LG
Life's Good

BEDIENUNGSANLEITUNG

MIKROWELLENHERD/GRILL

BITTE LESEN SIE DIESE ANLEITUNG VOR DER INBETRIEBNAHME.

MG5887U
MG5887KIT

MFL51829102

www.lg.com

Vorsichtsmaßnahmen zum Schutz gegen Mikrowellenstrahlung

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

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

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

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

Achtung

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

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

1. Verwenden Sie keine Gefäße mit verengtem Hals.

2. Flüssigkeiten nicht überhitzen.

3. Flüssigkeiten vor dem Kochen und zur Halbzeit umrühren.

4. Nach dem Erhitzen die Flüssigkeit noch kurze Zeit im Ofen belassen. Dann noch einmal sorgfältig umrühren oder schütteln (insbesondere bei Babyflaschen oder Babynahrung) und die Temperatur der Nahrung (speziell den Inhalt von Babyflaschen oder Babykostbehältern) vor dem Verzehr prüfen. Behälter vorsichtig anfassen.

Achtung

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

Inhalt

So funktioniert der Mikrowellenherd

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

Die Mikrowellen werden durch Öffnungen auf den Kochbereich im Herd gerichtet. Auf dem Boden des Ofens 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

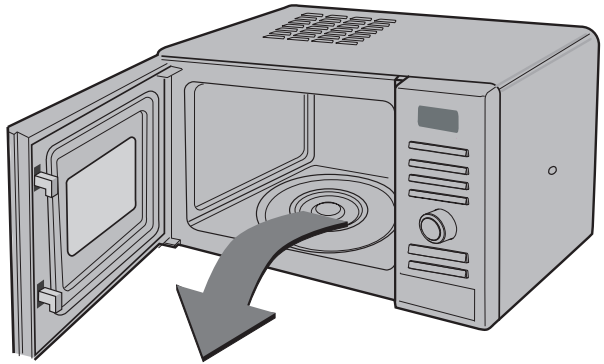
Ihr Mikrowellenherd ist eines der sichersten Haushaltsgeräte. Sobald Sie die Tür öffnen, stoppt automatisch die Erzeugung von Mikrowellen. Mikrowellen werden komplett in Wärme umgewandelt, wenn Sie in Speisen eindringen. Daher gibt es keinerlei Reststrahlung, die Sie beim Verzehr der Speisen schädigen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

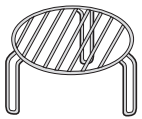
Vorsichtsmaßnahmen ____ 3
Inhalt ____ 4
Auspacken und Aufstellen ____ 5~6
Stellen der Uhr ____ 7
Kindersicherung ____ 8
Kochen mit Mikrowelle ____ 9
Energiepegel zum Kochen ____ 10
Kochen und Garen in 2 Stufen ____ 11
Schnell start ____ 12
Garen Von Speisen im Grill ____ 13
Garen von Speisen im Kombinationsmodus ____ 14
European Menu ____ 15~17
Automatisches Kochen ____ 18~20
Automatisches Auftauen ____ 21~22
Schnelles Auftauen ____ 23~24
zum Erwärmen und Aufwärmen ____ 25
Frisches Gemüse ____ 26
Grillen Anleitung ____ 27
Wichtige Sicherheitshinweise ____ 28~29
Mikrowellenverträgliche Materialien ____ 30
Eigenschaften von Nahrungsmitteln und Kochen mit Mikrowelle ____ 31~32
Fragen und Antworten ____ 33
Hinweise zum Netzkabel/Technische Daten ____ 34

Auspacken und Aufstellen

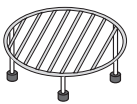
Durch Befolgen der grundlegenden Schritten auf diesen zwei Seiten wissen Sie umgehend, ob Ihr Herd einwandfrei funktioniert. Beachten Sie insbesondere die Anweisungen hinsichtlich des Aufstellorts. Entfernen Sie beim Auspacken sämtliches Zubehör und Verpackungsmaterial. Jetzt ist auch die Gelegenheit,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

1 Den Herd auspacken und auf eine ebene Fläche platzieren.





HOHER ROST



NIEDRIGER ROST

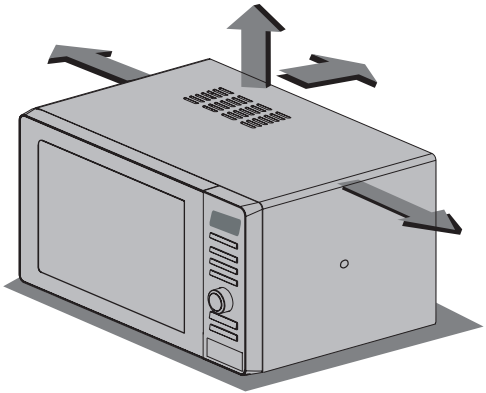
GLASDREHTELLER



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 **TÜRGRIFF**, 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 30.



6 Betätigen Sie anschließend die Taste **START** einmal, 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

Stellen der Uhr

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

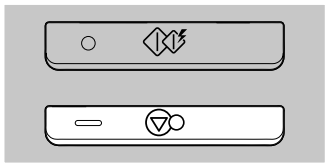


Beim erstmaligen Anschließen der Mikrowelle an das Stromnetz wird im Display ein Doppelpunkt **"0"** angezeigt. Damit werden Sie darauf hingewiesen, dass Sie die Uhr neu stellen müssen.

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

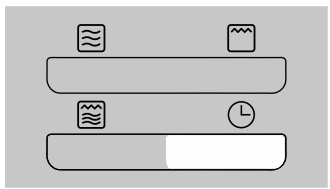
1 Überprüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß angeschlossen ist, wie weiter vorn in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.

Drücken Sie die Taste **STOP/CLEAR.**



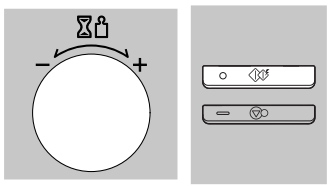
2 Drücken Sie die Taste **CLOCK.**

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



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

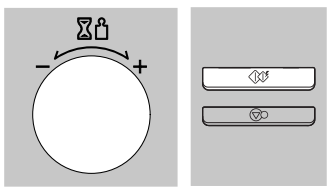
Bestätigen Sie die Stundenangaben durch Drücken von **START.**



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

Drücken Sie die Taste **START.**

Die Uhr beginnt zu laufen.

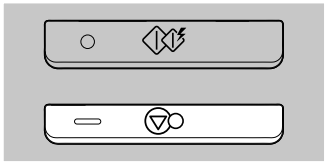


Kindersicherung



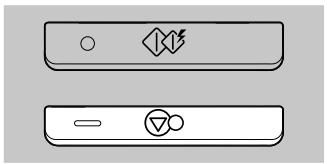
Ihr Herd weist eine Sicherheitsschaltung auf, die ein versehentliches oder unbeabsichtigtes Einschalten verhindert. Nach Aktivieren dieser Kindersicherung sind alle Funktionen des Herds gesperrt und der Herd kann nicht eingeschaltet werden.
Allerdings lässt sich die Herdtür weiterhin öffnen.

1 Die Taste **STOP/CLEAR.** drücken.



2 Die Taste **STOP/CLEAR** drücken, bis ein "L" auf dem Display erscheint und das Gerät einen Bestätigungston abgibt.
Die **KINDERSICHERUNG** ist nun aktiviert.

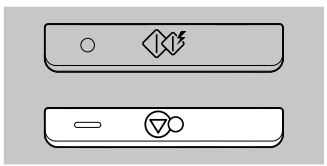
Die Zeitanzeige verschindet nur kurzeitig und erscheint nach wenigen Sekunden wieder auf dem Display.



3 Wird nun eine Taste gedrückt, zeigt das Display **"L",** aber das Gerät arbeitet nicht.



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



Im folgenden Beispiel zeige ich Ihnen, wie Sie ein Gericht mit 640W (80%) der Maximalleistung des Geräts in 5 Minuten und 30 Sekunden garen.

Kochen mit Mikrowelle



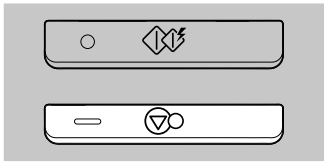
Ihre Mikrowelle verfügt über fünf Leistungseinstellungen.

LEISTUNGSSTUFE	in Prozent	Leistung-saufnahme
MAXIMAL	100%	800W
STARK	80%	640W
MITTELSTARK	60%	480W
AUFTAUEN/ MITTEL	40%	320W
NIEDRIG	20%	160W

1

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

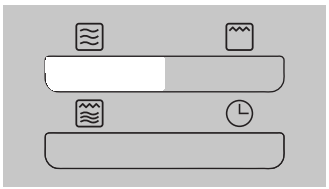
Drücken Sie die Taste **STOP/CLEAR.**



2

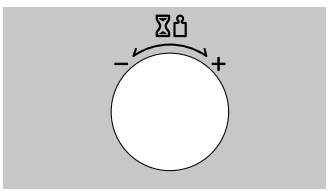
Die Taste **KOCHEN MIT**, um 640W auszuwählen.

Im Display erscheint "640".



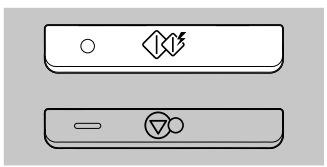
3

Drehen Sie den **DIAL**, bis im Display “5:30” angezeigt wird.



4

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.

LEISTUNG	*IN PROZENT*	*LEISTUNGSAUFNAHME*	*VERWENDUNG*
MAXIMAL	100%	800 W	* Wasser kochen * Bräunen von Hackfleisch * Garen von Geflügelstücken, Fisch, Gemüse * Garen von Fleischstücken
STARK	80%	640 W	* Jegliches Erwärmen * Braten von Fleisch und Geflügel * Garen von Pilzen und Meeresfrüchten * Garen von Speisen mit Eiern und Käse
MITTELSTARK	60%	480 W	* Backen von Kuchen und Kleingebäck * Kochen von Eiern * Kochen von Pudding * Zubereiten von Reis und Suppe
AUFTAUEN/ MITTEL	40%	320 W	* Jegliches Auftauen * Schmelzen von Butter und Schokolade * Garen von kleineren Fleischstücken
NIEDRIG	20%	160 W	* Weichmachen von Butter und Käse * Weichmachen von Speiseeis * Aufgehenlassen von Hefeteig



Das nachfolgende Beispiel zeigt Ihnen, wie Speisen in 2 Stufen gegart werden. In der ersten Stufe wird zunächst mit einem Energiepegel von MAXIMAL für 11 Minuten gekocht und anschließend Stufe wird die speise 35 Minuten auf funktion "320" zu Ende gegart.

Kochen
und Garen in 2 Stufen



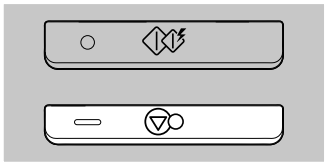
Beim Kochen und Garen in 2 Stufen können Sie die Herdtür öffnen und den Garzustand prüfen. Wenn Sie danach die Tür wieder schließen und die Taste **START** drücken, setzt das Gerät den Kochvorgang fort.

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

Falls Sie das Kochprogramm stoppen oder löschen wollen, müssen Sie die **STOP/CLEAR** zweimal drücken.

1

Die Taste **STOP/CLEAR** drücken.

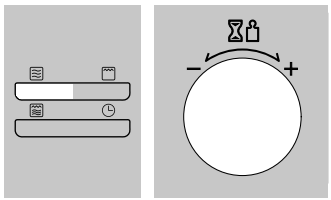


2

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

Die Taste **MICRO** einmal drücken, um den höchsten Energiepegel zu wählen.

Den **DIAL** bewegen, bis das Display "11:00" zeigt.

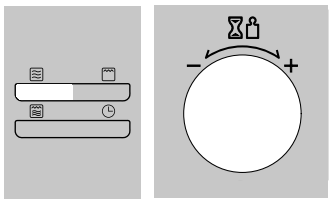


3

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

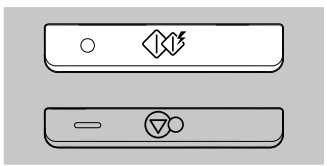
Die Taste **MICRO** viermal drücken, um einen Energiepegel von “320” (40%) zu wählen.

Den **DIAL** drehen, bis das Display "35:00" anzeigt.



4

Die Taste **START** drücken.



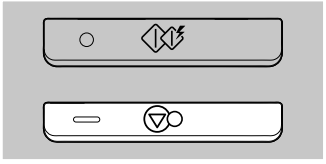
Schnell
Start

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

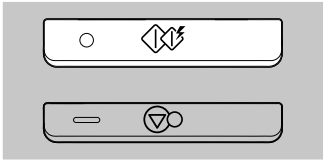


Durch die **SCHNELL START**-Funktion können Sie mit jedem Drücken der Taste **QUICK-START** die Kochzeit bei Maximalleistung um jeweils 30 Sekunden verlängern.

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



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



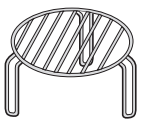
3 Durch wiederholtes Drücken der Taste **SCHNELL START** können Sie im **QUICK-START**-Modus den Kochvorgang während des Kochprozesses auf bis zu 10 Minuten verlängern.

Garen von
Speisen im Grill

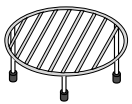
Im folgenden Beispiel zeige ich Ihnen, wie Sie den Grill auf eine Betriebsdauer von 12 Minuten und 30 Sekunden einstellen.



Mit dieser Funktion werden Speisen sehr schnell braun und knusprig.

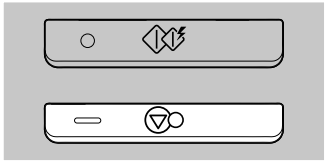


HOHER ROST



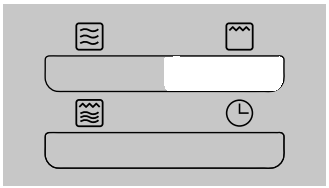
NIEDRIGER ROST

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

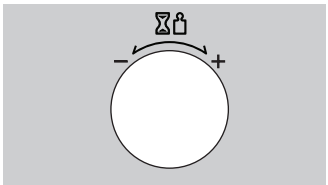


2 Die Taste **GAREN VON** um Grill.

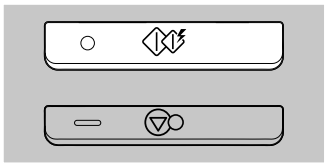
Im Display erscheint "GrlL".



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



4 Drücken Sie die Taste **START.**



Im folgenden Beispiel zeige ich Ihnen, wie Sie Ihr Gerät so programmieren, dass es mit einer Mikrowellenleistung von Co-3 und einer Grilldauer von 25 Minuten arbeitet.

Garen von Speisen im Kombinationsmodus



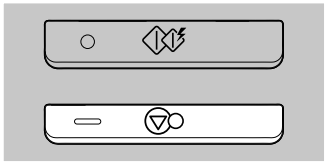
Sie können Ihr Gerät in einem Kombinationsmodus nutzen, bei dem gleichzeitig oder abwechselnd **Heiz-** und **Mikrowellenfunktion** aktiviert sind. Dies führt im allgemeinen zu einer Verkürzung der Zubereitungsdauer.

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.

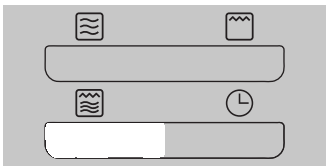
Kombination	Leistungstufe Mikrowelle (%)
Ko-1	20
Ko-2	40
Ko-3	60

1 **KOMBINATION VON GRILL- UND MIKROWELLENFUNKTION**

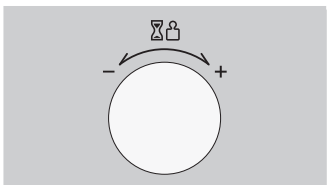
Drücken Sie die Taste **STOP/CLEAR.**



2 Die Taste **GAREN VON SPEISEN IM**, um die GRILL Co-3 auszuwählen.

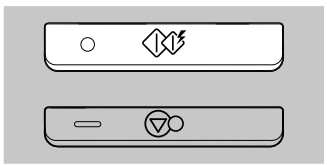


3 Drehen Sie den **DIAL**, bis als Programmdauer “25:00” angezeigt wird.



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

Vorsicht beim Entnehmen der Speisen! Der Behälter ist heiß!



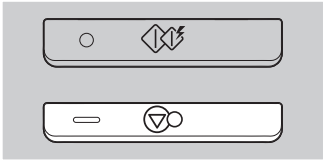
Im folgenden Beispiel zeige ich Ihnen, wie Sie 0,5 kg Baked Beans *(in Tomatensoße gekochte Bohnen)* garen.

European Menu

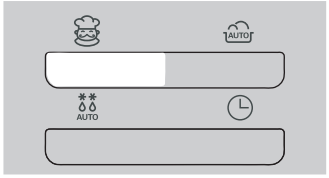


KATEGORIE	Sie drücken die Taste **AUTO COOK**
HAFERBREI	1 mal
NUDELN	2 mal
BAKED BEANS	3 mal
WIENER WÜRSTCHEN	4 mal
EINTOPF	5 mal
OMELETTE	6 mal
GEGRILLTER FISCH	7 mal
WURST	8 mal

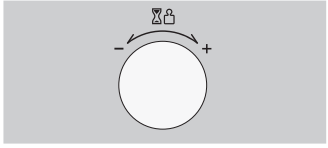
1 Drücken Sie die Taste **STOP/CLEAR.**



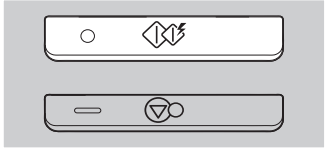
2 Drücken Sie drei Mal auf die Taste „**European Menu**“.
Auf der Anzeige erscheint „Sc-3“.



3 Den **DIAL** drehen, bis das Display “0,5” zeigt.



4 Drücken Sie die Taste **START**.



<table>
<tr><th>Speisenart</th><th>Menge</th><th>Zubehör</th><th>Temperatur der Lebensmittel</th><th>Anleitung</th></tr>
<tr><td>1. HAFER-BREI</td><td>1 – 4 Portionen</td><td>Mikrowellen-geeignete Schüssel</td><td>Raumtemperatur</td><td>Geben Sie Haferflocken und Milch in eine tiefe, mikrowellengeeignete Schüssel. Decken Sie die Schüssel während des Garens nicht ab. Rühren Sie den Haferbrei gut um, wenn das Signal ertönt und drücken Sie zum Fortsetzen des Garvorgangs auf „Start“. Rühren Sie den Haferbrei nach dem Garen noch einmal um und lassen Sie ihn vor dem Servieren eine Minute ruhen
<table>
<tr><td></td><td>1 Portion</td><td>2 Portionen</td><td>3 Portionen</td><td>4 Portionen</td></tr>
<tr><td>1 Packung Haferflocken zu ca. 40 g</td><td>1/3 Tasse (1 Packung)</td><td>2/3 Tassen (2 Packungen)</td><td>1 Tasse (3 Packungen)</td><td>1 1/3 Tassen (4 Packungen)</td></tr>
<tr><td>Kalte Milch</td><td>¾ Tasse (180 ml)</td><td>1 ½ Tassen (360 ml)</td><td>2 ½ Tassen (540 ml)</td><td>3 Tassen (720 ml)</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>2. NUDELN</td><td>0,1 ~ 0,3 kg</td><td>Mikrowellen-geeignete Schüssel</td><td>Raumtemperatur</td><td>Geben Sie die Nudeln zusammen mit kochendem Wasser und ¼ bis 1 Teelöffel Salz in eine tiefe, große Schüssel.
<table>
<tr><td>Gewicht</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td><td>Abdecken</td></tr>
<tr><td>Kochendes Wasser</td><td>400 ml</td><td>700 ml</td><td>1000 ml</td><td>Nein</td></tr>
</table>
Decken Sie die Schüssel beim Garen nicht ab. Wenn das Signal des Ofens ertönt, rühren Sie die Nudeln gut um und drücken Sie zum Fortsetzen des Garens auf „Start“. Rühren Sie nach dem Garen gegebenenfalls noch einmal um und lassen Sie die Nudeln eine Minute ruhen. Halten Sie die Nudeln unter fließendes, kaltes Wasser.</td></tr>
<tr><td>3. BAKED BEANS</td><td>0,2 ~ 0,8 kg</td><td>Mikrowellen-geeignete Schüssel</td><td>Raumtemperatur</td><td>Geben Sie die Baked Beans in eine mikrowellengeeignete Schüssel und decken Sie diese ab.
Stellen Sie die Schüssel auf den Drehteller aus Glas.
Rühren Sie die Bohnen nach dem Aufwärmen um und lassen Sie diese eine Minute abgedeckt ruhen.</td></tr>
<tr><td>4. WIENER WÜRST-CHEN</td><td>0,2 ~ 0,6 kg</td><td>Mikrowellen-geeignete Schüssel</td><td>Raumtemperatur</td><td>Geben Sie den Inhalt einer Dose gemeinsam mit der Lauge in eine mikrowellengeeignete Schüssel. Decken Sie die Schüssel zum Erwärmen nicht ab. Rühren Sie nach dem Garen gut um. Gießen Sie die Lauge ab und servieren Sie die Würstchen.</td></tr>
<tr><td>5. EINTOPF</td><td>0,2 ~ 0,6 kg</td><td>Mikrowellen-geeignete Schüssel</td><td>Raumtemperatur</td><td>Geben Sie den Eintopf in eine mikrowellengeeignete Schüssel.
Legen Sie einen Deckel lose auf die Schüssel.
Rühren Sie nach dem Garen gut um und lassen Sie den Eintopf drei Minuten ruhen.</td></tr>
</table>

Speisenart	Menge	Zubehör	Temperatur der Lebensmittel	Anleitung
6. OMELETTE	1 – 4 Eier	Mikrowellen-geeignete Schüssel	Gekühlt	Geben Sie die gewünschte Anzahl Eier und die benötigte Menge Milch in eine große Schüssel. Schlagen Sie das Ganze leicht mit einem Schneebesen auf und decken Sie es mit Folie ab. Nehmen das Omelette nach dem Garen aus dem Ofen. Rühren Sie es gut um und lassen Sie es abgedeckt ein bis zwei Minuten stehen, bis das Omelette stockt. Geben Sie die nachstehend genannte Menge Milch je nach Anzahl der verwendeten Eier hinzu: ** 1 Ei: 1 Esslöffel Milch 2 Eier: 2 Esslöffel Milch 3 Eier: 3 Esslöffel Milch 4 Eier: 4 Esslöffel Milch
7. GEGRILLTER FISCH	0,2 ~ 0,6 kg	Oberer Rost	Gekühlt	Waschen Sie den Fisch und tupfen Sie ihn trocken. Legen Sie ihn auf den oberen Rost. Wenn das Signal des Ofens ertönt, wenden Sie den Fisch und drücken Sie zum Fortsetzen des Garvorgangs erneut auf „Start“. Nehmen Sie den Fisch nach dem Garen aus dem Ofen und servieren Sie ihn.
8. WURST	0,1 ~ 0,5 kg	Oberer Rost	Gekühlt	Entfernen Sie die Verpackung. Legen Sie die Wurst auf den oberen Rost.Wenn das Signal des Ofens ertönt, wenden Sie die Wurst und Drücken Sie zum Fortsetzen des Garvorgangs erneut auf „Start“. Nehmen Sie die Wurst nach dem Garen aus dem Ofen und servieren Sie diese.

Nachfolgend erkläre ich Ihnen, wie Sie 0.6 kg frisches gemuse.

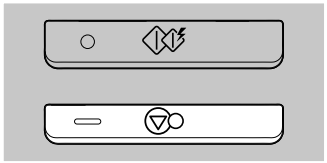
Automatisches Kochen



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.

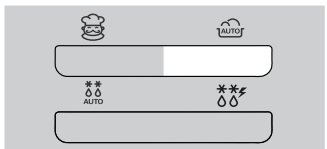
GERICHT	Sie drücken die Taste **AUTO COOK**	
SCHALENKARTOFFEL	1	mal
FRISCHES GEMUSE	2	mal
TIEFKUHL-GEMUSE	3	mal
REIS	4	mal
FISCH	5	mal
ROAST BEEF	6	mal
SCHWEINEBRATEN	7	mal
HÄHNCHENTEILE	8	mal

1 Die Taste **STOP/CLAER** drücken.



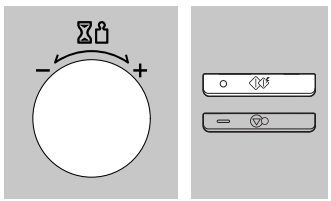
2 Die Taste **AUTO COOK** drücken.

Im Display erscheint "Ac-2".



3 Den **DIAL** drehen, bis das Display “0.6kg” zeigt.

Die Taste **START** drücken.



KATEGORIE	MENGE	ZUBEHÖR	TEMPERATUR DER SPEISEN	ANWEISUNGEN
SCHALENKARTOFFEL (Ac-1)	0.2 kg ~ 1.0 kg	Glasschale	Raumtemperatur	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	Raumtemperatur	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	Raumtemperatur	Den Reis waschen. Das Wasser abgießen. Den Reis zusammen mit kochendem Wasser in eine große, tiefe Schüssel geben. Gewicht | 100g | 200g | 300g | Deckel Kochendes Wasser | 200ml | 400ml | 600ml | Ja / Seitlich offen lassen ** Reis: Nach dem Kochen noch abgedeckt 5 Minuten bzw. so lange stehen lassen, bis das Wasser absorbiert ist.

KATEGORIE	MENGE	ZUBEHÖR	TEMPERATUR DER SPEISEN	ANWEISUNGEN
Fisch **(Ac-5)**	0,2kg ~ 0,6kg	Mikrowellenfeste Schale	Gekühlt	Ganze Fische, Fischsteaks fetter Fisch: Tintenfisch, Makrelen weißer Fisch: Kabeljau, Schellfisch Legen sie den Fisch in einer Lage auf die mikrowellenfeste Schale. Decken Sie die Schale mit einer Plastikfolie ab, in die einige Löcher gestochen werden. Schale auf den Drehteller, Gewicht eingeben und die Starttaste drücken. Nach dem Garen die Platte aus dem Mikrowellenofen nehmen und 3 Minuten abkühlen lassen.
ROAST BEEF **(Ac-6)**	0.5kg ~ 1.5 kg	Niedriger Rost	Gekühlt	Das Fleisch mit geschmolzener Margarine oder Butter einpinseln. Auf den Metall-Drehteller geben und auf den niedrigen Rost stellen. Wenn das Tonsignal ertönt, das Fleisch wenden und „START" drücken, um fortzufahren. Nach der Zubereitung 10 Minuten abgedeckt stehen lassen. Dann servieren.
SCHWEINEBRATEN **(Ac-7)**	0.5 kg ~ 1.5 kg	Niedriger Rost	Gekühlt	Das Fleisch mit geschmolzener Margarine oder Butter einpinseln. Auf den Metall-Drehteller geben und auf den niedrigen Rost stellen. Wenn das Tonsignal ertönt, das Fleisch wenden und „START" drücken, um fortzufahren. Nach der Zubereitung 10 Minuten abgedeckt stehen lassen. Dann servieren.
HÄHNCHENTEILE **(Ac-8)**	0.2 kg ~ 0.8 kg	Niedriger Rost	Gekühlt	Die Teile waschen und abtrocknen. Danach mit geschmolzener Margarine oder Butter einpinseln. In die Glasschale geben und auf den hohen Rost stellen. Wenn das Tonsignal ertönt, die Teile wenden und „START" drücken, um fortzufahren. Nach der Zubereitung 2-5 Minuten mit Folie abgedeckt stehen lassen.

Automatisches Auftauen

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

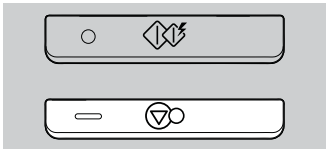


Ihr Gerät verfügt über vier Mikrowellenfunktionen zum Auftauen von **FLEISCH, GEFLUGEL, FISCH** und **BROT.** In jeder dieser Kategorien sind unterschiedliche Leistungseinstellungen verfügbar.

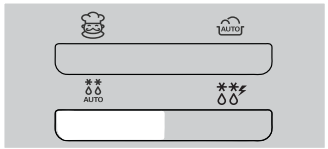
KATEGORIE	drücken **AUTO DEFROST**
FLEISCH	1 Mal
GEFLUGEL	2 Mal
FISCH	3 Mal
BROT	4 Mal

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

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

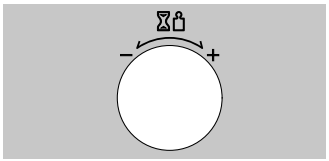


2 Zweimal die Taste **AUTO DEFROST** antippen, um das Auftauprogramm für **GEFLUGEL** zu wählen.
Es erscheint **"dEF2"** auf dem Display.

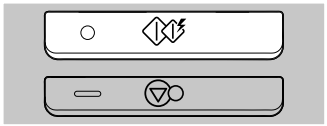


3 Geben Sie das Gewicht des tiefgekühlten Produkts ein, das Sie auftauen möchten.

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



4 Drücken Sie die Taste **START.**



5 Der während des Auftauens ertönende Piepton soll Ihnen signalisieren, dass Sie die Tür öffnen und die Produkte wenden bzw. voneinander trennen sollten, um ein gleichmäßiges Auftauen zu gewährleisten. Bereits aufgetaute Produkte entnehmen oder abschirmen, um für sie den Auftauprozess zu verlangsamen. Danach die Gerätetür wieder schließen und die Taste **START** drücken, um den Auftauprozess erneut zu starten.
Auch nach Ertönen des Pieptons wird der Auftauprozess nur dann unterbrochen, wenn Sie die Gerätetür öffnen.

LEITFADEN ZUR NUTZUNG DER AUFTAUFUNKTION

* Frieren Sie die Lebensmittel in einem geeigneten, mikrowellenfesten Behälter ein. Stellen Sie diesen Behälter zum Auftauen ungeöffnet auf die Glasplatte.
* Bei Bedarf schirmen Sie dünnere Abschnitte von tiefgekühltem Fleisch während des Auftauprozesses ab, um ein Erhitzen zu vermeiden. Achten Sie darauf, dass die Folie nicht in Kontakt zu den Gerätewänden kommt.
* Produkte wie Hackfleisch, Koteletts, Würstchen und Schinken sollten Sie schnellstmöglich voneinander trennen.
  Nach Ertönen des Pieptons muss das Gefriergut gewendet werden. Aufgetaute Teile entfernen. Dann den Auftauprozess mit dem restlichen Gefriergut fortsetzen. Nach Ausschalten der Auftaufunktion warten, bis das Gefriergut vollständig aufgetaut ist.
* 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*
FLEISCH (dEF1) **GEFLUGEL (dEF2)** **FISCH (dEF3)**	0,1 kg-4,0 kg	Glasplatte (gehört zum Lieferumfang)	**Fleisch** Hackfleisch, Filetsteak, Gulasch, Lendenfilet, Schmorbraten, Rostbraten, Rollbraten, Bouletten, Lammkoteletts, Würstchen, Schnitzel (bis zu 2 cm) Bei Ertönen des Pieptons wenden. Nach dem Auftauen für 5-15 Minuten stehen lassen. **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.

Schnelles
Auftauen

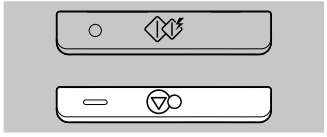
Verwenden Sie diese Funktion nur für das schnelle Auftauen von bis zu 0,5 kg Hackfleisch. Damit auch das Innere auftaut, ist eine Standzeit nötig. In diesem Beispiel zeigen wir Ihnen, wie Sie 0,5kg gefrorenes Hackfleisch auftauen.



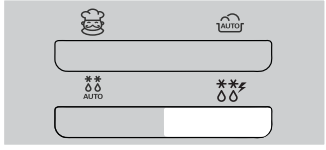
Ihr Herd verfügt über eine Schnellauftaufunktion (Hackfleisch).

Die Taste **STOP/CLEAR** 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.



QUICK DEFROST antippen, um das Auftauprogramm für **Hackfleisch** 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.

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

zum Erwärmen und Aufwärmen

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 Kunststofffolie abgedeckt werden. Verpackungsmaterialien sorgfältig entfernen. Die folgende Tabelle dient als Leitfaden für das Aufwärmen gekochter Speisen.

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 Kunststofffolie 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 Kunststofffolie luftdurchlässig abdecken.
Fischfilet (170-300 g)	1~2 1/2 Minuten	Den Fisch auf einen mikrowellengeeigneten Teller legen. Mit Kunststofffolie luftdurchlässig abdecken.
Lasagne 1 Portion (300 g)	4 1/2~7 Minuten	Die Lasagne auf einen mikrowellengeeigneten Teller legen. Mit Kunststofffolie 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.
Reis 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.

Frisches
Gemüse

Gemüse	*Menge*	*Kochzeit (höchste Stufe)*	*Hinweise*	*Standzeit*
Artischoken (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 Fassungsvermög. 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
Pilze	230g	2~3 Min.	Pilze 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 antstechen 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 antstechen 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 Sheiben	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.	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.

Fleischart	*Gewicht*	*Grillzeit*	*Tipps*
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 plaziert werden Dicke leischstücke können auf einer Fettauffangpfanne plaziert werden. Nach halber Grillzeit die Speisen wenden.
Steaks (2,5 cm dick) Roh Mittel Völlig gar	 230g x 2 230g x 2 230g x 2	 18-20 Minuten 22-24 Minuten 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 plazieren. Ganze Fische sollten von beiden Seiten vor dem Grillen eingeschnitten werden. Vor und während dem Grillen den Fisch und die Meeresfrüchte mit zerlassener Butter, Margarine oder Öl bestreichen. Dies verhindert ein Austrocknen des Fisches. Die erforderliche Grillzeit entnehmen Sie der Übersicht.
Ganze Fische und Fischsteaks sollten nach der halben Grillzeit vorsichtig gewendet werden. Wenn gewünscht, können dicke Fischfilets auch nach der Halbzeit gewendet werden.

Fleischart	*Gewicht*	*Grillzeit*	*Tipps*
Fischfilet 1 cm dick 1,5 cm dick	 230g 230g	 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.

Wichtige Sicherheitshinweise
Sorgfältig lesen und Aufbewahren

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

Wichtige Sicherheitshinweise
Sorgfältig lesen und Aufbewahren

24. Bei Rauchentwicklung sollte das Gerät ausgeschaltet oder vom Netz getrennt und die Tür geschlossen gehalten werden, um mögliche Flammen zu ersticken.
25. Beim Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann die Flüssigkeit.
26. Der Inhalt von Babyflaschen und Gläsern sollte umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur vor dem Verzehr überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
27. Eier mit Schale sowie ganze, hartgekochte Eier sollten nicht im Mikrowellengerät erhitzt werden, da sie, selbst nach dem Erhitzen in der Mikrowelle, platzen könnten.
28. Einzelheiten zur Reinigung der Türdichtungen, Öffnungen und benachbarten Teilen.
29. Das Mikrowellengerät sollte regelmäßig gereinigt und Lebensmittelreste entfernt werden.
30. Wenn das Mikrowellengerät nicht sauber gehalten wird, könnten sich die Oberflächen ändern, so dass sich die Lebensdauer und die Sicherheit des Gerätes verringern kann.
31. Es darf nur das für diese Mikrowelle empfohlene Thermometer verwendet werden (für Geräte, bei denen ein Thermometer eingesetzt werden kann).
32. Bei vorhandenen Heizelementen kann das Gerät während des Betriebs heiß werden. Die Heizelemente im Innern des Mikrowellengerätes sollten nicht berührt werden.
33. DER Mikrowellenherd benotigt eine steckdose, die digens mit 16 A abgesichert ist.
34. Der Geräteanschluss kann über den vorhandenen Netzstecker oder durch die Montage eines Schalters gemäß den Richtlinien für elektrische Anschlüsse erfolgen.
35. Verwenden Sie zur Reinigung des Türglases auf keinen Fall Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, wodurch die Scheiben verkratzt werden und zerbrechen können.
36. Das Gerät sollte ohne Aufsicht oder vorherige Einweisung in die Bedienung des Gerätes durch eine erziehungsberechtigte Person nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit wenig Erfahrung und Kenntnis im Umgang mit diesem Gerät bedient werden.

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

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

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

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

⚠**ACHTUNG**: An sieser Steckdose durfen keine weiteren Gerate angeschlossen werden!.

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

⚠**ACHTUNG:** Wenn sich das Gerät im Kombinationsbetrieb befindet,können sehr hohe Temperaturen entstehen. Kinder sollten den Ofen daher nur unter Aufsicht bedienen.

⚠**ACHTUNG:** Die Bedienung des Gerätes durch Kinder sollte nur unter Aufsicht erfolgen.

⚠**ACHTUNG:** Die Geräte sind nicht für eine externe Ansteuerung über Zeitschaltuhren oder andere Steuergeräte geeignet. e geeignet.

Mikrowellenverträgliche Materialien

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

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

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

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

Teller

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

Glas

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

Plastikbehälter

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

Papier

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

Kochbeutel aus Plastik

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

Mikrowellenfestes Plastikgeschirr

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

Geschirr aus Steingut oder Keramik

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

VORSICHT

Geschirr und Formen, die einen hohen Eisen- oder Bleigehalt aufweisen, eignen sich nicht für den Mikrowelleneinsatz.

Kochutensilien sollten auf ihre Mikrowellentauglichkeit untersucht werden.

Eigenschaften von Nahrungsmitteln und Kochen mit Mikrowelle

Regelmäßige Kontrolle sorgt für Erfolg

Zwar wurden die Rezepte im Kochbuch mit großer Sorgfalt erstellt, aber der Erfolg hängt davon ab, wie gut Sie das Kochen überwachen. Es gilt: Gerichte während des Kochens stets kontrollieren. Dank der Beleuchtung, die sich bei Inbetriebnahme des Herds automatisch einschaltet, können Sie das Garen kontinuierlich überwachen. Anweisungen zum Umrühren, Anheben oder Umdrehen sind Mindestanforderungen, die zu befolgen sind. Falls ein Gericht nicht gleichmäßig gart, können Sie jederzeit die entsprechenden Maßnahmen und Einstellungen ergreifen, um ein gleichmäßiges "Durchwerden" zu gewährleisten.

Faktoren, die sich auf die Garzeit auswirken

Die Garzeit hängt von vielen Faktoren ab. Die Temperatur von Zutaten in einem Rezept wirkt sich stark auf die Kochzeit aus. Zum Beispiel benötigt ein Kuchen, der mit eiskalter Milch, Butter und Eiern hergestellt wird, eine wesentlich längere Backzeit als ein Kuchen, dessen Zutaten Raumtemperatur haben. Die Rezepte in diesem Buch geben einen Kochzeitbereich an. Falls das Gericht danach nicht gar ist oder Sie z. B. stärker durchgebratene Speisen wünschen, können Sie die Kochzeit verlängern. Da dieses Kochbuch individuelle Gegebenheiten nicht berücksichtigen kann, sind sämtliche Zeitangaben auf der sicheren Seite angesiedelt. Ein übermäßig gegartes oder angebranntes Gericht wäre nämlich verloren! Einige Rezepte, insbesondere für Brot, Kuchen und Pudding fordern ein Entnehmen aus dem Ofen, während sie noch nicht vollständig fertig gekocht sind. Dies ist Absicht. Werden diese Gerichte nach dem Kochen abgedeckt und etwas stehen gelassen, setzt sich der Kochprozess noch außerhalb des Ofens fort, da die Hitze von der Außenseite in das Innere des Gerichts wandert. Falls solche Gerichte im Herd zu Ende gekocht oder gebacken werden, wird deren Oberfläche übermäßig erhitzt oder verbrannt. Mit etwas Erfahrung werden Sie Koch- und Standzeiten bald selbst abschätzen können.

Dichte der Nahrungsmittel

Leichte Nahrungsmittel mit Poren wie Kuchen oder Brote werden schneller fertig als dichte, schwere Speisen wie Braten oder Eintöpfe. Daher müssen Sie beim Herstellen von Gebäck und anderen Speisen mit Poren aufpassen, dass deren Oberfläche nicht austrocknet und bröslig wird.

Höhe der Gerichte

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

Feuchtigkeitsgehalt

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

Knochen und Fett in Speisen

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

Größe der Portionen

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

Form der Speisen

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

Abdecken

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

Bräunen

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

Abdecken mit Fett abweisendem Papier

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

Anordnen und Zwischenräume

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

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 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.
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 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 UNBEAUFSICHTIGT LASSEN. FALLS DAS POPCORN NICHT NACH DER ANBGEGEBENEN ZEIT AUFPLATZT, DEN HERD AUSSCHALTEN. EIN FORTSETZEN DER ERHITZUNG KANN ZUM ENTZÜNDEN DER KÖRNER FÜHREN.

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

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

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

	MG5887U / MG5887KIT
Betriebsspannung	230 V Wechselspannung/50 Hz
Leistung	800 W (nach IEC-Messnorm IEC60705)
Mikrowellenfrequenz	2450 MHz
Abmessungen	455 mm (B) x 284 mm (H) x 353 mm (T)
Leistungsaufnahme	
Mikrowelle	1200 W
Grill	1000 W
Kombination	2150 W

<German>

Entsorgung von Altgeräten

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


LG
Life's Good