Scannen Sie den QR-Code, um die online-Anleitung zu öffnen.

BEDIENUNGSANLEITUNG

MIKROWELLENGERÄT

Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Montage aufmerksam durch. Auf diese Weise wird die Montage erleichtert und der korrekte und sichere Anschluss des Haushaltsgeräts wird gewährleistet. Bewahren Sie diese Anleitung zum schnellen Nachschlagen in der Nähe des Haushaltsgeräts auf.

DEUTSCH

MFL72024108
Rev.03_040226

www.lg.com

Copyright © 2025-2026 LG Electronics. Alle Rechte vorbehalten

INHALT

Diese Bedienungsanleitung kann Abbildungen oder Inhalte enthalten, die sich von Ihrem Modell unterscheiden.

Änderungen an dieser Bedienungsanleitung durch den Hersteller bleiben vorbehalten.

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR SPÄTERE VERWENDUNG AUFBEWAHREN...3
WARNUNG 3
ACHTUNG 10
SCHONUNG DER UMWELT 15

AUFSTELLEN

Produktübersicht 17
Installations-anforderungen 18

BETRIEB

Bedienfeld 20
Vor der Verwendung 21
Schnellstart 22
Automatikprogramme 24
Leitfaden für Utensilien 33
Kochanleitung 35

INTELLIGENTE FUNKTIONEN

LG ThinQ-App 36
Smart Diagnosis 36

FEHLERBEHEBUNG

Häufig gestellte Fragen 38
Bevor Sie das Servicezentrum anrufen 38

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR SPÄTERE VERWENDUNG AUFBEWAHREN

Die folgenden Sicherheitshinweise sollen unvorhergesehene Gefahren oder Schäden durch unsichere oder unsachgemäße Bedienung des Gerätes verhindern. Die Richtlinien sind wie unten beschrieben in „**WARNUNG**“ und „**VORSICHT**“ unterteilt.

Warnmeldungen

⚠	Dieses Symbol wird angezeigt, um auf Umstände und Vorgänge hinzuweisen, die ein Risiko darstellen können. Lesen Sie den Teil mit diesem Symbol sorgfältig durch und befolgen Sie die Anweisungen, um Risiken zu vermeiden.
⚠	**WARNUNG** Damit wird angezeigt, dass die Nichtbeachtung der Anweisung zu ernsthaften Verletzungen oder zum Tod führen kann.
⚠	**VORSICHT** Dieses Zeichen weist darauf hin, dass ein Nichtbeachten der Anweisungen zu leichten Verletzungen oder Schäden am Gerät führen kann.
♨	Dieses Symbol weist auf eine heiße Oberfläche hin. Berühren Sie während des Gebrauchs keine Oberflächen, um Brandwunden zu vermeiden.

WARNUNG

⚠ WARNUNG

- Befolgen Sie grundlegende Vorsichtsmaßnahmen, um Explosionen, Brandgefahren, Stromschläge, Verbrühungen oder sonstige Personenschäden zu vermeiden. Dazu gehört Folgendes:

Technische Sicherheit

- Dieses Haushaltsgerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis, wenn sie bei der Nutzung des Geräts beaufsichtigt werden oder eine Einweisung zur sicheren Nutzung des Geräts und den damit verbundenen Gefahren erhalten haben. Kinder dürfen mit dem Haushaltsgerät nicht spielen. Die Reinigung und Wartung seitens des Benutzers darf von Kindern nicht ohne Beaufsichtigung vorgenommen werden.
- Dieses Haushaltsgerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung oder Kenntnis geeignet, es sei denn, sie werden bei der Nutzung des Geräts beaufsichtigt oder haben dafür eine Einweisung von jemandem erhalten, der für ihre Sicherheit verantwortlich ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie mit dem Haushaltsgerät nicht spielen.
- Um die Gefahr von Verbrennungen, Elektroschocks, Feuer, Verletzungen oder übermäßiger Mikrowellenenergie bei der Verwendung des Geräts zu verringern, lesen Sie bitte alle Anweisungen, bevor Sie das Gerät benutzen.
- Das Gerät wird während des Gebrauchs heiß. Es sollte darauf geachtet werden, dass die Heizelemente im Inneren des Geräts nicht berührt werden. Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Die zugänglichen Teile können während der Verwendung heiß werden. Bitte halten Sie Kinder davon fern.
- Versuchen Sie nicht, die Tür, die Türdichtungen, das Bedienfeld, die Sicherheitsverriegelungsschalter oder andere Teile des Geräts zu manipulieren oder beliebige Einstellungen oder Reparaturen daran vorzunehmen, bei denen Abdeckungen zum Schutz vor Mikrowellenenergie entfernt werden müssen.
- Das Gerät darf nur von qualifiziertem Personal des LG Electronics-Servicezentrums zerlegt, repariert oder verändert werden.

- Es ist gefährlich, wenn Wartungsarbeiten oder Reparaturen, bei denen eine Abdeckung zum Schutz vor Mikrowellenenergie entfernt werden muss, von anderen Personen als einer sachkundigen Person durchgeführt werden.
- Das Gerät ist im Gegensatz zu anderen Geräten ein Hochspannungs- und Hochstromgerät. Eine unsachgemäße Verwendung oder Reparatur kann zu einer schädlichen Einwirkung von übermäßiger Mikrowellenenergie oder zu einem Elektroschock führen.
- Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden, bevor er von einer kompetenten Person repariert wurde.
- Benutzen Sie Ihr Mikrowellengerät nicht zum Kochen von Eiern in der Schale. Im Inneren der Schale kann sich ein Druck aufbauen, der sie zum Platzen bringt.
- Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen nicht in verschlossenen Behältern erhitzt werden, da sie explodieren können. Entfernen Sie die Kunststoffverpackung von Lebensmitteln, bevor Sie sie kochen oder auftauen. Beachten Sie jedoch, dass in manchen Fällen Lebensmittel zum Erhitzen oder Kochen mit Kunststofffolie abgedeckt werden sollten.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Glastür des Geräts keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zum Zerspringen des Glases führen kann.
- Der Mikrowellenofen darf nicht in einen Schrank gestellt werden. Der Mikrowellenofen ist für den freistehenden Gebrauch bestimmt.
- Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Das Gerät darf nicht für gewerbliche Gastronomiezwecke verwendet werden. Das Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie z.B.:
  - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
  - Bauernhöfe;

- Von Kunden in Hotels, Motels, Frühstückspensionen und anderen Wohnumgebungen;
- Frühstückspensionen und Ähnliches.

- Installieren Sie das Gerät nicht in mobilen Fahrzeugen (Campingwagen).
- Wenn Sie Lebensmittel in Plastik- oder Papierbehältern erhitzen, beaufsichtigen Sie den Kochvorgang, da die Möglichkeit einer Entzündung besteht.
- Um Verbrennungen zu vermeiden, sollte der Inhalt von Saugflaschen und Gläschen für Babynahrung vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur geprüft werden.
- Verwenden Sie nur Utensilien, die zur Verwendung in Mikrowellengeräten geeignet sind. Sie können sich erhitzen und verkohlen.
  - Entfernen Sie vor der Verwendung des Geräts die Metallverschlüsse.
  - Verwenden Sie keine Holz- und Keramikbehälter mit Metalleinlagen (z.B. Gold oder Silber).
  - Metallbehälter für Speisen und Getränke sind beim Kochen in der Mikrowelle nicht erlaubt. Insbesondere Metallgegenstände können im Gerät Lichtbögen erzeugen, die schwere Schäden verursachen können.
- Stellen Sie vor dem Gerätebetrieb sicher, dass sich im Garraum keine Gegenstände oder Utensilien befinden, die nicht zur Verwendung in der Mikrowelle geeignet sind.
- Verwenden Sie während der Nichtverwendung der Mikrowelle den Garraum nicht, um explosive Produkte, Kochgeschirr oder Lebensmittel oder ähnliches darin aufzubewahren.
- Das Mikrowellengerät ist für das Erwärmen von Speisen und Getränken bestimmt. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Erwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern und Ähnlichem kann zur Verletzungsgefahr, Entzündung oder zum Brand führen.

- Wenn Rauch beobachtet wird (oder austritt), schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Netzstecker und halten Sie die Tür geschlossen, um jegliche Flammen zu ersticken.
- Verwenden Sie nur den für dieses Gerät empfohlenen Temperaturfühler.
  - Mit einem ungeeigneten Temperaturfühler können Sie nicht sicherstellen, dass die Temperatur genau ist.
  - Dieses Modell ist nicht mit einem Temperaturfühler ausgestattet.
- Wenn Sie Flüssigkeiten, z.B. Suppen, Soßen und Getränke, in Ihrem Mikrowellengerät erhitzen,
  - Vermeiden Sie die Verwendung von Behältern mit geraden Seiten und engen Hälsen.
  - Erhitzen Sie nicht zu stark.
  - Rühren Sie Flüssigkeiten um, bevor Sie den Behälter in das Gerät stellen, und erneut nach der Hälfte der Erhitzungszeit.
  - Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit dem Behälter.

    Das Erhitzen von Flüssigkeiten in der Mikrowelle kann zu einem Siedeverzug führen, der zu einem explosionsartigen Überkochen mit Verbrennungsgefahr führen kann. Daher ist bei der Handhabung des Behälters besondere Vorsicht geboten.
  - Lassen Sie Flüssigkeiten nach dem Erhitzen kurz im Gerät stehen, rühren oder schütteln Sie die Flüssigkeit noch einmal vorsichtig um und prüfen Sie vor dem Verzehr die Temperatur, um Verbrennungen zu vermeiden (insbesondere beim Inhalt von Saugflaschen und Gläschen für Babynahrung).
- Reinigen Sie regelmäßig das Gerät und beseitigen Sie Lebensmittelablagerungen, sobald es abgekühlt ist. Starke Verschmutzungen können das Gerät beschädigen und gefährliche Situationen hervorrufen. Brandgefahr!
- Die Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.
- Verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfstrahler.

- Das Gerät wird während des Gebrauchs heiß. Achten Sie darauf, den Garraum sowie Zubehör im Innern des Geräts nicht zu berühren.
- Erlauben Sie Kindern nur dann, das Gerät unbeaufsichtigt zu benutzen, wenn sie angemessene Anweisungen erhalten haben, so dass das Kind in der Lage ist, das Gerät auf sichere Weise zu benutzen und die Gefahren einer unsachgemäßen Benutzung versteht.
- Verwenden Sie keine Steckdosenleiste, die nicht ordnungsgemäß geerdet ist (tragbar). Wenn Sie eine ordnungsgemäß geerdete (tragbare) Steckdosenleiste verwenden, verwenden Sie eine Steckdosenleiste mit der Stromleistung des Netzkabels oder höher und verwenden Sie die Steckdosenleiste nur für dieses Gerät.

Installation

- Stellen Sie bitte sicher, dass der Stecker einwandfrei geerdet ist und dass der Erdungsstift an dem Stromkabel nicht beschädigt oder entfernt wurde. Um weitere Details über Erdung in Erfahrung zu bringen, nehmen Sie bitte Kontakt mit dem Kundendienst von LG Electronics auf.
- Dieses Gerät muss geerdet sein. Die Drähte des Netzkabels sind gemäß den folgenden Codes gefärbt:
  - BLAU: Nullleiter
  - BRAUN: unter Spannung
  - GRÜN und GELB: Erde
- Da die Farben der Drähte im Netzkabel dieses Geräts möglicherweise nicht mit den Farbmarkierungen der Klemmen in Ihrem Stecker übereinstimmen, gehen Sie wie folgt vor:
  - Verbinden Sie den BLAUEN Draht mit der Klemme, die mit dem Buchstaben N gekennzeichnet ist oder SCHWARZ ist.
  - Der BRAUNE Draht muss mit der Klemme verbunden werden, die mit dem Buchstaben L oder der Farbe ROT gekennzeichnet ist.
  - Der GRÜNE & GELBE oder GRÜNE Draht muss mit der Klemme verbunden werden, die mit dem Buchstaben G oder dem Erdungssymbol gekennzeichnet ist.

⏚ Erdungssymbol

- Dieses Gerät verfügt über einen Erdungsanschluss zu Funktionszwecken.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden. Eine unsachgemäße Verwendung kann zu schweren elektrischen Schäden führen.
- Das Gerät wird über ein Verlängerungskabel oder eine tragbare Steckdose mit Strom versorgt. Das Verlängerungskabel oder die tragbare Steckdose muss so angebracht werden, dass es nicht verspritzt wird oder Feuchtigkeit eindringen kann.
- Wenn das Netzkabel beschädigt oder die Steckdose locker ist, verwenden Sie das Netzkabel nicht, und nehmen Sie bitte Kontakt mit dem Kundendienst auf.
- Das Gerät darf nicht hinter einer Dekortür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.

Betrieb

- Kinder dürfen nicht mit dem Zubehör spielen oder sich an die Tür hängen oder einem beliebigen Teil des Geräts herabhängen.
- Wenn das Gerät im Kombinationsmodus (Mikrowelle mit Grill) betrieben wird, dürfen Kinder das Gerät aufgrund der erzeugten Temperaturen nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen, da der Grillheizkörper und die Gerätetür heiß werden!
- Betreiben Sie das Gerät niemals, wenn es leer ist. Während des Betriebs sollten sich immer Lebensmittel oder Wasser im Gerät befinden, um die Mikrowellenenergie zu absorbieren.
- Nehmen Sie Ihr Gerät nicht in Betrieb, wenn es beschädigt ist. Es ist besonders wichtig, dass die Gerätetür ordnungsgemäß schließt und dass keine Schäden an der: (1) Tür (verbogen), (2) den Scharnieren und Verschlüssen (gebrochen oder gelockert), (3) den Türdichtungen und Dichtungsflächen. Austretende Mikrowellen können dadurch für den Nutzer im Betrieb zu einer Gefahr werden.

- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Entfeuchten. (z.B. Betrieb des Mikrowellengeräts mit nassen Zeitungen, Kleidern, Spielzeug, elektrischen Geräten, Haustieren oder Kindern usw.) Dies kann zu schweren Schäden aus Sicherheitsgründen wie Feuer, Brandwunden oder plötzlichem Tod durch Elektroschock führen.
- Achten Sie darauf, dass Sie für jede Betriebsart das richtige Zubehör verwenden. Eine unsachgemäße Verwendung kann zu Schäden an Ihrem Gerät und dem Zubehör oder zu Funkenbildung und Feuer führen.

ACHTUNG

⚠ VORSICHT

- Um das Risiko von Verletzungen von Personen, Fehlfunktionen oder Schäden am Gerät oder an Gegenständen bei der Verwendung des Geräts zu verringern, beachten Sie folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen beachten, einschließlich der folgenden:

Installation

- Installieren Sie das Gerät gemäß den in dieser Anleitung aufgeführten Anforderungen.
- Halten Sie einen Abstand von mindestens 8 cm zur Vorderseite der Gerätetür ein, um ein versehentliches Umkippen des Geräts zu vermeiden.
- Die Glasablage muss bei der Bedienung des Geräts immer eingesetzt sein.
- Blockieren Sie keine Abluftöffnung, die sich oben, unten oder an der Seite des Geräts befindet.
- Legen Sie keine beliebigen Gegenstände (z.B. Küchentücher, Servietten usw.) zwischen die Vorderseite des Geräts und die Tür.
- Um eine Gefährdung durch versehentliches Zurücksetzen des Überhitzungsschutzes zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über eine externe Schaltvorrichtung, wie z.B. eine Zeitschaltuhr, versorgt

oder mit einem Stromkreis verbunden werden, der regelmäßig vom Versorgungsunternehmen ein- und ausgeschaltet wird.

Betrieb

- Berühren Sie das Gerät (einschließlich Gerätetür, Außengehäuse, Rückwand, Geräteraum, Zubehör und Geschirr) nicht während des Grillbetriebs, des Umluftbetriebs und bei den Automatikprogrammen. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es besteht die Gefahr von Verbrennungen. Tragen Sie Topfhandschuhe beim Handhaben des heißen Geschirrs und Arbeiten im heißen Garraum.
- Stellen Sie keine Gegenstände (Bücher, Kästen, Wasserflaschen, Vasen usw.) auf das Gerät. Das Gerät kann sich überhitzen oder Feuer fangen, oder der Gegenstand kann herunterfallen und Personen verletzen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht bei geöffneter Tür. Dies könnte zu einer schädlichen Einwirkung von übermäßiger Mikrowellenenergie führen.
- Stellen Sie die Kochzeiten richtig ein. Kleine Mengen an Lebensmitteln erfordern eine kürzere Koch- oder Aufwärmzeit. Zu langes Kochen kann dazu führen, dass die Speisen Feuer fangen und anschließend Ihr Gerät beschädigt wird.
- Verwenden Sie keine recycelten Papierprodukte. Sie können Verunreinigungen enthalten, die beim Kochen Funken oder Feuer verursachen können.
- Kochen Sie keine in Papiertücher oder Zeitungspapier eingewickelten Speisen, es sei denn, Ihr Kochbuch enthält Anweisungen für die zu kochenden Speisen.
- Verwenden Sie zum Kochen keine Zeitungen anstelle von Papiertüchern.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Trocknen von Zeitungen oder Kleidung. Sie können Feuer fangen.
- Kochen Sie Eier nicht in ihrer Schale. Eier in der Schale und ganze hartgekochte Eier sollten nicht in Mikrowellengeräten erhitzt werden, da sie explodieren können, auch wenn die

Mikrowellenerhitzung beendet ist. Im Inneren des Eies baut sich ein Druck auf, der das Ei zum Platzen bringt.

- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Frittieren. Fette können sich bei Überhitzung entzünden.
- Lebensmitteln mit fester Haut oder Schale, wie Tomaten, Würstchen, Pellkartoffeln, Auberginen vorm dem Erhitzen an, da sie ansonsten platzen können.
- Wenn Rauch beobachtet wird (oder austritt), schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Netzstecker und halten Sie die Tür geschlossen, um jegliche Flammen zu ersticken.
- Halten Sie sich genau an die Anweisungen, die jeder Hersteller für sein Popcornprodukt gibt.
  - Verwenden Sie zum Aufpoppen von Mais niemals eine braune Papiertüte.
  - Versuchen Sie niemals, übrig gebliebene Körner aufzupoppen.
  - Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während der Mais aufgepoppt wird.
  - Wenn der Mais nach der empfohlenen Zeit nicht aufpoppt, brechen Sie den Kochvorgang ab.
  - Ein Überkochen könnte dazu führen, dass der Mais Feuer fängt.
- Der Anschluss an das Stromnetz kann durch einen zugänglichen Stecker oder durch einen Schalter in der fixierten Verdrahtung gemäß den Verdrahtungsregeln erfolgen. Die Verwendung eines ungeeigneten Steckers oder Schalters kann einen Elektroschock oder ein Feuer verursachen.
- Alle Lüftungsöffnungen müssen während des Kochens freigehalten werden. Wenn die Lüftungsöffnungen während des Betriebs des Geräts abgedeckt sind, kann sich das Gerät überhitzen.
- Achten Sie darauf, den Drehteller nicht beim Entfernen des Behälters vom Gerät zu versetzen.

Wartung

- Wenn bei der Wartung durch den Benutzer Vorkehrungen getroffen werden müssen, sollten entsprechende genaue Angaben gemacht werden.
- Spülen Sie die Behälter, Drehteller und das Grillrost nicht unmittelbar nach dem Kochen in Wasser aus.
- Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.
- Verwenden Sie immer Handschuhe, wenn Sie Lebensmittel und Zubehör nach dem Grillen herausnehmen, da das Gerät und das Zubehör sehr heiß sind.
- Lassen Sie die Glasablage abkühlen, bevor Sie ihn aus dem Gerät nehmen.
- Achten Sie darauf, dass sich keine Lebensmittel- oder Reinigungsmittelreste auf den Dichtungsflächen des Geräts ablagern.
- Halten Sie das Gerät innen und außen sauber.

Reinigung

Halten Sie das Gerät innen und außen sauber. Achten Sie besonders darauf, die innere Türverkleidung und den vorderen Rahmen frei von Lebensmittel- oder Fettablagerungen zu halten. Reinigen Sie das Gerät wöchentlich oder bei Notwendigkeit auch öfter.

- Scheuermittel, Stahlwollunterlagen, körnige Waschlappen, einige Papiertücher usw. können das Bedienfeld sowie die Innen- und Außenseite des Geräts beschädigen.

Reinigung des Innenraums

Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um die Oberflächen der Tür zu reinigen und Krümel zwischen Tür und Rahmen zu entfernen. Entfernen Sie Fettspritzer mit einem seifigen Tuch, spülen Sie es dann ab und trocknen Sie es.

- Wischen Sie Spritzer sofort mit einem feuchten Papiertuch ab, besonders nach dem Kochen von Hähnchen oder Speck.
- Wenn sich innen oder außen an der Gerätetür Dampf ansammelt, wischen Sie die Verkleidung mit einem weichen Tuch ab.

Reinigung der Außenseite

Reinigen Sie die Außenseite des Geräts mit Wasser und Seife. Spülen Sie sie mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch oder Papiertuch ab.

- Achten Sie darauf, dass das Wasser nicht in die Lüftungsöffnungen eindringt, um Schäden an den Betriebsteilen im Inneren des Geräts zu verhindern.
- Die Tür und die Türdichtungen sollten sauber gehalten werden. Verwenden Sie nur warmes Seifenwasser, spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie dann gründlich ab.
- Wischen Sie Metallteile häufig mit einem feuchten Tuch ab.

Reinigung des Bedienfelds

Öffnen Sie die Tür, um ein versehentliches Einschalten des Geräts zu verhindern. Wischen Sie mit einem feuchten Tuch und anschließend sofort mit einem trockenen Tuch nach. Drücken Sie nach der Reinigung **STOP** oder **STOP/Clear**.

Reinigung des Zubehörs

Reinigen Sie den Drehteller und den Drehring in mildem, lauwarmem Wasser. Verwenden Sie für stark verschmutzte Bereiche ein mildes Reinigungsmittel und einen Scheuerschwamm. Lassen Sie sie vor dem Gebrauch vollständig trocknen.

- Der Drehteller und der Drehring sind spülmaschinenfest.

SCHONUNG DER UMWELT

Entsorgung Ihrer Altgeräte

- Das durchgestrichene Symbol eines fahrbaren Abfallbehälters weist darauf hin, dass Elektro- und Elektronik- Produkte (WEEE) getrennt vom Hausmüll entsorgt werden müssen. Bitte entsorgen Sie Altgeräte getrennt von anderem Abfall und bringen Sie diese zu einer ausgewiesenen Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten. Falls die Geräte Batterien oder Lampen enthalten, die vom Endverbraucher ohne Beschädigung leicht entnommen werden können, trennen Sie diese bitte vor der Entsorgung von den Hauptgeräten, es sei denn, Sie möchten, dass die alten Geräte wiederverwendet werden (alte Batterien und Lampen werden getrennt gesammelt). Bitte beachten Sie auch, dass Sie persönlich dafür verantwortlich sind, personenbezogene Daten auf dem Gerät zu löschen, bevor Sie Ihre Geräte entsorgen.

- Alte elektrische Produkte können gefährliche Substanzen enthalten, die eine korrekte Entsorgung dieser Altgeräte erforderlich machen, um schädliche Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden. Ihre ausgedienten Geräte können wiederverwendbare Teile enthalten, mit denen möglicherweise andere Produkte repariert werden können, aber auch sonstige wertvolle Materialien enthalten, die zur Schonung knapper Ressourcen recycelt werden können.
- Sie können Ihr Gerät entweder in den Laden zurückbringen, in dem Sie das Produkt ursprünglich erworben haben oder Sie kontaktieren Ihre Gemeindeabfallstelle für Informationen über die nächstgelegene autorisierte WEEE Sammelstelle. Bitte beachten Sie, dass einige[*1]Vertreiber verpflichtet sind :
  - bei der Abgabe eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes an einen Endnutzer ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart unentgeltlich zurückzunehmen, und

- Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen;

Wenn Offline oder Online Händler Neugeräte an Privathaushalte liefern, sind sie verpflichtet, Altgeräte direkt bei diesen abzuholen oder Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung anzubieten. Daher empfehlen wir Ihnen sich für weitere Informationen an Ihren Händler zu wenden.

- LG Electronic Deutschland GmbH ist ordnungsgemäß als Hersteller in Deutschland registriert. Damit trägt LG deutschlandweit zur Sammlung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten bei, die Sie in kommunalen Getrenntsammelstellen abgeben. Die aktuellsten Informationen finden Sie unter: www.lg.com/global/recycling oder https://www.lg.com/de/support/altgeraete-rueckgabe.

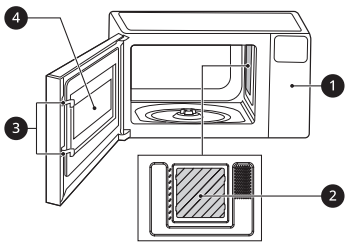
*1 Vertreiber mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern sowie Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 Quatratmetern, die Elektro- und Elektronikgeräte anbieten

AUFSTELLEN

Produktübersicht

Das Aussehen der Komponenten kann sich von Modell zu Modell unterscheiden.

Vorderansicht



❶ Bedienfeld

❷ Glimmerplatte

❸ Türverriegelungssystem

❹ Sichtfenster

⚠ WARNUNG

- Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn leer oder ohne Glasablage ist. Stellen Sie am besten ein Glas Wasser ins Gerät, wennes nicht benutzt wird. Das Wasser absorbiert sicher die gesamte Mikrowellenenergie, falls das Gerät versehentlich in Betrieb genommen wird.

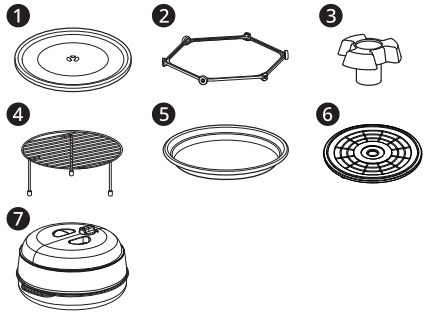
⚠ VORSICHT

- Um das Risiko von Personen- oder Sachschäden zu vermeiden, dürfen Sie kein Steingut, Metallgeschirr oder Kochgeschirr mit Metallrand im Gerät verwenden.

HINWEIS

- Entfernen Sie die Glimmerplatte nicht aus dem Innenraum des Geräts. Sie schützt das Geräteinnere vor Verunreinigungen und verhindert so einen Kurzschluss.

Zubehör



❶ Glasablage

❷ Drehring

❸ Welle

❹ Grillrost

❺ Ablage*1

❻ Ablage zum Auftauen*1

❼ Dampfschale*1

*1 Dieses Zubehör ist nur für einige Modelle erhältlich.

⚠ VORSICHT

- Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht ohne die Glasablage und den Drehring.

Spezifikationen

Stromversorgung und Leistungsaufnahme können je nach Modell variieren. Beziehen Sie sich für genaue Angaben auf die Typenschilder.

Modell MH653**, MH656****

- **Mikrowellenleistung**: Max. 1 000 W*1
- **Frequenz**: 2 450 MHz*2
- **Abmessungen (B x H x T)**: 476 mm x 272 mm x 388 mm
- **Stromversorgung**: 230 V~ 50 Hz

- **Leistungsaufnahme**: Mikrowelle 1 150 W, Grill 900 W, Grill-Kombination 1 450 W
- **Leistungsaufnahme des Bereitschafts- und Ruhemodus**: 0,5 W
- **Leistungsaufnahme des Informationsmodus**: 0,8 W

Modell MH723**, MH726****

- **Mikrowellenleistung**: Max. 1 200 W*1
- **Frequenz**: 2 450 MHz*2
- **Abmessungen (B x H x T)**
  - MH723**** : 544 mm x 307 mm x 456 mm
  - MH726**** : 544 mm x 308 mm x 458 mm
- **Stromversorgung**: 230 V~ 50 Hz
- **Leistungsaufnahme**: Mikrowelle 1 350 W, Grill 1 000 W, Grill-Kombination 1 500 W
- **Leistungsaufnahme des Bereitschafts- und Ruhemodus**: 0,5 W
- **Leistungsaufnahme des Informationsmodus**: 0,8 W

*1 IEC 60705-BEWERTUNGSNORM. Die Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

*2 Mikrowellenfrequenz: 2 450 MHz +/- 50 MHz (Gruppe 2/Klasse B)

Geräte der Gruppe 2: Die Gruppe 2 umfasst alle ISM-HF-Geräte, in denen Hochfrequenzenergie im Frequenzbereich von 9 kHz bis 400 GHz absichtlich erzeugt und in Form von elektromagnetischer Strahlung, induktiver und/oder kapazitiver Kopplung für die Behandlung von Material oder für Inspektionen/Analysen verwendet oder nur verwendet wird.

Bei Geräten der Klasse B handelt es sich um Geräte, die zur Verwendung in Wohngebäuden und -räumen geeignet sind, die direkt mit einem Niederspannungs-Stromversorgungsnetz verbunden sind, das Gebäude versorgt, die für Wohnzwecke genutzt werden.

HINWEIS

- Bei längerem Betrieb in den Leistungsstufen 100% und 80% wird die Ausgangsleistung stufenweise reduziert, um eine elektrische Überhitzung des Geräts zu verhindern.

Installations-anforderungen

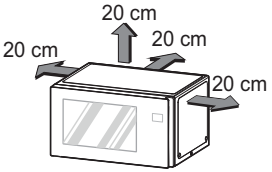
Aufstellort

1 Stellen Sie den Mikrowellenofen auf eine ebene Oberfläche mit mehr als 85 cm Höhe.

- Die Vorderseite des Geräts sollte mindestens 8 cm von der Kante der Oberfläche entfernt sein, um ein Umkippen zu verhindern.

2 Lassen Sie mindestens 20 cm an der Oberseite, 20 cm an den Seiten und 20 cm an der Rückseite des Geräts für eine ordnungsgemäße Belüftung frei.

- Ein freier Luftstrom um den Ofen herum ist wichtig.
- An der Unterseite oder an der Seite des Geräts befindet sich eine Abluftöffnung. Wenn Sie das Gerät in einem geschlossenen Raum oder Schrank verwenden, könnte der Luftstrom zur Belüftung des Produkts schlechter sein. Dies kann zu einer niedrigeren Leistung und einer verkürzten Lebensdauer führen.



3 Platzieren Sie den Drehring in dem Gerät und legen Sie die Glasablage darauf.

4 Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

- Blockieren Sie die Steckdose nicht, um Schäden am Gerät zu verhindern.

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät das einzige Gerät ist, das mit der Steckdose verbunden ist.
- Wenn Ihr Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und stecken Sie ihn dann wieder ein.

HINWEIS

- Stellen Sie das Gerät nicht über einem Gas- oder Elektroherd auf.
- Die Einstellung der Kochzeit sollte aufgrund der relativ hohen Ausgangsleistung des Produkts kürzer sein als bei herkömmlichen Mikrowellenöfen (700 W, 800 W).

Radiofrequenz-Interferenz

- Wenn Sie beim Betrieb des Mikrowellengeräts ein Produkt wie z.B. Radio, TV, Drahtlos-LAN, Bluetooth, medizinische Geräte, drahtlose Geräte usw. verwenden,
- die dieselbe Frequenz wie der Mikrowellengeräts verwendet, kann das Produkt Störungen von diesen Produkten empfangen. Diese Störungen sind kein Anzeichen für ein Problem mit der Mikrowelle oder dem Produkt und stellen keine Fehlfunktion dar. Daher ist die Verwendung des Geräts sicher. Allerdings können auch medizinische Geräte Störungen empfangen. Seien Sie daher vorsichtig, wenn Sie medizinische Geräte in der Nähe des Produkts verwenden.

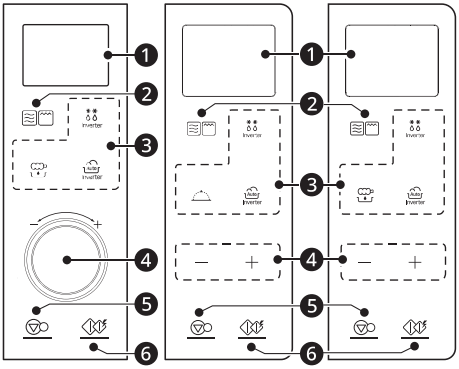
BETRIEB

Bedienfeld

Bedienfeldfunktionen

Das Bedienfeld kann sich von Gerät zu Gerät unterscheiden.

*1 Diese Funktion ist nur bei einigen Modellen verfügbar.



❶ **Display**

Zeigt die Uhrzeit, die Einstellung der Kochzeit und die ausgewählten Kochfunktionen an.

❷ **KOCHBETRIEB**

Wählen Sie zwischen den drei Betriebsarten: Mikrowelle, Grillen oder Kombibetrieb.

❸ **Automatischer Kochbetrieb**

Drücken Sie die Tasten, um vorprogrammierte Koch- und Auftaueinstellungen für beliebte Lebensmittel auszuwählen.

	AUFTAUEN MIT INVERTER TECHNOLOGIE
	GESUNDES ANBRATEN*1
	Dampfkochen*1
	KOCHEN MIT AUTO-INVERTER

❹ **Plus/Minus**

Stellen Sie die Kochzeit, die Leistungsstufe, die Menge oder das Gewicht ein.

❺ **STOP/Clear**

Halten Sie das Gerät an oder löschen Sie alle Eingaben.

- Wenn Sie diese Taste 3 Sekunden lang gedrückt halten, sperren Sie das Bedienfeld.

❻ **START/Enter**

Drücken Sie diese Taste, um den Betrieb zu starten, Mengen einzugeben oder 30 Sekunden lang mit 100% Kochleistung zu kochen.

- Wenn Sie diese Taste während des Kochens drücken, wird die Kochzeit um 30 Sekunden verlängert. (Bis auf 99 Minuten und 59 Sekunden)

Display-Symbol

Ein Symbol wird angezeigt, wenn eine Funktion ausgewählt oder ein Gewicht/eine Leistungsstufe/ eine Temperatur mit der Taste **Plus/Minus** ausgewählt wird.

Symbol	Bedeutung
	Mikrowelle
	Grill
	Kombibetrieb (Mikrowelle und Grill)
	Automatikprogramm
	Auftauen
	Betrieb starten
+	Wert erhöhen oder vermindern
W	Leistungsstufe wählen
kg	Ein Gewicht auswählen

HINWEIS

- Jedes Mal, wenn Sie eine Taste drücken, ertönt ein Piepton. Eine Melodie signalisiert das Ende einer Zeitschaltuhr oder eines Kochvorgangs.

- Dieses Gerät verfügt über eine eingebaute Sicherheitsverriegelung, um eine übermäßige Einwirkung von Mikrowellenenergie zu verhindern. Das Gerät schaltet sich automatisch aus, wenn die Tür geöffnet wird.

Vor der Verwendung

Leistungsstufen der Mikrowelle

Dieses Gerät ist mit 5 Leistungsstufen versehen, um Ihnen maximale Flexibilität und Kontrolle beim Kochen zu ermöglichen. In der Tabelle finden Sie die empfohlenen Leistungsstufen für verschiedene Lebensmittel.

- Bei längerem Betrieb in den Leistungsstufen 100% und 80% wird die Ausgangsleistung stufenweise reduziert, um eine elektrische Überhitzung des Geräts zu verhindern.

Leistungsstufe	Verwendung
Hoch 1 200 W*1/ **1 000 W***2 **(100%)**	• Wasser zum Kochen bringen. • Rinderhackfleisch anbraten • Bonbons zubereiten. • Geflügelstücke, Fisch, Gemüse und zarte Fleischstücke kochen.
1 000 W*1/ **800 W***2 **(80%)**	• Reis, Nudeln und Gemüse aufwärmen. • Zubereitete Speisen schnell wieder aufwärmen. • Sandwiches wieder aufwärmen.
700 W *1/ **600 W***2	• Eier-, Milch- und Käsespeisen kochen. • Kuchen und Brot backen. • Kalbfleisch kochen. • Ganze Fische kochen. • Pudding und Vanillepudding kochen. • Schokolade schmelzen.
400 W	• Fleisch, Geflügel und Meeresfrüchte auftauen. • Weniger zarte Fleischstücke kochen.
200 W	• Obst auftauen. • Butter und Frischkäse weich machen. • Aufläufe und Hauptgerichte warm halten.

*1 Für die Modelle MH723****, MH726****

*2 Für die Modelle MH653****, MH656****

Einstellen der Uhr

Wenn das Gerät zum ersten Mal an die Stromversorgung angeschlossen wird oder wenn die Stromversorgung nach einer Unterbrechung wieder aufgenommen wird, wird standardmäßig der 12-Stunden-Modus eingestellt und 12H erscheint in der Anzeige. Sie können die Uhrzeit einstellen oder in den 24-Stunden-Uhrmodus wechseln.

1 Drücken Sie **START/Enter**, um die Anzeige der 12-Stunden-Uhr zu bestätigen.
   - Um in den 24-Stunden-Uhrmodus zu wechseln, verwenden Sie **Plus/Minus**.

2 Wählen Sie mit **Plus/Minus** die gewünschte Stunde und drücken Sie **START/Enter**.

3 Wählen Sie mit **Plus/Minus** die gewünschten Minuten und drücken Sie **START/Enter**.

HINWEIS

- Um den Uhrzeitmodus zurückzusetzen, müssen Sie den Netzstecker ziehen und wieder einstecken.

HINWEIS

- Wenn Sie nicht möchten, dass die Uhrzeit angezeigt wird, drücken Sie nach dem Einstecken des Netzsteckers **STOP/Clear**.
- Wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, schaltet sich die Anzeige aus, um Energie zu sparen, es sei denn, die Uhrzeit ist so eingestellt, dass sie angezeigt wird.
- Nach 5 Minuten schaltet das Gerät automatisch in den Bereitschaftsmodus.

Kindersicherung

Verwenden Sie diese Sicherheitsfunktion, um das Bedienfeld zu sperren und zu verhindern, dass das Gerät beim Reinigen eingeschaltet wird, oder um zu verhindern, dass Kinder das Gerät unbeaufsichtigt benutzen.

Kindersicherung einschalten

1 Drücken Sie **STOP/Clear**.

2 Halten Sie **STOP/Clear** für ca. 3 Sekunden gedrückt, bis **Loc** auf dem Display erscheint.

Kindersicherung ausschalten
Drücken Sie **STOP/Clear**, und halten Sie die Taste für ca. 3 Sekunden gedrückt, bis **Loc** auf dem Display verschwindet.

HINWEIS

- Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, erscheint die Uhrzeit nach 1 Sekunde wieder auf dem Display.
- Wenn das Gerät gesperrt ist, erscheint auf dem Display **Loc**, wenn eine beliebige Taste gedrückt wird.
- Entriegeln Sie das Gerät, um es wieder normal benutzen zu können.

Schnellstart

Schnellstart-Funktion

Mit dieser Funktion starten Sie sofort einen Kochgang bei maximaler Leistungsstufe. Mit jedem Druck der **START/Enter**-Taste verlängern Sie die Kochzeit um 30 Sekunden.

Beispiel: 2 Minuten lang auf höchster Stufe kochen

1 Drücken Sie **STOP/Clear**.

2 Drücken Sie viermal **START/Enter**.
- Das Gerät beginnt mit dem Kochen und die Zeit wird in der Anzeige heruntergezählt.

HINWEIS

- Das Gerät gart sofort für 30 Sekunden auf höchster Stufe.
- Drücken Sie wiederholt **START/Enter**, um die Kochzeit bei jedem Drücken der Taste um 30 Sekunden zu verlängern.
- Die Kochzeit kann auf 99 Minuten und 59 Sekunden verlängert werden.

Manuelles Kochen

Wenn Sie die Automatikprogramme nicht verwenden, müssen Sie die Kochzeit und die Leistungsstufe manuell wie folgt einstellen:

1 Drücken Sie **STOP/Clear**.

2 Drücken Sie **KOCHBETRIEB**, bis die Hohe Leistungsstufe auf dem Display erscheint.

3 Wählen Sie mit **Plus/Minus** die gewünschte Leistungsstufe aus, und drücken Sie **START/Enter**.

4 Wählen Sie mit **Plus/Minus** die gewünschte Zeit und drücken Sie **START/Enter**.
- Nach Abschluss des Kochvorgangs ertönt ein Glockenton, und **End** wird im Anzeigefenster eingeblendet. **End** bleibt in der Anzeige und der Glockenton wiederholt sich jede Minute, bis die Tür geöffnet wird oder eine beliebige Taste gedrückt wird.

HINWEIS

- Wenn keine Leistungsstufe ausgewählt wird, stellt das Gerät standardmäßig die hohe Leistungsstufe ein.

Grillen ohne Mikrowelle

Mit dieser Funktion können Sie Speisen grillen.

1 Drücken Sie **STOP/Clear**.

2 Drücken Sie **KOCHBETRIEB**, bis **GrIL** auf dem Display erscheint, und drücken Sie **START/Enter**.

3 Wählen Sie mit **Plus/Minus** die gewünschte Zeit und drücken Sie **START/Enter**.

⚠ VORSICHT

- Verwenden Sie immer Handschuhe, wenn Sie Lebensmittel und Zubehör nach dem Grillen herausnehmen, da das Gerät und das Zubehör sehr heiß sind.

HINWEIS

- Der Grillrost kann zum Grillen ohne Mikrowelle und für den Kombibetrieb verwendet werden. Stellen Sie den Grillrost auf die Glasablage.

- Verwenden Sie nicht die Ablage zum Auftauen.

Kombibetrieb (Mikrowelle mit Grill)

Mit dieser Funktion können Sie das Kochen in der Mikrowelle mit dem Grillen kombinieren. Diese Betriebsart eignet sich gut zum Überbacken und Bräunen.

1 Drücken Sie **STOP/Clear**.

2 Drücken Sie **KOCHBETRIEB**, bis **Co-1** auf dem Display erscheint.

3 Wählen Sie mit **Plus/Minus** den gewünschten Code für die Mikrowellenleistungsstufe, und drücken Sie **START/Enter**.
- Mikrowellenleistungsstufe
  - **Co-1**: 200 W, **Co-2**: 300 W, **Co-3**: 400 W (Modell MH653****, MH656****)
  - **Co-1**: 220 W, **Co-2**: 330 W, **Co-3**: 440 W (Modell MH723****, MH726****)

4 Wählen Sie mit **Plus/Minus** die gewünschte Zeit und drücken Sie **START/Enter**.
- Während des Garens können Sie die Kochzeit mit **Plus/Minus** verändern.

⚠ VORSICHT

- Verwenden Sie immer Handschuhe, wenn Sie Lebensmittel und Zubehör nach dem Grillen herausnehmen, da das Gerät und das Zubehör sehr heiß sind.

⚠ VORSICHT

- Der Grillrost kann zum Grillen ohne Mikrowelle und für den Kombibetrieb verwendet werden. Stellen Sie den Grillrost auf die Glasablage.

- Verwenden Sie nicht die Ablage zum Auftauen.

Automatikprogramme

Diese Funktion verfügt über vorprogrammierte Einstellungen, um bestimmte Speisen automatisch zu kochen.

Bratmodus

Diese Funktion ermöglicht Ihnen das automatische Braten von Lebensmitteln.

1 Drücken Sie **STOP/Clear**.

2 Drücken Sie **KOCHEN MIT AUTO-INVERTER**, bis **1** auf dem Display erscheint.

3 Wählen Sie mit **Plus/Minus** den gewünschten Code aus, und drücken Sie **START/Enter**.

4 Wählen Sie mit **Plus/Minus** das gewünschte Gewicht und drücken Sie **START/Enter**.
   - Wenn der Signalton ertönt, lassen Sie den Bratensaft ablaufen und drehen Sie das Essen um. Drücken Sie **START/Enter**, um den Kochvorgang fortzusetzen.

HINWEIS

- Wenn Sie einen Braten zubereiten, verwenden Sie den Grillrost. Stellen Sie den Grillrost auf die Glasablage.

Bratprogramme

Beziehen Sie sich auf die folgende Auflistung, um den gewünschten Code und das Gewicht einzustellen.

1-1 Pellkartoffeln (0,2 - 1,0 kg)

- Anfangstemperatur: Raumtemperatur
- Utensil: Grillrost
- 1 Kartoffeln: 180 - 220 g
- Waschen Sie die Kartoffeln und trocknen Sie sie mit einem Papiertuch ab.
- Stechen Sie jede Kartoffel 8 Mal mit einer Gabel ein.
- Standzeit: 3 Minuten

1-2 Rinderbraten (0,5 - 1,5 kg)

- Anfangstemperatur: Gekühlt
- Utensil: Hitzebeständige Glasschale
- Bepinseln Sie das Rindfleisch mit geschmolzener Butter oder Öl und würzen Sie es nach Belieben.
- Standzeit: 10 Minuten

1-3 Brathähnchen (0,8 - 1,8 kg)

- Anfangstemperatur: Gekühlt
- Utensil: Hitzebeständige Glasschale
- Bepinseln Sie das ganze Huhn mit geschmolzener Butter oder Öl und würzen Sie es nach Belieben.
- Standzeit: 10 Minuten

1-4 Gebratenes Lamm (0,5 - 1,5 kg)

- Anfangstemperatur: Gekühlt
- Utensil: Hitzebeständige Glasschale

- Bepinseln Sie das Lamm mit geschmolzener Butter oder Öl und würzen Sie es nach Belieben.
- Standzeit: 10 Minuten

1-5 Gebratenes Schweinefleisch (0,5 - 1,5 kg)

- Anfangstemperatur: Gekühlt
- Utensil: Hitzebeständige Glasschale
- Bepinseln Sie das Schweinefleisch mit geschmolzener Butter oder Öl und würzen Sie es nach Belieben.
- Standzeit: 10 Minuten

1-6 Gebratenes Gemüse (0,2 - 0,3 kg)
Zutaten

- Zwiebeln, in Keile geschnitten
- Auberginen und Zucchinis, in 1 - 2 cm dicke Scheiben geschnitten
- Paprikaschoten, der Länge nach halbiert und entkernt
- Ganze Kirschtomaten
- Champignons, halbiert

Anweisungen

- Anfangstemperatur: Raumtemperatur
- Utensil: Hitzebeständige Glasschale auf dem Grillrost
- Bepinseln Sie das Gemüse mit geschmolzener Butter oder Öl und würzen Sie es nach Belieben.

Beliebter Kochmodus

Mit dieser Funktion kochen Sie beliebte Lebensmittel.

1 Drücken Sie **STOP/Clear**.

2 Drücken Sie **KOCHEN MIT AUTO-INVERTER**, bis **2** auf dem Display erscheint, und drücken Sie **START/Enter**.

3 Wählen Sie mit **Plus/Minus** den gewünschten Code aus, und drücken Sie **START/Enter**.

4 Wählen Sie mit **Plus/Minus** das gewünschte Gewicht und drücken Sie **START/Enter**.

Beliebtes Menü

Beziehen Sie sich auf die folgende Auflistung, um den gewünschten Code und das Gewicht einzustellen.

2-1 Hähnchenkeulen mit Pflaumen (1,2 kg)
Zutaten

- 1 geschnittene Zwiebel, Karotte
- 500 g Hühnerschenkel
- 1 Tasse Hühnerbrühe
- 15 halbierte und entkernte Pflaumen
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Anweisungen

- Anfangstemperatur: Raumtemperatur
- Utensil: Mikrowellengeeignete Schüssel
- Alle Zutaten in eine tiefe und große Schüssel geben und gut vermischen.
- Mit belüfteter Plastikfolie abdecken.
- Während des Kochens mindestens zweimal umrühren.

2-2 Julienne im Brötchen (0,8 kg)
Zutaten

- 4 - 5 Brötchen
- 50 g geriebener Käse
- **Füllung**

  Zutaten

  - 2 Esslöffel Butter
  - 200 g gehackte Hühnerbrüste
  - 100 g gehackte Champignons
  - 1 gehackte Zwiebel
  - 1 Tasse Sahne
  - Salz und Pfeffer zum Abschmecken

  Anweisungen

  - Hühnerbrüste, Champignons und Zwiebeln in einer Bratpfanne mit Butter kochen.
  - Sahne hinzufügen und bei niedriger Hitze sieden, bis die Sahne eingedickt ist.
  - Mit Salz und Pfeffer würzen.

Anweisungen

- Anfangstemperatur: Raumtemperatur
- Utensil: Hitzebeständige Glasschale auf dem Grillrost
- Schneiden Sie die Oberseite der Brötchen ab und entfernen Sie weiche Innere (Krume), wobei Sie darauf achten, die Kruste nicht zu durchstechen.
- Füllen Sie jedes Brötchen mit der Füllung und legen Sie die gefüllten Brötchen in eine Glasschale.
- Fügen Sie Käse auf jedem Brötchen hinzu.

2-3 Schweinefilet in Speck mit Auberginen (1,2 kg)
Zutaten

- 400 g Schweinefilet
- 8 Streifen Speck
- 0,5 Auberginen
- 2 Esslöffel Olivenöl
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Anweisungen

- Anfangstemperatur: Raumtemperatur
- Utensil: Hitzebeständige Glasschale auf dem Grillrost
- Schneiden Sie das Schweinefilet in 8 Stücke (ca. 50 g), fügen Sie Salz und Pfeffer hinzu. Umwickeln Sie das Schweinefilet mit Speck.
- Schneiden Sie die Aubergine in Scheiben und legen Sie sie in Olivenöl ein.
- Legen Sie die eingewickelten Schweinefilets und die in Scheiben geschnittenen Auberginen in eine Glasschale.

2-4 Kartoffelgratin (1,5 kg)
Zutaten

- 1 kg Kartoffeln
- 1 Knoblauchzehe
- 20 g Butter
- 300 g Sahne
- 100 g geriebener Käse
- Muskatnuss, Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Anweisungen

- Anfangstemperatur: Raumtemperatur
- Utensil: Auflaufform (20 x 20 cm)
- Schälen und waschen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie dann in 5 mm dicke Scheiben. Reiben Sie die Innenseite der Form mit einer Knoblauchzehe und Butter ein.
- Die Hälfte der Kartoffeln in eine Auflaufform geben und würzen. Füllen Sie die restlichen Kartoffeln in die Auflaufform, würzen Sie sie und gießen Sie dann Sahne und Käse darüber.

2-5 Ratatouille (1,5 kg)
Zutaten

- 1 Zwiebel, Aubergine, Zucchini, bunte Paprika. In Würfel schneiden.
- 3 gehackte Tomaten
- 1 Esslöffel Tomatenmark, Zucker
- 1 Esslöffel frisches Suppengrün, gehackt
- 2 Esslöffel Essig
- 2 zerdrückte Knoblauchzehen
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Anweisungen

- Anfangstemperatur: Raumtemperatur
- Utensil: Mikrowellengeeignete Schüssel
- Alle Zutaten in eine tiefe und große Schüssel geben und gut vermischen.
- Mit belüfteter Plastikfolie abdecken.

2-6 Reis/Nudeln (0,1 - 0,3 kg)
Zutaten für Reis

- Reis / Butter, geschmolzen / Zwiebel, gerieben / Hühnerbrühe oder Wasser
  - 100 g / 30 g / 50 g / 250 ml
  - 200 g / 40 g / 75 g / 500 ml
  - 300 g / 50 g / 100 g / 750 ml
- Nach Geschmack salzen

Anweisungen für Reis

- Reis, geschmolzene Butter und Zwiebel in eine tiefe und große Schüssel (3 L) hinzufügen und gut vermischen.
- Gießen Sie kochende Hühnerbrühe oder Wasser dazu und fügen Sie Salz hinzu.
- Mit belüfteter Plastikfolie abdecken.
- Standzeit: 5 - 10 Minuten

Zutaten für Nudeln

- Nudeln / Wasser
  - 100 g / 400 ml
  - 200 g / 800 ml
  - 300 g / 1 000 ml

Anweisungen für Nudeln

- Geben Sie die Nudeln und das kochende Wasser mit Salz in eine tiefe und große Schüssel (3 L).
- Mit belüfteter Plastikfolie abdecken.
- Spülen Sie die Nudeln nach dem Kochen mit kaltem Wasser ab.

Anfangstemperatur: Raumtemperatur

Utensil: Mikrowellengeeignete Schüssel

2-7 Gefüllte Tomaten (1,0 kg)
Zutaten

- 4 mittelgroße Tomaten
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken
- Rindfleisch-Füllung
  - 300 g Rinderhackfleisch
  - 0,5 Tasse Semmelbrösel
  - 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
  - 1 Esslöffel: Dijonsenf, getrocknete Kräuter und Parmesankäse

Anweisungen

- Anfangstemperatur: Raumtemperatur
- Utensil: Mikrowellengeeignetes Geschirr
- Die Spitzen der Tomaten abschneiden, um Hüte zu bilden, und sie entkernen. Dann jede Tomate mit Salz und Pfeffer bestreuen.
- Tomaten mit der Rindfleisch-Füllung füllen und den Hut aufsetzen.
- Gefüllte Tomaten in auf das mikrowellengeeignete Geschirr setzen und mit Frischhaltefolie abdecken.

2-8 Gefüllte Zucchini (1,2 kg)
Zutaten

- 4 runde Zucchini (200 g/Stück)
- 500 g Rinderhackfleisch
- 2 Esslöffel Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack Anweisungen

Anweisungen

- Anfangstemperatur: Raumtemperatur
- Utensil: Mikrowellengeeignetes Geschirr
- Die Spitzen der Zucchini abschneiden, um Hüte zu bilden, und sie entkernen. Dann jede Zucchini mit Salz und Pfeffer bestreuen. Gefüllte Zucchini mit Rinderhackfleisch füllen und die Hüte austauschen.
- Essen in eine hitzebeständige Glasschale geben und mit Olivenöl beträufeln.

Erweichungs- und Schmelzmodus

Der Ofen verwendet eine niedrige Leistung, um Lebensmittel (Frischkäse, Eiscreme) weich zu machen und zu schmelzen (Butter, Schokolade).

1 Drücken Sie **STOP/Clear**.

2 Drücken Sie **KOCHEN MIT AUTO-INVERTER**, bis **3** auf dem Display erscheint.

3 Wählen Sie mit **Plus/Minus** den gewünschten Code aus, und drücken Sie **START/Enter**.

4 Wählen Sie mit **Plus/Minus** das gewünschte Gewicht und drücken Sie **START/Enter**.
   - Nach dem Kochen rühren Sie um, um das Schmelzen abzuschließen.

Menü zum Erweichen und Schmelzen

Beziehen Sie sich auf die folgende Auflistung, um den gewünschten Code und das Gewicht einzustellen.

3-1 Frischkäse (0,1 - 0,3 kg)

- Anfangstemperatur: Gekühlt
- Utensil: Mikrowellengeeignetes Geschirr
- Vor dem Gebrauch auspacken.

3-2 Speiseeis (2 oder 4 Tassen)

- Anfangstemperatur: Gefroren

- Deckel und Abdeckung entfernen.

3-3 Butter (1 - 3 Stück, 100 - 150 g/Stück)

- Anfangstemperatur: Gekühlt
- Utensil: Mikrowellengeeignete Schüssel

3-4 Schokolade (0,1 - 0,3 kg)

- Anfangstemperatur: Raumtemperatur
- Utensil: Mikrowellengeeignete Schüssel
- Es können auch Schokoladenstückchen oder Blockschokoladenquadrate verwendet werden.
- Vor dem Gebrauch auspacken.

Kombinierter Auftau- und Garmodus

Diese Funktion ermöglicht das Auftauen und Kochen von beliebten Lebensmitteln.

1 Drücken Sie **STOP/Clear**.

2 Drücken Sie **KOCHEN MIT AUTO-INVERTER**, bis **4** auf dem Display erscheint.

3 Wählen Sie mit **Plus/Minus** den gewünschten Code aus, und drücken Sie **START/Enter**.

4 Wählen Sie mit **Plus/Minus** das gewünschte Gewicht und drücken Sie **START/Enter**.
   - Wenn der Signalton ertönt, drehen Sie das Essen um und drücken Sie **START/Enter**, um den Bratvorgang fortzusetzen.

Programme zum Auftauen und Garen

Beziehen Sie sich auf die folgende Auflistung, um den gewünschten Code und das Gewicht einzustellen.

4-1 Baguette/Croissant (0,1 - 0,3 kg)

- Anfangstemperatur: Gefroren
- Utensil: Hitzebeständige Glasschale
- Nehmen Sie das gefrorene Baguette oder Croissant aus der Packung.

4-2 Käse-Sticks (0,2 - 0,4 kg)

- Anfangstemperatur: Gefroren
- Utensil: Grillrost
- Entfernen Sie die Käsestangen aus allen Verpackungen.

4-3 Hähnchen-Nuggets (0,2 - 0,3 kg)

- Anfangstemperatur: Gefroren
- Utensil: Grillrost
- Nehmen Sie die Hähnchen-Nuggets aus allen Verpackungen.

4-4 Tiefgekühlte Lasagne (0,3 kg)

- Anfangstemperatur: Gefroren
- Nehmen Sie die Lasagne aus den Verpackungen und entfernen Sie den Deckel.

4-5 Tiefkühlpizza (Dick) (0,5 kg)

- Anfangstemperatur: Gefroren
- Utensil: Grillrost
- Nehmen Sie die Pizza mit der dicken Kruste aus allen Verpackungen.

4-6 Tiefkühlpizza (Dünn) (0,2 - 0,4 kg)

- Anfangstemperatur: Gefroren
- Utensil: Grillrost
- Nehmen Sie die Pizza mit der dicken Kruste aus allen Verpackungen.

4-7 Lachsfilets (0,2 - 0,6 kg, 180 - 220 g, 2,5 cm dick/Stück)

- Anfangstemperatur: Gefroren
- Utensil: Regal auf einer Abtropfschale
- Bepinseln Sie den gefrorenen Lachs mit geschmolzener Butter oder Öl und würzen Sie ihn nach Belieben.

4-8 Garnelen (0,2 - 0,4 kg)

- Anfangstemperatur: Gefroren
- Utensil: Regal auf einer Abtropfschale

- Bepinseln Sie die gefrorenen Garnelen mit geschmolzener Butter oder Öl und würzen Sie nach Belieben.

Gär- und Warmhalte-Modus

Mit dieser Funktion können Sie Joghurt zubereiten oder frisch Gekochtes warm halten.

1 Drücken Sie **STOP/Clear**.

2 Drücken Sie **KOCHEN MIT AUTO-INVERTER**, bis der gewünschte Moduscode auf dem Display erscheint.

3 Drücken Sie **START/Enter**.
   - **Joghurt**: Auf dem Display erscheint **5h00**.
   - **Warmhalten**: Auf dem Display erscheint **1h30**.

HINWEIS

Joghurt

- Verwenden Sie nur pasteurisierte Vollmilch und natürlichen Naturjoghurt.
- Verwenden Sie nicht die folgenden Arten von Milch und Joghurt:
  - 2%, 1% oder fettfreie Milch, Milch mit hohem Kalziumgehalt, Sojamilch, Milchreste, abgelaufene Milch.
  - Joghurtreste, abgelaufene Joghurts.
- Waschen Sie alle Utensilien vor dem Gären des Joghurts gründlich mit heißem Wasser und trocknen Sie sie ab.
- Schütteln oder mischen Sie den Joghurt während des Gärens nicht, da dies die Konsistenz des Joghurts beeinträchtigt.
- Wenn die Menge der Zutaten größer als empfohlen ist, verlängern Sie die Gärzeit.

Warmhalten

- Knusprige Lebensmittel (Gebäck, Kuchen, Tarten, etc.) sollten während des Warmhaltens nicht abgedeckt werden.
- Feuchte Speisen sollten mit Frischhaltefolie oder einem mikrowellengeeigneten Deckel abgedeckt werden.
- Die Menge der warmgehaltenen Speisen ist für 1 - 3 Portionen geeignet. Es sollte auch angemerkt werden, dass feuchte Speisen trockener werden, je länger sie warmgehalten werden.
- Die Frischhaltefolie sollte die Speisen beim Erhitzen nicht berühren.

Menü für Gären und Warmhalten

Beziehen Sie sich auf die folgende Tabelle, um den gewünschten Code und die Gewichtsgrenze einzustellen.

5 Joghurt (0,6 kg)

- Anfangstemperatur: Lauwarm
- Utensil: Mikrowellengeeignete Schüssel
- **Zutaten**
  - 500 ml, Pasteurisierte Vollmilch
  - 100 g, Naturbelassener Joghurt
- Milch etwa 1:30 - 2:30 auf hoher Mikrowellenleistung auf 40 - 50°C erhitzen.
- Joghurt hinzufügen und umrühren.
- Mit Frischhaltefolie abdecken und kochen.
- Wartezeit: 5 Stunden im Kühlschrank.
- Nach dem Kochen Marmelade, Zucker oder Früchte nach Geschmack einrühren.

6 Warmhalten

- Anfangstemperatur: -

Dampfkochen-Modus

Mit dieser Funktion können Sie dampfkochen.

Diese Funktion ist nur bei einigen Modellen verfügbar.

1 Drücken Sie **STOP/Clear**.

2 Drücken Sie auf **Dampfkochen**, bis 1 auf dem Display erscheint.

3 Wählen Sie mit **Plus/Minus** den gewünschten Code aus, und drücken Sie **START/Enter**.

4 Wählen Sie mit **Plus/Minus** das gewünschte Gewicht und drücken Sie **START/Enter**.
- Drehen Sie die Speisen nach dem Signalton um und drücken Sie **START/Enter**, um den Kochvorgang fortzusetzen.

⚠ VORSICHT

- Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie die Dampfschale aus dem Gerät nehmen. Er ist sehr heiß.
- Stellen Sie eine heiße Dampfschale nicht auf einen Glastisch oder auf eine Stelle, die nach dem Kochen schmelzen könnte. Stellen Sie sicher, dass immer eine Unterlage oder eine Ablage verwendet wird.
- Wenn Sie die Dampfschale verwenden, gießen Sie vor dem Gebrauch mindestens 300 ml Wasser. Wenn Sie weniger als 300 ml Wasser einfüllen, kann dies zu einem unvollständigen Kochen führen oder ein Feuer oder schwere Schäden am Gerät verursachen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Dampfschale mit Wasser bewegen.
- Verwenden Sie die Dampfschale nicht mit einem Gerät eines anderen Modells. Dies kann zu Feuer oder schweren Schäden am Gerät führen.
- Wenn Sie die Dampfschale verwenden, sollten der Dampfdeckel und die Ablage genau richtig eingestellt sein. Eier oder Kastanien können explodieren, wenn der Dampfdeckel und die Ablage nicht richtig eingestellt sind.

Anleitung zum Dampfkochen

1 Brokkoli/Blumenkohl (0,2 - 0,4 kg)

- Anfangstemperatur: Raumtemperatur
- Utensilien: Dampfgarerdeckel, Dampfgarerplatte und Ablage mit Wasser.
- Waschen Sie das Gemüse und schneiden Sie es in ähnlich große Stücke. (2,5 cm)
- Gießen Sie 300 ml Leitungswasser in die Dampfschale. Stellen Sie die Dampfplatte auf die Wasserschale.
- Legen Sie die vorbereiteten Speisen in einer einzigen Schicht auf die Dampfplatte. Decken Sie ihn mit dem Dampfdeckel ab und stellen Sie die Dampfschale in das Gerät.

2 Karotte (0,2 - 0,4 kg)

- Anfangstemperatur: Raumtemperatur
- Utensilien: Dampfgarerdeckel, Dampfgarerplatte und Ablage mit Wasser.
- Waschen Sie das Gemüse und schneiden Sie es in ähnlich große Stücke. (5 mm)
- Gießen Sie 300 ml Leitungswasser in die Dampfschale. Stellen Sie die Dampfplatte auf die Wasserschale.
- Legen Sie die vorbereiteten Speisen in einer einzigen Schicht auf die Dampfplatte. Decken Sie ihn mit dem Dampfdeckel ab und stellen Sie die Dampfschale in das Gerät.

3 Hähnchenbrüste (0,2 - 0,6 kg)

- Anfangstemperatur: Gekühlt
- Utensilien: Dampfgarerdeckel, Dampfgarerplatte und Ablage mit Wasser.
- Waschen Sie das Gemüse und schneiden Sie es in ähnlich große Stücke. (2,5 cm)
- Gießen Sie 300 ml Leitungswasser in die Dampfschale. Stellen Sie die Dampfplatte auf die Wasserschale.
- Legen Sie die vorbereiteten Speisen in einer einzigen Schicht auf die Dampfplatte. Decken Sie ihn mit dem Dampfdeckel ab und stellen Sie die Dampfschale in das Gerät.

4 Fischfilets (0,2 - 0,6 kg)

- Anfangstemperatur: Gekühlt
- Utensilien: Dampfgarerdeckel, Dampfgarerplatte und Ablage mit Wasser.
- Waschen Sie das Gemüse und schneiden Sie es in ähnlich große Stücke. (2,5 cm)
- Gießen Sie 300 ml Leitungswasser in die Dampfschale. Stellen Sie die Dampfplatte auf die Wasserschale.
- Legen Sie die vorbereiteten Speisen in einer einzigen Schicht auf die Dampfplatte. Decken Sie ihn mit dem Dampfdeckel ab und stellen Sie die Dampfschale in das Gerät.

5 Grüne Bohnen (0,1 - 0,3 kg)

- Anfangstemperatur: Raumtemperatur
- Utensilien: Dampfgarerdeckel, Dampfgarerplatte und Ablage mit Wasser.
- Waschen Sie das Gemüse und schneiden Sie es in ähnlich große Stücke. (2,5 cm)
- Gießen Sie 300 ml Leitungswasser in die Dampfschale. Stellen Sie die Dampfplatte auf die Wasserschale.
- Legen Sie die vorbereiteten Speisen in einer einzigen Schicht auf die Dampfplatte. Decken Sie ihn mit dem Dampfdeckel ab und stellen Sie die Dampfschale in das Gerät.

6 Muscheln (0,2 - 0,6 kg)

- Anfangstemperatur: Gekühlt
- Utensilien: Dampfgarerdeckel, Dampfgarerplatte und Ablage mit Wasser.
- Waschen Sie die Muscheln und entfernen Sie zerbrochene Schalen oder tote Muscheln.
- Gießen Sie 300 ml Leitungswasser in die Dampfschale. Stellen Sie die Dampfplatte auf die Wasserschale.
- Legen Sie die vorbereiteten Speisen in einer einzigen Schicht auf die Dampfplatte. Decken Sie ihn mit dem Dampfdeckel ab und stellen Sie die Dampfschale in das Gerät.

7 Garnelen (0,2 - 0,5 kg)

- Anfangstemperatur: Gekühlt
- Utensilien: Dampfgarerdeckel, Dampfgarerplatte und Ablage mit Wasser.
- Gießen Sie 300 ml Leitungswasser in die Dampfschale. Stellen Sie die Dampfplatte auf die Wasserschale.
- Legen Sie die vorbereiteten Speisen in einer einzigen Schicht (unter 20 cm Dicke) auf die Dampfplatte. Decken Sie ihn mit dem Dampfdeckel ab und stellen Sie die Dampfschale in das Gerät.

8 Tomaten (0,2 - 0,6 kg)

- Anfangstemperatur: Raumtemperatur
- Utensilien: Dampfgarerdeckel, Dampfgarerplatte und Ablage mit Wasser.
- Waschen Sie die Tomaten. Wenn die Tomate zu groß ist, halbieren Sie sie.
- Gießen Sie 300 ml Leitungswasser in die Dampfschale. Stellen Sie die Dampfplatte auf die Wasserschale.
- Legen Sie die vorbereiteten Speisen in einer einzigen Schicht auf die Dampfplatte. Decken Sie ihn mit dem Dampfdeckel ab und stellen Sie die Dampfschale in das Gerät.

Gesunder Bratmodus

- Diese Funktion ist nur bei einigen Modellen verfügbar.

1 Drücken Sie **STOP/Clear**.

2 Drücken Sie **GESUNDES ANBRATEN**.

3 Wählen Sie mit **Plus/Minus** den gewünschten Code aus, und drücken Sie **START/Enter**.

4 Wählen Sie mit **Plus/Minus** das gewünschte Gewicht und drücken Sie **START/Enter**.

Programme für gesundes Braten

1 Hähnchen-Schnitzel (0,2 - 0,6 kg)
Zutaten

- Hühnerbrüste von je 150 - 200 g
- 1 Tasse Mehl
- 2 Eier, leicht verquirlt
- 1 Tasse fein gemahlene Semmelbrösel
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Anweisungen

- Anfangstemperatur: Gekühlt
- Utensilien: Tablett auf dem Grillrost
- Hühnerbrüste mit Salz und Pfeffer oder nach Belieben würzen, in Mehl wenden und mit verquirlten Eiern bestreichen.
- Mit fein gemahlenem Paniermehl beschichten und Hähnchenschnitzel mit Öl bestreichen.

2 Hähnchenflügel (0,2 - 0,6 kg)

- Anfangstemperatur: Gekühlt
- Utensilien: Tablett auf dem Grillrost
- Bepinseln Sie das Lamm mit geschmolzener Butter oder Öl und würzen Sie es nach Belieben.

3 Kotelett (0,2 - 0,4 kg)
Zutaten

- 500 g mageres, grobes Lamm- oder Rindfleisch
- 500 g kleine Kartoffeln, gekocht und püriert
- 3 Eier, leicht verquirlt
- 2 Zwiebeln, fein geschnitten
- 2 Esslöffel gehackte Petersilie
- 1 Tasse fein gemahlene Semmelbrösel
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Anweisungen

- Anfangstemperatur: Gekühlt
- Utensilien: Tablett auf dem Grillrost
- Fleisch, Kartoffeln, Eier, Zwiebeln und Petersilie mischen.
- Aus der Fleischmasse Bällchen von etwa 4 - 5 cm Durchmesser formen.
- Mit fein gemahlenem Paniermehl beschichten und zu ovalen, etwa 1 cm dicken Bällchen formen.
- Schnitzel mit Öl bepinseln.

4 Fischfilet (MH653**/MH656****: 0,2 - 0,5 kg, MH723****/MH726****: 0,2 - 0,6 kg)**
Zutaten

- Fischfüllungen von je 150 - 200 g
- 1 Tasse Mehl, fein gemahlenes Paniermehl
- 2 Eier, leicht verquirlt
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Anweisungen

- Anfangstemperatur: Gekühlt
- Utensilien: Tablett auf dem Grillrost
- Fischfilets mit Salz und Pfeffer oder nach Belieben würzen, in Mehl wenden und mit verquirlten Eiern beschichten.
- Mit fein gemahlenem Paniermehl beschichten und den Fisch mit Öl bestreichen.

5 Fritten (0,1 - 0,3 kg)

- Anfangstemperatur: Gefroren
- Utensilien: Tablett auf dem Grillrost
- Gefrorene Kartoffelprodukte auf dem Blech auf dem Grillrost ausbreiten.

6 Hamburger (0,2 - 0,4 kg)

- Anfangstemperatur: Gekühlt
- Utensilien: Tablett auf dem Grillrost
- 100 g schwere und 1 cm dicke Frikadellen verwenden.
- Die Frikadellen mit Öl bepinseln.

7 Wurst (0,2 - 0,6 kg)

- Anfangstemperatur: Gekühlt
- Utensilien: Tablett auf dem Grillrost
- Alle Verpackungen entfernen und die Oberfläche aufschneiden.

8 Bratkartoffeln (0,2 - 0,4 kg)

- Anfangstemperatur: Raumtemperatur
- Utensilien: Tablett auf dem Grillrost
- Alle Verpackungen entfernen und die Oberfläche aufschneiden.

Auftaumodus

Der Ofen verfügt über 4 voreingestellte Auftauprogramme für gefrorene Lebensmittel. Die Abtaufunktion bietet die Abtaumethode für gefrorene Lebensmittel. Die Abtautabelle zeigt den empfohlenen Abtauzyklus für verschiedene Lebensmittel an. Die Auftaufunktion erinnert Sie während des Programms mit einem Glockenton daran, die Speisen zu prüfen, zu wenden, zu trennen oder neu anzuordnen.

1 Drücken Sie **STOP/Clear**.

2 Drücken Sie **AUFTAUEN MIT INVERTER TECHNOLOGIE**, bis der gewünschte Code im Display erscheint, und drücken Sie dann **START/Enter**.

3 Wählen Sie mit **Plus/Minus** das gewünschte Gewicht und drücken Sie **START/Enter**.
- In der Anzeige erscheint der Countdown.

4 Nach der Hälfte der Auftauzeit ertönt ein zweifacher Signalton. Öffnen Sie die Tür, nehmen Sie aufgetaute Portionen heraus und drehen Sie die Speisen um.

5 Drücken Sie **START/Enter**, um den Auftauzyklus fortzusetzen.

HINWEIS

- Nehmen Sie Fisch, Krustentiere, Fleisch und Geflügel aus der Originalverpackung, die aus Papier oder Kunststoff besteht. Andernfalls kann es zum Kochen von Lebensmittelstellen kommen.
- Legen Sie die Speisen in einen flachen Behälter oder auf ein Bratrost, um das Fett aufzufangen.
- Die Speisen sollten in der Mitte noch etwas gefroren sein, wenn sie aus dem Gerät genommen werden.
- Die Zeit zum Auftauen variiert gemäß der Festigkeit des Gefrierguts.
- Die Form der Verpackung beeinflusst, wie schnell die Lebensmittel auftauen. Flache Verpackungen sind schneller aufgetaut als ein tiefer Block.
- Je nach Form der Verpackung können die Lebensmittel mehr oder weniger schnell aufgetaut werden.
- Verwenden Sie die Ablage zum Auftauen*1.

*1 Dieses Zubehör ist nur für einige Modelle erhältlich

Abtauprogramme

Beziehen Sie sich auf die folgende Auflistung, um den gewünschten Code und das Gewicht einzustellen.

dEF1 Fleisch (0,1 - 4,0 kg)

- Rindfleisch: Rinderhackfleisch, Rundsteak, Schmorwürfel, Filetsteak, Schmorbraten, Rippenbraten, Rumpsteak, Schulterblattbraten, Hamburger Frikadellen
- Lamm: Koteletts, Rollbraten
- Schweinefleisch: Koteletts, Hot Dogs, Spareribs, Country-Style-Rippchen, Rollbraten, Würstchen
- Kalbfleisch: Koteletts (0,5 kg, 20 mm dick)
- Standzeit: 5 - 15 Minuten.

dEF2 Geflügel (0,1 - 4,0 kg)

- Geflügel: Ganz, aufgeschnitten, Brust (entgrätet)
- Kornische Hühner: Ganz
- Pute: Brust
- Standzeit: 30 - 60 Minuten.

dEF3 Fisch (0,1 - 4,0 kg)

- Fisch: Filets, ganze Steaks
- Schalentiere: Krabbenfleisch, Hummerschwänze, Garnelen, Jakobsmuscheln
- Standzeit: 5 - 10 Minuten.

dEF4 Brot (0,1 - 0,5 kg)

- In Scheiben geschnittenes Brot, Brötchen, Baguette, etc.
- Trennen Sie die Scheiben und legen Sie sie zwischen Papiertüchern oder auf einen flachen Teller.
- Standzeit: 1 - 2 Minuten.

Leitfaden für Utensilien

Mikrowellengeeignete Utensilien

- **Feuerfestes Glas**: Glaswaren, die hitzebeständig sind, sind mikrowellengeeignet. Dazu gehören alle Marken von feuerfestem Glas. Verwenden Sie jedoch keine empfindlichen Glaswaren wie Becher oder Weingläser, da diese beim Erwärmen der Speisen zerspringen könnten.
- **Töpferwaren aus Steingut und Keramik**: Verwenden Sie Schüsseln, Tassen,

Servierplatten, Töpferwaren, Steingut, Keramik und Servierplatten ohne Metallrand. Viele Behälter aus diesen Materialien sind mikrowellengeeignet, aber prüfen Sie diese vor der Verwendung.

- **Kunststoff**
  - **Vorratsbehälter aus Kunststoff**: Sie können für Lebensmittel verwendet werden, die schnell wieder aufgewärmt werden sollen. Sie sollten jedoch nicht für Speisen verwendet werden, die eine längere Zeit im Gerät verbringen müssen, da sich heiße Speisen mit der Zeit die Kunststoffbehälter verziehen oder anschmelzen können.
  - **Kunststoff-Kochbeutel zum Kochen**: Sofern sie speziell zum Kochen hergestellt wurden, sind Kochbeutel mikrowellengeeignet. Denken Sie daran, einen Schlitz in den Beutel zu machen, damit der Dampf entweichen kann. Verwenden Sie niemals gewöhnliche Plastiktüten zum Kochen in dem Gerät, da sie schmelzen und reißen können.
  - **Mikrowellenutensilien aus Kunststoff**: Mikrowellenutensilien sind in verschiedenen Formen und Größen erhältlich. Möglicherweise können Sie bereits vorhandene Gegenstände verwenden, anstatt in neue Küchengeräte zu investieren.
- **Papier**: Verwenden Sie Papierhandtücher, Wachspapier, Papierservietten und Papierteller ohne Metallrand oder -beschichtung. Papierteller und -behälter sind praktisch und sicher für die Verwendung im Mikrowellengerät, vorausgesetzt, die Kochzeit ist kurz und die zu kochenden Speisen enthalten wenig Fett und Feuchtigkeit. Papiertücher sind auch sehr nützlich zum Einwickeln von Lebensmitteln und zum Auskleiden von Backblechen, in denen fettige Lebensmittel wie Speck gekocht werden. Im Allgemeinen sollten Sie farbige Papierprodukte vermeiden, da die Farbe abfärben kann. Einige Recycling-Papierprodukte können Verunreinigungen enthalten, die bei Verwendung in der Mikrowelle Lichtbögen oder Feuer verursachen können.
- **Tafelgeschirr**: Viele Behälter aus Ton, Steingut und Keramik sind ebenfalls mikrowellengeeignet. Konsultieren Sie im Zweifelsfall die Herstellerliteratur oder führen Sie die Mikrowellenprüfung durch. Stellen Sie keine Teller mit beschichteten Dekorationen in das Gerät, da die Farbe Metall enthalten und Lichtbögen verursachen kann.

Mikrowellenuntaugliche Utensilien

- **Metallbehälter** und **Metalldekoration**
  - Verwenden Sie niemals Metall oder Geschirr mit Metallrand im Mikrowellengerät.
  - Mikrowellen können Metall nicht durchdringen. Sie prallen an beliebigen Metallgegenständen im Gerät ab und verursachen Lichtbögen, ein beunruhigendes Phänomen, das an Blitze erinnert.
  - Metall schirmt die Speisen von der Mikrowellenenergie ab und führt zu ungleichmäßigem Kochen. Vermeiden Sie auch Metallspieße, Thermometer, Folienschalen, Geschirr mit Metallrand oder Metallbändern, Bratentöpfe usw. Der Metallrand stört das normale Kochen und kann das Gerät beschädigen.

Utensilien vor dem Gebrauch prüfen

Die meisten hitzebeständigen und nichtmetallischen Utensilien sind für die Verwendung in Ihrem Gerät geeignet. Einige Utensilien können jedoch Materialien enthalten, die nicht für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet sind. Gehen Sie wie folgt vor, um herauszufinden, ob die Utensilien in der Mikrowelle verwendet werden können.

1. Stellen Sie den betreffenden leeren Behälter und einen kleinen mit 250 ml kaltem Wasser gefüllten mikrowellenbeständigen Behälter nebeneinander ins Gerät.

2. Erhitzen Sie den Behälter und den Glasmessbecher 1 Minute lang bei maximaler Leistung.
   - Wenn sich das Wasser erwärmt, der Behälter aber kühl bleibt, ist der Behälter mikrowellengeeignet.

- Wenn sich die Temperatur des Wassers nicht ändert, der Behälter aber warm wird, ist er nicht mikrowellengeeignet.

⚠ VORSICHT

- Einige Gegenstände mit hohem Blei- oder Eisengehalt sind nicht für das Kochen in der Mikrowelle geeignet.
- Utensilien sollten geprüft werden, um sicherzustellen, dass sie für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet sind.
- Seien Sie immer vorsichtig, wenn Sie Utensilien aus dem Gerät nehmen. Einige Geschirrteile absorbieren die Wärme der gekochten Speisen und können heiß sein.

Kochanleitung

Tipps zum Kochen

Überwachen Sie die Lebensmittel im Mikrowellengerät sorgfältig, wenn sie gekocht werden. Die in den Anleitungen angegebenen Anweisungen zum Erhöhen, Umrühren usw. sind die empfohlenen Mindestschritte. Wenn die Speise ungleichmäßig gekocht zu sein scheint, nehmen Sie einfach die erforderlichen Einstellungen vor, um das Problem zu beheben.

- **Abdecken**: Decken Sie das Lebensmittel mit einem mikrowellengeigneten Deckel, Pergamentpapier (kein Wachspapier) oder Frischhaltefolie für die Verwendung im Mikrowellengerät ab. Ein Deckel schließt Wärme und Dampf ein, wodurch die Speisen schneller garen.
- **Umrühren**: Rühren Sie von außen zur Mitte hin, da sich die Speisen an der Außenseite des Behälters schneller erhitzen.
- **Standzeit**: Die Standzeit ermöglicht es den Speisen, das Kochen abzuschließen, und trägt außerdem dazu bei, dass sich die Aromen vermischen und entwickeln. Lassen Sie die die Speisen nach dem Herausnehmen aus dem Gerät noch 3 bis 10 Minuten ruhen.
- **Kochzeit**: Stellen Sie die Kochzeit gemäß der Temperatur der Zutaten ein. Eiskalte Zutaten brauchen wesentlich länger zum Kochen als solche, die Zimmertemperatur haben.
- **Besprühen**: Nahrungsmittel mit niedriger Feuchtigkeit, wie Braten und Gemüse, sollten vor dem Kochen mit Wasser besprüht oder abgedeckt werden, um die Feuchtigkeit zu bewahren.
- **Wenden**: Der obere Teil von dicken Speisen wird schneller gekocht als der untere Teil. Drehen Sie die Speisen während des Kochens mehrmals um.
- **Anstechen**: Stechen Sie Lebensmittel, die von einer Schale, Haut oder Membran umgeben sind, vor dem Kochen an, um zu verhindern, dass sie platzen.
  - Dazu gehören Eigelb und Eiweiß von Eiern, Muscheln, Austern, Kartoffeln und anderes ganzes Gemüse und Obst.
- **Platzierung Lebensmittel**: Mikrowellen dringen nur etwa 2 cm tief in die Lebensmittel ein. Nur der äußere Rand der Lebensmittel wird durch die Mikrowellenenergie gekocht; der Rest wird gekocht, wenn sich die Hitze nach innen bewegt.
  - Legen Sie die dicksten Teile von Lebensmitteln wie Fleisch, Geflügel oder Fisch zur Außenseite des Geräts, damit sie gleichmäßiger kochen.
  - Schneiden Sie die Lebensmittel möglichst in dünne Scheiben oder Ringe.
- **Dichte**: Leichte, poröse Lebensmittel wie Kuchen und Brot werden schneller gekocht als schwere, dichte Lebensmittel wie Braten und Bratentöpfe.
- **Knochen und Fett**: Knochen leiten Wärme und Fett kocht schneller als Fleisch. Seien Sie vorsichtig mit knochigen oder fettigen Fleischstücken.
- **Menge**: Je mehr Lebensmittel Sie in das Gerät geben, desto länger ist die benötigte Kochzeit.
- **Abschirmen**: Decken Sie die Ecken von quadratischen Gerichten mit Alufolienstreifen ab, um ein Überkochen zu verhindern. Verwenden Sie nicht zu viel Folie und stellen Sie sicher, dass die Folie fest mit dem Gericht verbunden ist. Wenn die Folie während des Kochens zu nah an die Wände des Gerätes kommt, kann es zu Lichtbogenbildung kommen.

INTELLIGENTE FUNKTIONEN

LG ThinQ-App

Diese Funktion ist nur bei Modellen mit dem Symbol oder verfügbar.

Mithilfe der **LG ThinQ**-App können Sie über ein Smartphone mit dem Gerät kommunizieren.

Die Funktionen der LG ThinQ-App

Kommunizieren Sie mit dem Gerät von einem Smartphone aus, über das Sie die komfortablen intelligenten Funktionen verwenden können.

Smart Diagnosis

Wenn bei der Verwendung des Geräts ein Problem auftritt, kann Ihnen diese intelligente Diagnosefunktion helfen, das Problem zu diagnostizieren.

HINWEIS

- Um die Gerätefunktionalität zu verbessern, kann die App ohne Benachrichtigung des Nutzers geändert werden.
- Funktionen können sich je nach Modell unterscheiden.

Installation der LG ThinQ-App

Suchen Sie auf einem Smartphone nach der **LG ThinQ**-App im Google Play Store oder Apple App Store.

- Befolgen Sie die Anweisungen, um die Anwendung herunter zu laden und zu installieren.
- Führen Sie die Anwendung **LG ThinQ** aus und befolgen Sie bitte die in der Anwendung aufgezeigten Instruktionen, um das Gerät zu registrieren.

Smart Diagnosis

Diese Funktion ist nur bei Modellen mit dem Symbol oder verfügbar.

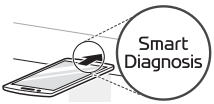
Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie im Falle eines Gerätefehlers eine genaue Diagnose von unserem Kundendienst benötigen.

HINWEIS

- Aus Gründen, die nicht auf die Fahrlässigkeit von LG Electronics zurückzuführen sind, ist es möglich, dass der Dienst aufgrund externer Faktoren wie beispielsweise Nichtverfügbarkeit oder Trennung der WLAN-Verbindung, lokalen App Store-Richtlinien oder Nichtverfügbarkeit der App nicht verfügbar ist.
- Die Funktion kann ohne vorherige Ankündigung geändert werden und je nach Standort eine andere Form haben.

Die Anwendung der akustischen Diagnose von Problemen

1) Halten Sie das Mikrofon Ihres Telefons über das **Smart Diagnosis**-Logo. Berühren Sie keine anderen Tasten.



2) Halten Sie die **STOP/Clear**-Taste 8 Sekunden lang gedrückt, bis **5** angezeigt wird.
3) Nachdem Sie drei Pieptöne gehört haben, lösen Sie die **STOP/Clear**-Taste aus.
4) Halten Sie das Telefon in Position, bis die Tonübertragung abgeschlossen ist. In der Anzeige wird die Zeit heruntergezählt. Sobald das Runterzählen vorbei ist und die Töne unterbrochen wurden, wird die Diagnose in der App angezeigt.

HINWEIS

- Um die besten Ergebnisse zu erzielen, das Telefon nicht bewegen, während die Töne übertragen werden.

FEHLERBEHEBUNG

Häufig gestellte Fragen

Häufig gestellte Fragen

Q: Was ist los, wenn die Gerätbeleuchtung nicht leuchtet?

A: Es kann mehrere Gründe geben, warum die Beleuchtung nicht leuchtet. Entweder ist die Glühbirne durchgebrannt oder der Stromkreis ist kaputt.

Q: Geht die Mikrowellenenergie durch das Sichtfenster in der Tür?

A: Nein. Die Löcher oder Öffnungen sind für den Durchgang von Licht gedacht; sie lassen keine Mikrowellenenergie durch.

Q: Warum ertönt der Piepton, wenn eine Taste auf dem Bedienfeld berührt wird?

A: Der Piepton ertönt, um sicherzustellen, dass die Einstellung ordnungsgemäß eingegeben wird.

Q: Wird die Funktion der Mikrowelle beschädigt, wenn sie leer betrieben wird?

A: Ja. Lassen Sie sie niemals leer laufen.

Q: Warum platzen Eier manchmal?

A: Beim Backen, Braten oder Pochieren von Eiern kann das Eigelb aufplatzen, weil sich im Inneren der Dottermembran Dampf bildet. Um dies zu verhindern, stechen Sie das Eigelb einfach vor dem Kochen an. Erwärmen Sie Eier in der Schale niemals in der Mikrowelle.

Q: Warum wird nach dem Kochen in der Mikrowelle eine Standzeit empfohlen?

A: Nachdem das Kochen in der Mikrowelle abgeschlossen ist, werden die Speisen während der Wartezeit weiter gegart. Die Dauer der Standzeit hängt von der Dichte des Garguts ab.

Q: Warum kocht mein Gerät nicht immer so schnell, wie in der Kochanleitung angegeben?

A:

- Prüfen Sie noch einmal Ihre Kochanleitung, um sicherzustellen, dass Sie die Anweisungen richtig befolgt haben, und um zu sehen, was die Ursache für Abweichungen bei der Kochzeit sein könnte.
- Die in der Anleitung angegebenen Kochzeiten und Wärmeeinstellungen sind Vorschläge, die ein Überkochen verhindern sollen, das häufigste Problem bei der Gewöhnung an dieses Gerät.
- Schwankungen in Größe, Form, Gewicht und Abmessungen der Speisen erfordern eine längere Kochzeit.
- Prüfen Sie nach eigenem Ermessen die Bedingungen für das Kochen, wie Sie es auch bei einem herkömmlichen Herd tun würden, und lassen Sie sich dabei von den Vorschlägen der Kochanleitung leiten.

Q: Warum erscheint nach dem Kochen im Mikrowellenofen das Wort 'cool' oder die verbleibende Kochzeit mit Lüftergeräusch in der Anzeige?

A: Nach Beendigung des Kochvorgangs kann der Lüfter eingeschaltet werden, um den Ofen abzukühlen. In der Anzeige erscheint Cool. Wenn Sie die Tür öffnen oder einmal **STOP** oder **STOP/Clear** drücken, bevor die Kochzeit beendet ist, wird die verbleibende Kochzeit in der Anzeige eingeblendet. Dies ist keine Fehlfunktion.

Bevor Sie das Servicezentrum anrufen

Wenn bei der Benutzung des Geräts folgende Symptome auftreten, versuchen Sie diese anhand der folgenden Chekliste zu beheben. Es handelt sich möglicherweise nicht um einen Ausfall.

Betrieb

Symptome	Mögliche Ursache und Lösung
Mikrowellengerät startet nicht	**Das Netzkabel ist nicht eingesteckt, die Tür ist offen. Oder, die Kochzeit ist nicht eingestellt.** • Stecken Sie den Netzstecker ein. • Schließen Sie die Gerätetür. • Stellen Sie die Kochzeit ein.
	Möglicherweise ist bei Ihnen zu Hause eine Sicherung durchgebrannt oder der Trennschalter wurde ausgelöst. Alternativ ist das Gerät an eine GFCI-Steckdose (Fehlerstrom-Schutzschalter) angeschlossen und der Trennschalter der Steckdose ist ausgelöst worden. • Überprüfen Sie den Hauptschaltkasten und ersetzen Sie die Sicherung oder setzen Sie den Trennschalter zurück. Kapazität der Sicherung nicht erhöhen. Falls das Problem eine Überlastung des Stromkreises ist, lassen Sie dies von einem qualifizierten Elektriker beheben. • Setzen Sie den Trennschalter am GFCI zurück. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen Elektriker.
Lichtbogen- oder Funkenbildung	**Utensilien sind nicht mikrowellengeeignet. Oder Sie haben das Gerät im leeren Zustand betrieben.** • Verwenden Sie mikrowellengeeignete Utensilien. Prüfen Sie im Zweifelsfall die Utensilien vor dem Gebrauch. • Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn er leer ist.
Nicht korrekte Uhrzeit	**Die Stromversorgung ist unterbrochen.** • Setzen Sie die Zeit zurück. Siehe Abschnitt Einstellen der Uhr, um die Uhrzeit zurückzusetzen.
Ungleichmäßig gekochte Speisen	**Die Utensilien sind nicht mikrowellengeeignet. Oder die Einstellungen für das Kochen wurden falsch gewählt.** • Prüfen Sie die Utensilien, um sicherzustellen, dass sie mikrowellengeeignet sind. • Kochen Sie nicht ohne die Glasablage. • Wenden oder rühren Sie die Speisen während des Kochens. • Tauen Sie die Speisen vor dem Kochen vollständig auf. • Verwenden Sie die richtige Kochzeit und Leistungsstufe.
Übergekochte Speisen	**Die Einstellungen und Methoden zum Kochen sind falsch.** • Ändern Sie die Kochzeit oder die Leistungsstufe.

Symptome	Mögliche Ursache und Lösung
Halbgare Speisen	**Die Utensilien sind nicht mikrowellengeeignet. Oder die Einstellungen für das Kochen wurden falsch gewählt.** • Prüfen Sie, ob die Utensilien mikrowellengeeignet sind. • Tauen Sie die Speisen vor dem Kochen vollständig auf. • Ändern Sie die Kochzeit oder die Leistungsstufe. • Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
Falsches Auftauen	**Die Utensilien sind nicht mikrowellengeeignet. Oder die Einstellungen für das Kochen wurden falsch gewählt.** • Prüfen Sie, ob die Utensilien mikrowellengeeignet sind. • Ändern Sie die Auftauzeit oder das Gewicht. • Wenden oder rühren Sie die Speisen während des Auftauprozesses.

Anmerkung

Anmerkung

Anmerkung

LG