

BEDIENUNGSANLEITUNG

MIKROWELLENHERD

Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme aufmerksam diese Betriebsanleitung durch.

MJ396 ****

(optional, bitte die Modellspezifikationen überprüfen)



MFL69701103_01

www.lg.com

Copyright © 2017 LG Electronics Inc. Alle Rechte vorbehalten.

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. Im Herd befindet sich eine Auflagefläche. 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.

INHALT

3 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

8 VOR DEM GEBRAUCH

- 8 Auspacken und Aufstellen
- 10 Bedienfeld vom (MJ3965ACS/ACR/BCR)
- 10 Symbol Erklärungen
- 11 Bedienfeld vom (MJ3965BPS/BPH)
- 11 Symbol Erklärungen
- 12 Stellen der Uhr
- 12 Schnellstart
- 12 Hinzufügen / Abziehen
- 12 Stromsparbetrieb

13 GEBRAUCH DES MIKROWELLENHERDES

- 13 Zeitgesteuertes Kochen
- 13 Leistungsstufen der Mikrowelle
- 14 Kochen mit Grill
- 14 Kombinationsbetrieb mit Grill
- 15 Mit Konvektion Aufwärmen
- 15 Mit Konvektion Kochen
- 16 Konvektions Kombinations Kochen
- 16 Kindersicherung
- 17 Auftauen mit Inverter
- 17 Anleitung für Auftauen mit Inverter
- 20 Braten & Backen
- 20 Anleitung zum Braten & Backen
- 22 Langsames Kochen
- 23 Anleitung zum langsamen Kochen
- 24 Gesundes Anbraten
- 24 Anleitung gesundes Anbraten & Dampfgaren
- 27 Gesundes Anbraten
- 27 Anleitung Gesundes Anbraten
- 29 Auftauen mit Inverter Technologie
- 29 Anleitung zum Auftauen mit der Inverter Technologie

30 MIKROWELLENVERTRÄGLICHE MATERIALIEN

31 EIGENSCHAFTEN VON NAHRUNGSMITTELN UND KOCHEN MIT DER MIKROWELLE

33 REINIGEN DES MIKROWELLENHERDS

33 VERWENDUNG DER SMART DIAGNOSIS™-FUNKTION

34 FRAGEN UND ANTWORTEN

35 TECHNISCHE DATEN

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE AUFMERKSAM LESEN UND AUFBEWAHREN

Lesen und befolgen Sie vor dem Einsatz der Mikrowelle sämtliche Anleitungen, um Brandgefahren, Stromschläge, Verletzungsgefahren oder Schäden am Gerät vorzubeugen. Dieses Handbuch umfasst u.U. nicht alle möglichen Szenarien.

Wenden Sie sich bei unbekanntem Problemen stets an einen Kundendienst oder an den Hersteller.

ACHTUNG

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

ACHTUNG

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

VORSICHT

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

ACHTUNG

- 1 **Keine Veränderungen, Einstellungen oder Reparaturen an der Tür, den Türdichtungen, dem Bedienfeld, den Sicherheitsschaltern oder an anderen Bauteilen der Mikrowelle durchführen, bei denen eine Schutzabdeckung gegen schädliche Mikrowellen entfernt werden muss. Verwenden Sie den Herd nicht, wenn die Türdichtungen oder in der Nähe befindliche Teile des Mikrowellenherdes beschädigt sind. Reparaturen sollten ausschließlich von ausgebildetem Fachpersonal durchgeführt werden.**
 - Im Gegensatz zu anderen Geräten handelt es sich bei diesem Mikrowellengerät um ein Gerät mit hohen Spannungen als auch hohen Stromstärken. Bei unsachgemäßer Bedienung oder Reparatur besteht die Gefahr von schädlicher und extrem hoher Mikrowellenstrahlung oder von Stromschlägen.
- 2 **Die Mikrowelle nicht zur Entfeuchtung verwenden. (z. B. für feuchte Tageszeitungen, Kleidungsstücke, Spielzeuge, Elektrogeräte, Haustiere oder Kinder.)**
 - Dadurch könnten erhebliche Gefahren verursacht werden, wie z. B. Brände, Verbrennungen oder ein plötzlich eintretender Tod durch Stromschläge.
- 3 **Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit Mangel an Erfahrung und Wissen gedacht, es sei denn, diese werden durch eine Person, die für deren Sicherheit verantwortlich ist, betreffs des Gebrauchs des Gerätes, beaufsichtigt oder angewiesen. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.**
 - Bei unsachgemäßer Bedienung besteht die Gefahr von Bränden, Stromschlägen und Verbrennungen.
- 4 **Bei eingeschaltetem Gerät können die äußeren Bauteile heiß werden. Kleinkinder sollten sich nicht in der Nähe des Gerätes aufhalten.**
 - Sie könnten sich verbrennen.
- 5 **Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen nicht in versiegelten Behältern erhitzt werden, da diese aufplatzen könnten. Entfernen Sie vor dem Garen oder Auftauen die evtl. vorhandene Plastikverpackung. In manchen Fällen ist es trotzdem ratsam, Lebensmittel mit Plastikfolie abgedeckt zu erhitzen oder zu garen.**
 - Geschlossene Behälter könnten aufplatzen.
- 6 **Stellen Sie sicher, dass Sie für jede Betriebsart nur geeignetes Zubehör verwenden.**

- Eine unsachgemäße Verwendung kann zu Schäden am Zubehör und am Gerät selbst führen. Außerdem besteht die Gefahr eines Brandes oder von Funkenbildung.
- 7 **K**inder sollten nicht mit dem Zubehör spielen oder sich an den Türgriff des Gerätes hängen.
- Es besteht Verletzungsgefahr.
- 8 **W**artungs- oder Reparaturarbeiten, bei denen eine Abdeckung abgenommen werden muss, die gegen Mikrowellenstrahlung schützt, sollten ausschließlich von einer qualifizierten Person durchgeführt werden. **E**s besteht Gefahr.
- 9 **W**enn sich das Gerät im Kombinationsbetrieb befindet, können sehr hohe Temperaturen entstehen. **K**inder dürfen die Mikrowelle daher nur unter Aufsicht bedienen.
- 10 **B**etreiben Sie niemals einen beschädigten Herd/Ofen. **E**in einwandfreies Schließen der Tür ist äußerst wichtig: (1) die Tür, (2) die Scharniere und Riegel dürfen keinerlei Schäden oder Lockerheit aufweisen, (3) die Türdichtungen und Dichtflächen müssen in einwandfreiem Zustand sein.
- Ansonsten besteht die Gefahr von extrem starker Mikrowellenstrahlung.
- 11 **W**enn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf die Mikrowelle nicht betrieben werden, bis sie von einer Fachkraft repariert wurde.
- 12 **D**as Gerät wird von einer Steckdose oder einem Verlängerungskabel aus mit Strom versorgt. Das Verlängerungskabel muss so platziert sein, dass es nicht eventuellen Flüssigkeitsspritzern oder dem Eindringen von Feuchtigkeit ausgesetzt wird.
- 13 **E**rst nach ausführlicher Anweisung dürfen Kinder den Herd ohne Beaufsichtigung bedienen, damit das Kind den Herd sicher bedienen kann und auch beim Missbrauch die damit verbundenen Gefahren versteht.
- 14 **D**as Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebes heiß. **D**as Berühren von heißen Teilen sollte vermieden werden. **K**inder unter 8 Jahren sollte fern gehalten werden, es sei denn, dass sie ständig beaufsichtigt werden.
- 15 **B**eim Gebrauch wird das Gerät heiß. **D**as Berühren der Heizelemente im Herd sollte vermieden werden.
- 16 **V**erwenden Sie keine harten Scheuermittel oder Schaber aus Metall, um die Glastür des Gerätes zu reinigen. Dies könnte zu Kratzern auf der Oberfläche oder sogar zum Zerschneiden der Glasscheibe führen.

VORSICHT

- 1 **A**ufgrund einer Sicherheitsverriegelung lässt sich der Mikrowellenherd/Ofen nicht bei geöffneter Tür betreiben. Deshalb die Sicherheitsverriegelung keinesfalls verändern oder entfernen!
 - Ansonsten besteht die Gefahr von extrem starker Mikrowellenstrahlung. (Durch die Sicherheitssperren werden beim Öffnen der Tür sämtliche Garvorgänge automatisch unterbrochen.)
- 2 **K**eine Gegenstände (wie z. B. Geschirrtücher oder Servietten) in der Ofentür einklemmen und darauf achten, dass sich keine Rückstände von Lebensmitteln oder Reinigern auf den Dichtungsflächen ansammeln.
 - Ansonsten besteht die Gefahr von extrem starker Mikrowellenstrahlung.
- 3 **S**tellen Sie die Garzeiten bei kleineren Mengen oder bei Lebensmitteln mit kurzer Garzeit entsprechend kürzer ein.
 - Bei übermäßigen Garzeiten, könnte sich das Gargut entzünden und erhebliche Schäden am Gerät verursachen.
- 4 **B**eim Erhitzen von Flüssigkeiten wie z. B. Suppen, Saucen oder Getränken kann es ohne vorherige Blasenbildung zu plötzlichem Kochen kommen.
 - * Vermeiden Sie den Einsatz von geradwandigen Gefäßen mit engem Hals.
 - * Nicht überhitzen.
 - * Flüssigkeiten vor dem Kochen und nach halber Erhitzungszeit umrühren.
 - * Flüssigkeiten nach dem Erhitzen für kurze Zeit im Gerät stehen lassen; nochmals sorgfältig umrühren oder schütteln und vor dem Verzehr sorgfältig die Temperatur prüfen (vor allem bei Babyflaschen und Gläsern mit Babynahrung), um Verbrennungen zu vermeiden.

- Nehmen Sie die Behälter vorsichtig heraus. **N**ach dem Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann die Flüssigkeit auch nach dem Herausnehmen aufkochen, selbst wenn keine sichtbare Blasenbildung erkennbar ist. **D**adurch könnte die heiße Flüssigkeit plötzlich überkochen.
- 5 An der Ober- oder Unterseite bzw. an den Seiten der Mikrowelle befinden sich Auslassöffnungen. Diese Belüftungsöffnungen niemals verdecken.**
 - Ansonsten besteht die Gefahr von Schäden am Gerät und mangelhaften Garergebnissen.
- 6 Die Mikrowelle keinesfalls leer betreiben. Es empfiehlt sich bei Nichtgebrauch ein Glas Wasser in die Mikrowelle zu stellen. Das Wasser absorbiert dann die Energie der Mikrowellen, falls die Mikrowelle versehentlich eingeschaltet wird.**
 - Eine unsachgemäße Bedienung kann zu Schäden am Gerät führen.
- 7 Keine in Papiertücher eingewickelte Lebensmittel garen, falls dies nicht in der Garanleitung des jeweiligen Lebensmittels angegeben wird. Papiertücher zum Garen auch nicht gegen Zeitungspapier austauschen.**
 - Eine unsachgemäße Bedienung kann zu Explosionen oder Bränden führen.
- 8 Keine Holz- oder Keramikbehälter mit metallischen Einsätzen verwenden (z. B. Gold oder Silber). Metallklammern stets entfernen. Es darf nur das für diese Mikrowelle empfohlene Thermometer verwendet werden (für Geräte, bei denen ein Thermometer eingesetzt werden kann). Überprüfen Sie, ob Ihr Zubehör mikrowellengeeignet ist.**
 - Die Behälter könnten sich erhitzen und verbrennen. Insbesondere bei metallischen Gegenständen können sich Funken bilden, durch die erhebliche Schäden verursacht werden können.
- 9 Kein Recycling-Papier verwenden.**
 - Dieses Papier kann Verunreinigungen enthalten, durch die beim Garen Funken und/oder Brände entstehen können.
- 10 Das Blech und den Rost nicht direkt nach dem Garen zum Reinigen in Wasser eintauchen. Ansonsten könnten diese zerbrechen oder beschädigt werden.**
 - Eine unsachgemäße Bedienung kann zu Schäden am Gerät führen.
- 11 Stellen Sie das Gerät mit mindestens 8 cm Abstand zur Kante auf die vorgesehene Oberfläche, um ein Kippen des Gerätes zu vermeiden.**
 - Eine unsachgemäße Bedienung kann zu Verletzungen oder zu Schäden am Gerät führen.
- 12 Die Schale von Kartoffeln, Äpfeln und anderem Gemüse/Obst vor dem Kochen durchstechen.**
 - Sie könnten aufplatzen.
- 13 Eier nicht mit der Schale garen. Rohe Eier sowie ganze hartgekochte Eier sollten nicht in der Mikrowelle erhitzt werden, da sie zerbersten könnten, selbst nach Ende des Garvorgangs mit dem Mikrowellengerät.**
 - Im Innern des Eis bildet sich ein Überdruck, so dass das Ei zerbersten kann.
- 14 Keinesfalls die Mikrowelle zum Frittieren in Fett verwenden.**
 - Dadurch könnte die heiße Flüssigkeit plötzlich überkochen.
- 15 Falls Rauch entsteht, den Herd sofort ausschalten oder den Netzstecker ziehen. Die Herdtür geschlossen lassen, um etwaige Flammen zu ersticken.**
 - Dies könnte ein Anzeichen für eine sicherheitsrelevante Beschädigung sein, die zu einem Brand oder einem Stromschlag führen kann.
- 16 Beim Erhitzen von Lebensmitteln in Papier- oder Plastikbehältern behalten Sie immer, aufgrund von möglichem Entzünden, den Blick auf den Herd.**
 - Der Behälter könnte beschädigt werden, so dass das Gargut überlaufen und einen Brand verursachen kann.
- 17 Die äußeren Oberflächen können bei eingeschaltetem Gerät sehr heiß werden. Stellen Sie sicher, dass die Tür, die Außenflächen, die Rückseite, der Garraum, die Küchengeräte und Teller in den Stufen Grillen, Umluft und Autom. Garen vor dem Berühren ausreichend abgekühlt sind.**
 - Da diese Komponenten sehr heiß werden können, tragen Sie zur Vermeidung von Verbrennungen stets dicke Topfhandschuhe.

18 Die Mikrowelle sollte regelmäßig gereinigt und Lebensmittelreste entfernt werden.

- Wenn das Mikrowellengerät nicht sauber gehalten wird, könnten sich die Oberflächen ändern, so dass sich die Lebensdauer und die Sicherheit des Gerätes verringern können.

19 Es darf nur das für diese Mikrowelle empfohlene Thermometer verwendet werden (für Geräte, bei denen ein Thermometer eingesetzt werden kann).

- Bei Verwendung eines ungeeigneten Thermometers kann die tatsächliche Temperatur u. U. nicht genau gemessen werden.
- Dieses Modell wird ohne Temperaturfühler geliefert.

20 Das Produkt ist vorgesehen für die Nutzung im Haushalt und ähnlichen Einsatzbereichen, wie z. B.

- Personalküchen in Geschäften, Büros und sonstigen Arbeitsumgebungen;
- Landwirtschaftliche Betriebe;
- Die Nutzung durch Gäste in Hotels, Motels und sonstigen Unterkünften;
- Übernachtungsmöglichkeiten mit Frühstück.

21 Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn diese beaufsichtigt oder betreffs dem sicheren Gebrauch des Gerätes eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern unter 8 Jahren ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

22 Die Mikrowelle ist für die Erhitzung von Lebensmitteln und Getränken ausgelegt. Die Trocknung von Lebensmitteln und Kleidung, sowie die Erwärmung von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern und ähnlichen Utensilien kann zu Verletzungen, Entzündungen und Feuer führen.

23 Das Gerät ist nicht dazu gedacht, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem fernbedienten Kontrollsystem zu arbeiten.

24 Unbedingt die Anweisungen des Popcorn-Herstellers befolgen. Während der Popcorn-Zubereitung den Herd keinesfalls unbeaufsichtigt lassen. Falls das Popcorn nicht nach der angegebenen Zeit aufplatzt, den Herd ausschalten. Niemals braune Papierbeutel für Popcorn-Zubereitung verwenden. Keinesfalls versuchen noch geschlossene Körner zu poppen.

- Bei Überhitzung könnten sich die Körner entzünden.

25 Dieses Gerät muss geerdet werden.

Die Adern im Anschlusskabel sind wie folgt farblich gekennzeichnet: **BLAU**– Nullleiter

BLAU-Nullleiter

BRAUN - Stromführend

GRÜN & GELB - Erde

Da die Adern des Anschlusskabels dieses Gerätes möglicherweise nicht mit den Farbmarkierungen übereinstimmen, die die Klemmen in Ihrem Stecker aufweisen, ist wie folgt vorzugehen:

Die **BLAU** gekennzeichnete Ader ist an die Klemme mit dem Buchstaben **N** bzw. die **SCHWARZE** Klemme anzuschließen.

Die **BRAUN** gekennzeichnete Ader ist an die Klemme mit dem Buchstaben **L** bzw. die **ROT** Klemme anzuschließen.

Die **GRÜN & GELB** oder **GRÜN** gekennzeichnete Ader ist an die Klemme anzuschließen, die mit dem Buchstaben **G** bzw. mit dem Erdungssymbol markiert ist ().

Sollte das Kabel beschädigt sein, muss es vom Hersteller oder seinem Kundendienstmitarbeiter bzw. einem qualifizierten Fachmann ersetzt werden. **Nur** so ist eine gefahrlose Benutzung des Gerätes gewährleistet.

- Eine unsachgemäße Montage kann zu schwerwiegenden Schäden an der Elektrik führen.

26 Es darf nur mikrowellengeeignetes Zubehör verwendet werden.

27 Die Mikrowelle ist nicht für die Gastronomie geeignet.

- Eine unsachgemäße Bedienung kann zu Schäden am Gerät führen.

28 Die Mikrowelle darf nicht in einem Schrank aufgestellt werden.

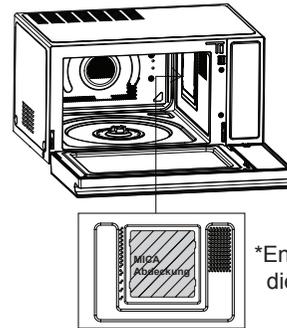
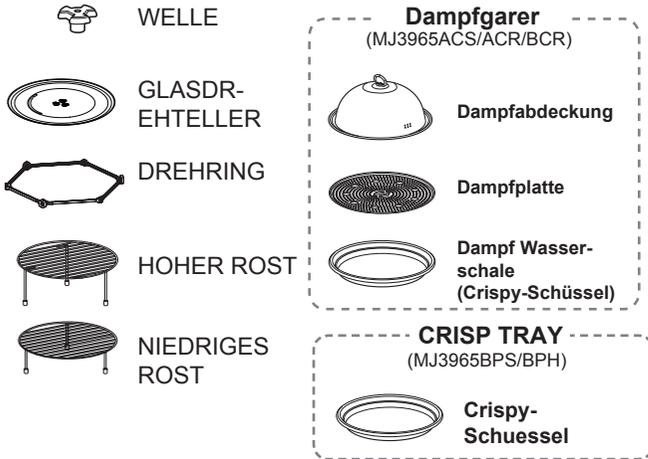
- Diese Mikrowelle ist dafür ausgelegt, freistehend betrieben zu werden.
- 29** **D**er Geräteanschluss kann über den vorhandenen Netzstecker oder durch die Montage eines Schalters gemäß den Richtlinien für elektrische Anschlüsse erfolgen.
- Bei Verwendung eines ungeeigneten Netzsteckers oder Schalters besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Bränden.
- 30** **D**ie Tür oder die äußere Oberfläche kann während des Betriebes heiß werden.
- 31** **H**alten Sie dieses Gerät und seine Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- 32** **D**er Inhalt von Babyflaschen und Babynahrungsgläsern muss gerührt oder geschüttelt und die Temperatur vor dem Verzehr überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- 33** **H**alten Sie das Innere und das Äußere des Herdes sauber. **F**ür Einzelheiten betreffs der Gerätereinigung sehen Sie bitte die obenstehenden Angaben „Zum Reinigen des Mikrowellenherds“.
- 34** **E**s sollte nach den Installationsanforderungen aufgestellt werden, denn die Hitzeentwicklung bedeutet eine Gefahr.
- 35** **K**einen Dampfreiniger verwenden.
- 36**  **V**orsicht, heiße Oberfläche.
Wenn dieses Symbol verwendet wird, so bedeutet dies, dass die Oberflächen sich erhitzen können.
- 37** **P**latzieren Sie kein Objekt (ein Buch, einen Behälter, usw.) auf dem Produkt.
Das Produkt könnte überhitzen und sich dabei entzünden; das Objekt könnte auch herunterfallen, und zu Verletzungen von Personen führen.

VOR DEM GEBRAUCH

AUSPACKEN UND AUFSTELLEN

Durch Befolgen der grundlegenden Schritte 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. Überprüfen Sie, ob Ihr Herd beim Transport beschädigt wurde.

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



*Entfernen Sie nicht die MICA Abdeckung.

Methode zum Verwenden von Zubehör je nach Modus

	Mikrowelle	Grill	Konvektion	Grill-Kombi	Konv.-Kombi
Glasschüssel	○	○	○	○	○
Hochregal	-	○	○	○	○
Niedriges Regal	-	○	○	○	○
Crispy-Schüssel	○	○	○	○	○
Dampfgarer	○	-	-	-	-

Vorsicht: Verwenden Sie das Zubehör gemäss der Kochanweisungen!

○ Akzeptabel
- Nicht Akzeptabel

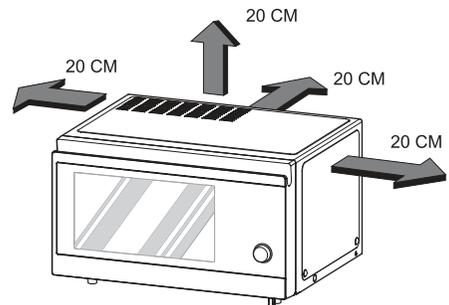
! HINWEIS

- Vergewissern Sie sich, dass Sie für jeden Operationsmodus das richtige Zubehör verwenden.
- Die unsachgemäße Verwendung kann zu Schäden an Ihrem Ofen und Zubehör führen, oder es könnte Funken und Feuer.
- Entfernen Sie nicht die MICA Abdeckung innerhalb des Backofens. Die MICA Abdeckung dient zum Schutz der Mikrowellenkomponenten vor Lebensmittelspritzern.

2. Stellen Sie den Herd auf die von Ihnen ausgewählte glatte Oberfläche mit mehr als 85 cm Höhe und versichern Sie sich, dass nach oben, links, rechts und an der Rückseite je mindestens 20 cm Platz besteht, dies dient der richtigen Belüftung. Außerdem sollten Sie das Gerät mindestens 8 cm entfernt von der Kante der ausgewählten Oberfläche aufstellen, um Kippen zu verhindern.

An der Unterseite oder an den Seiten befinden sich Belüftungsöffnungen. Diese dürfen nicht verdeckt oder blockiert werden, da es sonst zu Schäden am Gerät kommt.

Beim Platzieren des Mikrowellenherdes in einem geschlossenen Raum oder Schrank verschlechtert sich die Belüftung zusehends. Dies kann zu schlechter Leistung und verminderter Gerätelebensdauer führen. Wenn möglich, verwenden Sie die Mikrowelle auf der Arbeitsplatte.



! HINWEIS

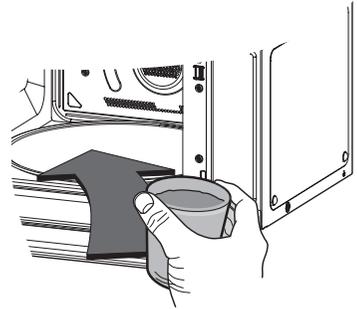
- DIE MIKROWELLE IST NICHT FÜR DIE GASTRONOMIE GEEIGNET.

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. Öffnen Sie die Tür durch Ziehen am Türgriff. Stellen Sie den Drehring hinein und den Glasdrehsteller darauf.
5. Füllen Sie einen **mikrowellenfesten Behälter** mit 300 ml Wasser, stellen Sie ihn auf den Glasdrehsteller und schließen Sie dann die Herdtür.

Sollten Sie Zweifel an der Art des Behälters haben, so verwenden Sie mikrowellengeeignetes Material.



6. Drücken Sie die **STOP/CLEAR**-Taste und drücken Sie danach die **START/ENTER**-Taste einmal, um 30 Sekunden Kochzeit einzustellen.

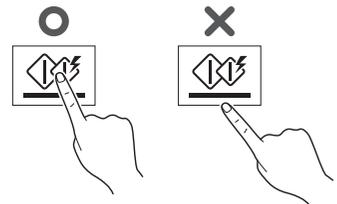


7. Die **ANZEIGE** zählt von 30 Sekunden auf Null zurück. Sobald 0 erreicht ist, ertönt ein Piepton. Öffnen Sie den Herd und prüfen Sie, ob das Wasser erhitzt ist. Bei korrekter Herdfunktion muss das Wasser heiß sein. Den Behälter vorsichtig entnehmen, da er heiß sein kann.



IHR MIKROWELLENHERD IST NUN FERTIG AUFGESTELLT

8. Der Inhalt der Babyflaschen und der Babynahrungsgläser sollte umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur vor dem Verzehr überprüft werden, um Verbrennungen vorzubeugen.
9. Die Tastenerkennung könnte in den folgenden Fällen gestört sein:
- Nur die äußere Kante der Taste wird gedrückt.
 - Die Taste wird mittels Fingernagel oder Fingerspitze gedrückt.



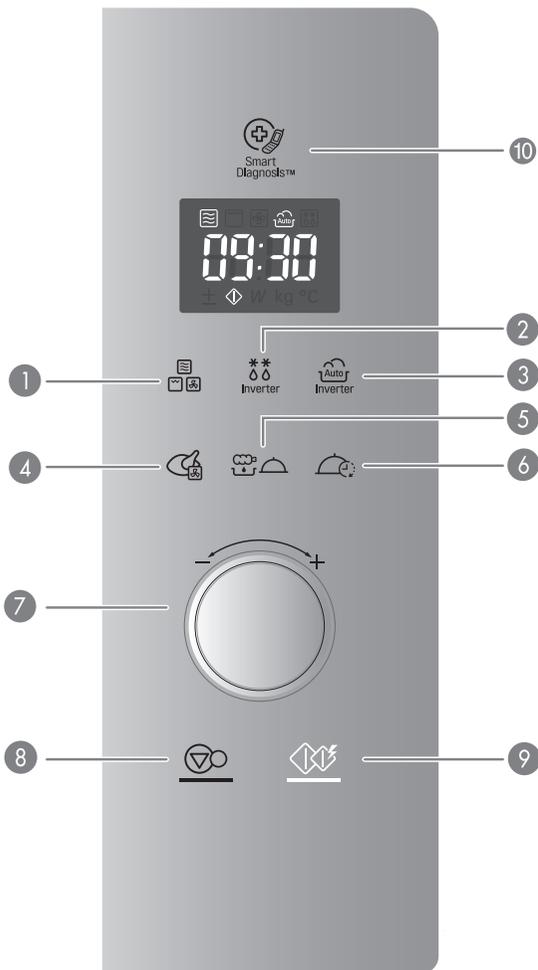
! HINWEIS

Verwenden Sie keine Gummi- oder Einweghandschuhe.

Nach dem Abwischen der drucksensiblen Tastatur mit einem feuchten Lappen, entfernen Sie hinterher jegliche Feuchtigkeit.

10. Die Kochzeit sollte geringer als bei herkömmlichen Mikrowellenherden (700 W, 800 W) sein, aufgrund der relativ hohen Leistung des Produktes. Übermäßiges Erhitzen des Produktes kann zu Feuchtigkeit auf der Türe führen.
11. Alle Rezepte in diesem Buch geben eine Reihe von Garzeiten an. Im Allgemeinen werden Sie feststellen, dass das Essen am unteren Ende des Zeitbereichs unter-gekocht ist. Manchmal möchten Sie das Essen über die maximale, angegebene Zeit hinaus kochen, je nach persönlicher Vorliebe. Die Philosophie dieses Buches bestimmt, dass es am besten für ein Rezept ist, bzgl. der Garzeiten konservativer vorzugehen um das Essen nicht zu verkochen.

BEDIENFELD VOM (MJ3965ACS/ACR/BCR)

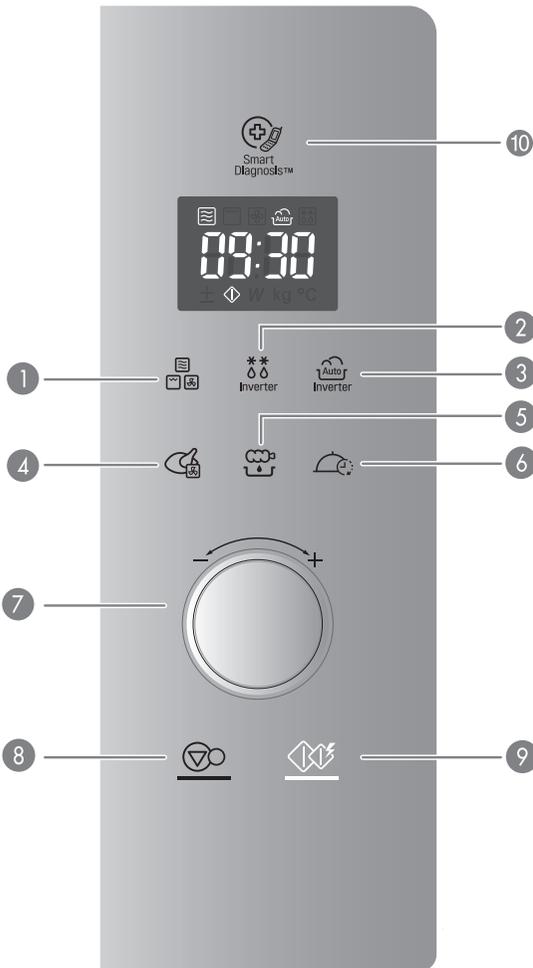


Teil	
1	KOCHBETRIEB Siehe Seite 13 "Mikrowelle" Siehe Seite 14 "Grill" Siehe Seite 14 "Grill Kombi(Mikrowelle + Grill)" Siehe Seite 15 "Konvektion" Siehe Seite 16 "Konv Kombi(Mikrowelle + Konv.)"
2	AUFTAUEN MIT INVERTER TECHNOLOGIE Siehe Seite 29 "Auftauen mit Inverter Technologie"
3	AUFTAUEN MIT INVERTER Siehe Seite 17 "Auftauen mit Inverter"
4	BRATEN & BACKEN Siehe Seite 20 "Braten & Backen"
5	GESUNDES ANBRATEN Siehe Seite 24 "Gesundes Anbraten"
6	LANGSAMES KOCHEN Siehe Seite 22 "Langsames Kochen"
7	AUSWÄHLEN (MEHR / WENIGER) <ul style="list-style-type: none"> • Stellen Sie die Kochzeit, Temperatur und die Stromstufe ein. • Während des Kochens mit automatischer und manueller Funktion können Sie die Kochzeit jederzeit erhöhen oder verringern, anhand Drehens des Reglers (außer für Defrost-Modus).
8	STOP / CLEAR <ul style="list-style-type: none"> • Anhalten und alle Eingaben, außer der Tageszeit, löschen.
9	START/ENTER <ul style="list-style-type: none"> • Um mit dem Kochen der Auswahl anzufangen, drücken Sie die Taste einmal. • Die Schnellstart-funktion erlaubt es Ihnen 30 Sekunden-Intervalle mit HOHER Kochleistung, durch ein Drücken der START/ENTER-Taste, einzustellen.
10	SMART DIAGNOSIS™ Halten Sie das Mundstück des Telefons auf das Symbol, wenn Sie durch das Personal vom Servicecenter darauf hingewiesen werden, um Probleme mit der Mikrowelle diagnostizieren zu können, nachdem Sie den Kundendienst angerufen haben.

SYMBOL ERKLÄRUNGEN

Symbol			
	Beim Betrieb der Mikrowelle, wird das Symbol auf der Anzeige erscheinen.		Beim Betrieb der Mikrowelle erscheint das Symbol auf der Anzeige.
	Beim Verwenden des Grills, erscheint das entsprechende Symbol auf der Anzeige.		Beim Betrieb der Mikrowelle erscheint das Symbol auf der Anzeige.
	Beim Konvektions- Betrieb erscheint das Symbol auf der Anzeige.	\pm	Beim Hinzufügen / Abziehen über + / - erscheint das entsprechende Symbol auf der Anzeige.
$^{\circ}\text{C}$	Beim Einstellen der Konvektions-Temperatur erscheint das Symbol auf der Anzeige.	∇	Beim Kochbeginn, erscheint das entsprechende Symbol auf der Anzeige.
	Beim Kombinationsbetrieb mit Grill, erscheint das entsprechende Symbol auf der Anzeige.	W	Beim Einstellen der Ausgangsleistung erscheint das entsprechende Symbol auf der Anzeige.
	Beim Betrieb der Konvektions Kombination, erscheint das Symbol auf der Anzeige.	kg	Beim Einstellen des Gewichts erscheint das entsprechende Symbol auf der Anzeige.

BEDIENFELD VOM (MJ3965BPS/BPH)



Teil	
1	KOCHBETRIEB Siehe Seite 13 "Mikrowelle" Siehe Seite 14 "Grill" Siehe Seite 14 "Grill Kombi(Mikrowelle + Grill)" Siehe Seite 15 "Konvektion" Siehe Seite 16 "Konv. Kombi(Mikrowelle + Konv)"
2	AUFTAUEN MIT INVERTER TECHNOLOGIE Siehe Seite 29 "Auftauen mit Inverter Technologie"
3	AUFTAUEN MIT INVERTER Siehe Seite 17 "Auftauen mit Inverter"
4	BRATEN & BACKEN Siehe Seite 20 "Braten & Backen"
5	GESUNDES ANBRATEN Siehe Seite 27 "Gesundes Anbraten"
6	LANGSAMES KOCHEN Siehe Seite 22 "Langsames Kochen"
7	AUSWÄHLEN (MEHR / WENIGER) <ul style="list-style-type: none"> • Stellen Sie die Kochzeit, Temperatur und die Stromstufe ein. • Während des Kochens mit automatischer und manueller Funktion können Sie die Kochzeit jederzeit erhöhen oder verringern, anhand Drehens des Reglers (außer für Defrost-Modus).
8	STOP/CLEAR <ul style="list-style-type: none"> • Anhalten und alle Eingaben, außer der Tageszeit, löschen.
9	START/ENTER <ul style="list-style-type: none"> • Um mit dem Kochen der Auswahl anzufangen, drücken Sie die Taste einmal. • Die Schnellstart-funktion erlaubt es Ihnen 30 Sekunden-Intervalle mit HOHER Kochleistung, durch ein Drücken der START/ENTER-Taste, einzustellen.
10	SMART DIAGNOSIS™ Halten Sie das Mundstück des Telefons auf das Symbol, wenn Sie durch das Personal vom Servicecenter darauf hingewiesen werden, um Probleme mit der Mikrowelle diagnostizieren zu können, nachdem Sie den Kundendienst angerufen haben.

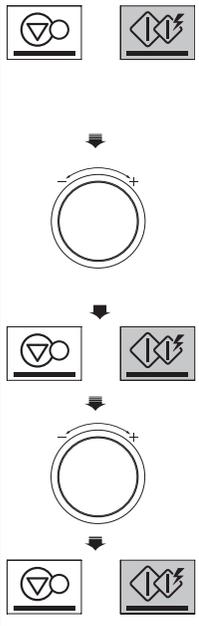
SYMBOL ERKLÄRUNGEN

Symbol			
	Beim Betrieb der Mikrowelle wird das Symbol auf der Anzeige erscheinen.		Beim Verwenden von Inverter-Kochen erscheint das entsprechende Symbol auf der Anzeige.
	Beim Verwenden des Grills, erscheint das entsprechende Symbol auf der Anzeige.		Beim Auftauen mit Inverter Technologie, erscheint das entsprechende Symbol auf der Anzeige.
	Beim Konvektionsbetrieb erscheint das Symbol auf der Anzeige.		Beim Hinzufügen / Abziehen über + / - erscheint das entsprechende Symbol auf der Anzeige.
	Beim Einstellen der Konvektions-Temperatur erscheint das Symbol auf der Anzeige.		Beim Kochbeginn, erscheint das entsprechende Symbol auf der Anzeige.
	Beim Kombinationsbetrieb mit Grill, erscheint das entsprechende Symbol auf der Anzeige.		Beim Einstellen der Ausgangsleistung erscheint das entsprechende Symbol auf der Anzeige.
	Beim Betrieb der Konvektions-Kombination, erscheint das Symbol auf der Anzeige.		Beim Einstellen des Gewichts erscheint das entsprechende Symbol auf der Anzeige.

STELLEN DER UHR

Wenn Ihr Herd zum ersten Mal eingesteckt wird oder wenn die Stromversorgung nach einem Stromausfall wieder aufgenommen wird, erscheint das Zeichen '12H' in der Anzeige.

Beispiel: 11:11 Uhr einstellen



1. Drücken Sie **START/ENTER**, um die 12 Stunden-Anzeigenauswahl zu bestätigen. (Falls Sie die 24-Std. Anzeige bevorzugen, stellen Sie das Drehregler auf "24H", bevor Sie die folgenden nächsten Schritte vornehmen)
2. Drehen Sie den **DREHREGLER** bis '11' angezeigt wird.
3. Drücken Sie **START/ENTER**.
4. Drehen Sie den **DREHREGLER** bis "11:11" angezeigt wird.
5. Drücken Sie **START/ENTER**.

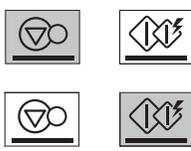
! HINWEIS

- Wenn Sie die Uhr erneut einstellen oder Optionen ändern möchten, müssen Sie den Netzstecker herausziehen und erneut anschließen.
- Falls Sie den Uhr-Modus nicht benutzen möchten, drücken Sie die STOP/CLEAR Taste, nachdem Sie Ihren Ofen angeschlossen haben.

SCHNELLSTART

Die SCHNELLSTART-Funktion ermöglicht es, durch Antippen der Taste START/ENTER, Kochzeit in Intervallen von 30 Sekunden und bei maximaler Leistung hinzuzufügen, um direkt mit dem Kochen zu starten.

Beispiel: Stellen sie 2 Minuten Kochzeit bei hoher Leistung ein.



1. Drücken Sie **STOP/CLEAR**.
2. Wählen Sie 2 Minuten bei hoher Leistung aus.

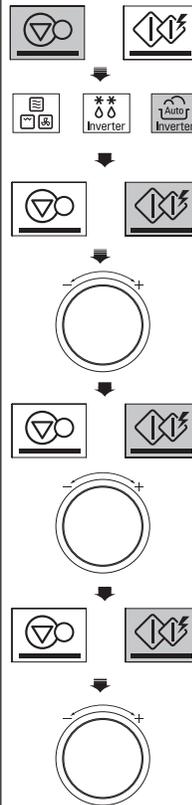
Drücken Sie die **START/ENTER**-Taste viermal. Die Mikrowelle beginnt bereits vor dem vierten Drücken mit dem Arbeitsgang.

Während des SCHNELLSTART-Kochens, können Sie die Kochzeit bis auf 99 Minuten und 59 Sekunden durch wiederholtes Drücken auf die **START/ENTER**-Taste, verlängern.

HINZUFÜGEN / ABZIEHEN

Durch Verwendung der - oder + Tasten kann das ZEITKOCH-Programm eingestellt werden, um die Speisen für längere oder kürzere Zeit zu kochen. Durch Drücken von + wird die Kochzeit jedes Mal um 10 Sekunden verlängert. Durch Drücken von - wird die Kochzeit jedes Mal um 10 Sekunden verringert. Die maximale mögliche Zeiteinstellung beträgt 99 Minuten und 59 Sekunden.

Beispiel: Der Inverter Kochen (ex.0.3kg-Chicken Nuggets) Garzeit für eine längere Zeit oder für einen kürzeren Zeitraum anpassen.



1. Drücken Sie **STOP/CLEAR**.
2. Drücken Sie **AUFTAUEN MIT INVERTER** bis die '1' erscheint auf der Anzeige.
3. Drücken Sie **START/ENTER**.
4. Drehen Sie den **DREHREGLER** bis '1-3' auf der Anzeige erscheint.
5. Drücken Sie **START/ENTER**. Drehen Sie den **DREHREGLER** bis '0,3 kg' auf der Anzeige erscheint.
6. Drücken Sie **START/ENTER**.
7. Drehen Sie den **DREHREGLER**. Die Kochzeit wird um 10 Sek. erhöht oder verringert

! HINWEIS

- Falls Ihr Essen anhand des einstellbaren KOCH-Programms über- oder untergekocht ist, können Sie anhand des DATENRADS die Kochzeit erhöhen oder verringern.
- Sie können jederzeit anhand des DATENRADS die Kochzeit entweder verlängern oder verringern (außer für den defrost-Modus)..

STROMSPARBETRIEB

Im Stromsparbetrieb wird durch Ausschalten des Displays Energie eingespart. Diese Funktion schaltet das Display nur aus, wenn die Mikrowelle sich im Standby befindet.

! HINWEIS

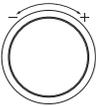
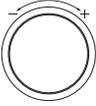
- Bei Verwendung der Uhr Funktion, bleibt das Display eingeschaltet.

GEBRAUCH DES MIKROWELLENHERDES ZEITGESTEUERTES KOCHEN (MANUELLES KOCHEN)

Diese Funktion erlaubt es Ihnen, Essen für eine gewünschte Zeit zu kochen. Es sind 5 Leistungsstufen verfügbar.

Das unten aufgeführte Beispiel zeigt, wie man 900 W für die gewünschte Zeit einstellt.

Beispiel: Um Essen bei 900 W Leistung für 5 Minuten und 30 Sekunden zu kochen.

1. Drücken Sie **STOP/CLEAR**.
 
2. Drücke Sie einmal auf **KOCHBETRIEB**, die Anzeige zeigt "1100 W" an. (Dies zeigt Ihnen an, dass der Herd auf 1100 W eingestellt ist, es sei denn, dass eine andere Leistungsstärke ausgewählt wurde).
  
3. Drehen Sie den **DREHREGLER** bis "900 W" auf der Anzeige erscheint.

4. Drücken Sie **START/ENTER**.
 
5. Drehen Sie den **DREHREGLER** bis "5:30" auf der Anzeige erscheint.

6. Drücken Sie **START/ENTER**.
 

Wenn der Kochvorgang beendet ist, ertönt der Piepton. Das Wort "End" erscheint im Anzeigefenster. "End" bleibt in der Anzeige und der Piepton ertönt jede Minute, bis die Tür geöffnet wird oder eine andere Taste gedrückt wurde.

HINWEIS:

Wenn Sie die Leistungsstufe nicht auswählen, arbeitet die Mikrowelle automatisch mit der höchsten Leistungsstufe. Um mit der höchsten Leistungsstufe zu kochen, überspringen Sie den obigen Schritt 3.

LEISTUNGSSTUFEN DER MIKROWELLE

Ihr Mikrowellenherd ist mit fünf Leistungsstufen ausgestattet, um Ihnen maximale Flexibilität und Kontrolle beim Kochen zu liefern. Die folgende Tabelle gibt Ihnen eine Vorstellung davon, welche Speisen bei welcher Leistungsstufe zubereitet werden.

- Die folgende Tabelle zeigt die Leistungsstufen Ihres Herdes.

GRAFIK FÜR MIKROWELLENLEISTUNG

Leistungs-stufe	Anwendungszweck
Maximal 1100W	<ul style="list-style-type: none"> • Kochendes Wasser. • Gehacktes anbräunen. • Bonbons herstellen. • Geflügelstücke, Fisch und Gemüse kochen. • Zarte Fleischstücke kochen.
900 W	<ul style="list-style-type: none"> • Reis, Nudeln und Gemüse aufwärmen. • Vorbereitete Speisen schnell aufwärmen. • Sandwiches aufwärmen.
700 W	<ul style="list-style-type: none"> • Ei-, Milch- und Käsemahlzeiten kochen. • Kuchen und Brot backen. • Schokolade schmelzen. • Kalbfleisch kochen. • Ganzen Fisch kochen. • Pudding und Eiercreme kochen.
400 W	<ul style="list-style-type: none"> • Fleisch, Geflügel und Meeresfrüchte auftauen. • Kochen von weniger zarten Fleischstücken. • Koteletts und Braten kochen.
200 W	<ul style="list-style-type: none"> • Obst leicht aufwärmen. • Butter aufweichen. • Aufläufe und Hauptmahlzeiten warm halten. • Butter und Quark aufweichen.

! HINWEIS

- Benutzen Sie das folgende Zubehör nicht



HOHER ROST



NIEDRIGES ROST

KOCHEN MIT GRILL

Diese Funktion erlaubt es Ihnen, Essen schnell braun und knusprig werden zu lassen. Verwenden Sie immer Handschuhe, wenn Sie nach dem Kochen Speisen und Zutaten aus dem Herd holen, da der Herd und sein Zubehör sehr heiß sein könnten.

Beispiel: Benutzen Sie den Grill, um Essen für 5 Minuten und 30 Sekunden zu kochen

1. Drücken Sie **STOP/CLEAR**.
2. Drücken Sie zweimal auf **KOCHBETRIEB**, die Anzeige zeigt "Grill" an.
3. Drücken Sie **START/ENTER**.
4. Drehen Sie den **DREHREGLER** bis "5:30" auf der Anzeige erscheint.
5. Drücken Sie **START/ENTER**.

VORSICHT

- Verwenden Sie immer Handschuhe, wenn Sie nach dem Kochen Speisen und Zutaten aus dem Herd holen, da der Herd und sein Zubehör sehr heiß sein könnten.

HINWEIS

- Diese Funktion erlaubt es Ihnen, Essen schnell braun und knusprig werden zu lassen.
- Für die besten Resultate verwenden Sie das folgende Zubehör.
- Benutzen Sie das folgende Zubehör nicht:



HOHER ROST



DAMPFGARER

KOMBINATIONSBETRIEB MIT GRILL

Ihr Herd verfügt über eine Kochkombinationsfunktion, die es Ihnen erlaubt, Speisen mit Hilfe des Grills und Mikrowellen zu garen.

Beispiel: Programmieren Sie Ihren Mikrowellenherd mit einer Leistungsstufe von 330W und für eine Kochzeit von 25 Minuten

1. Drücken Sie **STOP/CLEAR**.
2. Drücken Sie auf **KOCHBETRIEB**, bis "GC-1" auf der Anzeige erscheint.
3. Drehen Sie den **DREHREGLER** bis "GC-2" auf der Anzeige erscheint.
4. Drücken Sie **START/ENTER**.
5. Drehen Sie den **DREHREGLER** bis "25:00" auf der Anzeige erscheint.
6. Drücken Sie **START/ENTER**. Während des Kochens können Sie mit dem Drehregler die Kochzeit erhöhen oder verringern. Seien Sie vorsichtig beim Herausnehmen des Essens, da der Behälter extrem heiß sein wird!

HINWEIS

- Ihr Herd verfügt über eine Kochkombinationsfunktion, die es Ihnen erlaubt, Speisen mit Hilfe des Grills und Mikrowellen zu garen. Dies bedeutet allgemein, dass Sie für die Zubereitung Ihrer Speisen weniger Zeit aufwenden müssen.
- Sie können drei Mikrowellenleistungsstufen einstellen (GC-1:220 W, GC-2:330 W, and GC-3:440 W) im Kombinationsbetrieb mit Grill.
- Für die besten Resultate verwenden Sie das folgende Zubehör.
- Benutzen Sie das folgende Zubehör nicht.



HOHES ROST



DAMPFGARER

MIT KONVEKTION AUFWÄRMEN

Diese Funktion erlaubt es Ihnen, Essen schnell braun und knusprig werden zu lassen. Verwenden Sie immer Handschuhe, wenn Sie nach dem Kochen Speisen und Zutaten aus dem Herd holen, da der Herd und sein Zubehör sehr heiß sein könnten.

Beispiel: Den Ofen auf eine Temperatur von 200 °C vorheizen .

1. Drücken Sie **STOP/CLEAR**.
2. Drücken Sie die **KOCHBETRIEB**, bis "180 °C" auf der Anzeige erscheint.
3. Drehen Sie den **DREHREGLER** bis "200 °C" auf der Anzeige erscheint.
4. Drücken Sie auf die **START/ENTER**, um die Temperatur zu bestätigen.
5. Drücken Sie **START/ENTER**. Das Vorwärmen beginnt mit der Anzeige "60 °C". Es zeigt die Temperatur an.

! HINWEIS

- Der Konvektionsofen hat einen Temperaturbereich von 40~200°C.
- Der Ofen verfügt über eine Gar-Funktion bei einer Ofentemperatur von 40 °C. Sie können warten, bis der Herd abgekühlt ist, da Sie bei einer Ofentemperatur über 40 °C die Gar-Funktion nicht anwenden können.
- Es dauert ein paar Minuten bis Ihr Ofen die gewählte Temperatur erreicht.
- Ihr Ofen wird einen Ton erzeugen, sobald er die richtige Temperatur erreicht hat.
- Stellen Sie dann Ihr Essen in Ihren Ofen und starten Sie das Kochen.

MIT KONVEKTIONS KOCHEN

Die Metall-Schüssel oder das Metallgestell müssen beim Konvektions-Kochen verwendet werden.

Beispiel: Um Essen zu kochen, bei einer Temperatur von 200 °C während 50 Minuten

1. Drücken Sie **STOP/CLEAR**.
2. Drücken Sie die **KOCHBETRIEB**, bis "180 °C" auf der Anzeige erscheint.
3. Drehen Sie den **DREHREGLER** bis "200 °C" auf der Anzeige erscheint.
4. Drücken Sie auf **START/ENTER**, um die Temperatur zu bestätigen.
5. Drehen Sie den **DREHREGLER** bis "50:00" auf der Anzeige erscheint.
6. Drücken Sie **START/ENTER**. Während des Kochens können Sie anhand dem **DREHREGLER** die Kochzeit erhöhen oder verringern.

! VORSICHT

- Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe beim Entfernen des Essens und Zubehörs nach dem Kochen, da der Ofen und das Zubehör sehr heiß sein werden.

! HINWEIS

- Falls Sie für Ihren Ofen keine Temperatur einstellen, wird Ihr Ofen automatisch 180 °C wählen, die Koch-Temperatur kann anhand dem DATENRAD geändert werden.
- Falls Sie gemäß Ihres Kochrezepts oder Ihrer Gebrauchsanweisung mehr als 200 Grad benötigen, erhöhen Sie die Temperatur ab 200 Grad, gemäß Ihrer Präferenz.
- Um das beste Ergebnis zu erreichen, verwenden Sie bitte das folgende Zubehör:

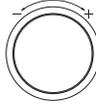
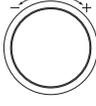
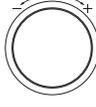


NIEDRIGES ROST

KONVEKTIONS KOMBINATIONS KOCHEN

Im folgenden Beispiel wird Ihnen gezeigt, wie Sie Ihren Ofen bei einer Mikrowellenleistung von 330 W und bei einer Temperatur von 200 °C für eine Garzeit von 25 Minuten programmieren

Beispiel: Um Essen zu kochen im Konvektions-Kombi-Modus für 25 Minuten

1. Drücken Sie **STOP/CLEAR**.
 
2. Drücken Sie die **KOCHBETRIEB**, bis "CC-1" auf der Anzeige erscheint.
  
3. Drehen Sie den **DREHREGLER** bis "CC-2" auf der Anzeige erscheint.

4. Drücken Sie **START/ENTER**. Drehen Sie den **DREHREGLER**, bis "200 °C" auf der Anzeige erscheint.
 

5. Drücken Sie **START/ENTER**. Drehen Sie den **DREHREGLER**, bis "25:00" auf der Anzeige erscheint.
 

6. Drücken Sie **START/ENTER**. Während des Kochens können Sie anhand dem **DREHREGLER** die Kochzeit erhöhen oder verringern. Seien Sie vorsichtig beim Entfernen des Essens, da der Container extrem heiß sein wird!
 


! VORSICHT

- Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe beim Entfernen des Essens und Zubehörs nach dem Kochen, da der Ofen und das Zubehör sehr heiß sein werden

! HINWEIS

- Sie können drei Mikrowellenstufen einstellen (CC-1: 220 W, CC-2: 330 W, CC-3: 440 W).
- Für beste Ergebnisse, verwenden Sie das folgende Zubehör.
- Verwenden das folgende Zubehör nicht.



NIEDRIGES ROST



DAMPFGARER

KINDERSICHERUNG

Im folgenden Beispiel wird Ihnen gezeigt, wie Sie Ihren Ofen bei einer Mikrowellenleistung von 330 W und bei einer Temperatur von 200 °C für eine Garzeit von 25 Minuten programmieren

Beispiel: Um die KINDERSICHERUNG einzustellen

1. Drücken Sie **STOP/CLEAR**.
 
2. Drücken und halten Sie **STOP/CLEAR** bis 'Loc' in der Anzeige erscheint und ein Piepton ertönt. Wenn die Tageszeit bereits eingestellt wurde, so erscheint diese nach 1 Sekunde im Anzeigefeld.
 

Wenn die KINDERSICHERUNG schon eingestellt war und Sie eine andere Taste drücken, so erscheint Schloss auf der Anzeige. Sie können die KINDERSICHERUNG gemäß des unten aufgeführten Vorganges abschalten.

Um die KINDERSICHERUNG abzuschalten

Drücken und halten Sie **STOP/CLEAR**, bis 'Schloss' im Anzeigenfeld verschwindet.
 

Nachdem die KINDERSICHERUNG deaktiviert wurde, können Sie den Herd wieder normal betreiben.

AUFTAUEN MIT INVERTER

Das Menü Ihres Ofens wurde vorprogrammiert um automatisch Essen zu kochen. Sagen Sie dem Ofen, was Sie wollen, und wie viele Artikel vorhanden sind. Lassen Sie dann Ihren Mikroherd Ihre Auswahl kochen.

Beispiel: Um 0,3 kg Käsestäbchen zu kochen, befolgen Sie einfach die nachfolgenden Schritte



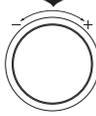

1. Drücken Sie **STOP/CLEAR**.




2. Drücken Sie einmal auf die **AUFTAUEN MIT INVERTER**. Auf der Anzeige erscheint '1'.




3. Drücken Sie **START/ENTER**.



4. Drehen Sie den **DREHREGLER** bis "1-2" auf der Anzeige erscheint.




5. Drücken Sie **START/ENTER**.



6. Drehen Sie den **DREHREGLER** bis "0.3 kg" auf der Anzeige erscheint.




7. Drücken Sie **START/ENTER**.

ANLEITUNG FÜR AUFTAUEN MIT INVERTER

Nr.	Menü	max. Gewicht	Anfangs-temperatur	Anleitung	Zubehör
1-1	Baguette/ Croissant	0.1 - 0.3 kg (50 - 100 g/ Stück)	Gefroren	1. Das gefrorene Brot auf das niedrige Gestell legen. Wählen Sie das Menü und Gewicht und drücken Sie Start.	Niedriges Rost
1-2	Käsestäbchen	0.2 - 0.4 kg	Gefroren	1. Käsestäbchen mit Öl bürsten 2. Das Essen in die Crispy-Schale auf dem Hochregal legen. Das Menü und Gewicht wählen und Start drücken 3. Beim SIGNALTON, das Essen umdrehen und Start drücken um weiterzukochen.	Knusper-Schüssel Hohes Rost
1-3	Chicken Nuggets	0.2 - 0.3 kg	Gefroren	1. Die Chicken Nuggets in die Crispy-Schale auf dem Hochregal legen. Das Menü und Gewicht wählen und Start drücken. 2. Beim SIGNALTON, das Essen umdrehen und Start drücken um weiterzukochen.	Knusper-Schüssel Hohes Rost
1-4	Gefrorene Lasagna	0.3 kg	Gefroren	1. Entfernen Sie die Schüssel vom äußeren Karton und entfernen Sie die Schutzfolie. 2. Das Essen in das niedrige Regal legen. Wählen Sie das Menü und drücken Sie auf "Start". Nach dem Kochen, 2 Minuten bedeckt stehen lassen.	Niedriges Rost
1-5	Gefrorene Pizza (Dick)	0.5 kg	Gefroren	1. Entfernen Sie die Pizza aus der Verpackung. 2. Die Pizza in die Crispy-Schale und auf das niedrige Regal legen. Wählen Sie das Menü und drücken Sie auf "Start".	Knusper-Schüssel Hohes Rost
1-6	Gefrorene Pizza (Dünn)	0.2 - 0.4 kg	Gefroren	1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial. 2. Das Essen in die Knusperschale in das niedrige Regal legen Wählen Sie das Menü und Gewicht und drücken Sie Start.	Knusper-Schüssel Hohes Rost
1-7	Lachsfilets	0.2 - 0.6 kg	Gefroren	1. Wählen Sie die 200g schweren und 2,5cm dicken Lachsfilets. Bürsten Sie die Lachsfilets mit Öl und würzen Sie sie nach Belieben. 2. Das Essen in die Crispy-Schale in das Hochregal legen. Wählen Sie das Menü und Gewicht und drücken Sie Start. 3. Beim SIGNALTON, das Essen umdrehen und Start drücken um weiterzukochen.	Knusper-Schüssel Hohes Rost
1-8	Krevetten	0.2 - 0.4 kg	Gefroren	1. Die Garnelen mit Öl bürsten und nach Belieben würzen. 2. Das Essen in die Crispy-Schale in das Hochregal legen. Wählen Sie das Menü und Gewicht und drücken Sie Start. 3. Beim Signalton, das Essen umdrehen und Start drücken um weiterzukochen.	Knusper-Schüssel Hohes Rost

Nr.	Menü	max. Gewicht	Anfangs-temperatur	Anleitung	Zubehör
2-1	Apfeltorte	1	Raumtemperatur	<div data-bbox="614 208 945 343" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Zutaten 1 kurze Teigkruste 5 Äpfel 20g Zucker 2 Esslöffel flüssigen Honig</p> </div> <ol style="list-style-type: none"> 1. Auf einer leicht bemehlten Fläche den Teig in einen Kreis ausrollen und in die Knusperschale legen. Die Kanten beschneiden, Mit einer Gabel anstechen Gabel, und beiseite legen. 2. 2 1/2 Äpfel zerkleinern und in eine Bratpfanne mit Zucker legen. Köcheln, bis der Apfel weich ist. Den verbleibenden Äpfel in 5 mm Scheiben zerschneiden. 3. Die gekochten Äpfel auf den ausbreiten und die Apfelscheiben in spiralförmigen Rosetten über die gesamte Fläche ordnen. Anschliessend Honig auf die Oberseite des Apfels streichen. 4. Die Knusperschüssel auf dem niedrigen Rack legen. Wählen Sie das Menü und druecken Sie die "Start" Taste. 5. Nach dem Kochen, aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. 	Knusper-Schüssel Hohes Rost
2-2	Lammkoteletts	0.2 - 0.6 kg	Gekühlt	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wählen Sie die Lammkoteletts mit je einem Gewicht von 100 - 150g und 1,5 - 2,0 cm Dicke. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen. 2. Legen Sie das Essen auf dem hohen Regal über einem Auffangbecken. Wählen Sie das Menü und Gewicht und drücken Sie die Start-Taste. 3. Beim SIGNALTON, das Essen umdrehen und Start drücken, um weiterzukochen. 	Hohes Rost Auffangschüssel
2-3	Lasagne	1	Raumtemperatur	<div data-bbox="614 867 945 1025" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Zutaten 9 Lasagneplatten 500g Spaghetti-Sauce 600g Käse-Soße 300g geriebener Mozzarella-Käse 30g geriebener Parmesankäse</p> </div> <div data-bbox="614 1035 1078 1358" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Für die Käse-Soße: 60g Butter 50g einfacher Mehl Eine Prise geriebener Muskatnuss 500ml Milch 20g geriebener Parmesan-Käse</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lassen Sie die Butter in einem kleinen Kochtopf verschmelzen. Fügen Sie Mehl und Muskatnuss hinzu. Rühren Sie, bis die Masse einheitlich ist. 2. Allmählich Milch hinzufügen und rühren, bis die Sosse kocht und sich verdickt. 3. Die Hitze reduzieren und Parmesan-Käse hinzufügen. Rühren, bis der Käse schmilzt. </div> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kochen Sie die Lasagneplatten gemäss der Anweisungen auf der Verpackung und spülen Sie sie. 2. Verteilen Sie ca. 125g Spaghetti-Sosse in eine 26 x 17cm grosse Auflaufform. 3. Legen Sie 3 Lasagneplatten ein, zusammen mit 300g Käse-Sosse, 125g Spaghetti-Sosse und 100g Mozzarella. Wiederholen Sie das Auflegen. 4. Legen Sie schließlich die restlichen Lasagneplatten ein, zusammen mit 125g Spaghetti-Sosse, bestreuen Sie sie mit 100g Mozzarella und 30 g Parmesan-Käse. 5. Legen Sie die Auflaufform auf das niedrige Rost. Wählen Sie das Menü und das Gewicht aus und drücken Sie auf die Start-Taste. 	26 x 17 cm Backschüssel Niedriges Rost Gestell
2-4	Schweinekoteletts	0.2 - 0.6 kg	Gekühlt	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nehmen Sie 200g Schweinekotelett mit einer dicke von 2,5cm. Würzen Sie nach belieben mit Salz und Pfeffer. 2. Legen Sie das Essen auf das Hochgestell ueber einem Auffangbecken. Wählen Sie das Menü und Gewicht aus und drücken Sie die Start-Taste. 3. Nach dem SIGNALTON, drehen Sie das Essen um und drücken Sie auf "Start", um fortzufahren. 	Hohes Rost Auffangschuessel

Nr.	Menü	max. Gewicht	Anfangs-temperatur	Anleitung	Zubehör																																
2-5	Kartoffelgratin	1.5 kg	Raumtemperatur	<p>Zutaten 1 kg Kartoffeln 1 Knoblauchzehe 20g Butter 300g Sahne 100g geriebener Käse Muskat, Salz und Pfeffer nach Geschmack</p> <ol style="list-style-type: none"> Schälen und waschen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie dann in 5mm Scheiben. Verteilen Sie sie eine Auflaufform mit Knoblauchzehe und Butter. Legen Sie die Hälfte der Kartoffeln in die Auflaufform und würzen Sie sie. Füllen Sie die Form mit den restlichen Kartoffeln und würzen Sie sie nach Geschmack. Übergießen Sie sie dann mit Sahne und Käse. Legen Sie die Backform auf das Niedriggestell. Drücken Sie im Menü auf die "Start"-Taste. 	20 x 20 cm Backschüssel Niedriges Rost																																
2-6	Ratatouille	1.5 kg	Raumtemperatur	<p>Zutaten 1 Zwiebel, in Stücke geschnitten 1 Aubergine, in Stücke geschnitten 1 Zucchini, in Stücke geschnitten 1 Farbige Paprika, in Stücke geschnitten 3 Tomaten, gehackt 1 Esslöffel Tomatenmark 2 Knoblauchzehen, zerdrückt 1 EL frisches Grün, gehackt 2 EL Essig 1 TL Zucker Salz und Pfeffer nach Geschmack</p> <ol style="list-style-type: none"> Fügen Sie alle Zutaten in eine tiefen und große Schüssel und vermischen Sie sie gut. Mit Plastikfolie bedecken und lüften Sie sie. Stellen Sie das Essen in den Backofen. Drücken Sie im Menü auf die "Start"-Taste. Rühren Sie mindestens zweimal während des Kochens. 	Mikrowelleng- eignete Schüssel																																
2-7	Reis/Pasta	0.1 - 0.3 kg	Raumtemperatur	<p>Zutaten für den Reis</p> <table border="1"> <tr> <td>Reis</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Butter, geschmolzen</td> <td>30 g</td> <td>40 g</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Zwiebel, gerieben</td> <td>50 g</td> <td>75 g</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Hühnerbrühe oder Wasser</td> <td>250 ml</td> <td>500 ml</td> <td>750 ml</td> </tr> <tr> <td>Salz</td> <td colspan="3">Je nach Geschmack</td> </tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> Fügen Sie den Reis hinzu, die geschmolzene Butter und die Zwiebel in eine tiefe und große Mikrowellen-sicheren Schüssel (3L) und vermischen Sie es gut. Gießen Sie die kochende Hühnerbrühe oder Wasser darüber und fügen Sie Salz hinzu. Bedecken Sie es mit Plastikfolie und lüften Sie es. Stellen Sie das Essen in den Backofen. Wählen Sie das Menü und Gewicht aus, und drücken Sie die Start-Taste. Nach dem Kochen, rühren Sie es und lassen Sie es für 5 - 10 Minuten bedeckt stehen, falls erforderlich. <p>Zutaten für die Pasta</p> <table border="1"> <tr> <td>Pasta</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Wasser</td> <td>400 ml</td> <td>800 ml</td> <td>1000 ml</td> </tr> <tr> <td>Salz</td> <td colspan="3">Je nach Geschmack</td> </tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> Legen Sie die Pasta, zusammen mit dem kochendem Wasser und Salz in eine tiefe und große Mikrowelle-sicheren Schüssel (3L). Bedecken sie sie mit Plastikfolie und ventilieren Sie sie. Stellen Sie das Essen in den Backofen. Wählen Sie das Menü und Gewicht aus, drücken Sie auf die Start-Taste. Nach dem Kochen, spülen Sie die Pasta mit kaltem Wasser. 	Reis	100 g	200 g	300 g	Butter, geschmolzen	30 g	40 g	50 g	Zwiebel, gerieben	50 g	75 g	100 g	Hühnerbrühe oder Wasser	250 ml	500 ml	750 ml	Salz	Je nach Geschmack			Pasta	100 g	200 g	300 g	Wasser	400 ml	800 ml	1000 ml	Salz	Je nach Geschmack			Mikrowelleng- eignete Schüssel
Reis	100 g	200 g	300 g																																		
Butter, geschmolzen	30 g	40 g	50 g																																		
Zwiebel, gerieben	50 g	75 g	100 g																																		
Hühnerbrühe oder Wasser	250 ml	500 ml	750 ml																																		
Salz	Je nach Geschmack																																				
Pasta	100 g	200 g	300 g																																		
Wasser	400 ml	800 ml	1000 ml																																		
Salz	Je nach Geschmack																																				
2-8	Gefüllte Zucchini	1.2 kg	Raumtemperatur	<p>Zutaten 4 runde Zucchini mit je ca. 200g 500g Rinderhackfleisch 2 Esslöffel Olivenöl Salz und Pfeffer nach Geschmack</p> <ol style="list-style-type: none"> Schneiden Sie die Zucchini-Spitzen ab und entsamen Sie sie. Achten Sie dabei darauf, dass Sie die Haut oder das Fleisch nicht durchstechen. Füllen Sie die Zucchini mit Hackfleisch und setzen Sie die Spitzen wieder auf. Legen Sie die gefüllten Zucchini in die Knusper-Schüssel auf dem Niedrig-Gestell und beträufeln Sie sie mit Olivenöl. Drücken Sie im Menü auf die "Start"-Taste. 	Knusper- Schüssel Niedriges Rost																																

BRATEN & BACKEN

Die Menüs Ihrer Mikrowelle sind voreingestellt zur automatischen Zubereitung von Speisen. Wählen Sie aus, was und wie viel davon Sie zubereiten möchten. Danach arbeitet das Gerät dem Inhalt entsprechend.

Beispiel: Zum Kochen von 1,0 kg Roastbeef, befolgen Sie einfach den untenstehenden Schritt

1. Drücken Sie **STOP/CLEAR**.

2. Drücken Sie einmal auf die **BRATEN & BACKEN**. Auf der Anzeige erscheint '1'.

3. Drehen Sie den **DREHREGLER** bis "4" auf der Anzeige erscheint.

4. Drücken Sie **START/ENTER**.

5. Drehen Sie den **DREHREGLER** bis "1.0 kg" auf der Anzeige erscheint.

6. Drücken Sie **START/ENTER** Während des Kochens können Sie anhand dem **DATENRAD** die Kochzeit erhöhen oder verringern.

ANLEITUNG ZUM BRATEN & BACKEN

Nr.	Menü	max. Gewicht	Anfangs-temperatur	Anleitung	Zubehör
1	Backkartoffeln	0,2 – 1,0 kg (je 180 - 220 g)	Raumtemperatur	<ol style="list-style-type: none"> 1. Waschen Sie die Kartoffeln und trocknen Sie sie mit einem Papiertuch. 2. Durchstechen Sie jede Kartoffel 8 Mal mit einer Gabel. 3. Stellen Sie das Essen auf dem Niedrig-Gestell. Wählen Sie das Menü und Gewicht und drücken Sie Start. 4. Nach dem Kochen stellen Sie sie ab für 5 Minuten, mit einer Aluminiumfolie bedeckt. 	Niedriges Rost
2	Kekse	1	Raumtemperatur	<p>Zutaten</p> <p>80g brauner Zucker 80g Butter, weich 1 Ei, leicht geschlagen 180g Allzweck-Mehl, gesiebt 1/2 Teelöffel Backpulver 1/2 Teelöffel Backpulver 100g Mini Schokoladenchips</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vermischen Sie den braunen Zucker mit der weichen Butter. Fügen Sie das Ei allmählich hinzu und rühren Sie es, bis es leicht und locker ist. Mehl, Backpulver, Schokolade und Chips hinzufügen und gut vermischen. 2. Den Teig mit Esslöffel auf den hohen und niedrigen Rost ausschütten und mit einer Aluminiumfolie abdecken. Cookies sollten einen Abstand von 2 cm zueinander haben. 3. Stellen Sie die hohen und niedrigen Gestelle in den Ofen. Wählen Sie das Menü aus und drücken Sie auf die "Start"-Taste. 4. Nach dem Kochen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. 	Hohes- und Niedriges Rost

Nr.	Menü	max. Gewicht	Anfangs-temperatur	Anleitung	Zubehör
3	Frische Pizza	1	Raumtemperatur	<p>Zutaten</p> <p>Teig: 120 g Allzweck oder Brot-Mehl 1 TL Trockenhefe 1/3 Teelöffel Salz 1 Teelöffel Zucker 70 ml warmes Wasser 1 Teelöffel nativen Olivenöl extra, plus eine Prise für die Beschichtung</p> <p>Belag: 3 EL Pizza-Sosse 30g Wurst, geschnitten 1/2 Zwiebel, in Scheiben geschnitten 2 frische Champignons, in Scheiben geschnitten 1/2 frischer Pfeffer 100 g geschredderte Mozzarella</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vermischen Sie alle Zutaten für den Teig in einer großen Schüssel. 2. Kneten Sie die Masse mit einem elektrischen Mixer, damit Sie eine gleichmäßige Masse haben. 3. Rollen Sie den Teig aus und legen Sie ihn in die Crispy-Schüssel. Bestreichen Sie ihn mit der Pizza-Sosse und verleihen Sie ihm einen Käse-Aufstrich, sowie eine Garnierung. 4. Stellen Sie die Crispy-Schüssel auf dem Niedrig-Rost. Wählen Sie das Menü und Gewicht und drücken Sie die Start-Taste. 	Knusper-Schüssel Auffangbecken
4	Roastbeef	0.5 - 1.5 kg	Gekühlt	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bestreichen Sie das Rindfleisch mit geschmolzener Butter oder Öl und würzen Sie es nach Geschmack. 2. Stellen Sie das Essen auf dem Niedrig-Rost ueber einem Auffangbecken. Wählen Sie das Menü und Gewicht und drücken Sie die Start-Taste. 3. Nach dem SIGNALTON, lasssen Sie die Säfte ab und drehen Sie das Essen umgehend um. Drücken Sie dann auf die "Start"-Taste, um fortzufahren. 4. Nach dem Kochen, bedecken Sie das Essen mit einer Aluminiumfolie und lassen Sie es 10 Minuten lang stehen. 	Niedriges Rost Auffangbecken
5	Brathähnchen	0.8 - 1.8 kg	Gekühlt	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bestreichen Sie das Hähnchen mit geschmolzener Butter oder Öl und würzen Sie es nach Geschmack. 2. Legen Sie das ganze Hähnchen, mit der Brust-Seite nach unten auf dem Niedrig-Gestell über einem Auffangbecken. Wählen Sie das Menü und Gewicht aus und drücken Sie auf die Start-Taste. 3. Nach dem SIGNALTON, lassen Sie die Säfte ablaufen und drehen Sie das Essen sofort um. Drücken Sie dann auf die "Start"-Taste, um fortzufahren. 4. Nach dem Kochen, bedecken Sie das Essen mit einer Aluminiumfolie und lassen Sie es 10 Minuten lang stehen. 	Niedriges Rost Auffangbecken
6	Bratferkel	0.5 - 1.5 kg	Gekühlt	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bestreichen Sie das Ferkel mit geschmolzener Butter oder Öl und würzen Sie es nach Geschmack. 2. Legen Sie das Essen auf dem Niedrig-Gestell über ein Auffangbecken. Wählen Sie das Menü und Gewicht aus und drücken Sie auf die Start-Taste. 3. Nach dem SIGNALTON, lassen Sie die Säfte ablaufen und drehen Sie das Essen sofort um. Drücken Sie dann auf die "Start"-Taste, um fortzufahren. 4. Nach dem Kochen, bedecken Sie das Essen mit einer Aluminiumfolie und lassen Sie es 10 Minuten lang stehen. 	

Nr.	Menü	max. Gewicht	Anfangs-temperatur	Anleitung	Zubehör
7	Geröstetes Gemüse	0.2 - 0.3 kg	Raumtemperatur	<p>Zutaten</p> <p>Auberginen, 1-2 cm dick Zucchini, 1-2 cm dick Zwiebeln, in Keile geschnitten Gemüsepaprika, längs halbieren und entsamt Ganze Kirsch-Tomaten Champignons, halbiert.</p> <p>1. Das Gemüse geschmolzener Butter oder Öl streichen und nach Geschmack würzen. 2. Das Essen in die Knusper-Schale auf das Hochgestellt stellen. Wählen Sie das Menü und Gewicht aus, drücken Sie die Start-Taste. 3. Nach dem SIGNALTON, drehen Sie das Essen um und drücken Sie auf die "Start"-Taste, um fortzufahren.</p>	Knusper-Schüssel Hohes Rost
8	Kleine Kekse	1	Raumtemperatur	<p>Zutaten</p> <p>120g Zucker 120g Butter, weich 2 Ei, leicht geschlagen 150g Allzweck Mehl, gesiebt 1 TL Backpulver 10-13 Papierbecher (Basis: 50 mm x 30 mm Höhe)</p> <p>1. Vermischen Sie den Zucker und die weiche Butter. Nach und nach die Eier hinzufügen und rühren bis es leicht und locker ist. Mehl und Backpulver hinzufügen und gut mischen. Gleichmäßig füllen Sie die Papierbecher mit Teig. (25~30g pro Becher) 2. Stellen Sie die Paierbecher in die Crispy-Schale auf den das niedrige Rost. Wählen Sie das Menü und drücken.Sie auf die "Start"-Taste 3. Nach dem Kochen, nehmen Sie die Kekse aus dem Ofen und lassen Sie sie abkühlen.</p>	Papierbecher Crisp-Schüssel Niedriges Rost

LANGSAMES KOCHEN

Beispiel : Wie man das Essen trockene Lebensmittel

1. Drücken Sie **STOP/CLEAR**.
2. Drücken Sie zweimal die **LANGSAMES KOCHEN**. '2' wird angezeigt.
3. Drehen Sie den **DREHREGLER** bis "60 °C" auf der Anzeige erscheint.
4. Drücken Sie **START/ENTER**.

5. Drehen Sie den **DREHREGLER** bis "5h00" auf der Anzeige erscheint.
6. Drücken Sie **START/ENTER**. Während des Kochens können Sie anhand dem **DREHREGLER** die Kochzeit erhöhen oder verringern.

ANLEITUNG ZUM LANGSAMEN KOCHEN

Funktion	Bereich	Schritt	Standard	Anweisungen	Vorrichtung																																													
1. Langsames Kochen	130 °C (HOCH) / 110 °C (NIEDRIG)	-	130 °C (HOCH)	<p>Diese Funktion sorgt viele Stunden lang für eine relativ niedrige Temperatur im Vergleich zu anderen Zubereitungs-Methoden (wie Backen, Kochen und Braten) und ermöglicht das unbeaufsichtigte Kochen von Schmorfleisch, Eintopf und anderen Gerichten.</p> <p>110 °C (NIEDRIG) - Einstellung Die niedrige Einstellung köchelt Lebensmittel über einen längeren Zeitraum ohne Überkochen oder Brennen. Bei Verwendung dieser Einstellung ist das Rühren nicht erforderlich.</p> <p>130°C (HOCH) - Einstellung Diese Einstellung kocht das Essen in ungefähr der Hälfte der Zeit, die für die "Niedrig"-Einstellung erforderlich ist. Einige Lebensmittel können bei der "Hoch"-Einstellung brodeln. Eventuell muss zusätzliche Flüssigkeit hinzugefügt werden.</p> <p>Das gelegentliche Rühren von Eintöpfen und Aufläufen verbessert die Geschmacksverteilung. Das Sengen und Bräunen vor dem langsamen Kochen ist nicht erforderlich, aber es trägt dazu bei, Säfte und Aromen zu erhalten und das Fleisch zart zu halten.</p> <p>Anweisung zum langsamen Kochen</p> <table border="1"> <tr> <td><i>Herkömmliche Kochzeit</i></td> <td><i>Langsame Kochzeit (ohne Sengen)</i></td> <td><i>Dauer der langsamen Kochzeit (mit Sengen)</i></td> </tr> <tr> <td>110°C(Niedrig)</td> <td>130°C(Hoch)</td> <td>110°C(Niedrig) 130°C(Hoch)</td> </tr> <tr> <td>35 bis 60 Minuten</td> <td>6 bis 9 Std.</td> <td>3 bis 4 Std. 4 bis 6 Std. 2 bis 3 Std.</td> </tr> <tr> <td>1 bis 3 hours</td> <td>8 bis 9 Std.</td> <td>4 bis 6 Std. 5 bis 6 Std. 3 bis 4 Std.</td> </tr> </table>	<i>Herkömmliche Kochzeit</i>	<i>Langsame Kochzeit (ohne Sengen)</i>	<i>Dauer der langsamen Kochzeit (mit Sengen)</i>	110°C(Niedrig)	130°C(Hoch)	110°C(Niedrig) 130°C(Hoch)	35 bis 60 Minuten	6 bis 9 Std.	3 bis 4 Std. 4 bis 6 Std. 2 bis 3 Std.	1 bis 3 hours	8 bis 9 Std.	4 bis 6 Std. 5 bis 6 Std. 3 bis 4 Std.	Hitzebeständige Glasschale mit Deckel auf dem Drehsockel																																	
				<i>Herkömmliche Kochzeit</i>	<i>Langsame Kochzeit (ohne Sengen)</i>	<i>Dauer der langsamen Kochzeit (mit Sengen)</i>																																												
110°C(Niedrig)	130°C(Hoch)	110°C(Niedrig) 130°C(Hoch)																																																
35 bis 60 Minuten	6 bis 9 Std.	3 bis 4 Std. 4 bis 6 Std. 2 bis 3 Std.																																																
1 bis 3 hours	8 bis 9 Std.	4 bis 6 Std. 5 bis 6 Std. 3 bis 4 Std.																																																
2. Trockene Lebensmittel	40 °C~90 °C	10 °C	70 °C	<p>Mit dieser Funktion können Sie Früchte, Gemüse, Rindfleisch zu gesunden, köstlichen und nahrhaften Snacks trocknen, ohne chemischen Mittel und Konservierungsstoffe. Legen Sie Backpapier auf die Schuessel und verteilen Sie die Nahrung zu einer einzigen Schicht.</p> <p>Anleitung zum Trocknen von Lebensmittel</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Lebensmittel</th> <th>Zubereitung</th> <th>Temperatur</th> <th>Dauer</th> <th>Zweck</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bananen</td> <td>In 5~6mm dicke Scheiben schneiden</td> <td>70 °C</td> <td>5~8Std</td> <td>Snacks, Babynahrung, Granola, Kekse und Bananenbrot</td> </tr> <tr> <td>Feigen</td> <td>Stiele entfernen und halbieren</td> <td>70 °C</td> <td>8~9Std</td> <td>Füllungen, Kuchen, Pudding, Brot und Kekse</td> </tr> <tr> <td>Kiwi</td> <td>Schälen, in 8~12mm dicke Scheiben schneiden</td> <td>70 °C</td> <td>5~8Std</td> <td>Snacks</td> </tr> <tr> <td>Mangos</td> <td>Enthäuten, in 6~10mm dicke Scheiben schneiden</td> <td>70 °C</td> <td>6~9Std</td> <td>Snacks, Getreide, Backwaren</td> </tr> <tr> <td>Ananas</td> <td>Schälen, entsamen, in 8~12mm dicke Scheiben schneiden</td> <td>70 °C</td> <td>6~9Std</td> <td>Snacks, Backwaren, gebackene Granola</td> </tr> <tr> <td>Tomaten</td> <td>Waschen und in 6mm-Ringe schneiden</td> <td>70 °C</td> <td>6~9Std</td> <td>Suppen, Breie, Pasta oder Sossen</td> </tr> <tr> <td>Pilze</td> <td>Mit weicher Bürste oder Tuch einigen. Nicht waschen</td> <td>60 °C</td> <td>4~8Std</td> <td>Rehydrieren für Suppen, Fleischgerichte, Omeletten oder Bratgerichte</td> </tr> <tr> <td>Rindfleisch</td> <td>Schnittfleisch (5~6 mm dick) Eigenrezept oder vom Handel, für 6 bis 8Std. im Kühlschrank marinieren</td> <td>80 °C</td> <td>6~9Std</td> <td>Snacks</td> </tr> </tbody> </table>	Lebensmittel	Zubereitung	Temperatur	Dauer	Zweck	Bananen	In 5~6mm dicke Scheiben schneiden	70 °C	5~8Std	Snacks, Babynahrung, Granola, Kekse und Bananenbrot	Feigen	Stiele entfernen und halbieren	70 °C	8~9Std	Füllungen, Kuchen, Pudding, Brot und Kekse	Kiwi	Schälen, in 8~12mm dicke Scheiben schneiden	70 °C	5~8Std	Snacks	Mangos	Enthäuten, in 6~10mm dicke Scheiben schneiden	70 °C	6~9Std	Snacks, Getreide, Backwaren	Ananas	Schälen, entsamen, in 8~12mm dicke Scheiben schneiden	70 °C	6~9Std	Snacks, Backwaren, gebackene Granola	Tomaten	Waschen und in 6mm-Ringe schneiden	70 °C	6~9Std	Suppen, Breie, Pasta oder Sossen	Pilze	Mit weicher Bürste oder Tuch einigen. Nicht waschen	60 °C	4~8Std	Rehydrieren für Suppen, Fleischgerichte, Omeletten oder Bratgerichte	Rindfleisch	Schnittfleisch (5~6 mm dick) Eigenrezept oder vom Handel, für 6 bis 8Std. im Kühlschrank marinieren	80 °C	6~9Std	Snacks	Hitzebeständige Glasschale mit Deckel auf dem Drehsockel
Lebensmittel	Zubereitung	Temperatur	Dauer	Zweck																																														
Bananen	In 5~6mm dicke Scheiben schneiden	70 °C	5~8Std	Snacks, Babynahrung, Granola, Kekse und Bananenbrot																																														
Feigen	Stiele entfernen und halbieren	70 °C	8~9Std	Füllungen, Kuchen, Pudding, Brot und Kekse																																														
Kiwi	Schälen, in 8~12mm dicke Scheiben schneiden	70 °C	5~8Std	Snacks																																														
Mangos	Enthäuten, in 6~10mm dicke Scheiben schneiden	70 °C	6~9Std	Snacks, Getreide, Backwaren																																														
Ananas	Schälen, entsamen, in 8~12mm dicke Scheiben schneiden	70 °C	6~9Std	Snacks, Backwaren, gebackene Granola																																														
Tomaten	Waschen und in 6mm-Ringe schneiden	70 °C	6~9Std	Suppen, Breie, Pasta oder Sossen																																														
Pilze	Mit weicher Bürste oder Tuch einigen. Nicht waschen	60 °C	4~8Std	Rehydrieren für Suppen, Fleischgerichte, Omeletten oder Bratgerichte																																														
Rindfleisch	Schnittfleisch (5~6 mm dick) Eigenrezept oder vom Handel, für 6 bis 8Std. im Kühlschrank marinieren	80 °C	6~9Std	Snacks																																														
3. Joghurt/Hefe	40 °C	-	40 °C	<p>Zubereitung von Joghurt</p> <ul style="list-style-type: none"> Gießen Sie 1000 ml Milch in eine angemessene hitzebeständige Schüssel mit Deckel. Kochen Sie es bei der richtigen Temperatur (bis zu 60~70°C) und lassen Sie es dann auf etwa 40°C abkühlen Gießen Sie 150 ml Natur-Joghurt in eine Schüssel und verrühren Sie es gut. Stellen Sie die Schüssel in den Ofen. Wählen Sie das Menü und eine Kochdauer von 5~8 Stunden. <p>Die Zubereitung von Hefeteig</p> <ul style="list-style-type: none"> Legen Sie den Teig in eine ordnungsgemäße, hitzebeständige Schüssel und bedecken Sie es mit Backpapier oder einem feuchten Tuch. Stellen Sie die Schüssel in den Ofen. Wählen Sie das Menü, und stellen Sie die Kochzeit auf etwa 40 Minuten ein, bis sich der Teig verdoppelt. 	Metallschüssel Niedriges Rost																																													
4. Warmhalten	80 °C 70 °C 60 °C	10 °C	70 °C	Die oberen und unteren Elemente erhalten die eingestellte Temperatur. Sie können diese Funktion verwenden, um das Essen warmzuhalten bis es serviert wird.	Hitzebeständige Glas-Platte auf dem Niedrig-Gestell																																													

GESUNDES ANBRATEN

Die Menüs Ihrer Mikrowelle sind voreingestellt zur automatischen Zubereitung von Speisen. Wählen Sie aus, was und wie viel davon Sie zubereiten möchten. Danach arbeitet das Gerät dem Inhalt entsprechend.

Fuer das Modell MJ3965ACS/ACR/BCR

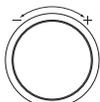
Beispiel: Befolgen Sie die untenstehende Anweisung, um 0,6kg Prawns



1. Drücken Sie **STOP/CLEAR**.



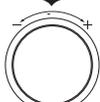
2. Drücken Sie zweimal auf die **GESUNDES ANBRATEN**. '2' wird angezeigt.



3. Drehen Sie den **DREHREGLER** bis "2-8" auf der Anzeige erscheint.



4. Drücken Sie **START/ENTER**.



5. Drehen Sie den **DREHREGLER** bis "0.6 kg" auf der Anzeige erscheint.



6. Drücken Sie **START/ENTER**.

ANLEITUNG GESUNDES ANBRATEN & DAMPFGAREN

Nr.	Menü	Gewicht Begrenzung	Anfangs Temperatur	Anweisungen	Zubehör
1-1	Hähnchen / Schnitzel	0.2 - 0.6 kg	Gekühlt	<p>Zutaten Hähnchenbrustfilets, je 150 - 200g 1 Tasse Mehl 2 Eier, leicht geschlagen 1 Tasse fein gemahlene Semmelbrösel Salz und Pfeffer nach Geschmack</p> <p>1. Würzen Sie die Hähnchenbrustfilets mit Salz und Pfeffer oder je nach Geschmack. Panieren Sie sie mit Mehl und bürsten Sie sie mit geschlagenen Eiern, fein gemahlene Semmelbrösel und pinseln Sie die Hähnchen-Schnitzel mit Öl. 2. Legen Sie das Essen in die Knusper-Schüssel auf dem Hochregal. Wählen Sie das Menü und Gewicht aus und drücken Sie auf die Start-Taste. 3. Nach dem SIGNALTON, drehen Sie das Essen um und drücken Sie auf die "Start"-Taste, um fortzufahren.</p>	Knusper-Schüssel Hohes Rost
1-2	Hähnchen-flügel	0.2 - 0.6 kg	Gekühlt	<p>1. Bürsten Sie die Hähnchen-Flügel mit geschmolzener Butter oder Öl und würzen Sie sie je nach Geschmack. 2. Legen Sie das Essen auf die Knusper-Schüssel auf dem Hochregallager. Wählen Sie das Menü und Gewicht aus und drücken Sie auf die Start-Taste. 3. Nach dem SIGNALTON, drehen Sie das Essen um und drücken Sie auf die "Start"-Taste, um fortzufahren.</p>	Knusper-Schüssel Hohes Rost

Nr.	Menü	Gewicht Begrenzung	Anfangs Temperatur	Anweisungen	Zubehör
1-3	Kotelett	0.2-0.4 kg	Gekühlt	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> Zutaten 500g mageres gehacktes Lamm- oder Rindfleisch 500g kleine Kartoffeln, gekocht und püriert 3 Eier, leicht geschlagen 2 Zwiebeln, fein gehackt 2 Esslöffel gehackte Petersilie 1 Tasse fein gemahlene Semmelbrösel Salz und Pfeffer nach Geschmack </div> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vermischen Sie das Fleisch, die Kartoffeln, Eier, Zwiebeln und die Petersilie. Mit der Fleisch-Mischung, formen Sie Kugeln mit ca. 4-5 cm Durchmesser. Panieren Sie sie mit fein gemahlene Semmelbrösel formen Sie Kugeln in ovaler Form, ca. 1 cm dick. Bürsten Sie die Schnitzel mit Öl. 2. Legen Sie das Essen auf die Knusper-Schüssel auf dem Hochregallager. Wählen Sie das Menü und Gewicht aus und drücken Sie die Start-Taste. 3. Nach dem SIGNALTON, drehen Sie das Essen um und drücken Sie auf die "Start"-Taste, um fortzufahren. 	Knusper-Schüssel Hohes Rost
1-4	Fischfilet	0.2 - 0.6 kg	Gekühlt	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> Zutaten Fisch-Filets, je 150 - 200ge 1 Tasse Mehl 2 Eier, leicht geschlagen 1 Tasse fein gemahlene Semmelbrösel Salz und Pfeffer nach Geschmack </div> <ol style="list-style-type: none"> 1. Würzen Sie die Fischfilets mit Salz und Pfeffer, je nach Geschmack, panieren Sie sie mit Mehl und bürsten Sie sie mit Eiern. Panieren Sie sie mit fein gemahlene Semmelbrösel und pinseln Sie sie mit Fisch-Krümeln und Öl. 2. Legen Sie das Essen in die Knusper-Schüssel auf dem Hochregallager. Wählen Sie das Menü und Gewicht aus und drücken Sie auf die Start-Taste. 3. Nach dem SIGNALTON, drehen Sie das Essen um und drücken Sie auf die "Start"-Taste, um fortzufahren. 	Knusper-Schüssel Hohes Rost
1-5	Fritten	0.1 - 0.3 kg	Rozzen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verteilen Sie gefrorene Kartoffel-Chips auf die Knusper-Schüssel auf dem Hochregallager. Sie erzielen die besten Ergebnisse wenn Sie sie in einer einzigen Schicht kochen. Wählen Sie das Menü und Gewicht aus und drücken Sie auf die Start-Taste. 	Knusper-Schüssel Hohes Rost
1-6	Hamburger	0.2 - 0.4 kg	Gekühlt	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wählen Hamburger mit 100g und 1cm Dicke. Bürste Sie die Hamburger mit Öl ab. 2. Legen Sie das Essen auf die Knusper-Schüssel auf dem Hochregallager. Wählen Sie das Menü und Gewicht aus und drücken Sie Start. 3. Nach dem SIGNALTON, drehen Sie das Essen um und drücken Sie auf die "Start"-Taste, um fortzufahren. 	Knusper-Schüssel Hohes Rost
1-7	Wurst	0.2 - 0.6 kg	Gekühlt	<ol style="list-style-type: none"> 1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial und schlitzen Sie die Oberfläche auf. 2. Legen Sie das Essen auf die Knusper-Schüssel auf dem Hochregallager. Wählen Sie das Menü und Gewicht aus und drücken Sie Start. 3. Nach dem SIGNALTON, drehen Sie das Essen um und drücken Sie auf die "Start"-Taste, um fortzufahren. 	Knusper-Schüssel Hohes Rost
1-8	Bratkartoffeln	0.2 - 0.4 kg	Raumtemperatur	<ol style="list-style-type: none"> 1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial und schlitzen Sie die Oberfläche auf. 2. Legen Sie das Essen auf die Knusper-Schüssel auf dem Hochregallager. Wählen Sie das Menü und Gewicht aus und drücken Sie Start. 3. Nach dem SIGNALTON, drehen Sie das Essen um und drücken Sie auf die "Start"-Taste, um fortzufahren. 	Knusper-Schüssel Hohes Rost

Nr.	Menü	Gewicht Begrenzung	Anfangs Temperatur	Anweisungen	Zubehör
2-1	Broccoli/ Kohlrübe	0.2 - 0.6 kg	Raumtemperatur	1. Waschen Sie das Gemüse und schneiden Sie es in gleich grosse Stücke. 2. Gießen Sie 300 ml Wasser in den Dampfassernapf. Legen Sie die Dampfplatte auf den Dampfassernapf. Stellen Sie die zubereiteten Speisen auf die Dampfplatte in einer einzigen Schicht. Legen Sie den Dampfdeckel auf. 3. Legen Sie die Dampfschüssel in den Ofen. Wählen Sie das Menü und Gewicht aus und drücken Sie auf die Start-Taste. - Schneiden Sie kleine Röschen. (12-15 g/Stück)	Dampfwasser-Schüssel Dampfplatte Dampfdeckel
2-2	Karotten	0.2 - 0.6 kg	Raumtemperatur	Wie oben beschrieben - Dichte unter 5 mm	Dampfwasser-Schüssel Dampfplatte Dampfdeckel
2-3	Hähnchen- brustfilet	0.2-0.6 kg	Gekühlt	Wie oben beschrieben - Dichte unter 2.5 cm	Dampfwasser-Schüssel Dampfplatte Dampfdeckel
2-4	Eier	2 - 9 ea	Gekühlt	Wie oben beschrieben	Dampfwasser-Schüssel Dampfplatte Dampfdeckel
2-5	Fischfilet	0.2 - 0.6 kg	Gekühlt	Wie oben beschrieben - Dichte unter 2.5 cm	Dampfwasser-Schüssel Dampfplatte Dampfdeckel
2-6	Grüne Bohnen	0.1 - 0.3 kg	Raumtemperatur	Wie oben beschrieben	Dampfwasser-Schüssel Dampfplatte Dampfdeckel
2-7	Muscheln	0.2 - 0.6 kg	Gekühlt	1. Waschen Sie die Muscheln und entsorgen Sie beschädigte Schalen oder tote Muscheln. 2. Gießen Sie 300 ml Wasser in den Wassernapf des Dampfgeräts. Legen Sie die Dampfplatte auf den Dampf-Wassernapf. Stellen Sie die zubereiteten Speisen auf die Dampfplatte in einer einzigen Schicht. Decken Sie es mit dem Dampfdeckel ab. 3. Stellen Sie die Dampfschüssel in den Ofen. Wählen Sie das Menü und Gewicht aus und drücken Sie die Start-Taste.	Dampfwasser-Schüssel Dampfplatte Dampfdeckel
2-8	Prawns	0.2 - 0.6 kg	Gekühlt	Wie oben beschrieben - Länge unter 20 cm	Dampfwasser-Schüssel Dampfplatte Dampfdeckel

**VORSICHT**

1. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe beim Entfernen eines DAMPFGERÄTS vom Ofen. Es ist sehr heiß.
2. Stellen Sie das heiße DAMPFGERÄT nicht auf einem Glastisch oder auf eine Stelle, die nach dem Kochen schmelzen könnte. Stellen Sie stets sicher, eine Unterlage oder Schüssel zu verwenden.
3. Bei Verwendung des DAMPFGERÄTS gießen Sie mindestens 300 ml Wasser vorher ein. Bei weniger als 300ml Wasser, kann es zum Unterkochen führen oder einen Brand verursachen, oder zu schweren Schäden führen.
4. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das DAMPFGERÄT bewegen, wenn es Wasser enthält.
5. Beim Einsatz des DAMPFGERÄTS müssen der Dampfdeckel und die Dampf-Wasser-Schüssel stets korrekt angebracht sein. Eier oder Kastanien können explodieren, wenn der Dampfdeckel und die Dampf-Wasser-Schüssel nicht korrekt angebracht sind.
6. Verwenden Sie dieses DAMPFGERÄT niemals mit einem Produkt einer anderen Modellversion. Das Heizelement kann einen Brand verursachen oder zu schweren Schäden führen.



Dampfdeckel



Dampfplatte



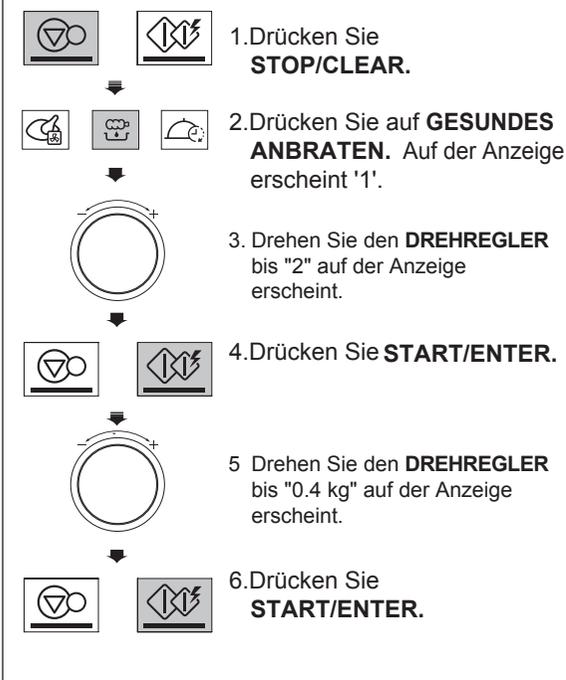
Dampfwasser-Schüssel (Knusper-Schüssel)

GESUNDES ANBRATEN

Das Menü Ihres Herds wurde vorprogrammiert um Essen automatisch zu kochen. Teilen Sie dem Herd mit, was Sie wollen, und wie viele Artikel vorhanden sind. Lassen Sie dann Ihren Mikrowellenherd Ihre Auswahl kochen.

Für das Modell MJ3965BPS/BPH

Beispiel: Zum Kochen von 0,4 kg Hähnchenflügel, befolgen Sie einfach die untenstehenden Anweisungen



ANLEITUNG GESUNDES ANBRATEN

Nr.	Menü	Gewicht Begrenzung	Anfangs Temperatur	Anweisungen	Zubehör
1	Hähnchen / Schnitzel	0.2 - 0.6 kg	Gekühlt	<p>Zutaten Hähnchenbrustfilets, je 150 - 200g 1 Tasse Mehl 2 Eier, leicht geschlagen 1 Tasse fein gemahlene Semmelbrösel Salz und Pfeffer nach Geschmack</p> <p>1. Würzen Sie die Hähnchenbrustfilets mit Salz und Pfeffer oder je nach Geschmack. Panieren Sie sie mit Mehl und bürsten Sie sie mit geschlagenen Eiern, fein gemahlene Semmelbrösel und pinseln Sie die Hähnchen-Schnitzel mit Öl. 2. Legen Sie das Essen in die Knusper-Schüssel auf dem Hochregal. Wählen Sie das Menü und Gewicht aus und drücken Sie auf die Start-Taste. 3. Nach dem SIGNALTON, drehen Sie das Essen um und drücken Sie auf die "Start"-Taste, um fortzufahren.</p>	Knusper-Schüssel Hohes Rost
2	Hähnchenflügel	0.2 - 0.6 kg	Gekühlt	<p>1. Bürsten Sie die Hähnchen-Flügel mit geschmolzener Butter oder Öl und würzen Sie sie je nach Geschmack. 2. Legen Sie das Essen auf die Knusper-Schüssel auf dem Hochregallager. Wählen Sie das Menü und Gewicht aus und drücken Sie auf die Start-Taste. 3. Nach dem SIGNALTON, drehen Sie das Essen um und drücken Sie auf die "Start"-Taste, um fortzufahren.</p>	Knusper-Schüssel Hohes Rost

Nr.	Menü	Gewicht Begrenzung	Anfangs Temperatur	Anweisungen	Zubehör
3	Kotelett	0.2-0.4 kg	Gekühlt	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> Zutaten 500g mageres gehacktes Lamm- oder Rindfleisch 500g kleine Kartoffeln, gekocht und püriert 3 Eier, leicht geschlagen 2 Zwiebeln, fein gehackt 2 Esslöffel gehackte Petersilie 1 Tasse fein gemahlene Semmelbrösel Salz und Pfeffer nach Geschmack </div> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vermischen Sie das Fleisch, die Kartoffeln, Eier, Zwiebeln und die Petersilie. Mit der Fleisch-Mischung, formen Sie Kugeln mit ca. 4-5 cm Durchmesser. Panieren Sie sie mit fein gemahlene Semmelbrösel formen Sie Kugeln in ovaler Form, ca. 1 cm dick. Bürsten Sie die Schnitzel mit Öl. 2. Legen Sie das Essen auf die Knusper-Schüssel auf dem Hochregallager. Wählen Sie das Menü und Gewicht aus und drücken Sie die Start-Taste. 3. Nach dem SIGNALTON, drehen Sie das Essen um und drücken Sie auf die "Start"-Taste, um fortzufahren. 	Knusper-Schüssel Hohes Rost
4	Fischfilet	0.2 - 0.6 kg	Gekühlt	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> Zutaten Fisch-Filets, je 150 - 200ge 1 Tasse Mehl 2 Eier, leicht geschlagen 1 Tasse fein gemahlene Semmelbrösel Salz und Pfeffer nach Geschmack </div> <ol style="list-style-type: none"> 1. Würzen Sie die Fischfilets mit Salz und Pfeffer, je nach Geschmack, panieren Sie sie mit Mehl und bürsten Sie sie mit Eiern. Panieren Sie sie mit fein gemahlene Semmelbrösel und pinseln Sie sie mit Fisch-Krümeln und Öl. 2. Legen Sie das Essen in die Knusper-Schüssel auf dem Hochregallager. Wählen Sie das Menü und Gewicht aus und drücken Sie auf die Start-Taste. 3. Nach dem SIGNALTON, drehen Sie das Essen um und drücken Sie auf die "Start"-Taste, um fortzufahren. 	Knusper-Schüssel Hohes Rost
5	Fritten	0.1 - 0.3 kg	Rozzen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verteilen Sie gefrorene Kartoffel-Chips auf die Knusper-Schüssel auf dem Hochregallager. Sie erzielen die besten Ergebnisse wenn Sie sie in einer einzigen Schicht kochen. Wählen Sie das Menü und Gewicht aus und drücken Sie auf die Start-Taste. 	Knusper-Schüssel Hohes Rost
6	Hamburger	0.2 - 0.4 kg	Gekühlt	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wählen Hamburger mit 100g und 1cm Dicke. Bürste Sie die Hamburger mit Öl ab. 2. Legen Sie das Essen auf die Knusper-Schüssel auf dem Hochregallager. Wählen Sie das Menü und Gewicht aus und drücken Sie Start. 3. Nach dem SIGNALTON, drehen Sie das Essen um und drücken Sie auf die "Start"-Taste, um fortzufahren. 	Knusper-Schüssel Hohes Rost
7	Wurst	0.2 - 0.6 kg	Gekühlt	<ol style="list-style-type: none"> 1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial und schlitzen Sie die Oberfläche auf. 2. Legen Sie das Essen auf die Knusper-Schüssel auf dem Hochregallager. Wählen Sie das Menü und Gewicht aus und drücken Sie Start. 3. Nach dem SIGNALTON, drehen Sie das Essen um und drücken Sie auf die "Start"-Taste, um fortzufahren. 	Knusper-Schüssel Hohes Rost
8	Bratkartoffeln	0.2 - 0.4 kg	Raumtemperatur	<ol style="list-style-type: none"> 1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial und schlitzen Sie die Oberfläche auf. 2. Legen Sie das Essen auf die Knusper-Schüssel auf dem Hochregallager. Wählen Sie das Menü und Gewicht aus und drücken Sie Start. 3. Nach dem SIGNALTON, drehen Sie das Essen um und drücken Sie auf die "Start"-Taste, um fortzufahren. 	Knusper-Schüssel Hohes Rost

AUFTAUEN MIT INVERTER TECHNOLOGIE

Im Mikrowellenherd sind vier Auftau-Abläufe voreingestellt. Die Funktion AUFTAUEN MIT DER INVERTER TECHNOLOGIE bietet Ihnen das beste Auftauverfahren für Tiefkühlkost. Die Kochanleitung wird Ihnen zeigen, welche Auftausequenz für die Lebensmittel empfohlen wird, die Sie auftauen. Für zusätzlichen Komfort, hat das AUFTAUEN MIT DER INVERTER TECHNOLOGIE einen eingebauten Piep-Mechanismus, der Sie daran erinnert das Essen zu kontrollieren, zu drehen, zu trennen oder anzuordnen, damit Sie die besten Auftauergebnisse erhalten. Vier verschiedene Auftaustufen stehen zur Verfügung.

(FLEISCH/GEFLÜGEL/FISCH/BROT)

Beispiel: Für das Auftauen von 1,2 kg Fleisch

1. Drücken Sie **STOP/CLEAR**.
2. Drücken Sie **AUFTAUEN MIT INVERTER TECHNOLOGIE** einmal. dEF1 wird in der Anzeige erscheinen.
3. Drücken Sie **START/ENTER**. '0,1 kg' wird in der Anzeige erscheinen.
4. Drehen Sie den **DREHREGLER** bis "1.2 kg" auf der Anzeige erscheint.
5. Drücken Sie **START/ENTER**. Auftauen beginnt.

HINWEIS:

Wenn Sie die **START/ENTER**-Taste drücken, ändert sich die Anzeige zum Countdown der Auftauzeit. Der Mikrowellenherd piept einmal während des AUFTAU-Programmes.

Öffnen Sie die Tür beim Piepton und entfernen Sie alle Portionen, die aufgetaut sind und sich gedreht haben. Legen Sie die noch gefrorenen Portionen in den Mikrowellenherd zurück und drücken Sie **START/ENTER**, um das Auftauen fortzusetzen.

- Entfernen Sie Fisch, Krustentiere, Fleisch und Geflügel aus ihrem ursprünglichen Einwickelpapier oder ihrer Plastikverpackung. Andernfalls wird das Einwickelpapier den Dampf und die Flüssigkeit in der Nähe der Lebensmittel halten, welches zum Kochen der Essenoberfläche führen kann.
- Legen Sie die Lebensmittel in einen flachen Behälter oder auf einen Mikrowellen-Rost, um das Bratenfett zu sammeln.
- Lebensmittel sollten in der Mitte noch etwas eisig sein, wenn Sie aus dem Mikrowellenherd entnommen werden.

- Die Länge der Auftauzeit variiert je nachdem, wie fest die Lebensmittel gefroren sind.
- Die Form der Verpackung beeinflusst die Zeit des Auftauens der Lebensmittel. Flache Verpackungen werden schneller auftauen als ein tiefer Block.
- Je nach der Form des Lebensmittels, kann es mehr oder weniger aufgetaut werden.

ANLEITUNG ZUM AUFTAUEN MIT DER INVERTER TECHNOLOGIE

Kategorie	Lebensmittel zum Auftauen
FLEISCH (dEF1) 0,1 – 4,0 kg	Rindfleisch Hackfleisch, rundes Steak, Würfel für Eintopf, Tenderloin-Steak, Schmorbraten, Hochrippe-Braten, Rumpf-Braten, Rinderhals, Fleischpatties
	Lamm Koteletts, Rollbraten
	Schwein Koteletts, Hot Dogs, Rippchen, Landhausstil-Rippen. Rollbraten, Wurst
GEFLÜGEL (dEF2) 0,1 – 4,0 kg	Kalbfleisch Koteletts (0,5 kg, 20 mm dick) Lebensmittel nach dem Piepton wenden. Nach dem Auftauen 5 – 15 Minuten stehen lassen.
	Geflügel Ganz, aufgeschnitten, Brust (ohne Knochen)
	Truthahn Brust Lebensmittel nach dem Piepton wenden. Nach dem Auftauen 30 – 60 Minuten stehen lassen.
FISCH (dEF3) 0,1 – 4,0 kg	Fisch Filets, ganze Steaks
	SCHALENTIERE Krabbenfleisch, Hummerschwänze, Garnelen, Jakobsmuscheln Beim Piepton das Essen wenden. Nach dem Auftauen 5 – 10 Minuten stehen lassen.
BROT (dEF4) 0,1 – 0,5 kg	Brotscheiben, Kuchenbrötchen, Baguette, usw. Separate Scheiben schneiden und zwischen einem Papiertuch oder auf einer flachen Platte platzieren. Lebensmittel nach dem Piepton wenden. Nach dem Auftauen 1 – 2 Minuten stehen lassen.

MIKROWELLENVERTRÄGLICHE MATERIALIEN

Verwenden Sie niemals Metall oder metallumrandete Utensilien beim Gebrauch der Mikrowellenfunktion

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.

Legen Sie während der Mikrowellenfunktion die zu prüfende Utensilien neben eine Glasschüssel, welche mit Wasser gefüllt ist. Erhitzen Sie den Herd für eine Minute mit HÖCHSTEM Mikrowellen-Energiepegel. Falls das Wasser erhitzt wird, aber der Behälter kühl bleibt, ist er mikrowellentauglich. Falls das Wasser seine Temperatur nicht verändert, jedoch sich der Behälter erhitzt, werden die Mikrowellen durch den Artikel absorbiert und er ist nicht sicher für den Einsatz in der Mikrowellenfunktion. 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 dünnen 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 -behälter sind bequem und sicher beim benutzen der Mikrowellenfunktion, falls die Kochzeit kurz ist und die zu kochenden Lebensmittel 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 zunächst auf Ihre Eignung testen.



VORSICH

- 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 DER MIKROWELLE

Regelmäßige Kontrolle sorgt für Erfolg

Es gilt: Gerichte während des Kochens stets kontrollieren. Die Mikrowellenfunktion ist mit einem Licht ausgestattet, welches sich automatisch einschaltet, wenn der Mikrowellenherd in Betrieb ist, so dass Sie das Innere sehen und den Verlauf überprüfen können. 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. Einige Rezepte, insbesondere für Brot, Kuchen und Pudding fordern ein Entnehmen aus dem Ofen, während sie noch nicht vollständig fertig gekocht sind.

Dies ist Absicht. Werden diese Gerichte nach dem Kochen abgedeckt und etwas stehen gelassen, setzt sich der Kochprozess noch außerhalb des Ofens fort, da die Hitze von der Außenseite in das Innere des Gerichts wandert. Falls solche Gerichte im Herd zu Ende gekocht oder gebacken werden, wird deren Oberfläche übermäßig erhitzt oder verbrannt. Mit etwas Erfahrung werden Sie Koch- und Standzeiten bald selbst abschätzen können.

Dichte der Nahrungsmittel

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

Höhe der Gerichte

Der obere Bereich von Speisen, insbesondere von Braten gart schneller als der untere Bereich. Deshalb ist es ratsam, größere Lebensmittel während des Kochens öfters zu wenden.

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 schneller als Fleisch. Bei knöchigen oder fetten Fleischstücken, sollte darauf geachtet werden, ein ungleichmäßiges oder übermäßiges Garen zu vermeiden.

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.

EIGENSCHAFTEN VON NAHRUNGSMITTELN UND KOCHEN MIT DER MIKROWELLE

Bräunen

Fleisch oder Geflügel wird bei einer Kochzeit von mehr als 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

Es ist eine losere Abdeckung als ein Deckel oder eine Folie, das Essen könnte etwas austrocknen. 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.

Umrühren

Umrühren ist eine der wichtigsten Mikrowellen-Kochtechniken. Beim herkömmlichen Kochen dient das Umrühren zum Vermischen. Beim Zubereiten mit der 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 eingeschlitzt 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. Die Innentemperatur von Lebensmitteln wird während der Ruhezeit zwischen 5 °F (3 °C) und 15 °F (8 °C) ansteigen.

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 Glasdreheller kann von Hand oder im Geschirrspüler gewaschen werden.

2. Das Äußere des Herds sauber halten

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

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.

VERWENDUNG DER SMART DIAGNOSIS™-FUNKTION

Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie eine genaue Diagnose durch das Servicecenter von LG Electronics benötigen, weil das Gerät eine Störung hat oder ausgefallen ist. Verwenden Sie diese Funktion erst, nachdem Sie sich mit einem Servicemitarbeiter in Verbindung gesetzt haben, nicht während des normalen Betriebs.

1. Wenn der Call-Center-Agent Sie darauf hinweist, halten Sie die Sprechmuschel des Telefons über das Logo der Smart Diagnosis™ auf Ihrem Gerät.

! HINWEIS

- Drücken Sie keine weiteren Tasten.



2. Halten Sie bei geschlossener Tür die STOPP-/Abbrechen-Taste 3 Sekunden lang kontinuierlich gedrückt, bis dass "Loc" in der Anzeige erscheint. Halten Sie die STOPP-/Abbrechen-Taste für weitere 5 Sekunden gedrückt, bis "5" in der Anzeige erscheint. (Die STOPP-/Abbrechen-Taste muss also 8 Sekunden lang kontinuierlich gehalten werden). Ein Ton wird nach dem Smart-Diagnose-Symbol ertönen.
3. Halten Sie das Telefon an diese Stelle, bis die Tonübertragung abgeschlossen wird. Die Anzeige zählt die Zeit herunter.
4. Nachdem der Countdown vorbei ist, und die Töne verstummt sind, nehmen Sie Ihr Gespräch mit dem Callcenter-Agenten wieder auf, welcher dann in der Lage sein wird, Ihnen zu helfen, indem er anhand der übertragenen Informationen eine Analyse vornimmt.

! HINWEIS

- Um die besten Ergebnisse zu erzielen, das Telefon nicht bewegen, während die Töne übertragen werden.
- Wenn der Mitarbeiter des Servicecenters keine genaue Aufzeichnung der Daten erhalten hat, bittet er Sie möglicherweise, den Vorgang zu wiederholen.

FRAGEN UND ANTWORTEN

FAQ	Antworten
Warum brennt das Licht im Herd nicht?	Dafür sind mehrere Gründe möglich. Entweder ist die Glühbirne durchgebrannt oder die elektrische Schaltung ausgefallen.
Können Mikrowellen durch die Sichtscheibe in der Herdtür dringen?	Nein, Sichtfenster lassen nur Licht, aber nicht Mikrowellen durch.
Was bedeutet der Piepton, wenn eine Taste auf dem Bedienfeld berührt wird?	Der Piepton bestätigt den Tastendruck.
Wird der Mikrowellenherd beschädigt, wenn er leer betrieben wird.	Ja. Niemals leer arbeiten lassen.
Warum platzen Eier manchmal?	Beim Backen, Braten oder Kochen von Eiern kann das Dotter aufgrund des Druckaufbaus in der Dottermembrane bersten. Um dies zu verhindern, vor dem Kochen das Dotter anstechen. Niemals Eier in der Schale kochen!
Wann ist die empfohlene Standzeit nach dem Kochen mit Mikrowellen abgelaufen?	Speisen garen nach dem Kochen mit Mikrowellen noch während der Standzeit weiter. Dadurch werden die Gerichte zu Ende gegart. Die Standzeit hängt von der Dichte der Speise ab.
Warum kocht mein Herd nicht so schnell, wie im Kochbuch angegeben?	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.
Warum erscheint das Wort 'Cool' oder die restliche Kochzeit in der Anzeige, während der Ventilator noch arbeitet, obwohl der Kochvorgang bereits unterbrochen ist?	Nachdem das Kochen beendet ist, kann der Lüfter arbeiten, um den Mikrowellenherd abzukühlen. Die Anzeige wird 'Cool' anzeigen. Wenn Sie vor dem Ablauf der Garzeit die Tür öffnen oder einmal STOP/CLEAR drücken, wird die verbleibende Kochzeit auf der Anzeige angezeigt. Dies ist keine Fehlfunktion.

Wenn Sie beim Betrieb der Mikrowelle ein Produkt wie Radio, TV, Wireless LAN, Bluetooth, medizinische Geräte, drahtlose Geräte usw. benutzen, die die gleiche Frequenz wie die Mikrowelle verwenden, kann das Produkt Störungen von diesen Produkten erhalten. Diese Störung zeigt kein Problem der Mikrowelle oder des Produkts auf und ist keine Fehlfunktion. Deshalb ist die Benutzung sicher. Jedoch können medizinische Geräte auch Störungen erhalten, so seien Sie vorsichtig mit medizinischen Geräten in der Nähe des Produkts.

TECHNISCHE DATEN

MJ396****		
Leistungsaufnahme		230 V~ 50 Hz
Mikrowellen-Leistung		Max. 1100 Watt (IEC60705 Bewertungs-Standard)
Mikrowellen-Frequenz		2450 MHz
Ausmasse des Offeninnenraums		394 mm(W) X 262 mm(H) X 378 mm(D)
Außenabmessungen		544 mm(W) X 327 mm(H) X 525 mm(D)
Stromverbrauch	Mikrowelle	1350 Watt
	Grill	950 Watt
	Konvektion	1850 Watt
	Grill-Kombi.	1450 Watt
	Konvektions-Kombi.	1900 Watt

- Um eine Überhitzung zu vermeiden, wird bei 1100 W und 900W die Ausgangsleistung nach und nach reduziert.

Entsorgung Ihrer Altgeräte



1. Das durchgestrichene Symbol eines fahrbaren Abfallbehälters weist darauf hin, dass Elektro- und Elektronik-Produkte (WEEE) getrennt vom Hausmüll entsorgt werden müssen.
2. 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.
3. Auf zu entsorgenden Altgeräten sich möglicherweise sensible personenbezogene Daten, die nicht in die Hände Dritter gelangen dürfen. Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass Endnutzer von Altgeräten eigenverantwortlich für die Löschung von personenbezogenen Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten sind.
4. 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. Die aktuellsten Informationen für Ihr Land finden Sie unter www.lg.com/global/recycling

Mikrowellenfrequenz: 2450 MHz +/- 50 MHz (Gruppe 2 / Klasse B) **

Ausrüstung der Gruppe 2: Gruppe 2 enthält alle ISM RF Geräte, in denen Hochfrequenzenergie im Frequenzbereich von 9 kHz bis 400 GHz absichtlich erzeugt und verwendet wird oder nur benutzt wird, in Form von elektromagnetischer Strahlung, induktiver und/oder kapazitiver Kopplung zur Behandlung von Material oder zu Inspektions-/Analysezwecken.

Ausrüstung der Klasse B ist Ausrüstung, die für die Verwendung in häuslicher Umgebung und in Einrichtungen, die direkt an ein Niederspannungs-Stromversorgungsnetz angeschlossen sind, das Wohngebäude versorgt, geeignet ist.

Sie können eine Bedienungsanleitung auf <http://www.lg.com> herunterladen

