



MIKROWELLENHERD / GRILL / KOMBIKOCHEN MICROWAVE / GRILL / COMBINATION OVEN FOUR COMBINE MICRO-ONDES / GRIL MAGNETRON / GRILL / COMBINATIE-OVEN

**BEDIENUNGSANLEITUNG
OWNER'S MANUAL
MANUEL D'UTILISATION
GEBRUIKERSHANDLEIDING**

BITTE LESEN SIE DIESE ANLEITUNG VOR DER INBETRIEBNAHME.
PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING.
LIRE ATTENTIVEMENT LE MANUEL AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.
LEES EERST ZORGVULDIG DEZE HANDLEIDING ALVORENS DE OVEN IN GEBRUIK TE NEMEN.

MG-556EL

MG-557EL

D

3~27

BEDIENUNGSANLEITUNG

BITTE LESEN SIE DIESE ANLEITUNG VOR DER INBETRIEBNAHME.

GB

28~52

OWNER'S MANUAL

PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING.

F

53~77

MANUEL D'UTILISATION

LIRE ATTENTIVEMENT LE MANUEL AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

NL

78~102

GEBRUIKERSHANDLEIDING

LEES EERST ZORGVULDIG DEZE HANDLEIDING ALVORENS DE OVEN IN GEBRUIK TE NEMEN.

Vorsichtsmaßnahmen

Vorsichtsmaßnahmen zum Schutz gegen Mikrowellenstrahlung

D

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

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

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

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

Achtung

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

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

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

Achtung

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

So funktioniert der Mikrowellenherd

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

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

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

Ein sehr sicheres Gerät

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

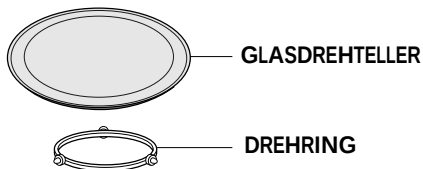
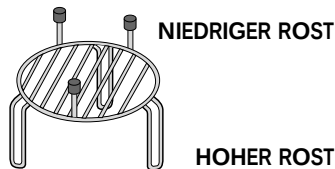
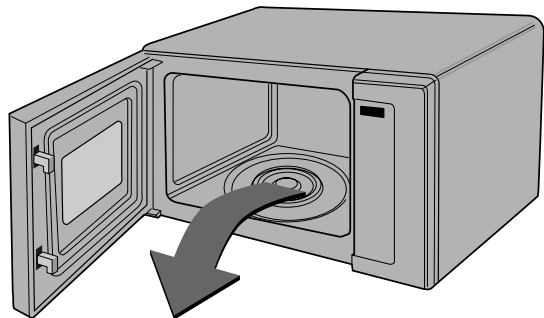
Vorsichtsmaßnahmen	3
Inhalt	4
Auspacken und Aufstellen	5-6
Stellen der Uhr	7
Kindersicherung	8
Kochen mit Mikrowelle	9
Energiepegel zum Kochen	10
Kochen und Garen in 2 Stufen	11
Schnellstart	12
Grillen	13
Kombikochen	14
Automatisches Kochen	15-16
Automatisches Auftauen	17-18
Schnell Auftauen	19-20
Änderung der Garzeit	21
Sicherheitshinweise	22
Mikrowellenverträgliche Materialien	23
Eigenschaften von Nahrungsmitteln und Kochen mit Mikrowelle	24-25
Fragen und Antworten	26
Hinweise zum Netzkabel/Technische Daten	27

Auspacken und Aufstellen

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

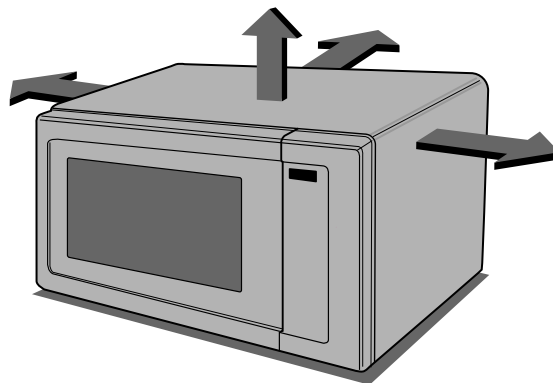
1

Den Herd auspacken und auf eine ebene Fläche platzieren.



2

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



DIESER HERD IST NICHT AUF RESTAURANT- UND KANTINENEINSATZ AUSGELEGT.

3

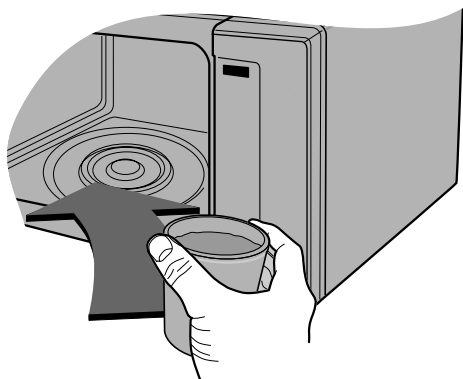
Das Netzkabel an eine Steckdose anschließen. Verwenden Sie für dieses Gerät eine separate Steckdose, an der keine anderen Geräte angeschlossen sind. **Falls der Mikrowellenherd nicht ordnungsgemäß funktioniert, den Netzstecker ziehen und erneut in die Steckdose einführen.**

4

Die Mikrowellen- Tür durch Drücken auf den **FREIGABEKNOFF** öffnen. Setzen Sie dann den **ROLLENRING** in den Herd ein und den **GLASDREHTELLER** darauf.

5

Füllen Sie einen **mikrowellenfesten** Behälter mit 300 ml Wasser, stellen Sie ihn auf den Glasdrehteller und schließen Sie dann die Herdtür. Falls Sie sich nicht sicher sind, welcher Behälter geeignet ist, finden Sie Hinweise dazu auf Seite 23.

**6**

Drücken Sie nun die Taste

STOP.

Betätigen Sie anschließend die Taste

START sechsmal, um eine Kochzeit von drei Minuten einzugeben. Bei jeder Tastenbetätigung hören Sie einen Bestätigungston. Der Herd beginnt bereits zu arbeiten, bevor Sie die Eingabe beendet haben, aber das ist normal.

3**MINUTEN****7**

Das **Display** zählt nun von 3 Minuten nach Null zurück. Sobald 0 erreicht ist, hören Sie einen Piepton. Öffnen Sie den Herd und prüfen Sie, ob das Wasser erhitzt ist. Bei korrekter Herdfunktion muss das Wasser heiß sein. **Den Behälter vorsichtig entnehmen, da er heiß sein kann.**

**IHR HERD IST NUN BETRIEBSBEREIT**

Stellen der Uhr

Sie können die Zeitanzeige wahlweise auf einen 12- oder 24-Stundenzyklus einstellen. Das nachfolgende Beispiel zeigt Ihnen, wie beim 24-Stundenzyklus die Uhr auf 14:35 eingestellt wird. Stellen Sie jedoch zuvor sicher, dass Sie das gesamte Verpackungsmaterial vom Herd entfernt haben.



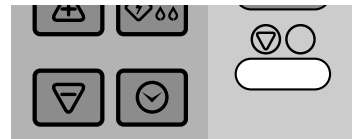
Bei der ersten Inbetriebnahme sowie nach Stromausfällen zeigt das Display "0". Die Uhr muss in diesem Fall gestellt werden.

Falls sonderbare Zeichen auf Zeitanzeige oder Display auftauchen, sollten Sie den Netzstecker ziehen und erneut anschließen. Danach die Zeit erneut eingeben.

Während Sie die Uhr stellen, blinkt die Taste **START**. Das Blinken stoppt, wenn die Zeiteingabe abgeschlossen ist.

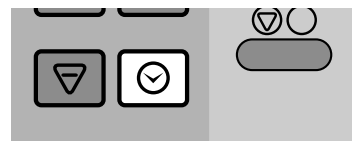
Sicherstellen, dass der Herd entsprechend den vorangehenden Anweisungen korrekt installiert wurde.

Die Taste **STOP/LÖSCHEN** drücken.



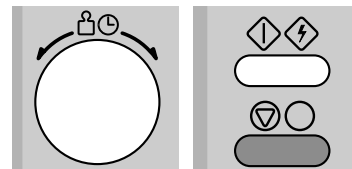
Die Taste **ZEIT** einmal drücken.

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



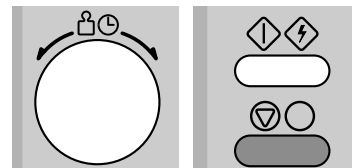
Den **REGLERKNOPF** drehen, bis das Display "14:00" zeigt.

Die Taste **START** drücken, um die Stundenzahl einzugeben.



Den **REGLERKNOPF** drehen, bis das Display "14:35" zeigt.

Die Taste **START** drücken.
Die Uhr beginnt zu laufen.



Kindersicherung



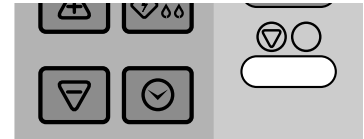
Ihr Herd weist eine Sicherheitsschaltung auf, die ein versehentliches oder unbeabsichtigtes Einschalten verhindert. Nach Aktivieren dieser Kindersicherung sind alle Funktionen des Herds gesperrt und der Herd kann nicht eingeschaltet werden.

Allerdings lässt sich die Herdtür weiterhin öffnen.

Die Taste **STOP/LÖSCHEN** drücken.

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

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



Kochen mit Mikrowelle

Das nachfolgende Beispiel erläutert das Garen einer Speise mit einem Energiepegel von 80% für 5 Minuten und 30 Sekunden.



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

ENERGIE	DRÜCKEN DER TASTE MIKROWELLE		%
HOCH	1	Mal	100%
MITTELHOCH MITTEL	2	Mal	80%
AUTAUEN	3	Mal	60%
SCHWACH BIS MITTEL	4	Mal	40%
NIEDRIG	5	Mal	20%

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

Die Taste **STOP/LÖSCHEN** drücken.

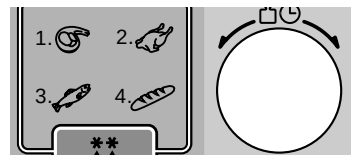


Die Taste **MIKROWELLE** zweimal antippen, um den Energiepegel auf 80% einzustellen.

Auf der Anzeige erscheint "P-80".



Den **REGLERKNOPF** drehen, bis das Display "5:30" zeigt.



Die Taste **START** drücken.



Energiepegel zum Kochen

Ihr Mikrowellenherd bietet 5 Energiepegel zur Auswahl, um Ihnen möglichst viel Freiheit und Kontrolle beim Kochen zu gewähren. Die Tabelle unten gibt Ihnen Beispiele für Nahrungsmittel und die zum Kochen jeweils geeigneten Energiepegel.

ENERGIEPEGEL	AUSGANGSLEISTUNG	ANWENDUNGSZWECK
HOCH	100%	* Kochen von Wasser * Anbraten von Rinderhack * Braten von Geflügelstücken, Fisch, Gemüse * Braten von zartem Fleisch
MITTELHOCH	80%	* Aufwärmen von Speisen * Braten von Fleisch und Geflügel * Kochen von Pilzen und Muscheln * Kochen von Speisen mit Käse und Eiern
MITTEL	60%	* Backen von Kuchen und Gebäck * Zubereitung von Eiern * Zubereitung von Pudding * Zubereitung von Reis, Suppe
AUTAUEN SCHWACH BIS MITTEL	40%	* Auftauen von Speisen aller Art * Schmelzen von Butter und Schokolade * Garen von Gulasch- und Suppenfleisch
NIEDRIG	20%	* Weichmachen von Butter und Käse * Weichmachen von Speiseeis * Aufgehenlassen von Hefeteig



D

Kochen und Garen in 2 Stufen

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



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

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

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

Die Taste **STOP/LÖSCHEN** drücken.
Den Energiepegel und die Kochzeit für **Stufe 1** einstellen.

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

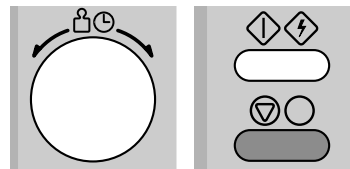
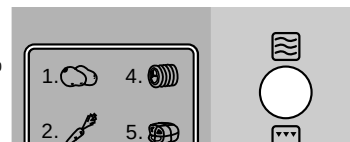
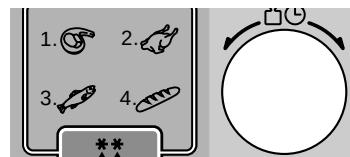
Den **REGLERKNOPF** bewegen, bis das Display "11:00" zeigt.

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

Die Taste **MIKROWELLE** viermal drücken, um einen Energiepegel von 40% zu wählen.

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

Die Taste **START** drücken.



Schnell start

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



Die **SCHNELLSTART-Funktion** ermöglicht es, durch Antippen der Taste **START** die Kochzeit für den Energiepegel von 100% in Intervallen von 30 Sekunden einzugeben und direkt mit dem Kochen zu beginnen.

Die Taste **STOP/LÖSCHEN** drücken.

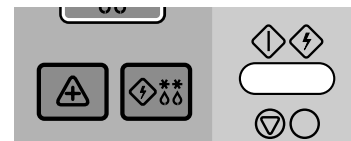


D

Die Taste **START** viermal antippen, um eine Kochzeit von 2 Minuten einzugeben.



Der Herd beginnt bereits zu arbeiten, bevor Sie die Eingabe beendet haben.



Während der **SCHNELLSTART-Funktion** können Sie die Kochzeit jederzeit auf bis zu 10 Minuten verlängern, indem Sie erneut die Taste **START** entsprechend oft betätigen.

Grillen

Das Beispiel hier erläutert, wie Sie etwas 12 Minuten und 30 Sekunden lang grillen.

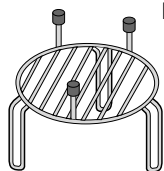


Dieses Modell ist mit einem GRILL ausgerüstet, weshalb Vorheizen entfällt.

Mit diesem Grill lassen sich Speisen schnell anbräunen oder garen.

Vor dem Grillen wird die Metallform auf den Glasdrehteller gelegt und dann der Grillrost darüber gestellt.

Zum Grillen nur den (hohen) Grillrost verwenden



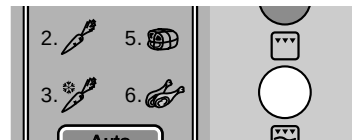
NIEDRIGER ROST

HOHER ROST

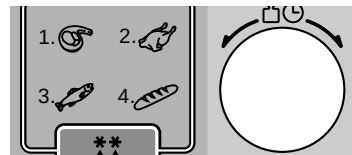
Die Taste **STOP/LÖSCHEN** drücken.



Die Taste **GRILL** betätigen.



Den **REGLERKNOPF** drehen, bis das Display "12:30" zeigt.



Die Taste **START** drücken.



Das folgende Beispiel erläutert das Programmieren, um mit Kombimodus Co-3 für 25 Minuten zu garen.

Kombikochen



Ihr Herd besitzt eine Kombikochfunktion, bei der Speisen gleichzeitig mit Mikrowelle und Grillofen gegart werden können. Dies bedeutet gewöhnlich reduzierte Garzeiten.

Dieses Modell ist mit einem sheathgrill ausgerüstet, weshalb Vorheizen entfällt.

Die Taste **STOP/LÖSCHEN** drücken.

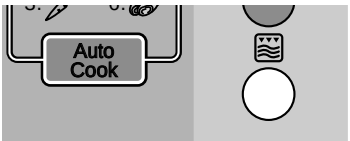


D

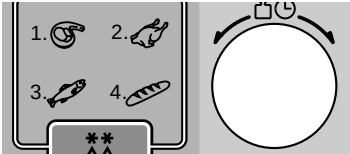
Die Taste **KOMBIMODUS** dreimal antippen.



Im Display erscheint die Anzeige "Co-3".

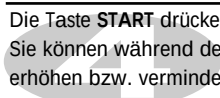


Den **REGLERKNOPF** drehen, bis das Display "25:00" zeigt.

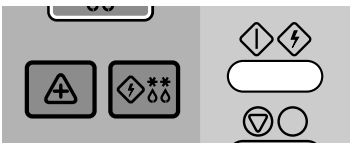


Die Taste **START** drücken.

Sie können während des Kochens die Garzeit mit den Tasten erhöhen bzw. vermindern.



Vorsicht beim Entnehmen des Gerichts - dessen Behälter oder Teller ist heiß!



Kombikochen Kombimodus

Kategorie	Mikrowellen leistung (%)	Grill (%)
Co-1	20	80
Co-2	40	60
Co-3	60	40

Automatisches Kochen

In diesem Beispiel zeigen wir Ihnen, wie Sie 0,6 kg Kartoffeln in der Schale garen

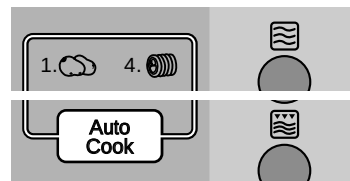


Mit den **AUTO-COOK**-Programmen können Sie Ihre Lieblingsgerichte durch Wahl der Speisekategorie und Eingabe des Gewichts im Handumdrehen zubereiten.

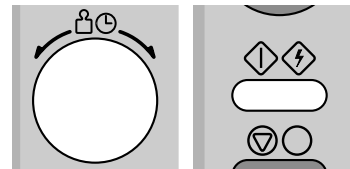
Die Taste **STOP/LÖSCHEN** einmal drücken.



Die Taste **KOCHAUTOMATIK** drücken.



Den **REGLERKNOPF** drehen, bis das Display "0,6" zeigt.
Die Taste **START** drücken.



KATEGORIE	GEWICHTSGRENZEN	BENÖTIGTES ZUBEHÖR	MATERIALTEMPERATUR	ANWEISUNGEN
1. KARTOFFEL IN SCHALE	0.1 kg ~ 1.0 kg	Glasdrehteller und Küchenpapier	20 °C	Kartoffeln waschen und trocknen. Kartoffeln mehrmals mit Gabeln anstechen. Nach dem Garen mit Folie abdecken und 5 Minuten stehen lassen.
2. FRISCHGEMÜSE	0.2 kg ~ 0.8 kg	Glasdrehteller	20 °C	In eine mikrowellenfeste Schale oder Schmorform platzieren. Pro 200 g Gemüse 30 cm ³ Wasser hinzufügen. Mit Plastikfolie abdecken. Nach dem Kochen 2 -3 Minuten abgedeckt stehen lassen.
3. TIEFKÜHLGEMÜSE	0.2 kg ~ 0.8 kg	Glasdrehteller	-18 °C	In eine mikrowellenfeste Schale oder Schmorform platzieren. Mit Plastikfolie abdecken. Nach dem Kochen 2 -3 Minuten abgedeckt stehen lassen.
4. RINDERBRATEN	0.5 kg ~ 1.5 kg	Glasdrehteller + Niedriger rost	20 °C	Den Rinderbraten mit zerlassener Butter oder Margarine bestreichen. Den Braten auf den niedrigen Rost legen, die auf dem Glasdrehteller steht. Nach Ablauf der Garzeit den Braten mit Folie abdecken und 10 Minuten stehen lassen.
5. RINDERBRATEN	0.5 kg ~ 1.5 kg	Glasdrehteller + Niedriger rost	20 °C	Den Schweinebraten mit zerlassener Butter oder Margarine bestreichen. Den Braten auf den niedrigen Rost legen, den Glasdrehteller platziert wird. Nach Ablauf der Garzeit den Braten mit Folie abdecken und 10 Minuten stehen lassen.
6. BRATHÄHNCHEN	0.2 kg ~ 0.8 kg	Glasdrehteller + Hoher rost	20 °C	Das Hähnchen mit zerlassener Butter, Margarine und Gewürzen bestreichen, falls gewünscht. Beim PIEPTON abgießen und Hähnchen sofort umdrehen. Nach Ablauf der Garzeit mit Folie abdecken und 10 Minuten stehen lassen.

Automatisches Auftauen



Ihr Herd besitzt vier Mikrowellen-Einstellungen zum Auftauen: **FLEISCH**, **GEFLÜGEL**, **FISCH** und **BROT**. Jedes dieser Auftauprogramme arbeitet mit anderen Energiepegeln. Zwischen diesen Kategorien wechseln Sie durch Antippen der Taste **AUFTAUFEN**.

KATEGORIE	Die Taste AUFTAUFEN	
FLEISCH	1	Mal
GEFLÜGEL	2	Mal
FISCH	3	Mal
BROT	4	Mal

Da Temperatur und Dichte von gefrorenen Nahrungsmitteln variieren, sollten sie vor dem Auftauen und Kochen überprüft werden. Besonders bei großen Fleisch- und Geflügelstücken ist Vorsicht angezeigt. Gewisse Tiefkühlkost sollte nicht komplett aufgetaut werden. Fisch zum Beispiel wird so schnell durch, dass es oft besser ist, den Kochvorgang zu beginnen, während er noch leicht gefroren ist. Das **BROT**-Programm empfiehlt sich zum Auftauen von kleinen Portionen wie Brötchen und kleinen Broten. Allerdings bedürfen diese danach einer gewissen Standzeit, damit sie auch in der Mitte auftauen. Das nachfolgende Beispiel zeigt Ihnen, wie Sie 1,4 kg gefrorenes Geflügel auftauen.

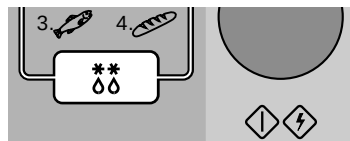
Die Taste **STOP/LÖSCHEN** drücken.

Es empfiehlt sich das aufzutauende Gericht zu wiegen. Unbedingt metallische Verpackungen wie Alufolie und Etiketten aus Metall entfernen. Dann das Tiefkühlgericht in den Herd platzieren und die Herdtür schließen.

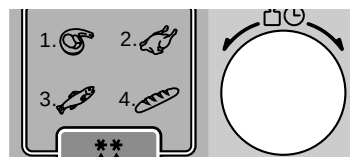


Die Taste **AUFTAUFEN** zweimal drücken, um das Auftauprogramm **GEFLÜGEL** zu wählen.

"def2" erscheint auf dem Display.



Das Gewicht des aufzutauenden Gerichts eingeben-
Den **REGLERKNOPF** drehen, bis das Display "1,4" zeigt.



Die Taste **START** drücken.



Während des Auftauens gibt das Gerät einen PIEPTON ab. Zu diesem Zeitpunkt müssen Sie das Gefriergut umdrehen, um ein gleichmäßiges Auftauen sicherzustellen. Entnehmen Sie bereits aufgetaute Stücke oder schirmen Sie sie ab, um das Tauen zu verlangsamen. Nach Prüfen des Zustands die Herdtür schließen und **START** drücken, um den Auftauvorgang fortzusetzen.

Der Herd unterbricht den Vorgang nicht (selbst bei Gabe des Pieptons), solange Sie die Herdtür nicht öffnen.

GEWICHTS- UND KATEGORIELISTE FÜR AUFTAUFUNCTION

REIHENFOLGE		FORM	MIN. / MAX.
1. FLEISCH 	Rind	Rinderhack, Filetsteak, Eintopffleisch, Lendensteak, Braten, Lende, Hamburger	0,1 / 4,0 kg
	Lamm	Lammkoteletts (2,5 cm dick), Rollbraten	
	Schwein	Koteletts (1,5 cm dick), Schnitzel, Rippen, Rollbraten, Würste	
	Kalb	Koteletts (450 g, 1,2 cm dick)	
2. GEFLÜGEL 	Huhn	Hähnchen (weniger als 2 kg). Hähnchenbrust (ohne Knochen), Schenkel	0,1 / 4,0 kg
	Truthahn	Brust (unter 2,5 kg)	
3. FISCH 	Fisch	Filets, Steaks, ganzer Fisch	0,1 / 4,0 kg
	Krustentiere	Krabbenfleisch, Hummerschwänze, Garnelen, Muscheln	
4. BROT 		Schwarz- / Weißbrot in Scheiben, Mischteig- / Weizenmehlbrötchen, franz. Brot, Croissant	0,1 / 0,5 kg

D

- * Der Vorteil der Auftauprogramme sind deren automatische Einstellungen zum Auftauen. Dennoch muss der Zustand der auftauenden Speisen wie beim konventionellen Auftauen von Zeit zu Zeit geprüft werden.
- * Zur Verbesserung des Wirkungsgrads Fisch, Krustentiere, Fleisch und Geflügel aus der ursprünglichen Papier- oder Plastikverpackung (Folie) nehmen. Anderenfalls hält die Verpackung Dampf zurück, der die Speise dann an der Oberfläche kochen könnte.
- * Am besten das Gefriergut in eine Glasschale platzieren, um Tauwasser aufzufangen.
- * Bei der Entnahme sind die Nahrungsmittel normalerweise in der Mitte noch leicht gefroren.
- * Sollte sich die Verpackung nicht von der gefrorenen Speise ablösen lassen, sollten Sie zuerst für ein Viertel der Auftauzeit mit Verpackung auftauen. Dann können Sie die Verpackung abnehmen und das Auftauen fortsetzen.
- * Zum Auftauen von Schnittbrot empfiehlt es sich Küchenpapier zwischen die Scheiben zu platzieren. Brötchen sollten Sie vor dem Auftauen halbieren.



Schnell Auftauen

Nutzen Sie diese Funktion nur zum schnellen Auftauen von 0,5 kg Hackfleisch, Geflügelstücken oder Fischfilets. Hierbei ist eine Ruhezeit erforderlich, damit die Mitte auftauen kann. Das folgende Beispiel zeigt Ihnen, wie Sie 0,5 kg Geflügelfleisch auftauen können.

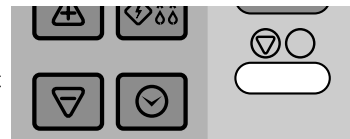


Ihr Herd hat 3 Mikrowellen-
Abtaueinstellungen: **FLEISCH**, **GEFLÜGEL**;
FISCH; jede dieser Abtaufunktionen hat
verschiedene Stäreinstellungen.
Durch wiederholtes Drücken auf
SNELL AUFTAUEN können Sie die
Einstellung jeweils ändern.

Kategorie	Drücken
FLEISCH	1 Mal
GEFLÜGEL	2 Mal
FISCH	3 Mal

Die Taste **STOP/LÖSCHEN** drücken.

Wiegen Sie die Lebensmittel, die Sie auftauen möchten, ab. Stellen Sie sicher, dass jegliche Metallteile oder Metall-verpackungselemente entfernt sind. Stellen Sie dann die Lebensmittel in den Herd und schließen Sie die Herdtür.

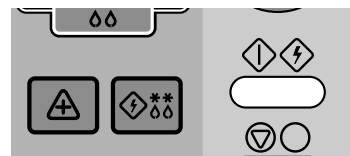


Drücken Sie zweimal **SNELL AUFTAUEN**, um das **GEFLÜGEL**
Abtauprogramm zu wählen.

"**dEF2**" erscheint auf der Anzeige.
(gesetzt das 0,5 kg Geflügel)



Die Taste **START** drücken.



Während des Auftauens ist ein Hupsignal hörbar, jetzt können Sie die Herdtür öffnen, drehen Sie die Lebensmittel um und trennen Sie sie ggf. voneinander, um ein gleichmäßiges Auftauen zu gewährleisten. Entfernen Sie alle bereits aufgetauten Teile oder decken Sie sie ab, um das Auftauen zu verlangsamen. Nach dem Überprüfen schließen Sie die Herdtür und drücken Sie **START**, um den Abtauvorgang fortzusetzen. **Der Herd beendet den Abtauvorgang solange nicht (auch dann nicht, wenn das Signal ertönt), bis die Herdtür geöffnet wird.**

AUTOMATISCHE ABTAULISTE

REIHENFOLGE		FORM	MIN. / MAX.
1. FLEISCH 	Rind Lamm Schwein Kalb	Hackfleisch	0,5 kg
2. GEFLÜGEL 	Huhn Truthahn	Geflügelstücke Truthahnstücke	0,5 kg
3. FISCH 	Fisch Meeresfrüchte	Filets Garnelen, Hummerschwänze, Muscheln	0,5 kg

D

- Der Vorteil dieser Schnellauftaufunktionen ist die automatische Einstellung und Kontrolle des Auftauens. Wie beim herkömmlichen Auftauen von Lebensmitteln müssen Sie jedoch auch hier die Lebensmittel während des Auftauens überprüfen.
- Um ein gutes Auftauergebnis zu erzielen, entfernen Sie erst sämtliche Original- Papier- oder Plastikverpackungen vom Fisch, Meeresfrüchten, Fleisch und Geflügel, denn sonst hält die Verpackung den Dampf und die Flüssigkeit an den Lebensmitteln zurück und die Lebensmitteloberfläche könnte anfangen zu kochen.
- Legen Sie die Lebensmittel in einen ofenfesten Glasbehälter oder – gefäß, um evtl. abtropfende Flüssigkeit aufzufangen.
- Beim Herausnehmen aus dem Herd sollten die Lebensmittel in der Mitte jeweils noch leicht gefroren sein.
- Lassen Sie die Lebensmittel nach dem Abtauen noch etwa 5 – 10 Minuten ruhen.



Änderung der Garzeit

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



Falls Ihnen bei Verwendung von automatischen Kochprogrammen die Speisen zu stark oder zu wenig gegart sind, können Sie die Kochzeit mit den Tasten **▲/▼** verändern.

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

Es ist nicht notwendig, dafür den Kochvorgang zu unterbrechen.

Die Taste **STOP/LÖSCHEN** drücken.



Das Kochprogramm einstellen.

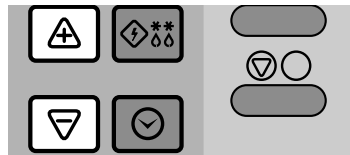
Das Gewicht der Speise eingeben.

Die Taste **START** drücken.



Die **Erhöhungstaste (▲)** drücken.

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



Die **Verminderungstaste (▼)** drücken.

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

ACHTUNG

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

Sicherheitshinweise

D

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

Mikrowellenverträgliche Materialien

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

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

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

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

Teller

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

Glas

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

Plastikbehälter

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

Papier

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

Kochbeutel aus Plastik

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

Mikrowellenfestes Plastikgeschirr

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

Geschirr aus Steingut oder Keramik

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

VORSICHT

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

Kochutensilien sollten auf ihre Mikrowellentauglichkeit untersucht werden.

Eigenschaften von Nahrungsmitteln und Kochen mit Mikrowelle

Regelmäßige Kontrolle sorgt für Erfolg

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

Faktoren, die sich auf die Garzeit auswirken

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

Dichte der Nahrungsmittel

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

Höhe der Gerichte

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

Feuchtigkeitsgehalt

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

Knochen und Fett in Speisen

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

Größe der Portionen

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

Form der Speisen

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

Abdecken

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

Bräunen

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

Abdecken mit Fett abweisendem Papier

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

Anordnen und Zwischenräume

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

Eigenschaften von Nahrungsmitteln und Kochen mit Mikrowelle

Umrühren

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

Umdrehen

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

Dickere Portionen nach außen drehen

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

Abschirmen

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

Anheben

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

Einstechen

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

Prüfen des Zustands

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

Standzeit

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

Reinigen des Mikrowellenherds

1. Das Innere des Mikrowellenherds sauber halten.

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

2. Das Äußere des Herds sauber halten.

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

3. Sollte Dampf an der Herdtür auftreten, diesen mit einem trockenen, weichen Tuch abwischen. Dampf kann bei hoher Feuchtigkeit vorkommen und stellt keine Funktionsstörung dar.
4. Tür und Dichtflächen sind absolut sauber zu halten. Verwenden Sie ausschließlich Seifenwasser zu deren Reinigung und wischen Sie sie dann sorgfältig mit einem nassen Tuch ab. Zum Abschluss gründlich trocken reiben.
KEINESFALLS SCHEUERMITTEL WIE PULVER BZW. STAHLWOLLE ODER SCHEUERPADS AUS PLASTIK USW. FÜR DIE DICHTFLÄCHEN VERWENDEN.

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

Fragen und Antworten

F: Warum brennt das Licht im Herd nicht?

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

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

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

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

A: Der Piepton bestätigt den Tastendruck.

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

A: Ja. Niemals den Herd leer oder ohne Glasdrehsteller betreiben.

F: Warum platzen Eier manchmal?

A: Beim Backen, Braten oder Kochen von Eiern kann der Dotter aufgrund des Druckaufbaus in der Dottermembran bersten. Um dies zu verhindern, vor dem Kochen den Dotter anstechen. Niemals Eier in der Schale kochen!

F: Wann ist die empfohlene Standzeit nach dem Kochen mit Mikrowelle abgelaufen?

A: Speisen garen nach dem Kochen mit Mikrowelle noch während der Standzeit weiter. Dadurch werden die Gerichte zu Ende gegart. Die Standzeit hängt von der Dichte der Speise ab.

F: Lässt sich Popcorn im Mikrowellenherd zubereiten?

A: Ja, falls Sie eine der beiden folgenden Ausrüstungen verwenden:
1 Spezielle Popcorn-Utensilien für Mikrowelle
2 Popcorn in Verpackung für Mikrowellen-Zubereitung mit genauen Angaben über Energiepegel und Zubereitungszeit.

UNBEDINGT DIE ANWEISUNGEN DES HERSTELLERS DER POPCORN-AUSRÜSTUNG ODER VERPACKUNG FÜR MIKROWELLE BEFOLGEN. WÄHREND DER POPCORN-ZUBEREITUNG DEN HERD KEINESFALLS UNBEAUFSICHTIGT LASSEN. FALLS DAS POPCORN NICHT NACH DER ANGEGEBENEN ZEIT AUFPLATZT, DEN HERD AUSSCHALTEN. EIN FORTSETZEN DER ERHITZUNG KANN ZUM ENTZÜNDEN DER KÖRNER FÜHREN.

ACHTUNG

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

F: Warum kocht mein Herd nicht so schnell, wie im Kochbuch angegeben?

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

D

Hinweise zum Netzkabel/

Technische Daten

Achtung

D

Dieses Gerät muss geerdet werden.

Die Kabelstränge des Netzkabels sind folgendermaßen kodiert:

BLAU Neutral
BRAUN Aktiv
GRÜN & GELB Erde

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

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

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

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

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

Technische Daten

	MG-556EL / MG-557EL
Betriebsspannung	230 V Wechselspannung / 50 Hz
Leistung	900 W (nach IEC-Messnorm IEC60705)
Mikrowellenfrequenz	2450 MHz
Abmessungen	512 mm (B) x 307 mm (H) x 400 mm (T)
Leistungsaufnahme	
Mikrowelle	1300 W
Grill	1250 W
Kombination	2500 W

