



MIKROWELLENHERD/ GRILL/ KONVEKTIONSOFEN MICROWAVE/ GRILL/ CONVECTION OVEN

BEDIENUNGSANLEITUNG OWNER'S MANUAL

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

MC-804W
MC-804WT

P/ No: 3828W5A4343

Vorsichtsmaßnahmen

Vorsichtsmaßnahmen zum Schutz gegen Mikrowellenstrahlung

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

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

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

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

Achtung

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

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

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

Achtung

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

So funktioniert der Mikrowellenherd

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

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

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

Ein sehr sicheres Gerät

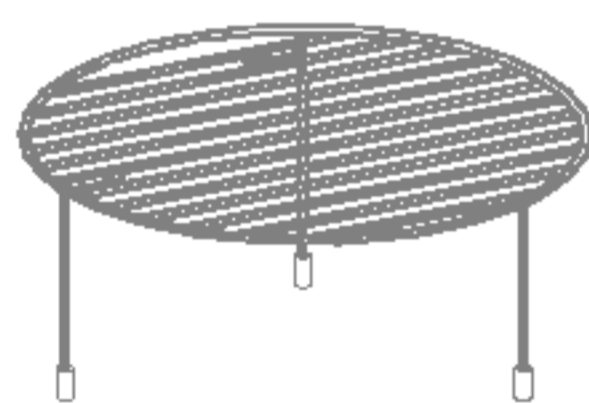
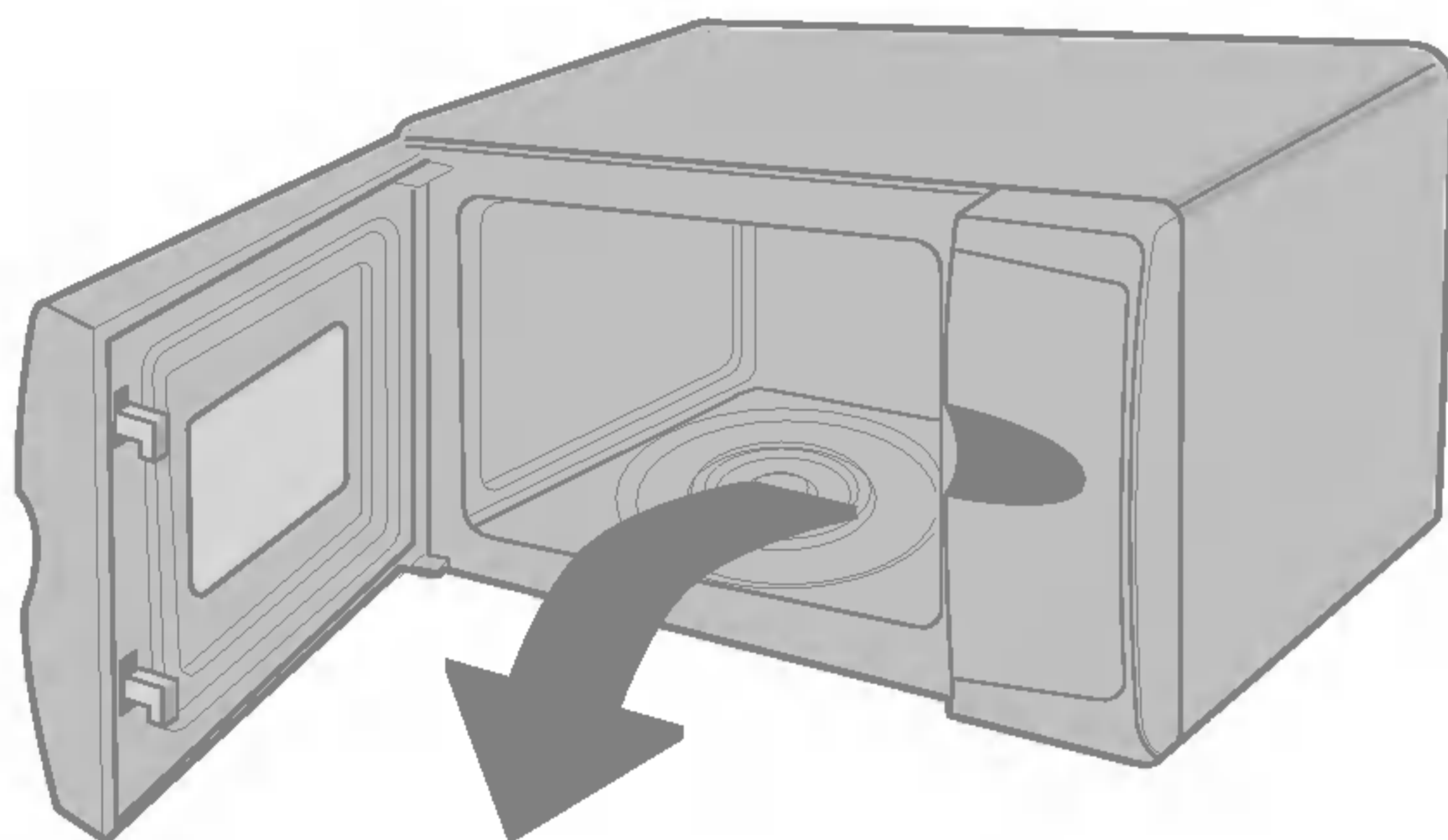
Ihr Mikrowellenherd ist eines der sichersten Haushaltsgeräte. Sobald Sie die Tür öffnen, stoppt automatisch die Erzeugung von Mikrowellen. Mikrowellen werden komplett in Wärme umgewandelt, wenn Sie in Speisen eindringen. Daher gibt es keinerlei Reststrahlung, die Sie beim Verzehr der Speisen schädigen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

Vorsichtsmaßnahmen	2
Inhalt	3
Auspacken und Aufstellen	4-5
Einstellen der Uhr	6
Kindersicherung	7
Kochen mit Mikrowelle	8
Energiepegel zum Kochen	9
Schnell Start	10
Änderung der Garzeit	11
Garen von Speisen im Grill	12
Garen von Speisen im Heissluftofen	13 ~ 14
Garen von Speisen im Kombinationsmodus	15 ~ 16
Automatisch Auftauen	17 ~ 18
Schnell Auftauen	19 ~ 20
Kochen und Garen in 2 Stufen	21
Automatisch Garen	22 ~ 26
Automatisch Braten	26 ~ 27
Aufwärmen Anleitung	28
Frisches Gemüse	29
Grillen Anleitung	30
Sicherheitshinweise	31 ~ 32
Mikrowellenverträgliche Materialien	33
Eigenschaften von Nahrungsmitteln und Kochen mit Mikrowelle	34 ~ 35
Fragen und Antworten	36
IEC Test Anweisung	37
Hinweise zum Netzkabel/ Technische Daten	38

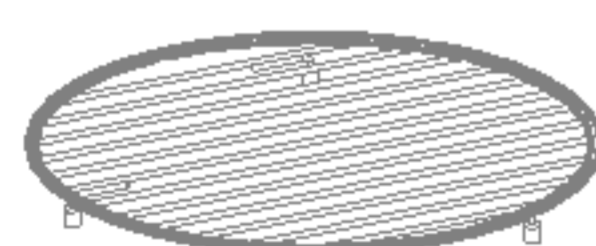
Auspacken und Aufstellen

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

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



HOHER ROST

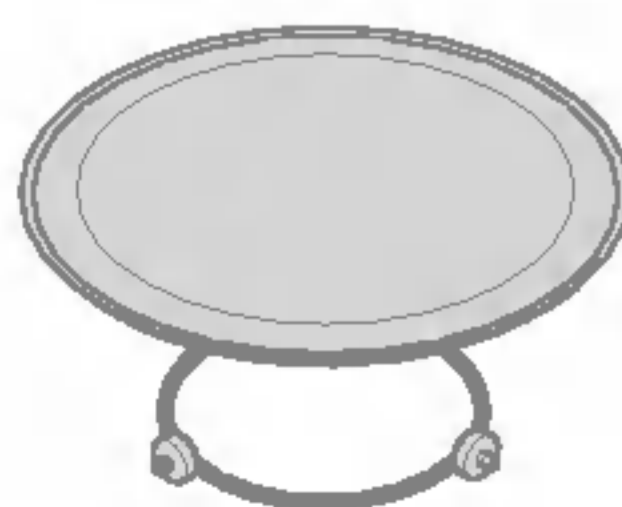


NIEDRIGER ROST



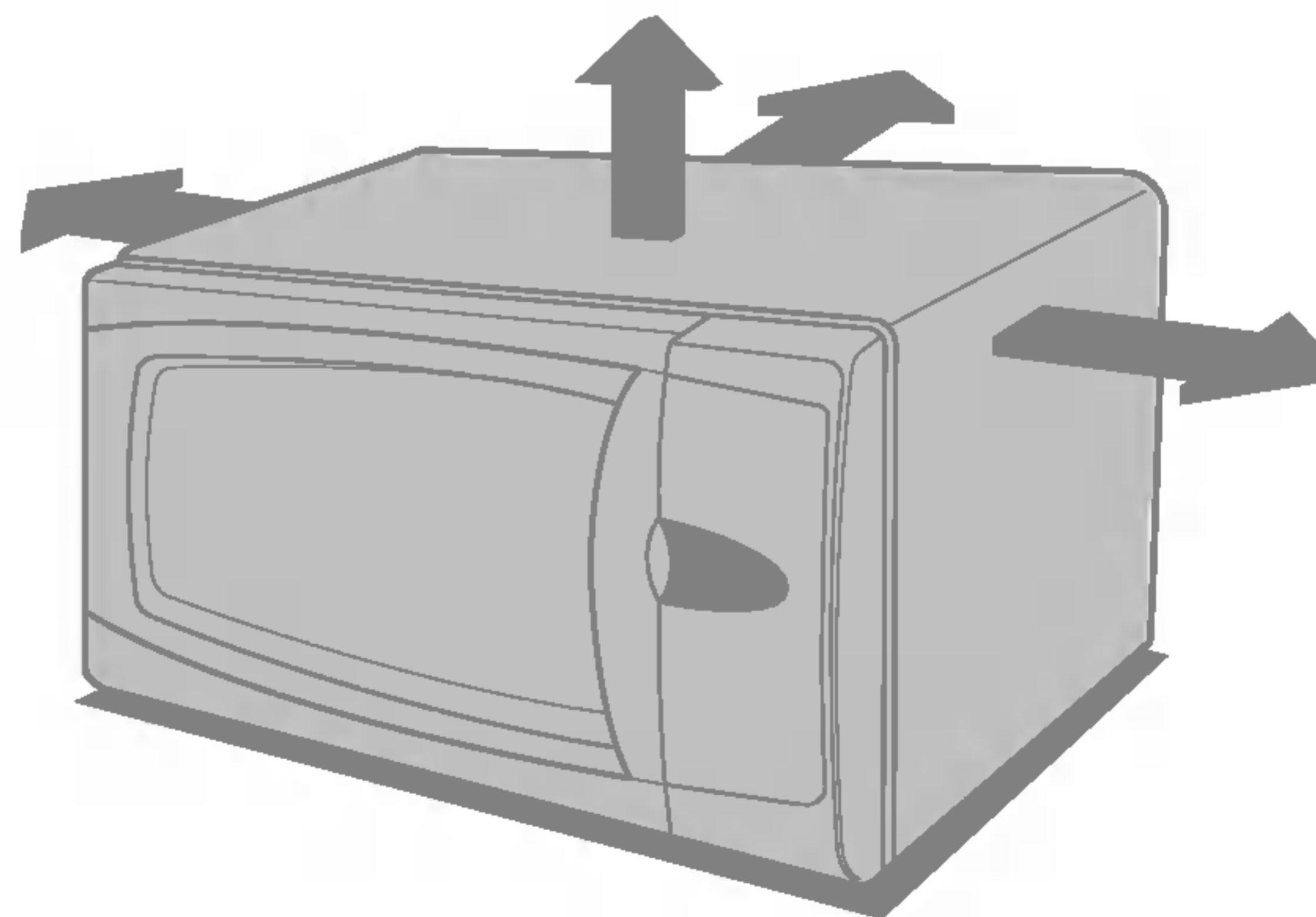
METALLFORM

GLASDREHTELLER



DREHRING

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

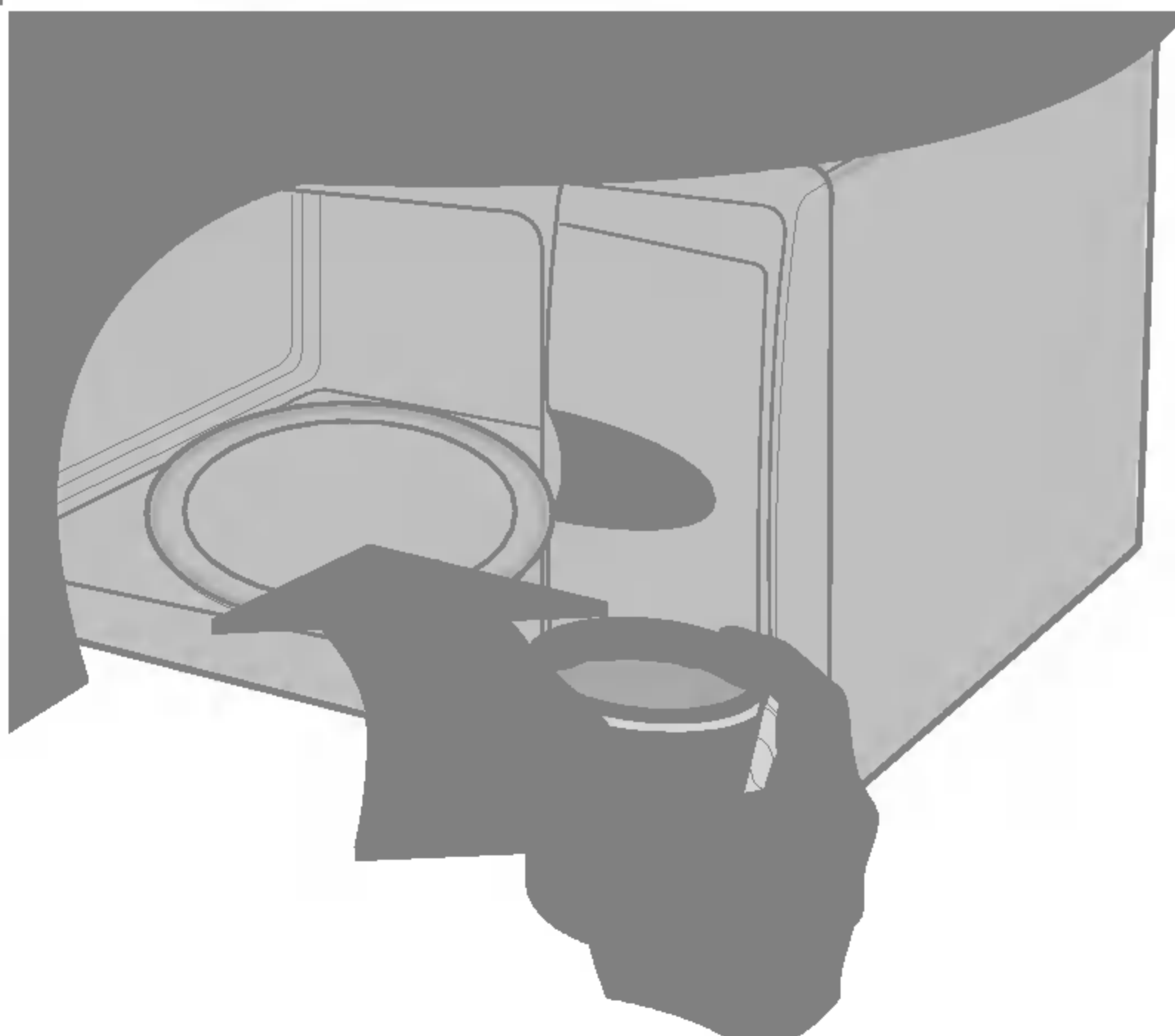


DIESER HERD IST NICHT AUF RESTAURANT- UND KANTINENEINSATZ AUSGELEGT.

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

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

5 Füllen Sie einen **mikrowellenfesten** Behälter mit 300 ml Wasser, stellen Sie ihn auf den Glasdreheller und schließen Sie dann die Herdtür. Falls Sie sich nicht sicher sind, welcher Behälter geeignet ist, finden Sie Hinweise dazu auf Seite 33.



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



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



IHR HERD IST NUN BETRIEBSBEREIT

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

Einstellen

Uhr



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

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

Während Sie die Uhr stellen, blinkt das Komma. Das Blinken stoppt, wenn die Zeiteingabe abgeschlossen ist.

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.

1 Sicherstellen, dass der Herd entsprechend den vorangehenden Anweisungen korrekt installiert wurde.

Die Taste **Stop/ Korr.** drücken.



2 Die Taste **ZIT** mit einmal drücken.

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



3 Die Taste **10 Min.** viermal drücken.

Die Taste **1 Min.** dreimal drücken.

Die Taste **10 Sek.** fünfmal drücken.

Falls die Taste (10 Min, 1 Min oder 10 Sek) kontinuierlich gedrückt wird, erhöht sich die Zeitanzeige fortlaufend.



4 Die Taste **Start** zur Eingabe der Uhrzeit drücken.

Die Uhr beginnt zu laufen.





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

Die Taste **Start** drücken.



Die Taste **Start** drücken, bis ein "L" auf dem Display erscheint und das Gerät einen Bestätigungston abgibt. Die **Kindersicherung** ist nun aktiviert.



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

Wird nun die Taste gedrückt, zeigt das Display "L", aber das Gerät arbeitet nicht.



Zum Aufheben der **Kindersicherung** die Taste **Stop/ Korr.** drücken, bis das "L" vom Display verschwindet. Bei der Freigabe hören Sie einen **PIEPTON**.



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.



Ihr Herd stellt fünf Mikrowellen-Energiepegel zur Wahl. Der Hochpegel (100%) wird automatisch vorgewählt. Sie können den Energiepegel durch wiederholtes Drücken der Taste **Mikro** entsprechend reduzieren.

ENERGIE	DRÜCKEN DERTASTE MIKROWELLE	%	BETRIEBSS- PANNUG
HOCH	1	Mal 100%	900W
MITTELHOCH MITTEL	2	Mal 80%	720W
AUTAUBEN	3	Mal 60%	540W
SCHWACH BIS MITTEL	4	Mal 40%	360W
NIEDRIG	5	Mal 20%	180W

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

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



Die Taste **Mikro** zweimal antippen, um den Energiepegel auf 80% einzustellen. Auf der Anzeige erscheint "720".



Die Taste **10** fünfmal drücken. Die Taste **10** dreimal drücken.




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 (Max.)	<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 Reis 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 **Schnell Start** die Kochzeit bei Maximalleistung um jeweils 30 Sekunden verlängern.

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



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



Durch **3** maliges Drücken der Taste **Schnell Start** können Sie im **Schnell Start**-Modus den Kochvorgang während des Kochprozesses auf bis zu 99 Minuten und 59 Sekunden verlängern.

Änderung der Garzeit

Das nachfolgende Beispiel erläutert, wie Sie die Garzeit eines automatischen Kochprogramms verlängern oder verkürzen.

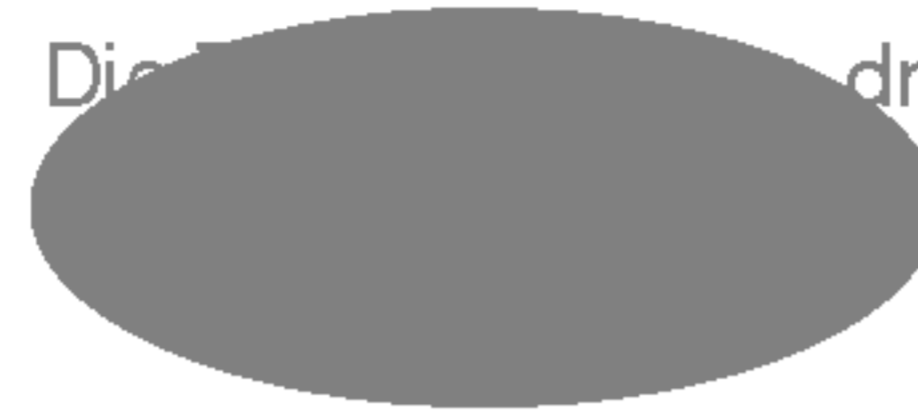


Falls Ihnen bei Verwendung von **AUTOMATISCHES KOCHEN**, **AUTOMATISCHE NACHERWÄRMUNG** programmen die Speisen zu stark oder zu wenig gegart sind, können Sie die Kochzeit mit den Tasten **MEHR/ WENIGER** verändern.

Beim automatischen sowie beim manuell gesteuerten Kochen können Sie die Garzeit zu einem beliebigen Zeitpunkt über die Tasten **MEHR/ WENIGER** verkürzen oder verlängern.

Es ist nicht notwendig, dafür den Kochvorgang zu unterbrechen.

Die Taste **Start** drücken.



Das **Automatisch Garen** programm einstellen.

Das Gewicht der Speise eingeben.

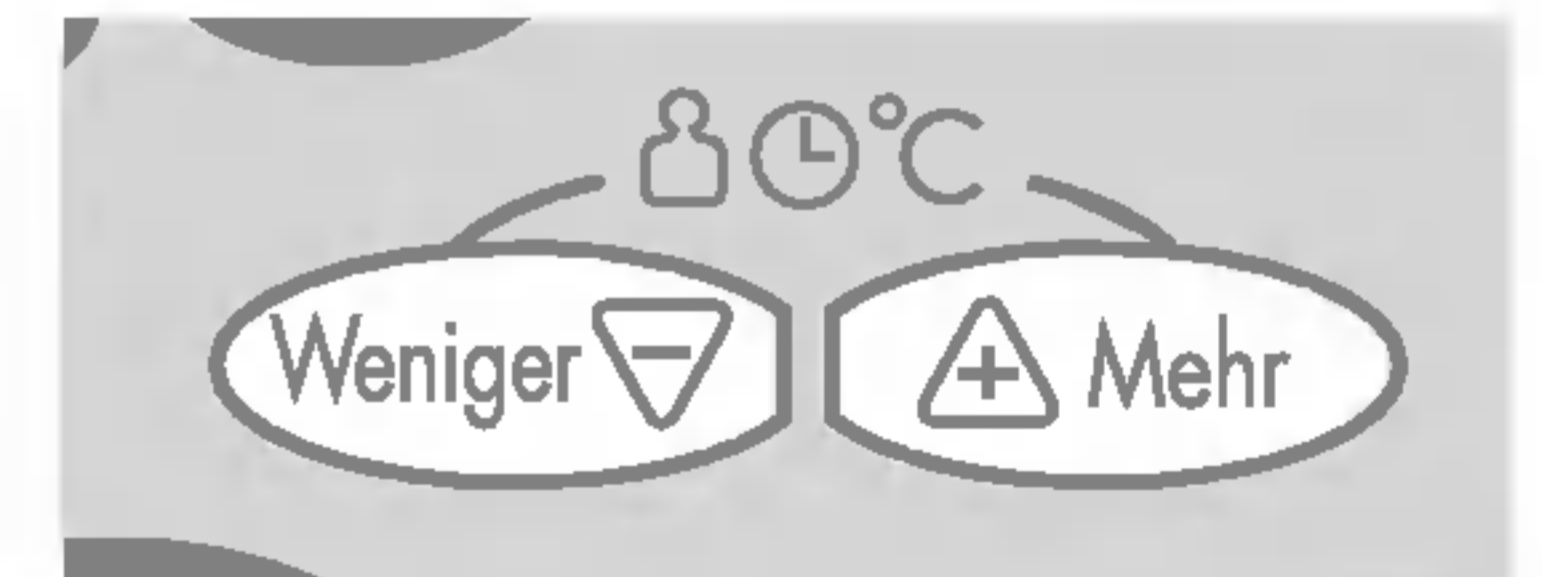
Die Taste **Start** drücken.

Drehen Sie den **Mehr** Uhrzeigersinn.

Mit jedem Antippen der Taste verlängert sich die Kochzeit um 10 Sekunden.

Drehen Sie den **Weniger** gegen den Uhrzeigersinn.

Mit jedem Antippen der Taste verkürzt sich die Kochzeit um 10 Sekunden.



Garen von Speisen im Grill

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

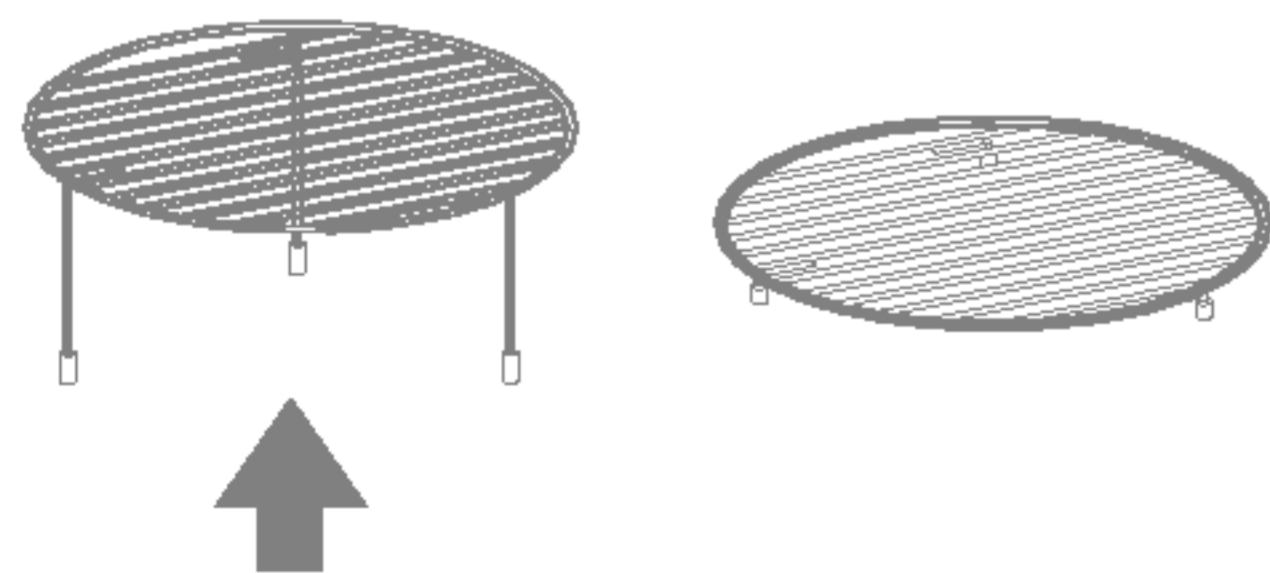


Dieses Modell ist mit einem **QUARZGRILL** ausgestattet, der nicht vorgewärmt werden muss.

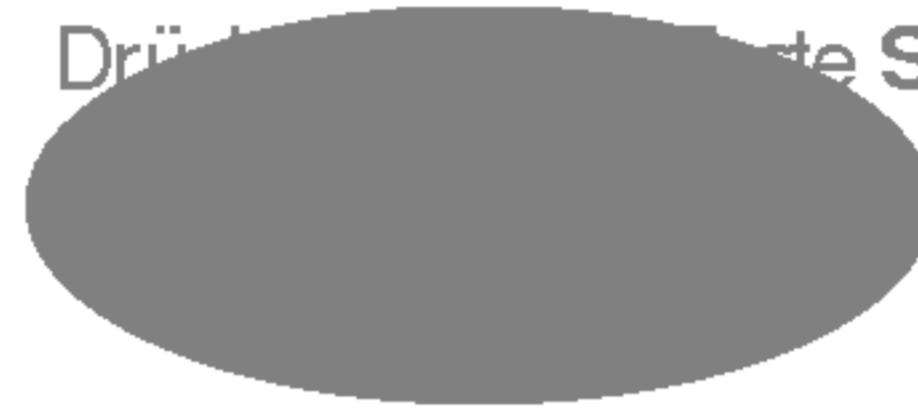
Im Grill können Sie Speisen innerhalb kurzer Zeit bräunen und grillen.

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

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



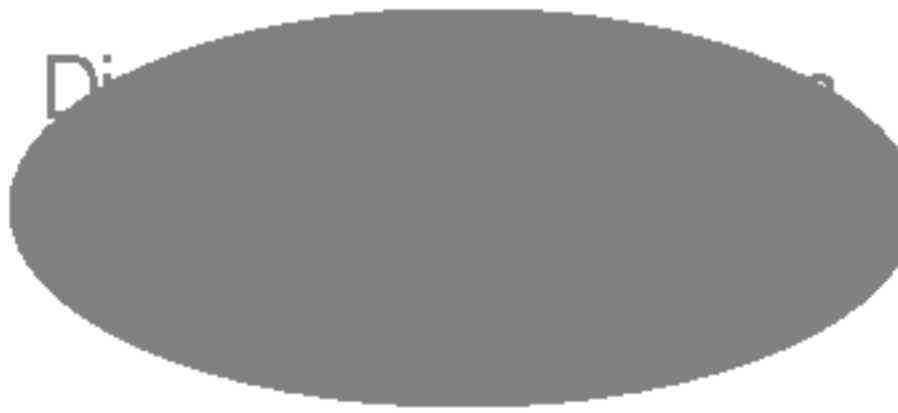
Drücken Sie die Taste **Stop/ Korr..**



Drücken Sie die Taste **Grill.**



Drücken Sie die Taste **10 Min.**



Die Taste **10 Min.** einmal drücken.
Die Taste **1 Min.** zweimal drücken.
Die Taste **10 Sek.** dreimal drücken.



Drücken Sie die Taste **Start.**



Garen von Speisen im Heißluftofen

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



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

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

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

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

1. Vorheizen

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



Drücken Sie die Taste **Heißl..**



Die Taste **Mehr/ Weniger** fünfmal antippen, um die Temperatur auf 230 °C einzustellen



Wenn Sie die Taste **Mehr/ Weniger** drücken und halten, wird das Gewicht vergrößert oder verringert.



Drücken Sie die Taste **Start.**

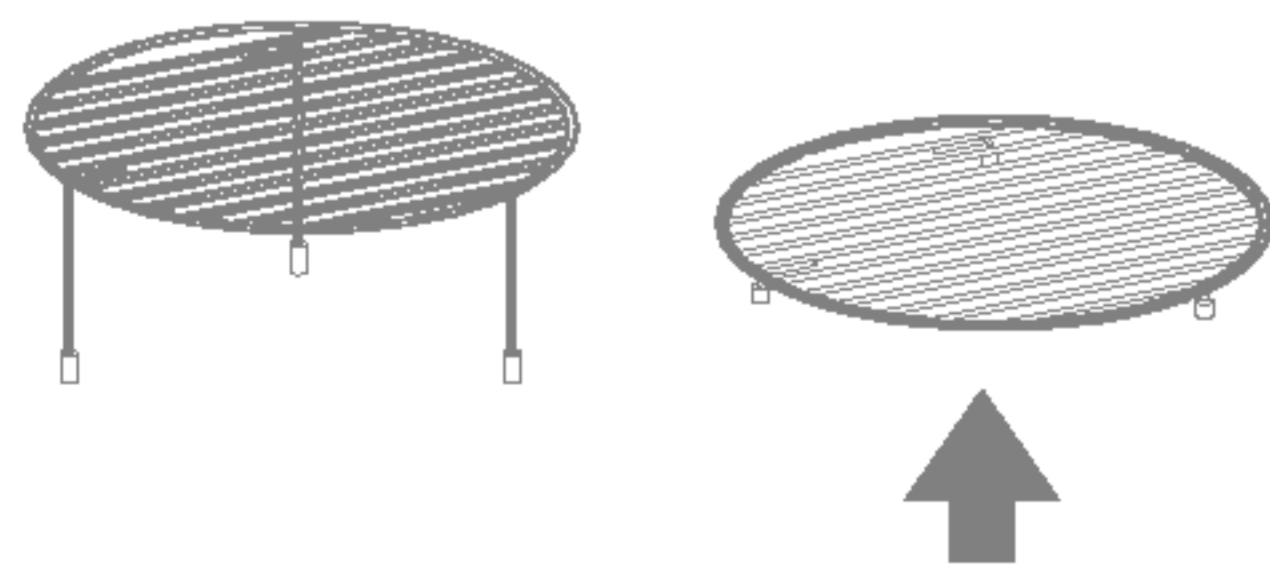


Garen von Speisen im Heißluftofen



Falls Sie keine Temperatur eingeben, wählt das Gerät automatisch 180 °C. Sie können die Temperatur mit den Tasten **MEHR/ WENIGER** erhöhen bzw. vermindern.

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



2. Garen

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



Drücken Sie die Taste **Heißl..**



Die Taste **MEHR/ WENIGER** fünfmal drücken, um die Temperatur auf 230 °C einzustellen.



Die Taste **MEHR/ WENIGER** fünfmal drücken.



Drücken Sie die Taste **Start.**



Garen von Speisen im Kombinationsmodus

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



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

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

1. KOMBINATION VON GRILL- UND MIKROWELLENFUNKTION

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



Drücken Sie die Taste **Kombi.**

Drücken Sie die Taste **Grill.**



Die Taste **20%** drücken, um 20% zu wählen.



Die Kochzeit eingeben.

Die Taste **10 Min.** zweimal drücken.

Die Taste **1 Min.** fünfmal drücken.



Drücken Sie die Taste **Start.**

Sie können während des Kochens die Garzeit mit den Tasten **Mehr/ Weniger** erhöhen bzw. vermindern.

Vorsicht beim Entnehmen der Speisen! Der Behälter ist heiß!



Garen von Speisen im Kombinationsmodus

Im folgenden Beispiel zeige ich Ihnen, wie Sie Ihr Gerät so programmieren, dass es mit einer Mikrowellenleistung von 40%, einer Ofentemperatur von 200 °C sowie einer Zubereitungsdauer 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.

2. KOMBINATION VON OFEN- UND MIKROWELLENFUNKTION

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



Drücken Sie die Taste **Kombi.**
Drücken Sie die Taste **Heißl..**

Die Taste **Mehr** zweimal antippen, um eine Ofentemperatur von 200 °C einzustellen.



Die Taste **40%** zweimal drücken, um 40% zu wählen.



Die Kochzeit eingeben.

Die Taste **10 Min.** zweimal drücken.
Die Taste **1 Min.** fünfmal drücken.



Drücken Sie die Taste **Start.**

Sie können während des Kochens die Garzeit mit den Tasten **Mehr/ Weniger** erhöhen bzw. vermindern.

Vorsicht beim Entnehmen der Speisen! Der Behälter ist heiß!



Automatisch Auftauen

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



Ihr Herd besitzt vier Mikrowellen-Einstellungen zum Auftauen: **Fleisch**, **Geflügel**, **Fisch** und **Brot**. Jedes dieser Auftauprogramme arbeitet mit anderen Energiepegeln. Zwischen diesen Kategorien wechseln Sie durch Antippen der Taste **Auftauen**.

KATEGORIE	Betätigung von Auftauen	
FLEISCH	1	Mal
GEFLÜGEL	2	Mal
FISCH	3	Mal
BROT	4	Mal

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

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

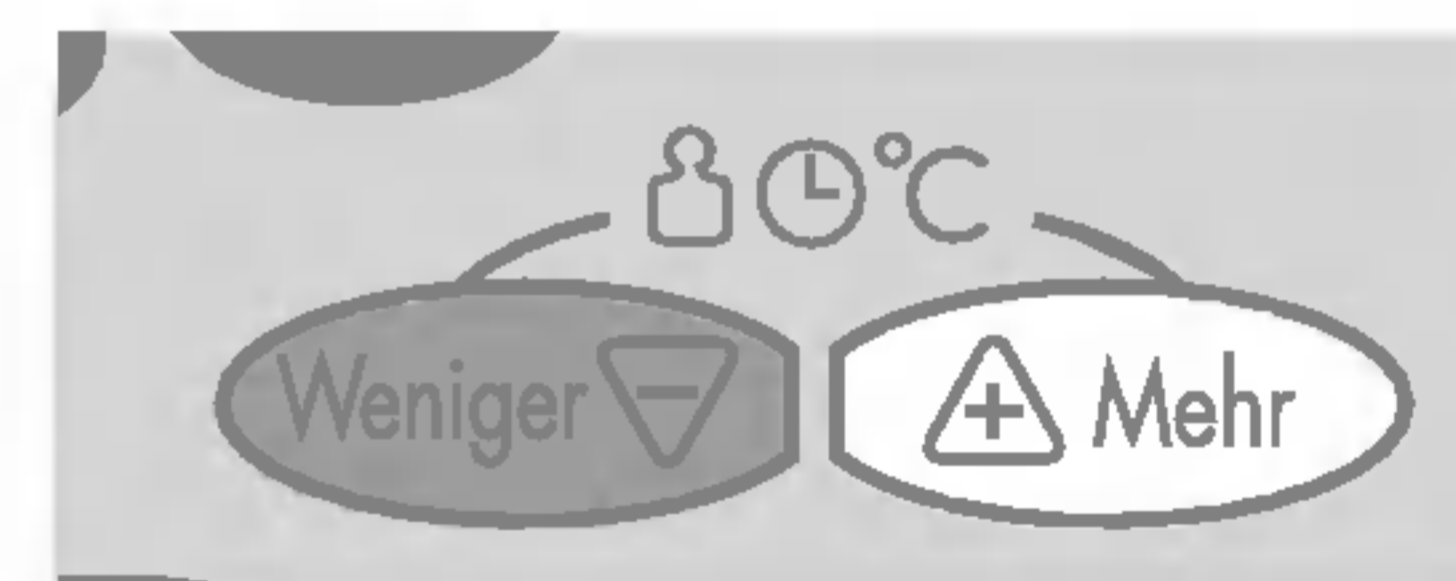


Zweimal die Taste **Auftauen** antippen, um das Auftauprogramm für **Geflügel** zu wählen. Es erscheint "1.4kg" auf dem Display.



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

Die Taste **Mehr** viermal drücken hereinkommen 1.4kg.



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 sollten voneinander trennen, um ein gleichmäßiges Auftauen zu gewährleisten. Bereits aufgetaute Produkte enttönen 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.

<i>Gefriergut</i>	<i>Gewicht von-bis</i>	<i>Zubehör</i>	<i>Beispiele</i>
Fleisch Geflügel Fisch	0,1-4,0 kg	Glasplatte (gehört zum Lieferumfang)	Fleisch Hackfleisch, Filetsteak, Gulasch, Lendenfilet, Schmorbraten, Rostbraten, Röllbraten, 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	0,1-0,5 kg	Papiertuch oder Glasplatte	Brotscheiben, Brötchen, Baguettes usw.

Schnell Auftauen

Verwenden Sie diese Funktion nur für das schnelle Auftauen von bis zu 0,5 kg Hackfleisch. Damit auch das Innere auftaut, ist eine Standzeit nötig. In diesem Beispiel zeigen wir Ihnen, wie Sie 0,5kg gefrorenes Hackfleisch auftauen.



Ihr Herd verfügt über eine Schnellauftaufunktion (FLEISCH).

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

Wiegen Sie die Speise, die Sie auftauen wollen. Entfernen Sie alle Metallbänder und Plastikfolien.

Platzieren Sie die Speise in Ihren Herd und schließen Sie ihn.



Schnell Auftauen antippen, um das Auftauprogramm für **Fleisch** einzugeben.



Sobald beim Auftauvorgang ein PIEP-Ton ertönt, die Herdtür öffnen, die Speise umdrehen und evtl. Teile trennen, damit ein gleichmäßiges Auftauen gewährleistet ist. Bereits aufgetaute Teile entfernen bzw. abdecken, damit sie nicht angegart werden. Nach der Überprüfung die Herdtür schließen und die Taste **Start** drücken, um den Auftauvorgang fortzusetzen.

Die Auftaufunktion wird erst unterbrochen (auch wenn der Piepton ertönt), wenn Sie den Herd öffnen.

ANWEISUNG ZUM SCHNELLEN AUFTAUEN

Verwenden Sie diese Funktion zum schnellen Auftauen von Hackfleisch.

Entfernen Sie das Fleisch ganz aus seiner Verpackung. Legen Sie das Hackfleisch auf einen mikrowellentauglichen Teller o.Ä. Beim Piepton das Hackfleisch aus der Mikrowelle nehmen, umdrehen und zurücklegen. Zum Fortsetzen START drücken- Nach dem Auftauprogramm das Hackfleisch aus der Mikrowelle nehmen, mit einer Folie abdecken und für 5-15 Minuten ruhen lassen oder bis es vollständig aufgetaut ist.

<i>Kategorie</i>	<i>Gewicht</i>	<i>Gefäß</i>	<i>Anweisungen</i>
Hackfleisch	0,5kg	Mikrowellengeschirr (flacher Teller, Platte)	Hackfleisch Wenn der Piepton ertönt, umdrehen. Nach dem Auftauen 5-15 Minuten ruhen lassen.

und Garen in 2 Stufen

Das nachfolgende Beispiel zeigt Ihnen, wie Speisen in 2 Stufen gegart werden. In der ersten Stufe wird zunächst mit einem Energiepegel von 100% für 11 Minuten gekocht und anschließend wird das Essen mit einem Energiepegel von 40% für 32 Minuten zu Ende gegart..



Beim Kochen und Garen in 2 Stufen können Sie die Herdtür öffnen und den Garzustand prüfen. Wenn Sie danach die Tür wieder schließen und die Taste **Start** drücken, setzt das Gerät den Kochvorgang fort.

Am Ende von Stufe 1 ertönt ein PIEPSIGNAL und Stufe 2 beginnt.

Falls Sie das Kochprogramm stoppen und löschen wollen, müssen Sie die **Stop/ Korr.** zweimal drücken.

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



Den Energiepegel und die Kochzeit **für Stufe 1 einstellen.**



Drücken Sie die Taste **Mikro** einmal drücken, um den höchsten Energiepegel zu wählen.
Die Taste **10 Min.** einmal drücken.
Die Taste **1 Min.** einmal drücken.



Den Energiepegel und die Kochzeit **für Stufe 2 einstellen.**



Drücken Sie die Taste **Mikro** viermal drücken, um einen Energiepegel von 40% zu wählen.
Die Taste **10 Min.** dreimal drücken.
Die Taste **1 Min.** zweimal drücken.



Drücken Sie die Taste **Start** drücken.



Automatisch Garen

Nachfolgend erkläre ich Ihnen, wie Sie 0,5 kg Pellkartoffeln.



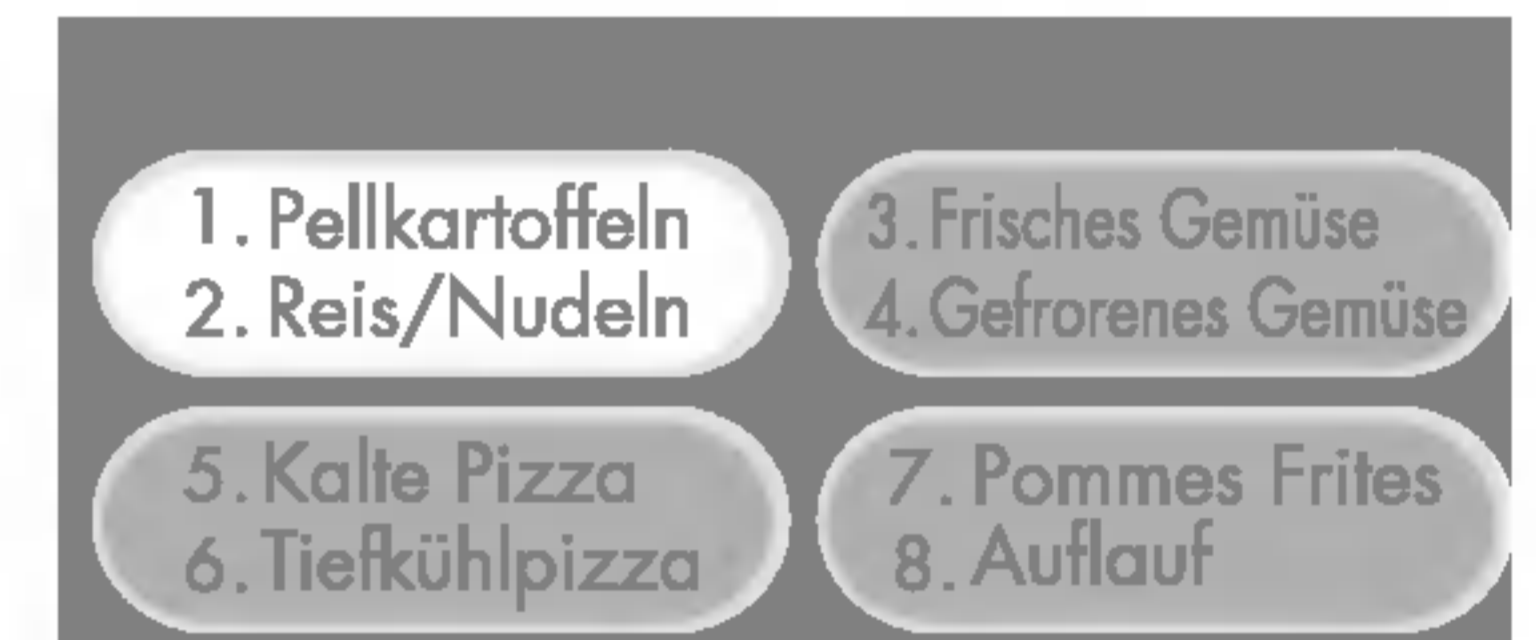
Mit den **AUTOMATISCH GAREN**-
Programmen können Sie Ihre
Lieblingsgerichte durch Wahl der
Speisekategorie und Eingabe des
Gewichts im Handumdrehen zubereiten.

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



Die Taste **Automatisch Garen** entsprechend der Speisekategorie drücken
Für dieses Beispiel "Pellkartoffeln" einmal antippen.

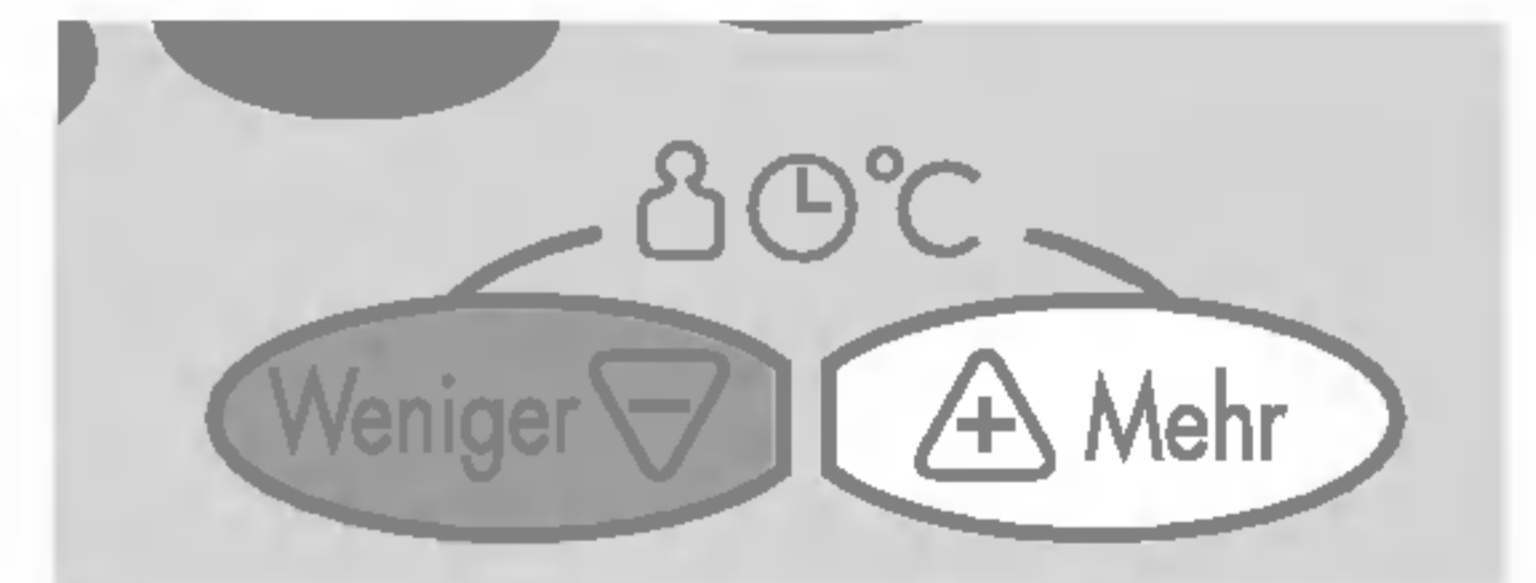
Bis im Display "Ac 1" angezeigt wird.



Das Gewicht der Kartoffeln eingeben.

Die Taste **Mehr** fünfmal drücken hereinkommen 0.5kg.

Wenn Sie die Taste **Mehr/ Weniger** drücken und halten, wird das Gewicht
vergrößert oder verringert.



Drücken Sie die Taste **Start** drücken.



Funktion	Art des Gerichts	Gewicht vonbis	Zubehör	Temperatur vor der Zubereitung	Anweisungen																	
Automatisch Garen	Pellkartoffeln	0,1-1,0 kg	Fettpfanne	Zimmertemp.	<p>Mittelgroße Kartoffeln (je 200-220 g) verwenden. Kartoffeln waschen und trocknen. In jede Kartoffel mehrmals mit einer Gabel ein-stechen. Die Kartoffeln in die Fettpfanne legen. Gewicht prüfen, ggf. korrigieren. Taste START drücken. Nach Abschluss des Kochvorgangs die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen.</p> <p>Danach die Kartoffeln mit Folie abdecken und 5 Minuten stehen lassen.</p> <p>VORSICHT: Grill und Ofen werden sehr HEISS. Mit ofengeeigneten Handschuhen arbeiten.</p>																	
	Reis/ Nudeln	0,1-0,3 kg	Mikrowellen-feste Schale	Zimmertemp.	<p>Den Reis waschen und 30 Minuten quellen lassen. Danach den Reis und das kochende Wasser mit 1/ 4 bis 1 Teelöffel Salz in eine tiefe, große Schale geben.</p> <table border="1" data-bbox="1555 873 2510 1062"> <thead> <tr> <th colspan="2">Gewicht</th> <th>100g</th> <th>200g</th> <th>300g</th> <th>Abdecken?</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Wasser</td> <td>Reis</td> <td>200ml</td> <td>330ml</td> <td>480ml</td> <td>Ja</td> </tr> <tr> <td>Pasta</td> <td>300ml</td> <td>600ml</td> <td>900ml</td> <td>Nein</td> </tr> </tbody> </table> <p>** Reis - Nach dem Garen 5 Minuten oder so lange stehen lassen, bis das Wasser absorbiert ist.</p> <p>** Pasta - Während des Garprozesses mehrmals umrühren. Nach dem Garen 1 bis 2 Minuten stehen lassen. Pasta mit kaltem Wasser abschrecken.</p>	Gewicht		100g	200g	300g	Abdecken?	Wasser	Reis	200ml	330ml	480ml	Ja	Pasta	300ml	600ml	900ml	Nein
	Gewicht		100g	200g	300g	Abdecken?																
Wasser	Reis	200ml	330ml	480ml	Ja																	
	Pasta	300ml	600ml	900ml	Nein																	
Frisches Gemüse	0,2-0,8 kg	Mikrowellen-feste Schale	Zimmertemp.	<p>Das Gemüse in eine mikrowellenfeste Schale geben. Wasser hinzufügen. Mit Backpapier abdecken. Nach Abschluss des Kochvorgangs umrühren und für zwei Minuten stehen lassen. Je nach Gemüse-menge Wasser zugeben:</p> <p>** 0,2 kg-0,4 kg: 2 Teelöffel</p> <p>** 0,5 kg-0,8 kg: 4 Teelöffel</p>																		

Funktion	Art des Gerichts	Gewicht vonbis	Zubehör	Temperatur vor der Zubereitung	Anweisungen
Automatisch Garen	Gefrorenes Gemüse	0,2-0,8 kg	Mikrowellen-feste Schale	Tiefgekühlt	Das Gemüse in eine mikrowellenfeste Schale geben. Wasser hinzufügen. Mit Backpapier abdecken. Nach Abschluss des Kochvorgangs umrühren und für zwei Minuten stehen lassen. Je nach Gemüse-menge Wasser zugeben: ** 0,2 kg-0,4 kg: 2 Teelöffel ** 0,5 kg-0,8 kg: 4 Teelöffel
	Kalte Pizza	0,2-0,4kg	Niedriger Rost und Metallteller	Gekühlt	Diese Funktion ist zum Aufwärmen kalter Pizza. Kalte Pizza auf den niedrigen. Rost über dem Metallteller platzieren. Nach dem Aufwärmen sofort herausnehmen. 2~3 Minuten ruhen lassen.
	Tiefkühlpizza	0,1-0,5 kg	Niedriger Rost und Fettpfanne	Tiefgekühlt	Die tiefgekühlte Pizza aus der Verpackung entnehmen und über der Fettpfanne auf dem niedrigen Rost legen. Nach dem Erhitzen 1-2 Minuten stehen lassen.
	Pommes Frites	0,2-0,4 kg	Niedriger Rost und Fettpfanne	Tiefgekühlt	Die Fettpfanne auf den niedrigen Rost stellen und die tiefgekühlten Pommes frites in der Schale ausbreiten. Beste Ergebnisse werden erzielt, wenn die Pommes frites in einer einzigen Schicht ausgebreitet werden. Nach dem Erhitzen die Pommes frites aus dem Gerät entnehmen und für 1-2 Minuten stehen lassen.

Funktion	Art des Gerichts	Gewicht vonbis	Zubehör	Temperatur vor der Zubereitung	Anweisungen						
Automatisch Garen	Auflauf	0,5-1,2 kg	Niedriger Rost und Fettpfanne	Zimmertemp.	<p>Nutzen Sie diese Einstellung für das Garen selbst zubereiteter Aufläufe und Gratins. Die Auflaufschale auf den niedrigen Rost über die Fettpfanne stellen. Das Gericht nach dem Garen aus dem Gerät entnehmen und für 1-2 Minuten stehen lassen.</p> <p>* Kartoffelauflauf *</p> <p>Zutaten</p> <table border="0"> <tr> <td>400 g Kartoffeln</td> <td>100 g Zwiebeln (in dünne Scheiben geschnitten)</td> </tr> <tr> <td>2-3 Teelöffel Butter</td> <td>3 Scheiben durchwachsenen Speck</td> </tr> <tr> <td>350 g MehlsöÙe</td> <td>80 g geriebenen Mozzarella</td> </tr> </table> <p>Salz, schwarzer Pfeffer</p> <p>Zubereitung der MehlsöÙe</p> <p>3 Teelöffel Butter, 5 Teelöffel Mehl, 2 1/2 Tassen Milch.</p> <p>Die Butter in eine große Schüssel geben und in der Mikrowelle bei Leistungsstufe MAXIMAL zum Schmelzen bringen. Mehl zufügen, Schüssel in die Mikrowelle stellen und Gerät für 2 Minuten bei Leistungsstufe MAXIMAL laufen lassen.</p> <p>Milch, Salz und schwarzen Pfeffer zugeben. Mikrowelle für 15 Minuten bei Leistungsstufe MAXIMAL laufen lassen (Dabei mehrmals umrühren.)</p> <p>Zubereitung des Gratins</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Die Kartoffeln mit der Funktion für Folienkartoffeln backen; danach schälen und in kleine Scheiben schneiden. Salz und Pfeffer zugeben. 2. Zwiebeln und Butter in einer Schüssel verrühren. Schüssel in die Mikrowelle stellen und Gerät für 2 Minuten bei Leistungsstufe MAXIMAL laufen lassen. 3. Ein Drittel der MehlsöÙe in die Auflaufform geben. Kartoffeln, Zwiebeln und Speck zufügen. Den Rest der MehlsöÙe darübergießen. 4. Den Auflauf mit Käse bestreuen. Die Form auf den niedrigen Rost über die Fettpfanne stellen. Den Auflauf vor dem Servieren für 2-3 Minuten stehen lassen. 	400 g Kartoffeln	100 g Zwiebeln (in dünne Scheiben geschnitten)	2-3 Teelöffel Butter	3 Scheiben durchwachsenen Speck	350 g MehlsöÙe	80 g geriebenen Mozzarella
400 g Kartoffeln	100 g Zwiebeln (in dünne Scheiben geschnitten)										
2-3 Teelöffel Butter	3 Scheiben durchwachsenen Speck										
350 g MehlsöÙe	80 g geriebenen Mozzarella										

Automatisch

Braten

Nun zeige ich Ihnen, wie Sie 1,4 kg Roastbeef.



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

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



Die Taste **Automatisch braten** einmal drücken, um **Roastbeef** zu wählen.

Bis im Display "Ar 1" angezeigt wird.

2



Das Gewicht des Rinderbratens eingeben.

Die Taste **10** drücken hereinkommen 1.4kg.

3



Drücken Sie die Taste **Start**.



LEITFADEN ZUM AUTOMATISCHEN BRATEN

Funktion	Art des Gerichts	Gewicht vonbis	Zubehör	Temperatur vor der Zubereitung	Anweisungen
Automatisch Braten	Roastbeef	0,5-1,5 kg	Niedriger Rost und Fettpfanne	Gekühlt	<p>Das Fleisch mit geschmolzener Margarine oder Butter einpinseln. Auf den niedrigen Rost über die Fettpfanne legen. Nach dem Piepton das Fleisch wenden. Dann erneut die Taste Start drücken und mit dem Braten fortfahren.</p> <p>Danach mit Folie abgedeckt für 10 Minuten stehen lassen.</p>
	Schweinebraten	0,5-1,5 kg	Niedriger Rost und Fettpfanne	Gekühlt	<p>Das Fleisch mit geschmolzener Margarine oder Butter einpinseln. Auf den niedrigen Rost über die Fettpfanne legen. Nach dem Piepton das Fleisch wenden. Dann erneut die Taste Start drücken und mit dem Braten fortfahren.</p> <p>Danach mit Folie abgedeckt für 10 Minuten stehen lassen.</p>
	Geflügelstück	0,2-0,8 kg	Hoher Rost und Fettpfanne	Gekühlt	<p>Fleisch abwaschen und Haut abtrocknen. Das Fleisch mit geschmolzener Margarine oder Butter einpinseln. Auf den hohen Rost über die Fettpfanne legen. Nach dem Piepton das Fleisch wenden. Dann erneut die Taste Start drücken und mit dem Braten fortfahren.</p> <p>Danach mit Folie abgedeckt für 2-5 Minuten stehen lassen.</p>
	Ganzes Hähnche	0,8-1,5 kg	Niedriger Rost und Fettpfanne	Gekühlt	<p>Fleisch abwaschen und Haut abtrocknen. Das Fleisch mit geschmolzener Margarine oder Butter einpinseln. Auf den niedrigen Rost über die Fettpfanne legen. Nach dem Piepton das Hähnchen wenden. Dann erneut die Taste Start drücken und mit dem Braten fortfahren.</p> <p>Danach mit Folie abgedeckt für 10 Minuten stehen lassen.</p>

Aufwärmen

Anleitung

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

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

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

Frisches Gemüse

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

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

Grillen

Anleitung

Richtlinien für Grillfleisch im Grill

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

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

Richtlinien für Grillfisch und Meeresfrüchte

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

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

ACHTUNG

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

1. Keinesfalls die Herdtür, das Bedienfeld, die Schalter der Sicherheitsverriegelung oder andere Teile des Herds verändern oder eigenmächtig reparieren. Das Entfernen von Abdeckungen, die vor den Mikrowellen schützen, ist gefährlich und darf nicht vom Laien vorgenommen werden. Reparaturen sollten ausschließlich von qualifizierten Kundendiensttechnikern durchgeführt werden.
2. Den Herd keinesfalls leer betreiben. Es empfiehlt sich bei Nichtgebrauch ein Glas Wasser in den Herd zu stellen. Das Wasser absorbiert dann die Energie der Mikrowellen, falls der Herd versehentlich eingeschaltet wird.
3. Keinesfalls Kleidung im Mikrowellenherd trocknen. Das Gewebe könnte verkohlen oder sich entzünden.
4. Kochen Sie niemals in Papier eingewickelte Speisen - außer wenn es im Kochbuch für Mikrowellenherde ausdrücklich verlangt wird.
5. Keinesfalls Zeitungspapier anstelle von Küchenpapier zum Kochen verwenden.
6. Kein Holzgeschirr verwenden, da es sich erhitzen und verkohlen könnte. Keinesfalls Keramikgeschirr mit Metallstreifen oder -einlegearbeiten (z. B. aus Gold oder Silber) im Herd benutzen. Metallbänder, -etiketten usw. stets entfernen. Metallteile führen im Herd zu Entladungen und Funken, die schwere Schäden verursachen können.
7. Niemals den Herd mit Küchenpapier oder Gegenständen zwischen Tür und Rahmen betreiben. Dadurch könnte Mikrowellen austreten und Schäden oder Verletzungen verursachen.
8. Keinesfalls Recycling-Papier verwenden, da es Verunreinigungen enthalten kann, die möglicherweise zu Funken und/ oder Feuer im Herd führen.
9. Den Glasdrehteller nicht direkt nach dem Kochen in Wasser stellen. Er könnte dadurch bersten oder splintern.
10. Kleinere Portionen benötigen geringere Gar- und Heizzeiten. Falls sie mit normalen Programmzeiten zubereitet werden können sie sich überhitzen, verschmoren und Feuer fangen.
11. Das Gerät mindestens 8 cm von der Kante der Unterlage aufstellen, um Kippen zu verhindern.
12. Die Schale von Kartoffeln, Äpfeln und anderem Gemüse/ Obst mit Schale vor dem Kochen durchstechen.
13. Keinesfalls Eier in ihrer Schale kochen. Es bildet sich Druck im Ei, bis es platzt.
14. Keinesfalls den Mikrowellenherd zum Frittieren in Fett verwenden.
15. Plastikverpackungen vor dem Kochen oder Auftauen von den Speisen abnehmen. Es ist jedoch zu beachten, dass gewisse Gerichte zum Garen oder Kochen mit Plastikfolie abgedeckt werden sollten.
16. Bei Schäden an Herdtür oder Türdichtungen darf der Herd erst nach einer Reparatur durch einen qualifizierten Kundendiensttechniker wieder in Betrieb genommen werden.
17. Falls Rauch entsteht, den Herd sofort ausschalten oder den Netzstecker ziehen. Die Herdtür geschlossen lassen, um etwaige Flammen zu ersticken.
18. Falls Gerichte in Einwegbehältern aus Plastik, Papier oder anderen brennbaren Materialien zubereitet werden, den Herd häufig kontrollieren, da sich solche Behälter und Verpackungen entzünden können.
19. Kinder den Herd nur unter Aufsicht und nach Einweisung in die Bedienung verwenden lassen, damit es das Gerät auf sichere Weise benutzen kann und die Gefahren von falscher Bedienung versteht.
20. Flüssigkeiten und Gerichte dürfen nicht in verschlossenen oder versiegelten Behältern erhitzt werden, da es zum Bersten der Behälter kommt.
21. Während des Betriebes erwärmt sich der Mikrowellenofen. Die Heizelemente (Heizschlange, Quarzröhren) im Gerät dürfen nicht berührt werden.

Sicherheitshinweise

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

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

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

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

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

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

Mikrowellenverträgliche Materialien

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

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

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

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

Teller

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

Glas

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

Plastikbehälter

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

Papier

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

Kochbeutel aus Plastik

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

Mikrowellenfestes Plastikgeschirr

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

Geschirr aus Steingut oder Keramik

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

VORSICHT

Geschirr und Formen, die einen hohen Eisen- oder 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 bröslig wird.

Höhe der Gerichte

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

Feuchtigkeitsgehalt

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

Knochen und Fett in Speisen

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

Größe der Portionen

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

Form der Speisen

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

Abdecken

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

Bräunen

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

Abdecken mit Fett abweisendem Papier

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

Anordnen und Zwischenräume

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

Eigenschaften von Nahrungsmitteln und Kochen mit Mikrowelle

Umrühren

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

Umdrehen

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

Dickere Portionen nach außen drehen

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

Abschirmen

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

Anheben

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

Einstechen

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

Prüfen des Zustands

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

Standzeit

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

Reinigen des Mikrowellenherds

1. Das Innere des Mikrowellenherds sauber halten.

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

2. Das Äußere des Herds sauber halten.

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

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

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

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

Fragen und Antworten

F: Warum brennt das Licht im Herd nicht?

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

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

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

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

A: Der Piepton bestätigt den Tastendruck.

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

A: Ja. Niemals den Herd leer oder ohne Glasdreheller 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 ENTZÜN DEN 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.

• Auftauen mit der Mikrowelle

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

• Kochen mit der Mikrowelle

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

• Kochen mit Mikrowelle und Grill

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

Hinweise zum Netzkabel/

Technische Daten

Achtung

Die Kabelstränge des Netzkabels sind folgendermaßen kodiert:

BLAU	Neutral
BRAUN	Aktiv
GRÜN & GELB	Erde

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

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

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

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

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

Technische Daten

	MC-804W/ MC-804WT
Betriebsspannung	230 V Wechselspannung/ 50 Hz
Leistung	900 W (nach IEC-Messnorm IEC60705)
Mikrowellenfrequenz	2450 MHz
Abmessungen	530 mm (B) x 322 mm (H) x 500 mm (T)
Leistungsaufnahme	
Mikrowelle	1350 W
Grill	1250 W
Kombination	2650 W
Konvektionsofen	1350 W (max. 2550 W)