

BEDIENUNGSANLEITUNG

MIKROWELLENHERD

Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme aufmerksam diese Betriebsanleitung durch.

MS259 ****

(optional, bitte die Modellspezifikationen überprüfen)



MFL69701104_01

www.lg.com

Copyright © 2016-2017 LG Electronics. 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
- 10 Symbol Erklärungen
- 11 Schieberegler
- 11 Rechte Taste
- 11 Falsches Tippen
- 12 Uhrzeit einstellen
- 12 Schnellstart
- 12 Mehr / Weniger Einstellen
- 12 Stromsparbetrieb

13 GEBRAUCH DES MIKROWELLENHERDES

- 13 Zeitgesteuertes Kochen
- 13 Leistungsstufen der Mikrowelle
- 14 Kindersicherung
- 14 Aufwärmen
- 14 Rezepte zum Aufwärmen
- 15 Bekannte Kochgerichte
- 15 Rezepte für Bekannte Kochgerichte
- 18 Aufweichen
- 18 Anleitung zum Aufweichen
- 19 Schmelzen
- 19 Anleitung zum Schmelzen
- 20 Joghurt
- 20 Joghurt Rezept
- 21 Warmhalten
- 21 Auftauen mit der Inverter Technologie
- 22 Beispiele um mit der Inverter Technologie aufzutauen

23 MIKROWELLENVERTRÄGLICHE MATERIALIEN

24 EIGENSCHAFTEN VON NAHRUNGSMITTELN UND KOCHEN MIT DER MIKROWELLE

26 REINIGEN DES MIKROWELLENHERDS

26 VERWENDUNG DER SMART DIAGNOSIS™-FUNKTION

27 FRAGEN UND ANTWORTEN

28 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 Bedienungsfeld, 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 plötzlicher eintretender Tod durch Stromschläge.
- 3 **Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger 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 Plastikfolie. In manchen Fällen ist es jedoch ratsam, Lebensmittel mit Plastikfolie abgedeckt zu erhitzen oder zu garen.**
 - Die Behälter könnten aufplatzen.
- 6 **Um sicherzustellen, dass in jeder Betriebsart die geeigneten Geräte verwendet werden, lesen Sie Seite 9 der Anleitung.**

- Der unsachgemäße Einsatz von Geräten könnte zu Schäden am Zubehör des Gerätes sowie an der Mikrowelle selbst führen, oder es besteht Brandgefahr durch mögliche Funkenbildung.
- 7 **K**inder sollten nicht mit dem Gerät spielen oder sich an den Türgriff 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 Spritzern oder der 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 aufgrund der Kratzgefahr keine groben Reinigungsmittel oder metallische Kratzer, um die Glastür des Herdes zu reinigen, dies kann zum Zerschlagen 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.**
 - **A**nsonsten 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.**
 - **E**ine 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.**
 - **E**ine 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 Ihre Geräte, ob sie mikrowelleneeignet sind.**
 - **D**ie Behälter könnten sich erhitzen und verbrennen. **I**nsbesondere bei metallischen Gegenständen können sich Funken bilden, durch die erhebliche Schäden verursacht werden können.
- 9 Kein Recycling-Papier verwenden.**
 - **D**ieses Papier kann Verunreinigungen enthalten, durch die beim Garen Funken und/oder Brände entstehen können.
- 10 Blech und Rost nicht direkt nach dem Garen zum Reinigen in Wasser eintauchen. Ansonsten könnte diese zerbrechen oder beschädigt werden.**
 - **E**ine unsachgemäße Bedienung kann zu Schäden am Gerät führen.
- 11 Das Gerät mindestens 8 cm von der Kante der Unterlage aufstellen, um Kippen zu verhindern.**
 - **E**ine unsachgemäße Bedienung kann zu Verletzungen oder zu Schäden am Gerät führen.
- 12 Die Schale von Kartoffeln, Äpfeln und anderem Gemüse/Obst mit Schale vor dem Kochen durchstechen.**
 - **S**ie 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.**
 - **I**m Innern des Eis bildet sich ein Überdruck, so dass das Ei zerbersten kann.
- 14 Keinesfalls die Mikrowelle zum Frittieren in Fett verwenden.**
 - **D**adurch 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.**
 - **D**ies 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.**
 - **D**er 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.**
 - **D**a 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

BRAUN - Stromführend

GRÜN & **G**ELB - 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 dürfen nur für diese Mikrowelle empfohlene Utensilien 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.



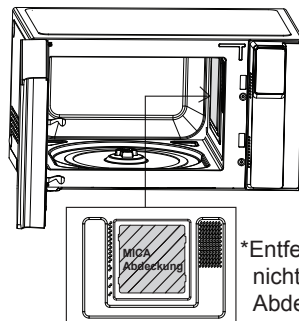
GLASSCHÜSSEL



DREHRING



WELLE



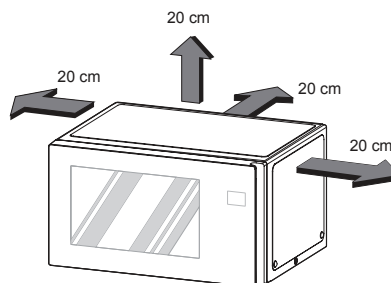
! HINWEIS

- Entfernen Sie nicht die MICA Abdeckung innerhalb des Heißluftofens. 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 zumindest 8 cm von der Kante der Unterlage entfernt 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 Kühlung 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.

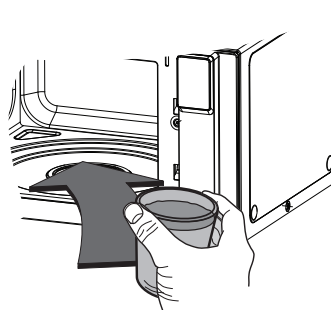
3. Das Netzkabel an eine Steckdose anschließen. Verwenden Sie für dieses Gerät eine separate Steckdose, an der keine anderen Geräte angeschlossen sind.

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 Glasdreheller darauf.

5. Füllen Sie einen **mikrowellenfesten Behälter** mit 300 ml Wasser, stellen Sie ihn auf den Glasdreheller und schließen Sie dann die Herdtür.

Sollten Sie Zweifel an der Art des Behälters haben, so verwenden Sie Mikrowellen-verträgliches 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 nach 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.

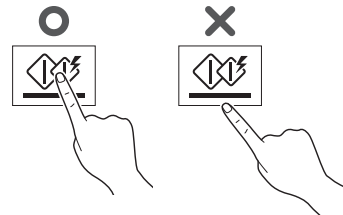


IHR MIKROWELLENHERD IST NUN FERTIG AUFGESTELLT

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.



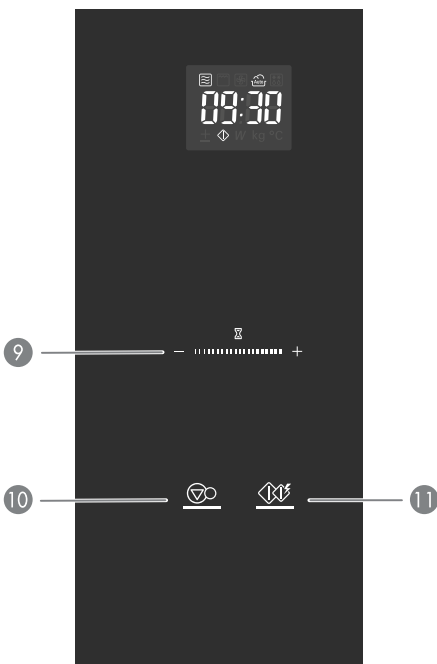
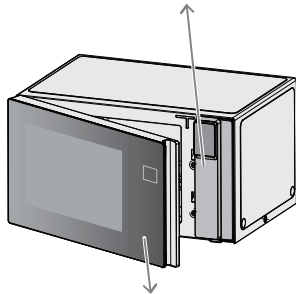
! HINWEIS

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.

BEDIENFELD



Teil	
1	AUFWÄRMEN Siehe Seite 14 "Aufwärmen"
2	BEKANNTE KOCHGERICHTE Siehe Seite 15 "Bekannte Kochgerichte"
3	AUFWEICHEN Siehe Seite 18 "Aufweichen"
4	SCHMELZEN Siehe Seite 19 "Schmelzen"
5	JOGHURT Siehe Seite 20 "Joghurt"
6	WARMHALTEN Siehe Seite 21 "Warmhalten"
7	LEISTUNG Siehe Seite 13 "Zeitgesteuertes Kochen"
8	AUFTAUEN MIT DER INVERTER TECHNOLOGIE Siehe Seite 21 Auftauen mit der Inverter Technologie
9	MEHR/WENIGER EINSTELLEN <ul style="list-style-type: none"> • Wählen Sie das Kochmenü aus. • Stellen Sie die Kochzeit und das Gewicht ein. • Beim Kochen mittels automatischer und manueller Funktion können Sie durch das Drücken der Taste (außer im Auftaumodus) die Kochzeit jederzeit verlängern oder reduzieren.
10	STOP/CLEAR <ul style="list-style-type: none"> • Anhalten und alle Eingaben, außer der Tageszeit, löschen.
11	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.
12	SMART DIAGNOSIS™ Halten Sie das Mundstück eines Telefons auf dieses Symbol gerichtet, falls Sie durch das Personal des Servicecenters darauf hingewiesen werden, um Probleme mit dem Heißluftofen diagnostizieren zu können, nachdem Sie den Kundendienst angerufen haben.

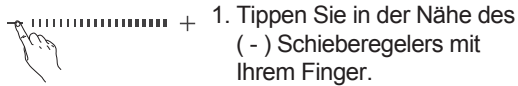
SYMBOL ERKLÄRUNGEN

Symbol	
	Beim Betrieb der Mikrowelle wird das Symbol auf der Anzeige erscheinen.
	Beim Verwenden von Inverter-Kochen/Dampfgaren, erscheint das entsprechende Symbol auf der Anzeige.
	Beim Verwenden von Entfrosten mit Inverter, erscheint das entsprechende Symbol auf der Anzeige.
	Beim Einstellen von Mehr/ Weniger einstellen erscheint das entsprechende Symbol auf der Anzeige.
	Beim Kochbeginn erscheint das entsprechende Symbol auf der Anzeige.
W	Beim Einstellen der Ausgangsleistung erscheint das entsprechende Symbol auf der Anzeige.
kg	Beim Einstellen des Gewichts erscheint das entsprechende Symbol auf der Anzeige.

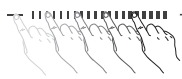
SCHIEBEREGLER

Mit dem Schieberegler können sie die Garzeit und Gewicht für Auftauen einstellen.

Beispiel: Um die Garzeit zu addieren, verschieben Sie von links nach rechts



1. Tippen Sie in der Nähe des (-) Schiebereglers mit Ihrem Finger.



2. Wenn Sie Ihren Finger nach rechts verschieben, addieren Sie die Zeit.

Beispiel: Um die Garzeit zu subtrahieren, verschieben Sie von rechts nach links



1. Tippen Sie in der Nähe des (+) Schiebereglers mit Ihrem Finger.



2. Wenn Sie Ihren Finger nach links verschieben, addieren Sie mehr Zeit.

! HINWEIS

1. Zeiteinstellung
 - 0~3 Minuten: Zeiteinstellung addiert oder subtrahiert 10 Sekunden.
 - 3~20 Minuten: Zeiteinstellung addiert oder subtrahiert 30 Sekunden.
 - 20~90 Minuten: Zeiteinstellung addiert oder subtrahiert 1 Minute.
 - Die Mikrowelle betrieben: Verbleibende Zeit wird um 10 Sekunden zu erhöht oder zu verringert.
2. Gewicht für Auftauen wird gleich wie die Garzeit eingestellt. Es wird um 0.1 kg erhöht oder verringert.

RECHTE TASTE

1. (-), (+) Tasten an beiden Seiten von dem Schieberegler können als normale Berührungstasten verwendet werden. Wenn Sie die Taste einmal wie auf dem Bild gezeigt wird, tippen, können Sie die Garzeit oder Gewicht für Auftauen einstellen.



Tippen

Tippen

2. Ihr Finger haftet auf die Mitte des Schiebereglers von der Touch-Taste wie auf dem Bild.



FALSCHES TIPPEN

Wenn Sie die Taste wie folgt berühren, der Schieberegler kann das Berühren nicht erkennen.

1. Die Außenseite des Schiebereglers antippen.



2. Den Schieberegler mit dem Nagel oder der Spitze des Fingers tippen.
3. Den Schieberegler zu schnell tippen.

! HINWEIS

- Verwenden Sie die Gummihandschuhe oder Einmalhandschuhe nicht.
- Beim Wischen von dem Berührungs-Bedienfeld mit einem feuchten Tuch entfernen Sie die Feuchtigkeit vom Berührungs-Bedienfeld.
- Wenn die (+), (-) Taste auf dem Berührungs-Bedienfeld gedrückt wird, die Erhöhung oder Verringerung der Nummer wird gestoppt, drücken Sie die Taste noch einmal.

UHRZEIT EINSTELLEN

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: Um 11:11 einzustellen

1. Öffnen Sie die Tür.
Drücken Sie die **START/ENTER** um die 12 Stunden-Anzeigeauswahl zu bestätigen. (Sie können auch auf + drücken, um die 24 Stunden-Anzeige auszuwählen)
2. Drücken Sie + bis der Bildschirm '11:' zeigt.
3. Drücken Sie **START/ENTER**.
4. Drücken Sie + bis der Bildschirm '11:11' zeigt.
5. Drücken Sie **START/ENTER**.

! HINWEIS

- Sie können auch die Zeit mit dem Schieberegler einstellen, nachdem Sie die Tür schließen.
- 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 die Kochzeit mit MAXIMALPEGEL in Intervallen von 30 Sekunden einzugeben und direkt mit dem Kochen zu beginnen.

Beispiel: Stellen sie 2 Minuten kochen bei hoher Leistung ein

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

Drücken Sie die **START/ENTER**-Taste viermal. Der Herd schaltet sich vor Beenden des viermaligen Drückens bereits ein. Während des SCHNELLSTART-Kochens, können Sie die Kochzeit bis auf 99 Minuten und 59 Sekunden durch wiederholtes Drücken auf die **START/ENTER**-Taste, verlängern.

MEHR / WENIGER EINSTELLEN

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 maximal mögliche Zeiteinstellung beträgt 99 Minuten und 59 Sekunden.

Beispiel: Um die Inverter-Kochen (z.B. Teller) Kochzeit für längere oder kürzere Zeit einzustellen

1. Öffnen Sie die Tür.
Drücken Sie **STOP/CLEAR**.
2. Drücken Sie **AUFWÄRMEN** bis der Bildschirm '3' zeigt.
3. Schließen Sie die Tür.
Drücken Sie **START/ENTER**
4. Drücken Sie + oder -. Die verbleibende Zeit wird um 10 Sekunden erhöht oder reduziert.

STROMSPARBETRIEB

Stromsparbetrieb, dass durch Ausschalten der Anzeige Strom gespart wird. Diese Funktion arbeitet nur wenn der Mikrowellenherd sich im Bereitschaftszustand befindet und die Anzeige erlischt.

! HINWEIS

- Bei Verwendung des Uhrenmodus bleibt die Anzeige eingeschaltet.

GEBRAUCH DES MIKROWELLENHERDES

ZEITGESTEUERTES KOCHEN (MANUELLES KOCHEN)

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

Das unten aufgeführte Beispiel zeigt, wie man 800 W für die gewünschte Zeit einstellt.

Beispiel: Um das Essen bei der Leistung 800 W für 5 Minuten 30 Sekunden zu kochen

- Öffnen Sie die Tür. Drücken Sie **STOP/CLEAR**.
- Drücken Sie **LEISTUNG** bis der Bildschirm '800 W' zeigt. (1 Mal wird 1000 W auf dem Bildschirm gezeigt. Das zeigt Ihnen dass der Ofen auf HI gestellt ist, außer wenn eine andere Leistungseinstellung gewählt wird.)
- Geben Sie 5 Minuten 30 Sekunden mit Drücken von + ein bis der Bildschirm '5:30' zeigt.
- Schließen Sie die Tür. 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 diese Leistungsstufe nicht auswählen, wird der Herd auf der Leistungsstufe HOCH arbeiten. Um LEISTUNGS-KOCHEN einzustellen, überspringen Sie den obigen Schritt 2.

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

Leistungspegel	Anwendung
Maximal 1000 W	<ul style="list-style-type: none"> • Kochendes Wasser. • Gehacktes anbräunen. • Bonbons herstellen. • Geflügelstücke, Fisch und Gemüse kochen. • Zarte Fleischstücke kochen.
800 W	<ul style="list-style-type: none"> • Reis, Nudeln und Gemüse aufwärmen. • Vorbereitete Speisen schnell aufwärmen. • Sandwiches aufwärmen.
600 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.

KINDERSICHERUNG

Dies ist eine einzigartige Sicherheitsfunktion, die den ungewollten Betrieb verhindert. Sobald die KINDERSICHERUNG aktiviert wird, kann der Herd nicht eingeschaltet werden.

Beispiel: Um die KINDERSICHERUNG einzustellen



1. Schließen Sie die Tür.
Drücken Sie **STOP/CLEAR**.



2. Drücken und halten Sie **STOP/CLEAR** bis 'Schloss' 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.

Beispiel: Um die KINDERSICHERUNG abzuschalten



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

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

AUFWÄRMEN

Ihr Ofen Menü wurde automatisch programmiert um das Essen zu erwärmen. Sagen Sie zu dem Ofen was Sie möchten und wie viele Stücke es gibt. Nachdem lassen Sie Ihren Ofen ihre Auswahl erwärmen.

Beispiel: Erwärmung von 0.2 kg Reis



1. Öffnen Sie die Tür.
Drücken Sie **STOP/CLEAR**.



2. Drücken Sie **AUFWÄRMEN** bis der Bildschirm '7' zeigt.



3. Drücken Sie **+** bis der Bildschirm '0.2 kg' zeigt.



4. Schließen Sie die Tür.
Drücken Sie **START/ENTER**.

REZEPTE ZUM AUFWÄRMEN



Kode	Menü	max. Gewicht	Anfangs-temperatur	Anleitung	Zubehör
1	Getränk	1 - 2 Tassen (1 Tasse / 200 ml)	Raumtemperatur	1. Legen Sie das Essen in eine mikrowellengeeignete Tasse. 2. In den Ofen geben. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER .	Mikrowellen-geeignete Tasse
2	Kasserolle	0.25 - 1.0 kg (250 g / 1 Servieren)	Gekühlt	1. Legen Sie das Essen in eine mikrowellengeeignete Schüssel. Mit Plastikfolie abdecken und entlüften. 2. In den Ofen geben. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER . 3. Nach dem Kochen lassen Sie es für 3 Minuten abgedeckt.	Mikrowellen-geeignete Schüssel geben
3	Teller	1	Gekühlt	1. Legen Sie die Lebensmittel (0,4 bis 0,5 kg Fleisch, Huhn, Kartoffelbrei, Gemüse usw.) auf einem mikrowellengeeignetem Schüssel. Mit Plastikfolie abdecken und entlüften. 2. Stellen Sie das Essen in dem Ofen. Wählen Sie das Menü, drücken Sie START/ENTER . 3. Nach dem Kochen lassen Sie es für 3 Minuten abgedeckt.	Mikrowellen-geeignete Schüssel und decken Sie diese ab.
4	Muffin	1 - 4 ea (75 - 80 g / 1 Muffin)	Gefroren	1. Legen Sie das Essen in einen mikrowellengeeigneten Topf. 2. In den Ofen geben. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER .	Mikrowellen-geeignete Schüssel und decken Sie diese ab.

Kode	Menü	max. Gewicht	Anfangs-temperatur	Anleitung	Zubehör
5	Torte	0.2 - 0.6 kg (150 - 200 g / Stück)	Gekühlt	1. Schneiden Sie die Reste von der Torte in Stücken. 2. Legen Sie das Essen in einen mikrowelleneeigneten Topf. 3. In den Ofen geben. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER.	Mikrowellengeeignete Schüssel und decken Sie diese ab.
6	Pizza	0.2 - 0.5 kg	Gekühlt	1. Legen Sie das Essen in einen mikrowelleneeigneten Topf. 2. In den Ofen geben. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER.	Mikrowellengeeignete Schüssel und decken Sie diese ab.
7	Reis	0.1 - 0.3 kg	Gekühlt	1. Legen Sie das Essen in einen mikrowelleneeigneten Topf. Mit Plastikfolie abdecken und entlüften. 2. In den Ofen geben. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER.. 3. Nach dem Kochen lassen Sie es für 3 Minuten abgedeckt.	Mikrowellengeeignete Schüssel geben
8	Suppe	0.25 - 1.0 kg (250 g / 1 Servierung)	Raumtemperatur	1. Legen Sie das Essen in eine mikrowelleneeignete Schüssel. Mit Plastikfolie abdecken und entlüften. 2. In den Ofen geben. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER.. 3. Nach dem Kochen lassen Sie es für 3 Minuten abgedeckt.	Mikrowellengeeignete Schüssel geben

BEKANNTE KOCHGERICHTE



Das Menü Ihres Mikrowellenherds wurde vorprogrammiert, um Lebensmittel automatisch zu kochen. Teilen Sie dem Herd mit, was Sie wollen und um wie viele Teile es sich handelt. Lassen Sie dann Ihren Mikrowellenherd, Ihre Auswahl kochen.

Beispiel: Kochen von 0.4 kg von frischem Gemüse






1. Öffnen Sie die Tür.
Drücken Sie **STOP/CLEAR**.

↓






2. Drücken Sie **BEKANNTE KOCHGERICHTE** bis der Bildschirm '2' zeigt.

3. Drücken Sie **+** bis der Bildschirm '0.4 kg' zeigt.

↓

4. Schließen Sie die Tür.
Drücken Sie **START/ENTER**.

REZEPTE FÜR BEKANNTE KOCHGERICHTE

Kode	Menü	max. Gewicht	Anfangs-temperatur	Anleitung	Zubehör
1	Französische Zwiebelsuppe	1.5 kg	Raumtemperatur	<p>Zutaten</p> <p>4 Zwiebel, dünn geschnitten 50 g Butter 1 Teelöffel von weißem Zucker 1 Esslöffel von Mehl 3 Tassen von Rinderbrühe ½ Tasse von Rotwein 8 Scheiben von Toast 1 Tasse von geriebenem Käse</p> <p>1. Kochen Sie Zwiebeln in einer Pfanne mit Butter und Zucker, bis sie goldbraun sind. 2. Geben Sie gekochte Zwiebeln und Mehl in einer tiefen und großen Schüssel ein, gut mischen und Rinderbrühe und Rotwein hinzufügen. Mit Plastikfolie abdecken und entlüften. 3. Legen Sie das Essen in dem Ofen. Wählen Sie Menü, drücken Sie START/ENTER. Mischen Sie es mindestens 2 Mal während des Kochens. 4. Nach dem Kochen mischen und die Suppe in Schüssel stellen. 5. Platzieren Sie 1 Scheibe von Toastbrot auf der Oberseite der Suppe in jeder Schüssel und Schmelzkäse auf geröstetem Brot. Kochen Sie für 1 bis 2 Minuten bei hoher Mikrowellenleistung (P/L 1000 W), bis der Käse geschmolzen ist.</p>	Mikrowellengeeignete Schüssel geben



Kode	Menü	max. Gewicht	Anfangs-temperatur	Anleitung	Zubehör
2	Frisches Gemüse	0.2 - 0.8 kg	Raumtemperatur	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bereiten Sie das Gemüse vor (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Zucchini, Bohnen, Erbsen). 2. Schneiden Sie das Gemüse in Stücke. Das Gemüse waschen und das Essen in eine mikrowellengeeignete Schüssel legen. 3. Fügen Sie die Wassermenge entsprechend der Menge (0,2 bis 0,4 kg: 2 Esslöffel, 0,5-0,8 kg: 4 Esslöffel). Mit Plastikfolie abdecken und entlüften. 4. In den Ofen geben. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER.. 5. Nach dem Kochen lassen Sie das Essen 3 Minuten bedeckt. 	Mikrowellen-geeignete Schüssel geben
3	Gefrorenes Gemüse	0.2 - 0.8 kg	Gefroren	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bereiten Sie gefrorenes Gemüse vor (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Zucchini, Bohnen, Erbsen). 2. Stellen Sie das Essen in einer mikrowellengeeigneten Schüssel. 3. Fügen Sie Wassermenge entsprechend der Menge (0,2 bis 0,4 kg: 2 Esslöffel, 0,5-0,8 kg: 4 Esslöffel). Mit Plastikfolie abdecken und entlüften. 4. In den Ofen geben. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER.. 5. Nach dem Kochen lassen Sie das Essen 3 Minuten bedeckt. 	Mikrowellen-geeignete Schüssel geben
4	Kartoffeln	0.2 - 1.0 kg (180 - 220 g / jede)	Raumtemperatur	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kartoffeln waschen und trocknen mit einem Papierhandtuch. 2. Stechen Sie jede Kartoffel 8-Mal mit einer Gabel. 3. Stellen Sie das Essen auf einem Papierhandtuch in den Ofen. Wählen Sie das Menü und das Gewicht, drücken Sie START / ENTER. 4. Nach dem Kochen lassen Sie das Essen 3 Minuten bedeckt. 	Papierhandtuch
5	Ratatouille	1.5 kg	Raumtemperatur	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>Zutaten</p> <p>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 Tomatenpaste 2 Knoblauchzehen, zerdrückt 1 Esslöffel frische Grün, gehackt 2 EL Essig 1 Teelöffel Zucker Salz und Pfeffer nach Geschmack</p> </div> <ol style="list-style-type: none"> 1. Alle Zutaten in eine tiefe und große Schüssel geben und gut mischen. Mit Plastikfolie abdecken und entlüften. 2. Legen Sie die Lebensmittel in den Ofen. Wählen Sie das Menü, drücken Sie START / ENTER. Mindestens 1-mal während des Kochens mischen. 	Mikrowellen-geeignete Schüssel geben



Kode	Menü	max. Gewicht	Anfangs-temperatur	Anleitung	Zubehör
6	Risotto	1.2 kg	Raumtemperatur	<p>Zutaten</p> <p>200 g Risottoreis 1/2 Tassen Wasser oder Brühe 1/2 Tasse Milch 200 g Rindfleisch, gehackt 2 Eier 1 Zwiebel, gehackt 50 g grüne Erbsen 100 g geriebener Käse Salz und Pfeffer nach Geschmack</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Alle Zutaten in einer tiefen und großen mikrowellengeeignete Schüssel legen und gut mischen. Mit Plastikfolie abdecken und entlüften. 2. Legen Sie die Schüssel in den Ofen. Wählen Sie das Menü, drücken Sie START / ENTER. 3. Nach dem Garen umrühren und 5 abgedeckt stehen - 10 Minuten, wenn nötig. 	Mikrowellengeeignete Schüssel geben
7	Spaghetti Bolognese	1.0 kg	Raumtemperatur	<p>Zutaten für Bolognese Soße</p> <p>1 EL Olivenöl 1 Zwiebel, gehackt 1 Knoblauchzehe, zerdrückt 400 g Hackfleisch 100 g Tomatenmark 2 gehackte Tomaten 1 EL getrocknete Kräuter Salz und Pfeffer nach Geschmack Zutaten für Nudeln 150 g Nudeln, als nach Dem Etikett gekocht 1 Esslöffel Parmesan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Alle Zutaten der Sauce Bolognese in einer tiefen und großen Schüssel geben und gut mischen. Mit Plastikfolie abdecken und entlüften. 2. Legen Sie die Lebensmittel in den Ofen. Wählen Sie das Menü, drücken Sie START / ENTER. Rühren mindestens zweimal während des Kochens. 3. Nach dem Garen umrühren und Bolognese-Sauce gekochte Nudeln und garniert mit Parmesan oder nach Wunsch hinzufügen bevor Servierung. 	Mikrowellengeeignete Schüssel geben
8	Gefüllte Tomaten	1.0 kg	Raumtemperatur	<p>Zutaten</p> <p>4 mittelgroße Tomaten Salz und Pfeffer nach Geschmack 300 g Hackfleisch 1/2 Tasse Semmelbrösel 2 Knoblauchzehen, zerdrückt 1 EL Dijon-Senf 1 EL getrocknete Kräuter 1 Esslöffel Parmesan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schneiden Sie Tomaten Tops aus um die Hüte zu bilden, und die Kerne entfernen, dabei nicht Fleisch oder die Haut durchstechen. Dann bestreuen Sie jede Tomate mit Pfeffer und Salz. 2. Geben Sie den Rest der Zutaten in eine Schüssel ein, gut mischen. 3. Füllen Sie Tomaten mit Rindfleischmischung und Hut ersetzen. 4. Legen Sie die gefüllten Tomaten auf einen Teller und decken ihn mit Plastikfolie ab. 5. Legen Sie die Lebensmittel in den Ofen. Wählen Sie das Menü und drücken Sie START / ENTER. 	Mikrowellengeeignete Schüssel geben



AUFWEICHEN



Der Ofen verwendet geringe Leistung um das Essen zu erweichen (Butter, Rahmkäse und Eis) Siehe die folgende Tabelle.

Beispiel: Erweichen von 0.2 kg Rahmkäse



 1. Öffnen Sie die Tür.
Drücken Sie **STOP/CLEAR**.



 2. Drücken Sie **AUFWEICHEN**
bis der Bildschirm '2' zeigt.



 3. Drücken Sie **+** bis der
Bildschirm '0.2 kg' zeigt.



 4. Schließen Sie die Tür.
Drücken Sie **START/ENTER**.



ANLEITUNG ZUM AUFWEICHEN



Kode	Menü	max. Gewicht	Anfangs-temperatur	Anleitung	Zubehör
1	Butter	1 - 3 ea (100 - 150 g /jede)	Gekühlt	1. Auspacken und in eine mikrowellengeeignete Schüssel legen und in den Ofen geben. Wählen Sie das Menü und das Gewicht aus und drücken Sie START/ENTER. 2. Die Butter wird auf Raumtemperatur erwärmt und ist bereit für die Weiterverarbeitung.	Mikrowellengeeignete Schüssel und decken Sie diese ab.
2	Rahmkäse	0.1 - 0.3 kg	Gekühlt	1. Auspacken und in eine mikrowellengeeignete Schüssel legen. 2. In den Ofen geben. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER. 3. Rahmkäse wird weich und ist bereit für die Weiterverarbeitung.	Mikrowellengeeignete Schüssel und decken Sie diese ab.
3	Eis	2 / 4 cups	Gefroren	1. Entfernen Sie den Deckel. 2. In den Ofen geben. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER. 3. Eis wird weicher für leichteres Schöpfen.	



SCHMELZEN



Der Ofen verwendet geringen Strom um das Essen zu schmelzen (Butter, Käse und Schokolade). Siehe die folgende Tabelle.

Beispiel: Schmelzen von 0.2 kg Schokolade



 1. Öffnen Sie die Tür.
Drücken Sie **STOP/CLEAR**.



 2. Drücken Sie **SCHMELZEN**
bis der Bildschirm '3' zeigt.



 3. Drücken Sie **+** bis der
Bildschirm '0.2 kg' zeigt.



 4. Schließen Sie die Tür.
Drücken Sie **START/ENTER**.

ANLEITUNG ZUM SCHMELZEN

Kode	Menü	max. Gewicht	Anfangs-temperatur	Anleitung	Zubehör
1	Butter	1 - 3 ea (100 - 150 g / jede)	Gekühlt	1. Stellen Sie es in eine mikrowellene geeignete Schüssel. 2. In den Ofen geben. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER.. 3. Für ein vollständiges Schmelzen, nach dem Kochen umrühren.	Mikrowellen-geeignete Schüssel geben
2	Käse	0.2 - 0.4 kg	Gekühlt	1. Verwenden Sie nur Schmelzkäse. Auspacken und in Würfel schneiden. 2. Stellen Sie es in eine mikrowellene geeignete Schüssel. 3. In den Ofen geben. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER.. Für ein vollständiges Schmelzen, nach dem Kochen umrühren.	Mikrowellen-geeignete Schüssel geben
3	Schokolade	0.1 - 0.3 kg	Raumtemperatur	1. Schokoladenchips oder Quadrate können zum backen verwendet werden. 2. Auspacken und in eine mikrowellene geeignete Schüssel legen. 3. In den Ofen geben. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER.. 4. Für ein vollständiges Schmelzen, nach dem Kochen umrühren.	Mikrowellen-geeignete Schüssel geben

JOGHURT

Mit dieser Funktion können Sie Joghurt herstellen, indem Sie auf die JOGHURT Taste drücken.

Beispiel: Für das Herstellen von 0.6 kg Joghurt

1. Öffnen Sie die Tür.
Drücken Sie **STOP/CLEAR**.
2. Drücken Sie **JOGHURT**
bis der Bildschirm '1' zeigt.
3. Schließen Sie die Tür.
Drücken Sie **START/ENTER**.
'5h00' wird in der Anzeige
erscheinen.

JOGHURT REZEPT

Kode	Menü	max. Gewicht	Anfangs-temperatur	Anleitung	Zubehör												
1	Joghurt	0.6 kg	Tiefgekühlt	<p>Zutaten 500 ml pasteurisierte Vollmilch 100 g Naturjoghurt</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Waschen Sie die richtige Größe der mikrowellengeeignete Schüssel gründlich mit heißem Wasser. 2. Gießen Sie 500 ml Milch in die Schüssel. 3. Erhitzen Sie die Milch ca. 1 Minuten und 30 Sekunden - 2 Minuten und 30 Sekunden auf hoher Mikrowellenleistung, bis zu einer Temperatur von 40 - 50 °C. 4. 100 ml Joghurt in die Schüssel geben und gut mischen. 5. Mit einer Plastikverpackung oder Deckel abdecken und in den Mikrowellenherd platzieren. Menü auswählen, START/ENTER drücken. 6. Nach dem Dickwerden, für ungefähr 5 Stunden in den Kühlschrank stellen. 7. Schmackhaft mit Marmelade, Zucker oder Früchten. <p>Hinweis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Folgende Milch- und Joghurtsorten können verwendet werden: <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2">Verwenden</th> <th colspan="2">Nicht verwenden</th> </tr> <tr> <th>Milch</th> <th>Joghurt</th> <th>Milch</th> <th>Joghurt</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>• Pasteurisierte Vollmilch</td> <td>• Natürlicher Joghurt</td> <td>• 2 %, 1 % oder fettfreie Milch • Milch mit hohem Kalziumgehalt • Sojamilch • Übrig gebliebene Milch • Abgelaufene Milch</td> <td>• Übrig gebliebener Joghurt • Abgelaufener Joghurt</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> • Waschen Sie alle Utensilien mit heißem Wasser und trocken Sie diese, bevor Sie den Joghurt eindicken. • Achten Sie darauf, dass die Milch lauwarm ist (40 - 50 °C) vor dem Eindicken. • Während des Eindickens den Joghurt nicht schütteln oder mischen, dies wird die Festigkeit des Joghurts beeinflussen. • Wenn die Menge der Zutaten größer als empfohlen ist, erhöhen Sie die Eindickzeit. 	Verwenden		Nicht verwenden		Milch	Joghurt	Milch	Joghurt	• Pasteurisierte Vollmilch	• Natürlicher Joghurt	• 2 %, 1 % oder fettfreie Milch • Milch mit hohem Kalziumgehalt • Sojamilch • Übrig gebliebene Milch • Abgelaufene Milch	• Übrig gebliebener Joghurt • Abgelaufener Joghurt	Mikrowellengeeignete Schüssel
Verwenden		Nicht verwenden															
Milch	Joghurt	Milch	Joghurt														
• Pasteurisierte Vollmilch	• Natürlicher Joghurt	• 2 %, 1 % oder fettfreie Milch • Milch mit hohem Kalziumgehalt • Sojamilch • Übrig gebliebene Milch • Abgelaufene Milch	• Übrig gebliebener Joghurt • Abgelaufener Joghurt														

WARMHALTEN

Die Warmhaltefunktion hält heißes, gekochtes Essen bei Serviertemperatur. Immer mit warmen Speisen beginnen. Benutzen Sie Mikrowellenverträgliche Materialien.

Beispiel: Halten Sie Essem manuell warm bei hoher Stufe für 90 Minuten.

1. Öffnen Sie die Tür.
Drücken Sie **STOP/CLEAR**.
2. Drücken Sie **WARMHALTEN** bis der Bildschirm '1' zeigt.
3. Schließen Sie die Tür.
Drücken Sie **START/ENTER**.
'1h30' wird in der Anzeige erscheinen.

Hinweise:

Backwaren (Gebäck, Kuchen, gefülltes Gebäck usw.) sollten während des Warmhaltens aufgedeckt werden. Feuchte Lebensmittel sollten mit einer Plastikfolie oder mit einem mikrowelleneigneten Deckel abgedeckt werden. Die Menge des warmgehaltenen Essens ist geeignet für 1-3 Portionen.

AUFTAUEN MIT DER 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. Öffnen Sie die Tür.
Drücken Sie **STOP/CLEAR**.
2. Drücken Sie **AUFTAUEN MIT DER INVERTER TECHNOLOGIE** bis der Bildschirm 'dEF1' zeigt.
3. Drücken Sie **+** bis der Bildschirm '1.2 kg' zeigt.
4. Schließen Sie die Tür.
Drücken Sie **START/ENTER**.

HINWEIS:

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

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.

BEISPIELE UM MIT DER INVERTER TECHNOLOGIE AUFZUTAUEN

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 Kalbfleisch Koteletts (0,5 kg, 20 mm dick) Lebensmittel nach dem Piepton wenden. Nach dem Auftauen 5 – 15 Minuten stehen lassen.
GEFLÜGEL (dEF2) 0.1 – 4.0 kg	Geflügel Ganz, aufgeschnitten, Brust (ohne Knochen) Cornish Hennen Ganz 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 mit einem Schlitz versehen sein, 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.



VORSICHT

- Geschirr und Formen, die einen hohen Eisen- oder Bleigehalt aufweisen, eignen sich nicht für den Mikrowelleneinsatz.
- Kochutensilien sollten auf ihre Mikrowellentauglichkeit untersucht werden.

EIGENSCHAFTEN VON NAHRUNGSMITTELN UND KOCHEN MIT 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 erzeugte Hitze zum Verdampfen von Feuchtigkeit führt, sollten relativ trockene Speisen wie Bratenfleisch oder gewisse Gemüse entweder vor dem Kochen mit Wasser besprenkelt werden oder aber beim Kochen abgedeckt sein.

Knochen und Fett in Speisen

Knochen übertragen Hitze und Fett schneller als Fleisch. Bei knochigen 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 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 Glasdrehteller kann von Hand oder im Geschirrspüler gewaschen werden.

2. Das Äußere des Herds sauber halten

Die Außenwände mit Seifenwasser reinigen und mit frischem Wasser nachwischen. Dann mit einem weichen Tuch oder Küchenpapier trocknen. Passen Sie dabei auf, dass kein Wasser in die Belüftungsschlitze eindringt. Zum Reinigen der Bedientafel die Herdtür öffnen, damit der Herd nicht versehentlich eingeschaltet werden kann. Das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch abwischen und sofort mit einem trockenen Tuch trockenreiben. Nach dem Reinigen die Taste STOP/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 geöffneter Tür, die Löschen-Taste 3 Sekunden lang gedrückt, bis "Loc" in der Anzeige erscheint. Halten Sie die STOP/CLEAR-Taste für weitere 5 Sekunden gedrückt, bis "5" in der Anzeige erscheint.

(Die STOP/CLEAR-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 anstecken. Niemals Eier in der Schale kochen!
Wann ist die empfohlene Standzeit nach dem Kochen mit Mikrowelle abgelaufen?	Speisen garen nach dem Kochen mit Mikrowelle noch während der Standzeit weiter. Dadurch werden die Gerichte zu Ende gegart. Die Standzeit hängt von der Dichte der Speise ab.
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 noch in der Anzeige, mit Ventilatorgeräuschen, wenn das Mikrowellenkochen bereits beendet ist?	Nach dem 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 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

MS259****	
Betriebsspannung	230 V~ 50 Hz
Mikrowelle Leistung	Max.1000 Watt* (IEC60705 Messnorm)
Mikrowellen-frequenz	2450 MHz
Abmessungen	476 mm(B) X 272 mm(H) X 360 mm(T)
Mikrowelle	1150 Watt

- Um eine Überhitzung zu vermeiden, wird bei 1000 W und 800 W 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

