. Umrühren und mit Öl benetzen. Während des Grillvorgangs einmal umrühren.

<i>Gericht</i>	<i>Menge</i>	<i>Preheat Time</i>	<i>Zubereitungsmodus</i>	<i>Zubereitungsdauer (in Minuten)</i>	<i>Hinweise</i>
Tiefgefrorene Pommes frites	300g	3	Grill + M/ W 540W	10-12	Die Grillschale vorwärmen. Die tiefgefrorenen Pommes frites einlegen. Nach der Hälfte der Zubereitungsdauer wenden.
	300g	-	M/ W 900W	15-17	Die tiefgefrorenen Pommes frites in die Grillschale einlegen. Mit dem Dampfdeckel abdecken. Nach der Hälfte der Zubereitungsdauer wenden.
Tiefgefrorene Chicken Nuggets	200g	3 (5 ml Öl)	Grill + M/ W 360W	7-9	Die Grillschale ölen und vorwärmen. Die tiefgefrorenen Nuggets einlegen. Nach der Hälfte der Zubereitungsdauer wenden.
	200g	-	M/ W 900W	8-12	Die tiefgefrorenen Nuggets in die Grillschale einlegen. Mit dem Dampfdeckel abdecken. Nach der Hälfte der Zubereitungsdauer wenden.
Lachssteak	1 (230g)	3 (5 ml Öl)	Grill + M/ W 540W	6-8	Die Grillschale ölen und vorwärmen. Den Lachs einlegen. Nach der Hälfte der Zubereitungsdauer wenden.
	1 (230g)	-	M/ W 900W	8-12	Den Lachs in die Grillschale einlegen. Mit dem Dampfdeckel abdecken. Nach der Hälfte der Zubereitungsdauer wenden.
Hamburger-Patties	240g (120gx2)	3 (5 ml Öl)	Grill+M/ W 540W	6-7	Die Grillschale ölen und vorwärmen. Die Hamburger-Patties vorbereiten und einlegen. Bei Bedarf wenden.
	240g (120gx2)	-	M/ W 900W	7-9	Die Hamburger-Patties in die Grillschale einlegen. Mit dem Dampfdeckel abdecken. Nach der Hälfte der Zubereitungsdauer wenden.

Leitfaden zum Dampfkocher

In den Wasserbehälter des Dampfkochers 500 ml Wasser einfüllen.

Die Dampfplatte einsetzen und die Lebensmittel auf die Dampfplatte legen. Danach mit dem Dampfdeckel abdecken.

Den vorbereiteten Wasserbehälter in die Mitte des Gestells stellen. Auf Parallelität achten!

<i>Lebensmittel</i>	<i>Menge</i>	<i>Auftauzeit (in Minuten)</i>	<i>Stehen lassen für ... Minuten</i>	<i>Hinweise</i>
Ganzer Fisch	100-600g	900W(100%)	15-25	Abspülen und säubern. Die vorbereiteten Lebensmittel Seite an Seite in die Dampfschale legen.
Fischfilets	100-600g	900W(100%)	15-25	Die vorbereiteten Lebensmittel Seite an Seite in die Dampfschale legen. Mit 30 ml Zitronensaft beträufeln und würzen.
Garnelen	100-600g	900W(100%)	15-25	Abspülen und säubern. Die vorbereiteten Lebensmittel Seite an Seite in die Dampfschale legen.
Hähnchenbrüste; Filets	200-600g	900W(100%)	20-25	Abspülen und säubern. Die vorbereiteten Lebensmittel Seite an Seite in die Dampfschale legen.
Hart gekochte Eier	2-9 eggs	900W(100%)	17-25	Die Eier in die Mulden der Dampf Platte ablegen.
Karottenscheiben	200g-800g	900W(100%)	13-20	Die Karotten vorbereiten. In Scheiben schneiden.
Äpfel	200g-800g	900W(100%)	15-20	Die Äpfel vorbereiten. In Scheiben schneiden.

Wichtige Sicherheitshinweise

Sorgfältig lesen und Aufbewahren

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

Wichtige Sicherheitshinweise

Sorgfältig lesen und Aufbewahren

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

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

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

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

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

ACHTUNG: An dieser Steckdose dürfen keine weiteren Geräte angeschlossen werden!.

Mikrowellenverträgliche

Materialien

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

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

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

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

Teller

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

Glas

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

Plastikbehälter

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

Papier

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

Kochbeutel aus Plastik

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

Mikrowellenfestes Plastikgeschirr

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

Geschirr aus Steingut oder Keramik

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

VORSICHT

Geschirr und Formen, die einen hohen Eisen- oder Beigehalt 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 bröselig 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 Fettspritzen und sorgt für einen längeren Temperaturehalt. Da es jedoch eine lockerere Abdeckung als ein Deckel oder eine Folie darstellt, kann die Speise leichter austrocknen.

Anordnen und Zwischenräume

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

Eigenschaften von Nahrungsmitteln und Kochen mit Mikrowelle

Umrühren

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

Umdrehen

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

Dickere Portionen nach außen drehen

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

Abschirmen

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

Anheben

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

Einstechen

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

Prüfen des Zustands

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

Standzeit

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

Reinigen des Mikrowellenherds

1. Das Innere des Mikrowellenherds sauber halten.

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

2. Das Äußere des Herds sauber halten.

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

3. Sollte Dampf an der Herdtür auftreten, diesen mit einem trockenen, weichen Tuch abwischen. Dampf kann bei hoher Feuchtigkeit vorkommen und stellt keine Funktionsstörung dar.
4. Tür und Dichtflächen sind absolut sauber zu halten. Verwenden Sie ausschließlich Seifenwasser zu deren Reinigung und wischen Sie sie dann sorgfältig mit einem nassen Tuch ab. Zum Abschluss gründlich trocken reiben.
KEIN ESFALLS SCHEUERMITTEL, WIE PULVER BZW. STAHLWOLLE ODER SCHEUERPADS AUS PLASTIK USW. FÜR DIE DICHTFLÄCHEN VERWENDEN.

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

Fragen und Antworten

F: Warum brennt das Licht im Herd nicht?

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

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

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

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

A: Der Piepton bestätigt den Tastendruck.

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

A: Ja. Niemals den Herd leer oder ohne 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: Lässt sich Popcorn im Mikrowellenherd zubereiten?

A: Ja, falls Sie eine der beiden folgenden Ausrüstungen verwenden:
1 Spezielle Popcorn-Utensilien für Mikrowelle
2 Popcorn in Verpackung für Mikrowellen-Zubereitung mit genauen Angaben über Energiepegel und Zubereitungszeit.

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

ACHTUNG

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

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

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

IEC-Prüfbericht

Testgeschirr entsprechend EN 60705

■ Auftauen in der Mikrowelle

Gericht	Mikrowelleneinstellung (W); Zubereitungsdauer	Hinweise
Fleisch	360 W, 4-5 min.	Mikrowellengeeignete Kunststoffschale, Durchmesser 22 cm. Nach der Hälfte der Zeit wenden.

■ Kochen in der Mikrowelle

Gericht	Mikrowelleneinstellung (W); Zubereitungsdauer	Hinweise
Vanillesoße	360 W, 30~35 min.	750 g, Pyrex 25 × 20 cm
Biskuitkuchen	540 W, 9~11 min.	Pyrex, Durchmesser 22 cm
Hackbraten	540 W, 22~27 min.	Pyrex, Durchmesser 28 cm

■ Kochen in Kombination mit der Mikrowelle

Gericht	Mikrowelleneinstellung (W); Zubereitungsdauer	Hinweise
Kartoffelgratin	540 W, 30-35 min + Grill 3-5 min.	Pyrex-Schale, Durchmesser 22 cm Die Schale auf den niedrigen Rost stellen.
Hähnchen	Combi 2, 45-50 min.	Das Hähnchen mit der Brust nach unten auf den niedrigen Rost legen. Unter den Rost die Tropfenschale stellen. Nach 20 Minuten wenden.

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.

Technische Daten

MG-5684BCT	
Betriebsspannung	230 V Wechselspannung/ 50 Hz
Leistung	900 W (nach IEC-Messnorm IEC60705)
Mikrowellenfrequenz	2450 MHz
Abmessungen	510 mm (B) x 312 mm (H) x 433 mm (T)
Leistungsaufnahme	
Mikrowelle	1300 W
Grill	1150 W
Kombination	2400 W

