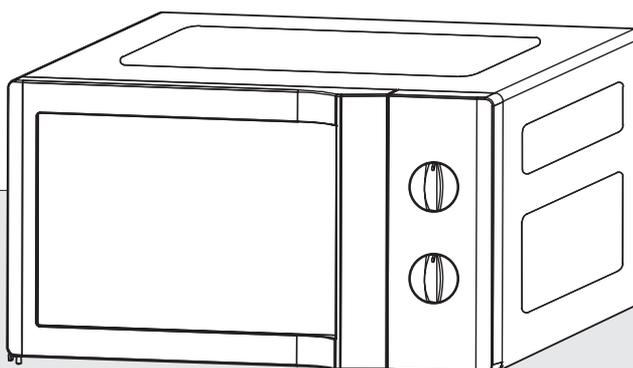




MIKROWELLE

KOG-6L67

HANDBUCH VON
ANWEISUNGEN



Lesen Sie diese Anweisungen vor der Verwendung dieses Ofens vollständig durch.

VORSICHTSMASSNAHMEN, UM EINE MÖGLICHE EXPOSITION

MIT ÜBERMÄSSIGER MIKROWELLENENERGIE ZU VERMEIDEN

- (a) Verwenden Sie diesen Ofen nicht mit offener Tür, da dies zu einer schädlichen Einwirkung von Mikrowellenenergie führen kann, die gesundheitsschädlich ist. Es ist wichtig, die Sicherheitsverriegelungen nicht zu blockieren oder zu manipulieren.
- (b) Platzieren Sie keine Gegenstände zwischen der Vorderseite des Ofens und der Tür und lassen Sie keine Schmutz- oder Reinigungsmittelrückstände auf den Oberflächen ansammeln.
- (c) WARNUNG: Wenn die Tür oder Dichtung beschädigt ist, betreiben Sie den Ofen nicht, bis er von einer qualifizierten Person repariert wurde. (1) Tür (verbogen), (2) Scharniere und Riegel (gebrochen oder locker), (3) Türdichtungen und Dichtflächen.
- (d) WARNUNG: Es ist für eine nicht qualifizierte Person gefährlich, Reparaturen oder Wartungsarbeiten durchzuführen, bei denen eine Mikrowellenschutzabdeckung entfernt werden muss.
- (e) WARNUNG: Erhitzen Sie keine Flüssigkeiten oder andere Lebensmittel in verschlossenen Behältern, da diese explodieren können.
- (f) WARNUNG: Kinder dürfen den Ofen nur dann unbeaufsichtigt benutzen, wenn sie angemessene Anweisungen erhalten haben, damit sie ihn sicher verwenden können und die Gefahren einer unsachgemäßen Verwendung verstehen.
- (g) WARNUNG: Wenn der Ofen im Kombimodus betrieben wird, sollten Kinder ihn aufgrund der entstehenden Temperaturen (falls zutreffend) nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.

INDEX

• VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG EINER MÖGLICHEN EXPOSITION DURCH ÜBERMÄSSIGE MIKROWELLEN

ENERGIE	1
• WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN	2
• ANLEITUNG ZUR INSTALLATION UND ERDUNG	3
• EINRICHTUNG	3
• ALLGEMEINES DIAGRAMM	4
• FUNKTION	5
• WARTUNG DER MIKROWELLE	6
• FRAGEN UND ANTWORTEN	7
• BEVOR SIE DEN TECHNISCHEN KUNDENDIENST RUFEN	8
• PFLEGE UND REINIGUNG	8
• ENTSORGUNG GEBRAUCHTER ELEKTRISCHER UND ELEKTRONISCHER GERÄTE	8
• TECHNISCHE DATEN	9
• KOCH ANLEITUNG	10
• KOCHGESCHIRR	10
• DEN MIKROWELLENHERD SICHER VERWENDEN	elf
• FUNKEN	elf
• PRINZIPIEN DER MIKROWELLEN	12
• BETRIEB DES MIKROWELLEN-KOCHENS	12
• UMRECHNUNGSTABELLEN	12
• KOCHTECHNIKEN.....	13
• ABTAUANLEITUNG	14
• TABELLE ZUM GAREN UND AUFWÄRMEN	fünfzehn
• GEMÜSETISCH	17
• REZEPTE	18

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

WARNUNG: Um Brände, Verbrennungen, Stromschläge und andere Unfälle zu vermeiden:

Nachfolgend finden Sie, wie bei allen Elektrogeräten, einige Regeln und Vorsichtsmaßnahmen, die befolgt werden müssen, um eine optimale Leistung dieses Ofens zu gewährleisten:

1. Verwenden Sie den Ofen nur für die Zubereitung von Speisen.
Verwenden Sie es nicht zum Trocknen von Kleidung, Papier oder anderen Non-Food-Produkten oder für Sterilisation.
2. Verwenden Sie den Backofen nicht im leeren Zustand, da dies den Backofen beschädigen könnte.
3. Verwenden Sie den Innenraum des Backofens nicht zum Aufbewahren von Gegenständen wie Papieren, Rezeptbüchern, Küchenutensilien usw.
4. Betreiben Sie den Backofen nicht ohne eingesetzte Glasschale. Stellen Sie sicher, dass das Fach ist richtig auf dem Plattenteller sitzt.
5. Achten Sie darauf, Kappen oder Abdeckungen zu entfernen, bevor Sie abgefüllte oder verpackte Lebensmittel zubereiten.
6. Legen Sie keine Fremdkörper zwischen die Ofenoberfläche und die Tür. Dies könnte zu einem übermäßigen Verlust an Mikrowellenenergie führen.
7. Verwenden Sie zum Kochen keine Produkte aus Recyclingpapier. Sie können Verunreinigungen enthalten, die bei Gebrauch Funken und/oder Feuer verursachen können.
8. Popcorn nur, wenn Sie einen geeigneten Behälter haben oder wenn der Mais ist **speziell für Popcorn verpackt und für die Mikrowellenzubereitung empfohlen.**
Wenn Sie Popcorn in die Mikrowelle stellen, werden viele Maiskörner nicht aufplatzen. Verwenden Sie kein Öl, es sei denn, es wird vom Hersteller angegeben.
9. Garen Sie keine Lebensmittel, die von einer Membran bedeckt sind, wie Eigelb, Kartoffeln, Hühnerleber usw., ohne sie vorher mehrmals mit einer Gabel einzustechen.
10. Poppen Sie den Mais nicht länger als vom Hersteller angegeben. (Normalerweise sind nicht mehr als 3 Minuten erforderlich.) Eine Verlängerung der Zeit führt nicht dazu, dass Sie mehr Popcorn bekommen, aber es kann Verbrennungen und Feuer verursachen. Auch kann das Tablett zu heiß werden bzw brechen.
11. Behalten Sie beim Erhitzen von Speisen in Plastik- oder Papierbehältern den Ofen im Auge, damit er sich nicht entzündet.
12. Wenn Sie Rauch sehen, schalten Sie den aus oder ziehen Sie den Netzstecker
13. Um Verbrennungen zu vermeiden, rühren oder schütteln Sie Fläschchen und Gläschen und überprüfen Sie deren Inhalt **Temperatur vor dem Verzehr.**
14. Überprüfen Sie immer die Temperatur von Speisen oder Getränken, die in a erhitzt wurden **Mikrowelle. Dies ist wichtig, da Produkte, die in einem Mikrowellenherd erhitzt werden, ihre Temperatur auch nach Beendigung der Mikrowellenanwendung weiter erhöhen.**
15. Erhitzen Sie keine Eier in ihrer Schale oder ganze hartgekochte Eier in der Mikrowelle, da sie explodieren könnten.
16. Halten Sie die Hohlleiterabdeckung immer sauber. Wischen Sie das Innere des Ofens nach jedem Gebrauch mit einem weichen, feuchten Tuch aus. Wenn Sie Fett darin lassen, kann es überhitzen und Rauch verursachen oder sogar Feuer fangen, wenn Sie den Ofen wieder benutzen.
17. Erhitzen Sie kein Öl zum Braten, da Sie seine Temperatur nicht kontrollieren können und es überhitzen und Feuer fangen könnte.
18. Flüssigkeiten wie Wasser, Kaffee oder Tee können aufgrund der Oberflächenspannung der Flüssigkeit über den Siedepunkt erhitzt werden, ohne dass dies so erscheint. Möglicherweise können Sie nicht immer Blasen sehen oder ein Kochen bemerken, wenn Sie die Schüssel aus der Mikrowelle nehmen.
WENN SIE EXTREM HEISS SIND, KÖNNEN DIESE FLÜSSIGKEITEN VERSCHÜTTEN, WENN EIN LÖFFEL ODER ANDERE UTENSILIEN IN DEN BEHÄLTER EINGEFÜHRT WERDEN.
Um das Verletzungsrisiko zu verringern:
 - a) Flüssigkeit nicht überhitzen.
 - b) Rühren Sie die Flüssigkeit vor und nach der Hälfte des Erhitzungsvorgangs um.
 - c) Keine Behälter mit flachen Seiten oder engen Hälsen verwenden.
 - d) Lassen Sie den Behälter nach dem Erhitzen der Flüssigkeit kurz im Ofen, bevor Sie ihn herausnehmen.
 - e) Wenn Sie einen Löffel oder ein anderes Utensil in den Behälter stecken, tun Sie dies vorsichtig.

ANLEITUNG AUFBEWAHREN

ANWEISUNGEN FÜR INSTALLATION UND ERDUNG

Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose an. Im Falle eines elektrischen Kurzschlusses reduziert die Erdung das Risiko eines Stromschlags, indem sie einen Fluchtleiter für elektrischen Strom bereitstellt. Das Gerät ist mit einem Erdungskabel mit Erdungsstecker ausgestattet. Schließen Sie den Stecker an eine ordnungsgemäß installierte und geerdete Steckdose an.

WARNUNG:

Unsachgemäße Verwendung des geerdeten Steckers kann zu Stromschlaggefahr führen. Wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker oder Servicetechniker, wenn Sie nicht alle Erdungsanweisungen verstehen oder Zweifel an der ordnungsgemäßen Erdung des Geräts haben. Wenn die Verwendung eines Verlängerungskabels erforderlich ist, verwenden Sie nur ein 3-adriges Verlängerungskabel mit einem 3-poligen Erdungsstecker und einer geeigneten 3-Steckdose, um den Stecker am Gerät anzuschließen. Die angegebene Nennleistung des Verlängerungskabels muss gleich oder größer als die elektrische Nennleistung des Geräts sein.

WICHTIG

Die Anschlussdrähte dieses Netzkabels sind nach folgendem Code farbcodiert:

grün und gelb : erde blau :

neutral

braun : aktiv

Da die Farben der Adern des Netzkabels dieses Geräts möglicherweise nicht mit den Kennzeichnungsfarben der Anschlüsse Ihres Steckers übereinstimmen, gehen Sie wie folgt vor:

Der grün-gelbe Leiter muss an die Klemme des Steckers angeschlossen werden, die mit dem Buchstaben „E“ oder dem Erdungssymbol gekennzeichnet ist oder die grün-gelb gefärbt ist. Der blau gefärbte Leiter muss an die mit dem Buchstaben „N“ gekennzeichnete oder schwarz gefärbte Klemme angeschlossen werden.

Der braun gefärbte Leiter muss an die mit dem Buchstaben „L“ gekennzeichnete oder rot gefärbte Klemme angeschlossen werden.

WARNUNG:Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose an.

EINRICHTUNG

1. Belüftung

Belüftungsöffnungen nicht blockieren. Wenn sie während des Betriebs blockiert werden, kann der Ofen überhitzen und ausfallen. Lassen Sie für eine ausreichende Belüftung etwa 8 cm Platz auf beiden Seiten des Ofens und 15 cm hinter und über dem Ofen.

2. Auf einer ebenen und stabilen Oberfläche

Dieser Ofen ist nur für die Verwendung auf einer Arbeitsplatte konzipiert und muss auf einer ebenen, stabilen Oberfläche installiert werden. Stellen Sie das Mikrowellengerät nicht in einen Schrank, wenn dessen ordnungsgemäße Funktion an diesem Ort nicht überprüft wurde.

3. Abstand hinter und zu den Seiten

Alle Lüftungsschlitze müssen frei von Hindernissen sein. Wenn die Schlitze während des Betriebs verstopft sind, kann der Ofen überhitzen und ausfallen.

4. Abseits von Radio- und Fernsehgeräten

Wenn der Ofen in der Nähe eines Fernsehgeräts, einer Radioantenne, eines Feeders usw. aufgestellt wird, kann es zu Funkstörungen und schlechtem Fernsehempfang kommen. Stellen Sie den Ofen so weit wie möglich von diesen Geräten entfernt auf.

5. Abseits von Heizgeräten und Wasserhähnen

Installieren Sie den Ofen an einem Ort fern von Quellen heißer Luft, Dampf oder Spritzwasser, andernfalls kann seine Isolierung beeinträchtigt werden und es kann zu einem Ausfall kommen.

6. Stromversorgung

- Überprüfen Sie die Stromversorgung. Dieser Ofen benötigt einen Strom von ca. 15 Ampere, 230 V 50 Hz.

- Das Netzkabel ist etwa 0,8 Meter lang.

• Die verwendete Spannung muss mit der auf dem Ofen angegebenen übereinstimmen. Die Verwendung einer höheren Spannung kann einen Brand oder andere Unfälle verursachen und den Ofen beschädigen. Wenn Sie Niederspannung verwenden, ist das Garen langsam.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch die Verwendung dieses Ofens mit einer anderen als der angegebenen Sicherungsspannung verursacht werden.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Händler oder qualifiziertem Personal ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

7. Untersuchen Sie den Backofen nach dem Auspacken auf mögliche Schäden; Zum Beispiel:

falsch ausgerichtete Tür, kaputte Tür oder eine Delle im Inneren des Ofens. Wenn Sie einen dieser Mängel feststellen, INSTALLIEREN Sie den Ofen NICHT und benachrichtigen Sie Ihren Händler sofort.

8. Verwenden Sie den Ofen nicht, wenn er kälter als Raumtemperatur ist

(Dies kann passieren, wenn die Lieferung im Winter erfolgt.) Lassen Sie den Backofen vor dem Gebrauch auf Raumtemperatur abkühlen.

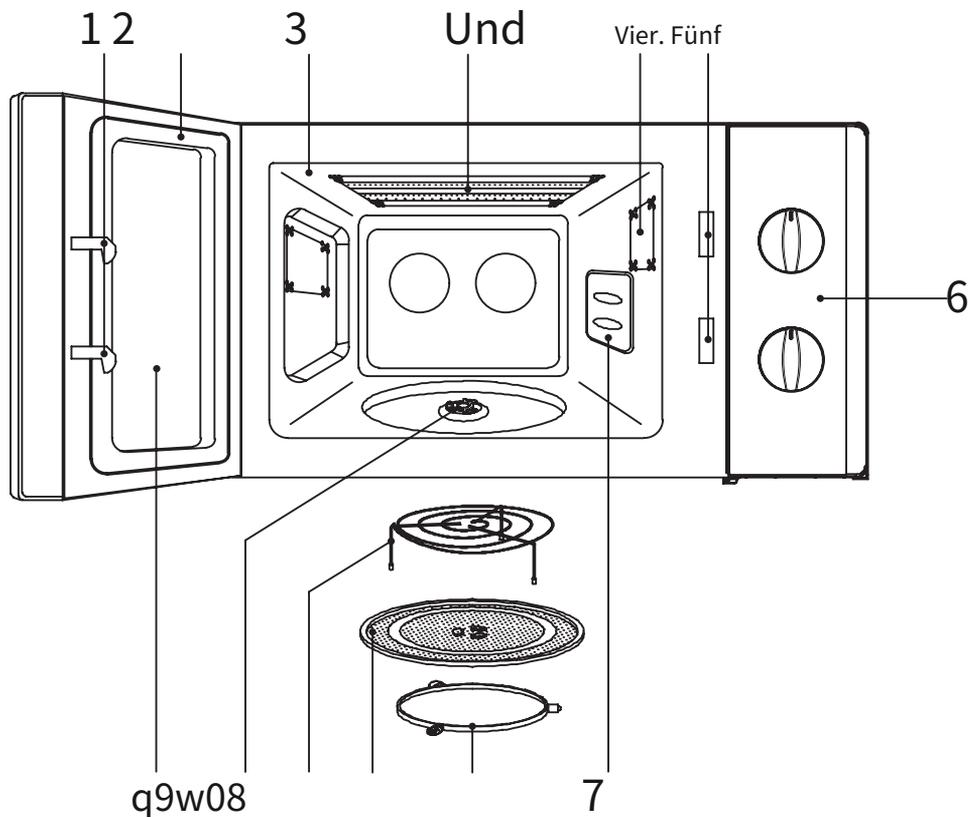
9. Vor Gebrauch

Das Grillelement ist mit einer Beschichtung versehen, um die Oberfläche zu schützen und Transportschäden zu vermeiden.

Wenn Sie den Ofen zum ersten Mal mit der Broil-Funktion verwenden, kann diese Beschichtung brennen und unangenehme Schmerzen und etwas Rauch verursachen.

Daher wird empfohlen, 200 ml Wasser mit der Grillfunktion 10 Minuten lang zu kochen, um diese Beschichtung vor der Verwendung des Ofens abzubrennen.

ALLGEMEINES DIAGRAMM



1 Türverriegelungen: passt automatisch in die Löcher der Sicherheitsverriegelungssystem bei geschlossener Tür. Wenn die Tür geöffnet wird, während der Ofen läuft, stoppt das Magnetron sofort.

2 Hermetische Schließung der Tür: die Schließung der Tür erhält die Energie von Mikrowelle im Ofen und verhindern Sie das Austreten von Mikrowellen.

3 Ofeninnenraum

4 Ofenlampe

5 Sicherheitsschloss-System

6 Schalttafel

7 Wellenleiterabdeckung: schützt die Mikrowellenauslass vor Spritzern verursacht durch das Kochen von Speisen.

8 Schwenkfuß: sollte immer verwendet werden zusammen mit der Glasschale garen.

9 Koppler: wird in der Mitte an der Welle befestigt vom Boden im Backofen. Muss während des Kochens im Ofen lassen.

0 Glasteller: aus Spezialglas hitzebeständig. In diesem Tablett Lebensmittel werden zum Kochen in einen geeigneten Behälter gegeben.

Was Türfenster: erlaubt, die zu sehen Essen. Das Fenster ist darauf ausgelegt lassen Sie Licht herein, aber keine Mikrowellen.

w Metallgitter

Und Heizkörper

FUNKTION

Dieses Kapitel enthält nützliche Informationen zum Betrieb des Ofens.

1. Stecken Sie das Netzkabel in eine Steckdose.
2. Nachdem Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter gegeben haben, öffnen Sie die Backofentür und stellen Sie den Behälter auf die Glasschale. Die Glasschale und die Drehführung müssen während des Backofenbetriebs immer richtig positioniert sein.
3. Schließen Sie die Tür. Stellen Sie sicher, dass es richtig geschlossen ist. Beim Öffnen der Backofentür erlischt das Licht. Zum Öffnen der Backofentür während des Garens Betrieb, Sie müssen es nur ziehen. Der Ofen hört automatisch auf zu arbeiten.
4. Stellen Sie die gewünschte Leistung mit dem Leistungsregler ein.

SYMBOL	LEISTUNG	AUSGANGSLEISTUNG
	Grill	Grill: 1.000 W
	auftauen	MW (Mikrowelle): 230 W
	Kombiniert	Grill: 1.000 W / MW: 385 W
	Hoher Durchschnitt	MW: 540W
	hoch	MW: 700W

* Die oben angegebenen % können innerhalb einer Toleranz von ±6 % variieren.

Auswählen von Grillgaren (GRILL)

- Stellen Sie den LEISTUNGSWAHLSCHALTER auf Gratinposition (Grill). **Kombinationsgaren auswählen (COMBI)**

- Stellen Sie den LEISTUNGSWAHLSCHALTER auf die Mähdrescher-Position  (Bus).

5. Stellen Sie die Zeit mit dem Timer-Einstellrad ein und der Mikrowellengarvorgang beginnt.

- Wenn Sie eine Zeit unter 2 Minuten wählen möchten, drehen Sie den Knopf über 2 Minuten hinaus und zurück auf die gewünschte Zeit.

6. Die Mikrowellenleistung stoppt automatisch, wenn der Timer „OFF“ erreicht. Die Lebensmittel können dann aus der Mikrowelle genommen werden.

- Der Backofen ist mit Sicherheitsschaltern ausgestattet, die verhindern, dass er bei offener Tür betrieben wird.
- Wenn Sie das Essen während des Garens überwachen möchten, öffnen Sie einfach die Tür. Der Ofen stoppt automatisch. Zum Weiterkochen müssen Sie nur die Tür schließen.
- Wenn Sie den Kochvorgang beenden möchten, drehen Sie den Timer-Knopf auf die „OFF“-Position. Sie können den Garvorgang jederzeit während des Garzyklus fortsetzen, indem Sie den Timer-Knopf drehen.
- Lassen Sie den Ofen nicht weiterlaufen, wenn sich keine Lebensmittel darin befinden.

7. **NOTIZ:** Bei Verwendung des GRILL- oder COMBI-Modus:

- Öffnen Sie die Tür nicht sehr oft, da die Temperatur im Ofen ab und der Garvorgang konnte nicht innerhalb der eingestellten Zeit abgeschlossen werden.
- Berühren Sie beim Ein- und Ausräumen niemals das Ofenfenster und das Metall im Inneren des Ofens, da die Temperatur im Inneren des Ofens und an der Tür sehr hoch ist.

WARTUNG DER MIKROWELLE

Reinigen und entfernen Sie Speisereste regelmäßig aus dem Backofen.

Andernfalls kann es zu Oberflächenschäden kommen, die die Lebensdauer des Produkts beeinträchtigen und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führen können.

1 Stecken Sie den Ofen aus, bevor Sie ihn reinigen.

2 Wenn Speise- oder Flüssigkeitsreste anhaften an den Ofenwänden verschüttet, entfernen Sie sie mit einem feuchten Tuch.

Bei starker Verschmutzung des Ofens können Sie ein mildes Reinigungsmittel verwenden. Die Verwendung von starken oder scheuernden Reinigungsmitteln wird nicht empfohlen.

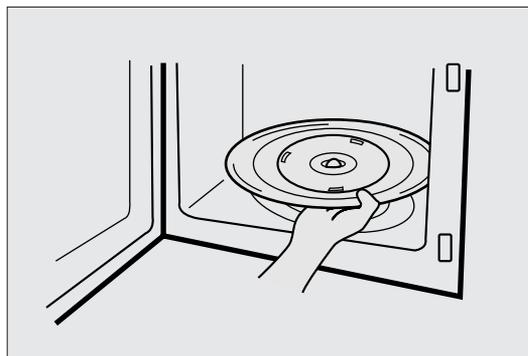
3 Die äußere Oberfläche des Ich weiß nicht sollte reinigen mit Wasser und Seife vorsichtig und trocken r mit einem Tuch abspülen.

Um eine Beschädigung der Teile zu ist drinnen Ofenblumen, vermeiden, lassen Sie diese nicht in gehe zu durch das Lüftungsöffnungen gelangen.

4 Wenn das Bedienfeld hey, lí reinigen Sie es mit a weiches trockenes Tuch. Verwende nicht Waschmittel Starke Wesen bzw Scheuermittel auf dem Bedienfeld.

5 Wenn sich Dampf in oder um die ansammelt Außenseite der Backofentür mit einem weichen Tuch abwischen. Dies kann vorkommen, wenn das Mikrowellengerät bei hoher Luftfeuchtigkeit betrieben wird, und weist in keiner Weise auf eine Fehlfunktion des Geräts hin.

6 Von Zeit zu Zeit ist es notwendig, das Tablett zu entfernen Glas zu reinigen. Reinigen Sie das Blech mit Halten Sie das Innere des Backofens sauber. heiße Seifenlauge oder in der Spülmaschine.



7 Reinigen Sie regelmäßig die Rollenführung und die Boden des Garraums, um übermäßige Geräusche zu vermeiden. Reinigen Sie die Unterseite des Ofens mit einem milden Reinigungsmittel oder Glasreiniger und trocknen Sie sie ab. Sie können die Rollenführung mit Seifenwasser reinigen.

ROLLENFÜHRUNG

1 Reinigen Sie häufig die ROLLENFÜHRUNG und den Ofenboden, um übermäßige Geräusche zu vermeiden.

2 Verwenden Sie die ROLLENFÜHRUNG zum Garen IMMER zusammen mit der Glasschale.

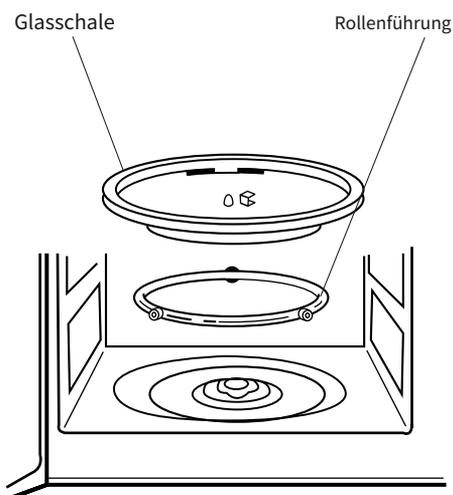
GLASTABLETT

1 Betreiben Sie den Ofen NICHT ohne eingesetzte Glasschale.

2 Verwenden Sie KEINE andere Glasschale mit diesem Ofen.

3 Wenn die Glasschale heiß ist, LASSEN SIE SIE ABKÜHLEN, bevor Sie sie reinigen oder in Wasser eintauchen.

4 Garen Sie NICHT direkt auf der Glasschale.



FRAGEN UND ANTWORTEN

* F : Platzen die Eier manchmal?

A : Beim Zubereiten oder Pochieren von Eiern ist es möglich, dass die Eigelb durch Dampfbildung auf der Membran platzen. Um dies zu vermeiden, stechen Sie das Eigelb vor dem Garen mit einem Zahnstocher durch. Kochen Sie niemals Eier, ohne die Schale zu durchbohren.

* F : Warum muss nach Abschluss des Garzyklus eine Standzeit eingehalten werden?

A: Ruhezeit ist sehr wichtig. Zum Beim Garen in der Mikrowelle entsteht Wärme im Essen, nicht im Ofen. Viele Lebensmittel genügend Wärme ansammeln, um den Garvorgang fortzusetzen, selbst nachdem Sie die Speisen aus dem Ofen genommen haben. Die Ruhezeit für Fleisch, großes Gemüse und Kuchen besteht darin, das Innere vollständig garen zu lassen, ohne das Äußere zu übergaren.

* F : Kann der Mikrowellenherd beschädigt werden, wenn er leer läuft?

A: Ja. Fahren Sie niemals leer

* F : Warum kocht mein Ofen nicht immer so schnell, wie es in der Mikrowellen-Kochanleitung angegeben ist?

A : Überprüfen Sie Ihre Kochanleitung Stellen Sie sicher, dass Sie alle Richtlinien genau befolgt haben; und um zu sehen, was zu Schwankungen in der Garzeit führen kann. In der Anleitung sind Kochzeiten und Leistungsstufe Vorschläge, um ein Überkochen zu verhindern ... das häufigste Problem, wenn man sich an die Verwendung eines Mikrowellenherds gewöhnt. Abweichungen in Größe, Form, Gewicht und Abmessungen können längere Garzeiten erfordern. Verwenden Sie Ihren gesunden Menschenverstand zusammen mit den Vorschlägen in der Kochanleitung, um zu überprüfen, ob das Essen richtig gekocht wurde, genau wie auf einem traditionellen Herd.

* F : Kann ich meinen Mikrowellenherd ohne den Drehteller betreiben oder ihn umdrehen, um einen großen Teller darauf zu stellen?

A : Nein. Wenn Sie den Plattenteller entfernen oder drehen, erhalten Sie schlechte Kochegebnisse. Speisen, die Sie in den Backofen stellen, müssen auf den Drehteller passen.

* F : Warum ist es normal, dass sich der Plattenteller in beide Richtungen dreht?

A: Ja. Der Teller dreht sich im Uhrzeigersinn. im Uhrzeigersinn oder gegen den Uhrzeigersinn, je nach Motordrehung zu Beginn des Garzyklus

* F : Kann ich Popcorn in der Mikrowelle zubereiten? Wie erziele ich die besten Ergebnisse?

A: Ja. Machen Sie das verpackte Popcorn für Mikrowelle gemäß den Richtlinien des Herstellers oder verwenden Sie das voreingestellte POPCORN-Programm. Verwenden Sie keine normalen Papiertüten. Verwenden Sie den „Hörtest“, indem Sie den Ofen stoppen, sobald das Knallen alle 1-2 Sekunden zu einem „Plopp“ abnimmt. Machen Sie keine Kerne, die nicht aufgebläht sind. Popcorn nicht in einem Glasbehälter verwenden.

* F : Ich habe den Mikrowellenherd versehentlich ohne Lebensmittel gestartet. Es ist kaputt?

A : Die Verwendung des Ofens für kurze Zeit im leeren Zustand ist nicht möglich wird verderben. Stellen Sie jedoch sicher, dass dies nicht passiert.

* F : Kann der Ofen ohne die Glasschale oder Rollenführung verwendet werden?

A: Nein. Stellen Sie immer die Glasschale und die Rollenführung im Backofen vor dem Garen.

* F : Kann ich die Tür öffnen, wenn der Ofen in Betrieb ist?

A : Die Tür kann jederzeit geöffnet werden während des Kochens. Wenn die Tür geöffnet wird, wird die Mikrowellenleistung automatisch abgeschaltet und die von Ihnen eingestellte Zeit bleibt bestehen, bis Sie die Tür schließen und COOK drücken.

* F : Warum verbleibt nach dem Garen Feuchtigkeit im Mikrowellenherd?

A : Es ist normal, dass Feuchtigkeit auf der Unterseite auftritt Seite der Mikrowelle. Es entsteht durch den Dampf, der beim Kochen entsteht, wenn er mit der kalten Oberfläche des Backofens in Kontakt kommt.

* F : Kann Mikrowellenenergie durch das Sichtgitter an der Tür dringen?

A: Nein. Das Metallgitter am Fenster gibt das zurück Energie in den Garraum. Die Funktion der Löcher besteht darin, Licht durchzulassen, aber sie lassen keine Mikrowellenenergie durch.

BEVOR SIE DEN TECHNISCHEN KUNDENDIENST RUFEN

Bevor Sie den Kundendienst anrufen, überprüfen Sie die folgenden Punkte:

* Der Ofen funktioniert nicht:

1. Prüfen Sie, ob das Netzkabel
2. Überprüfen Sie, ob die Tür fest geschlossen ist
3. Prüfen Sie, ob Sie die Garzeit eingestellt haben.
4. Vergewissern Sie sich, dass keine Sicherungen durchgebrannt sind oder der Hauptschalter in Ihrer Hausinstallation ausgelöst wurde

* Funken im Hohlraum:

1. Überprüfen Sie die Utensilien. Verwenden Sie keine fest verbundenen Behälter oder Geschirr mit Metallgegenständen
2. Halten Sie Metallspieße oder Aluminiumfolie davon ab, Innenwände zu berühren.

Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an ein Servicecenter.

Eine Liste dieser Zentren ist in der Ofendokumentation enthalten.

PFLEGE UND REINIGUNG

Obwohl der Ofen über Sicherheitsvorrichtungen verfügt, ist es wichtig, Folgendes zu beachten:

1. Es ist wichtig, die Elemente des Sicherheitsschlusses nicht zu deaktivieren oder zu manipulieren.
2. Platzieren Sie keine Gegenstände zwischen der Vorderseite des Ofens und der Tür und lassen Sie keine Ablagerungen auf den Dichtungsflächen ansammeln. Den Verschlussbereich häufig mit einem milden Reinigungsmittel reinigen, abspülen und trocknen. Verwenden Sie niemals Puder oder Schwämme
3. Wenn Sie die Tür öffnen, schließen Sie sie sofort wieder. Dadurch wird verhindert, dass sich ein Kind daran aufhängt oder ein Gewicht, das dazu führen könnte, dass der Ofen aus dem Gleichgewicht gerät und nach vorne fällt, wodurch Personen verletzt und auch die Tür beschädigt werden. Verwenden Sie den Ofen nicht, wenn er beschädigt ist, bis er von qualifiziertem technischem Servicepersonal repariert wurde.

Es ist besonders wichtig, dass der Backofen richtig schließt und dass keine Beschädigungen vorhanden sind:

i) die Tür (Haken)

ii) Scharniere und Verschlüsse (gebrochen oder locker)

iii) Türdichtungen und Dichtflächen.

4. Nur qualifiziertes Servicepersonal darf den Ofen einstellen und reparieren.
5. Reinigen Sie den Ofen regelmäßig und entfernen Sie Schleifmittel. Reste.
6. Wenn der Ofen nicht sauber gehalten wird, kann dies zu einer Beschädigung der Oberfläche führen, was die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigen und zu einer gefährlichen Situation führen kann.

ENTSORGUNG GEBRAUCHTER ELEKTRISCHER UND ELEKTRONISCHER GERÄTE

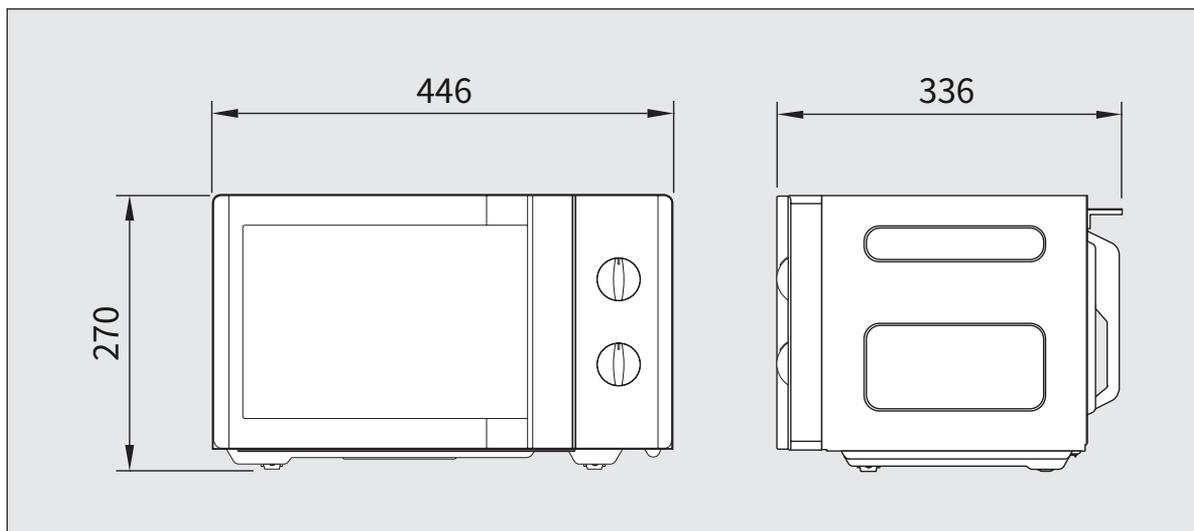


Dieses Symbol auf dem Produkt, seinem Zubehör oder der Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt nicht als Haushaltsabfall behandelt werden darf. Entsorgen Sie dieses Gerät bei Ihrer nächstgelegenen Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikschrott. In der Europäischen Union und anderen europäischen Ländern gibt es unterschiedliche Sammelsysteme für gebrauchte Elektro- und Elektronikgeräte. Indem Sie für die korrekte Entsorgung dieses Produkts sorgen, tragen Sie dazu bei, potenzielle Risiken für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die andernfalls durch eine unsachgemäße Entsorgung dieses Produkts entstehen könnten. Das Recycling von Materialien hilft, natürliche Ressourcen zu schonen. Entsorgen Sie deshalb gebrauchte Elektro- und Elektronikgeräte nicht zusammen mit dem Hausmüll. Ausführlichere Informationen zum Recycling dieses Produkts finden Sie unter

TECHNISCHE DATEN

FÜTTERN		230 V AC, 50 Hz EINPHASIG MIT ERDUNG
VERBRAUCH VON ENERGIE	MIKROWELLE	1100W
	GRILL	1050W
	BUS	2200W
MIKROWELLEN-STECKDOSE		700 W
MIKROWELLENFREQUENZ		2.450MHz
AUSSENABMESSUNGEN (B x H x T)		446 x 270 x 336 mm
HOHLRAUM-ABMESSUNGEN (B x H x T)		295 x 194 x 303 mm
VOLUMEN DES INNENRAUMS DES OFENS		20L
REINGEWICHT		CA. 10,4 kg
TIMER		35min. ZWEI GESCHWINDIGKEITEN
MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFE		5 STUFEN

** Technische Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.*



KOCH ANLEITUNG

Verwenden Sie nur für Mikrowellen geeignete Utensilien.

UTENSILIENTEST

Stellen Sie das zu verwendende Utensil zusammen mit einem Messbehälter mit Wasser in den Mikrowellenherd. Schalten Sie den Ofen im Mikrowellenmodus bei maximaler Leistung für 1-2 Minuten ein. Wenn sich das Wasser erhitzt, aber das Utensil kalt bleibt, ist es mikrowelleneeignet.

Wenn das Geschirr jedoch heiß wird, bedeutet dies, dass es Mikrowellen absorbiert und nicht in die Mikrowelle gestellt werden sollte. Sicherlich haben Sie viele Alltagsutensilien in Ihrer Küche, die in der Mikrowelle verwendet werden können. Lesen Sie die folgende Liste.

KOCHGESCHIRR

Verwenden Sie nur für Mikrowellen geeignete Utensilien.

Material	Modus Grill	Modus Mikrowelle	Modus kombiniert
Kristall (allgemein)	NEIN	ja (1)	NEIN
Glas (hitzebeständig)	Ja	Ja	Ja
Vitrokeramik u Keramik (hitzebeständig)	Ja	ja (1)	ja (1)
gebrannter Ton Porzellan (hitzebeständig)	Ja	Ja	Ja
Kunststoff (allgemein)	NEIN	Ja 2)	NEIN
Kunststoff (hitzebeständig)	Ja 2)	Ja 2)	Ja 2)
Alufolie / Aluminiumfolie	Ja	Ja: 3)	Ja
Behälter Formen aus Metall	ja (4)	NEIN	ja (4)
Metall (Töpfe, Pfannen usw.)	Ja	NEIN	NEIN
Papier	NEIN	Ja	NEIN

1. Keine Metallteile oder Dekorationen
 2. Einige Kunststoffe sind bis zu einer bestimmten Temperatur hitzebeständig. überprüfen Sie es sorgfältig
 3. Aluminiumfolie kann verwendet werden, um bestimmte Teile von Lebensmitteln abzudecken (um ein Überkochen zu verhindern)
 4. Metallmodelle können im kombinierten Modus verwendet werden, aber wenn sie zu tief sind, können sie die Effizienz verringern, da Metall für Mikrowellenenergie nicht durchlässig ist.

Stellen Sie den leeren Behälter und ein Glas Wasser in die Mikrowelle. Das Wasser ist notwendig, da der Ofen niemals leer oder mit leeren Behältern verwendet werden sollte. Lassen Sie den Ofen eine Minute lang bei voller Leistung laufen. Ein geeignetes Gefäß ist nur lauwarm.

Metallbehälter, wie Bratpfannen oder Töpfe, sollten nicht in Mikrowellenöfen verwendet werden.

Außerdem sollten keine Teller oder Tablett mit dekorativen Motiven verwendet werden, da die dekorativen Motive Metall (z. B. Gold) enthalten können, das beschädigt wird. Kleine Stücke Aluminiumfolie können verwendet werden, aber nur zum Abdecken bestimmter Teile der Speisen, um ein Überkochen zu verhindern (z. B. Hähnchenkeulen, Hähnchenflügel und Fischschwänze). In diesem Fall sollte die Alufolie das Innere des Ofens nicht berühren, da dies zu Beschädigungen führen kann.

Nur Mikrowellenfunktion

Kochutensilien und Behälter, die in einem Mikrowellenherd verwendet werden, müssen aus einem Material bestehen, das keine Barriere für Mikrowellenenergie darstellt.

Das bedeutet, dass grundsätzlich Behälter aus Papier, Kunststoff, Glas oder Keramik verwendet werden sollten. Metallpfannen spiegeln die Energie von Mikrowellen und verhindern das Kochen; daher sollten sie nicht verwendet werden. Neben dem Material muss auch die Form des Behälters berücksichtigt werden.



Überprüfen Sie vor der Verwendung, ob die Utensilien für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet sind.

Die abgerundeten und ovalen Formen ermöglichen ein homogeneres Garen. Die quadratischen Behälter bzw Rechteckig kann Probleme durch Überkochen in den Ecken verursachen, da diese Bereiche mehr Energie absorbieren.

Flache Pfannen ermöglichen ein gleichmäßigeres Garen. Geschirr aus Porzellan und Keramik ist perfekt für die Verwendung in Mikrowellenöfen geeignet. Auch mit den meisten Kristallen werden sehr gute Ergebnisse erzielt. Bleikristall kann brechen und sollte daher nicht verwendet werden. Es ist auch möglich, Plastik- und Papierbehälter zu verwenden, solange sie der Temperatur heißer Speisen standhalten. Verwenden Sie nur Kunststoffe, die Temperaturen über 120 °C standhalten, z. B. Polypropylen und Polyamide. Einige Kunststoffmaterialien, wie Melamin, werden durch Mikrowellen erhitzt und dadurch beschädigt. Um herauszufinden, ob ein Behälter geeignet ist, können Sie folgenden Test durchführen:

Vorsicht:

- Es gibt viele Zubehörteile auf dem Markt. Stellen Sie vor dem Kauf sicher, dass sie in Mikrowellenöfen verwendet werden können.
- Achten Sie beim Einlegen von Speisen in das Mikrowellengerät darauf, dass die Speisen, Behälter oder Deckel nicht in direkten Kontakt mit den Innenwänden des Geräts kommen, da dies zu Verfärbungen führen kann.

VERWENDEN SIE DEN MIKROWELLENHERD SICHER

allgemeiner Gebrauch

Sicherheitsschlösser nicht erzwingen.

Stellen Sie keine Gegenstände zwischen die Ofenfront und die Tür und lassen Sie keinen Schmutz auf den Dichtflächen ansammeln. Reinigen Sie sie mit einem nicht aggressiven Reinigungsmittel, spülen und trocknen Sie sie. Verwenden Sie keine Scheuerpulver oder Scheuerschwämme.

Setzen Sie die Ofentür keinen Belastungen oder Gewichten aus, z. B. wenn ein Kind an einer offenen Tür hängt. Dies könnte dazu führen, dass der Ofen herunterfällt und Personen verletzt und der Ofen beschädigt wird.

Essen

Verwenden Sie den Mikrowellenherd nicht für die Zubereitung von hausgemachten Konserven. Dieser Ofen ist nicht für das richtige Konservieren ausgelegt. Eine schlecht gemachte Konfitüre kann Lebensmittel verderben und eine Gefahr für die Gesundheit darstellen.

Verwenden Sie immer die in den Rezepten angegebene Mindestgarzeit. Es ist besser, Essen zu lassen zu wenig gekocht als zu überkochen. Wenn die Speisen zu wenig gegart sind, können sie wieder in die Mikrowelle gestellt werden, um mit der Zubereitung fortzufahren. Wenn das Essen verkocht ist, gibt es keine Lösung. Erhitzen Sie kleine Mengen Lebensmittel oder Lebensmittel mit geringem Feuchtigkeitsgehalt vorsichtig. Sie können schnell austrocknen, verbrennen oder Feuer fangen.

Eier nicht in der Schale erhitzen. Es kann zu einem Druckanstieg in den Eiern kommen und die Eier können platzen.

Kartoffeln, Äpfel, Eigelb und Würste sind Beispiele für Lebensmittel mit nicht poröser Oberfläche Membranen.

Diese Membranen müssen vor dem Kochen durchstoßen werden, damit sie nicht platzen. Versuchen Sie nicht, Lebensmittel in der Mikrowelle zu frittieren.

Betreiben Sie den Backofen nicht, wenn die Tür oder die Schließflächen beschädigt sind, wenn die Tür verbogen ist oder wenn die Scharniere locker oder gebrochen sind.

Lassen Sie den Backofen nicht leer laufen. Es könnte Ihnen Schaden zufügen.

Versuchen Sie nicht, Kleidung, Zeitungen oder andere Materialien im Ofen zu trocknen. Sie können Feuer legen.

Verwenden Sie keine Produkte aus Recyclingpapier, da diese Verunreinigungen enthalten können, die Funken oder Feuer verursachen können. Schlagen Sie nicht mit harten Gegenständen auf das Bedienfeld. Es könnte Ihnen Schaden zufügen.

Nach dem Abschalten des Backofens immer mindestens 20 Sekunden stehen lassen, damit sich die Temperatur gleichmäßig verteilen kann, ggf. während des Garens umrühren und IMMER nach dem Garen umrühren. Um plötzliches Kochen und Verbrühen zu vermeiden, löffeln Sie es in Getränke und rühren Sie es vor der Mikrowelle um, während Sie es hinein und einmal heraus.

Gehen Sie beim Puffen nicht vom Ofen weg. Popcorn darf nicht in einer Papiertüte gepoppt werden, die nicht speziell zum Popping entwickelt wurde. Maiskörner können überhitzen und eine normale Papiertüte in Brand setzen.

Legen Sie Mikrowellen-Popcornütten nicht direkt auf das Tablett. Legen Sie die Beutel auf ein mikrowellengeeignetes Glas- oder Keramikblech, um ein Überhitzen und Reißen des Backblechs zu vermeiden.

Überschreiten Sie nicht die von den Herstellern von Mikrowellen-Popcorn angegebene Zubereitungszeit. Eine längere Garzeit erzeugt nicht mehr Popcorn und kann stattdessen Ansenzen, Brennen oder Flammen verursachen. Denken Sie daran, dass der Popcornbeutel und das Tablett möglicherweise zu heiß zum Anfassen sind. Vorsichtig entfernen und Topflappen verwenden.

FUNKEN

Wenn Sie Funken sehen, öffnen Sie die Tür und beheben Sie das Problem. "CHIPS" ist der Begriff, der in diesem Fall verwendet wird, um das Vorhandensein von Funken im Inneren des Ofens anzuzeigen

Funken können entstehen, weil:

- Metall- oder Aluminiumfolie berührt die Seitenwände des Backofens.
- Aluminiumfolie wird nicht zum Einwickeln von Lebensmitteln verwendet (umgebogene Kanten wirken als Antennen).
- Im Inneren der Mikrowelle befindet sich Metall, z. B. Metallbefestigungen, Kochnägeln oder Teller mit Goldrand.
- In der Mikrowelle befindet sich Recyclingpapier mit kleinen Metallstücken.

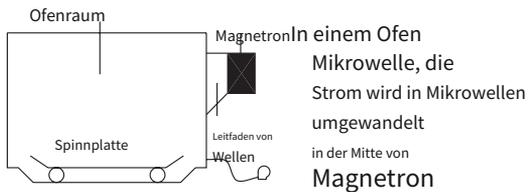
elf

PRINZIPIEN DER MIKROWELLEN

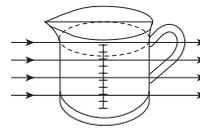
Mikrowellenenergie wird seit den ersten Experimenten mit Radar im Zweiten Weltkrieg zum Kochen und Erhitzen von Speisen verwendet. Das Vorhandensein von Mikrowellen in der Atmosphäre ist auf natürliche Ursachen und menschliche Aktivitäten zurückzuführen. Menschliche Aktivitäten, die Mikrowellen erzeugen, sind unter anderem Radar, Radio, Fernsehen, Telekommunikationsverbindungen und Mobiltelefone.

BETRIEB DES MIKROWELLEN-KOCHENS

Diese Mikrowelle hat eine Ausstattung, die der Gruppe 2 ISM entspricht, bei der Hochfrequenz absichtlich erzeugt und in Form von elektromagnetischer Strahlung zur Behandlung des Materials verwendet wird. Dieser Backofen ist mit Geräten der Klasse B ausgestattet, die für den Gebrauch in Wohnbereichen und in Einrichtungen geeignet sind, die direkt an ein Niederspannungsversorgungsnetz angeschlossen sind, das Gebäude für Haushaltszwecke mit Energie versorgt.

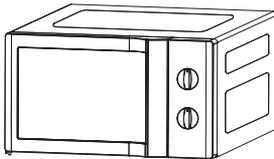


► ÜBERTRAGUNG



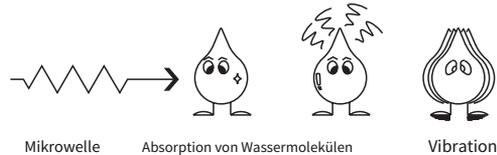
Sie passieren dann die Lebensmittelbehälter und werden von den aufgenommenen Lebensmittelwassermoleküle; **all die** Nahrung enthält mehr oder weniger Wasser.

► BETRACHTUNG



Das MikroOh ndas springt ÖNurTidie Wände und in der Hafen zu.

► ABSORPTION



Mikrowellen versetzen die Wassermoleküle in Schwingung und verursachen so REIBUNG, also WÄRME. Diese Hitze ist für das Garen von Speisen verantwortlich. Mikrowellen werden auch von Fetten und Zuckern angezogen, sodass Lebensmittel mit einem hohen Gehalt an diesen Substanzen schneller garen. Mikrowellen können nur bis zu einer Tiefe von 4 – 5 cm (1 1/2 - 2 Zoll) eindringen. Die Wärme wird wie in einem herkömmlichen Backofen durch Konvektion im Gargut verteilt, das Garen der Speisen erfolgt also von außen nach innen

UMRECHNUNGSTABELLEN

PESO		VOLUMEN		Esstlöffel	
15g	1/2 Unze.	30ml	1 fl.oz.	1,25 ml	1/4 TL
25g	1 Unze.	100ml	3 fl.oz.	2,5ml	1/2 TL
50 g	2 Unzen.	150ml	5 fl.oz. (1/4pt)	5ml	1 Teelöffel
100g	4 Unzen.	300ml	10 fl.oz. (1/2pt)	15ml	1 Teelöffel
175g	6 Unzen.	600ml	20 fl.oz. (1 Punkt)		
225g	8 Unzen.				
450gr	1 Pfund.				

FLÜSSIGE MAßNAHMEN		
1 Tasse	= 8 fl.oz.	= 240ml.
1 Pint	= 16 fl.oz. (Großbritannien 20 fl.oz.)	= 480 ml (GB 560 ml)
1 Viertel	= 32 fl.oz. (Großbritannien 40 fl.oz.)	= 960 ml (GB 1.120 ml)
1 Gallone	= 128 fl.oz. (Großbritannien 160 fl.oz.)	= 3840 ml (UK 4500 ml)

KOCHTECHNIKEN

RUHEZEIT

Dichte Lebensmittel wie Ofenkartoffeln oder Kuchen benötigen nach dem Garen mehr Ruhezeit (im oder außerhalb des Ofens), damit die Wärme in die Mitte geleitet und der Garvorgang beendet werden kann. Braten oder Bratkartoffeln während der Ruhezeit in Alufolie einwickeln. Braten braucht 10-15 Minuten, Bratkartoffeln 5 Minuten. Andere Lebensmittel wie zubereitetes Fleisch, Gemüse oder Fisch benötigen 2 bis 5 Minuten Ruhe. Lassen Sie die Lebensmittel nach dem Auftauen eine Weile stehen. Wenn die Speisen nach der Standzeit noch nicht gegart sind

vollständig sind, schieben Sie sie für ein paar Minuten wieder in den Ofen im Garmodus.

FEUCHTIGKEITSGEHALT

Frische Lebensmittel wie Obst und Gemüse haben während der Saison unterschiedliche Feuchtigkeitsgehalte, insbesondere Salzkartoffeln. Daher variieren die Garzeiten. Trockene Zutaten wie Reis oder Nudeln können während der Lagerung austrocknen, daher können die Garzeiten variieren.

DICHTE

Poröse, schwammige Speisen erhitzen sich schneller als dichte, schwere Speisen.

KUNSTSTOFFFOLIE

Die Kunststofffolie hilft, die Lebensmittel feucht zu halten, und der darin eingeschlossene Dampf verkürzt die Garzeiten. Stich ein paar Löcher in den Kunststoff, damit überschüssiger Dampf entweichen kann. Entfernen Sie den Kunststoff sehr vorsichtig, da die Dampfentwicklung die Temperatur stark erhöht.

FORMEN

Die homogenen Formen präsentieren ein gleichmäßiges Garen. Lebensmittel garen in der Mikrowelle in runden Behältern besser als in eckigen Behältern.

TRENNUNG

Speisen garen schneller oder gleichmäßiger, wenn sie auseinander gestellt werden. Lebensmittel NICHT stapeln.

ANFANGSTEMPERATUR

Je kälter ein Lebensmittel ist, desto länger dauert es, bis es aufgewärmt ist. Lebensmittel im Kühlschrank brauchen länger zum Aufheizen als Lebensmittel, die Zimmertemperatur haben.

FLÜSSIGKEITEN

Alle Flüssigkeiten müssen vor und während des Erhitzens umgerührt werden. Insbesondere muss das Wasser vor und während des Erhitzens gerührt werden. Erhitzen Sie keine Flüssigkeiten, die zuvor gekocht wurden. FLÜSSIGKEITEN NICHT ÜBERHITZEN.

UMDREHEN UND ENTFERNEN

Einige Lebensmittel müssen während des Garens umgerührt werden. Nach der Hälfte der Garzeit sollten Fleisch und Geflügel gewendet werden.

BESTIMMUNG

Portionierte Speisen, wie Hähnchen oder Schweinefleisch, sollten so auf einen Teller gelegt werden, dass die dicksten Stellen außen liegen.

MENGE

Das Garen kleiner Mengen geht immer schneller als das Garen großer Mengen. Dasselbe passiert beim Erhitzen von Speisen.

STANZEN SIE BESTIMMTE LEBENSMITTEL

Die Haut oder Membran bestimmter Lebensmittel verursacht eine Dampfbildung während des Garens. Daher muss vor dem Garen dieser Art von Speisen die Haut durchstoßen oder entfernt werden, damit der Dampf entweichen kann. Einige dieser Lebensmittel sind Eier, Kartoffeln, Äpfel und Wurst. VERSUCHEN SIE NICHT, EIER IN DER SCHALE ZU KOCHEN.

LEBENSMITTEL ABDECKEN

Decken Sie Lebensmittel mit Plastikfolie oder einem Deckel ab. Decken Sie Fisch, Gemüse, Eintöpfe und Suppen ab. Decken Sie Kuchen, Saucen oder Salzkartoffeln nicht ab.

ABTAUANLEITUNG

- ▶ Zugedecktes Fleisch nicht auftauen. Das Abdecken von Speisen ermöglicht es, zu garen. Äußere Abdeckungen und Schalen entfernen. Verwenden Sie mikrowellengeeignete Behälter.
- ▶ Beginnen Sie mit dem Auftauen der Vögel mit der Brustseite nach unten. Fleisch mit der Fettseite nach unten braten.
- ▶ Die Form der Verpackung verändert die Auftauzeit.
- ▶ Die flacheren rechteckigen Behälter ermöglichen ein schnelleres Auftauen als die anderen.
- ▶ Prüfen Sie nach einem Drittel der Auftauzeit den Zustand der Lebensmittel. Es kann sein notwendig, um geschmolzene Lebensmittelportionen zu wenden oder zu entfernen.
- ▶ Während des Auftauens können Sie den Backofen öffnen und den Zustand der Speisen überprüfen. Befolgen Sie für beste Auftauergebnisse die nachstehenden Anweisungen. Schließen Sie dann die Backofentür und drücken Sie die START-Taste, um das Auftauen abzuschließen.
- ▶ Nach dem Auftauen sollten Lebensmittel kalt, aber an manchen Stellen weich bleiben.

Wenn immer noch eisige Teile vorhanden sind, legen Sie sie zurück in den Ofen oder lassen Sie sie etwas ruhen.

Lassen Sie Lebensmittel nach dem Auftauen 5 bis 60 Minuten stehen, wenn noch leichte Eisflächen vorhanden sind. Geflügel und Fisch sollten bis zum Auftauen unter fließendes Wasser gehalten werden.

- **Umdrehen:**Roastbeef, Rippchen, Geflügel, Putenbrust, Mailänder und Schweinerippchen.
- **umziehen:**Trennen Sie Milanesas, Koteletts, Hamburgerfleisch, Hähnchen oder Meeresfrüchte, Fleischstücke usw.
- **Abdeckung:**Verwenden Sie kleine Stücke Aluminiumfolie, um kleine Bereiche von unregelmäßig geformten Lebensmitteln wie Hähnchenflügeln abzuschirmen. Um Funkenbildung zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass die Aluminiumfolie mindestens 2,5 cm von den Seiten des Ofeninnenraums entfernt ist.
- **Entfernen:**Um eine Überhitzung zu vermeiden, sollten die geschmolzenen Teile aus dem Ofen genommen werden. Dadurch kann sich die Auftauzeit bei Speisen unter 1.350 g verkürzen.

TABELLE DER ABTAUZEITEN.

Essen und Gewicht	Auftauzeit	Ruhezeit	SPEZIELLE TECHNIKEN
Steak Hackfleisch 450 g	9-11min.	15-20min.	Zerbrechen und geschmolzene Teile mit einer Gabel entfernen.
Fleisch-Eintopf 1 1/2 Pfund/675g	14-18min.	25-30min.	Einmal trennen und wieder anbringen.
Empanadas 4 (4oz/110g)	8-10min.	15-20min.	Wenden Sie sie nach der Hälfte der Auftauzeit.
SCHWEIN Rippen 450 g	8-10min.	25-30min.	Einmal trennen und wieder anbringen.
Koteletts 4 (5oz/125g)	9-11min.	25-30min.	Einmal trennen und wieder anbringen.
Zerkleinertes Fleisch 450 g	9-11min.	15-20min.	Zerbrechen und geschmolzene Teile mit einer Gabel entfernen.
VÖGEL ganzes Huhn 2 1/2 Pfund/1125g	21-25min.	45-90min.	Trennen, nach der Hälfte der Auftauzeit wenden und bei Bedarf abdecken.
Hühnerbrust 450 g	12-15min.	15-30min.	Einmal trennen und wieder anbringen.
Gebratenes Hähnchen (geschnitten) 900 g	19-22min.	25-30min.	Einmal trennen und wieder anbringen.
Hühnerschenkel 1 1/2 Pfund/675g	14-18min.	15-30min.	Einmal trennen und wieder anbringen.
FISCH UND MEERESFRÜCHTE ganzer Fisch 450 g	7-9min.	15-20min.	Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden und bei Bedarf abdecken
Fischfillet 1 1/2 Pfund/675g	10-12min.	15-20min.	Einmal trennen und wieder anbringen.
Garnele 1/2 Pfund/225g	3-4min.	15-20min.	Einmal trennen und wieder anbringen.

* Die Zeiten können variieren, da die Gefriertemperaturen von Modell zu Modell und von Marke zu Marke variieren.

GAR- UND AUFWÄRMTABELLE

Kochtisch

Essen	Leistung Eben	Kochzeit pro 450g (1lb)	Spezielle Anweisungen
FLEISCH			
Kalbfleisch - Selten - mittel fertig - Gut gekocht	P-80	8-10min	- Fleisch sollte mindestens 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank genommen werden. - Nach dem Garen das Fleisch zudecken und ruhen lassen.
	P-80	9-11min	
	P-80	11-13min	
	P-HI	12-14min	
Schwein Speck	P-HI	8-10min	
VÖGEL			
ganzes Huhn	P-HI	6-8min	
Hühnerportionen	P-80	5-7min	
Brust (mit Knochen)	P-80	6-8min	
FISCH			
Fischfillet	P-HI	4-6min	- Geben Sie etwas Öl oder geschmolzene Butter auf den Fisch oder fügen Sie 15-30 ml (1-2 Teelöffel) Zitronensaft, Wein, Brühe, Milch oder Wasser hinzu.
ganze Makrele, sauber und vorbereitet	P-HI	4-6min	
ganze Forelle, sauber und vorbereitet	P-HI	5-7min	- Wenn der Garvorgang beendet ist, decken Sie den Fisch ab und lassen Sie ihn ruhen.
Lachsfilets	P-HI	4-6min	
<p>NOTIZ:Die oben genannten Zeiten sind ungefähre Angaben. Bitte beachten Sie, dass es zu Abweichungen kommen kann aufgrund unterschiedlicher persönlicher Geschmäcker und Vorlieben. Die Zeiten können je nach Größe, Schnitt und Zusammensetzung der Lebensmittel variieren. Gefrorenes Fleisch und Fisch müssen vor dem Garen vollständig aufgetaut werden.</p>			

Überhitzungstabelle

- Um Verbrennungen zu vermeiden, seien Sie besonders vorsichtig mit Babynahrung.
- Befolgen Sie beim Erhitzen von vorgekochten verpackten Lebensmitteln die Anweisungen auf der Verpackung.
- Wenn Sie Lebensmittel einfrieren, die Sie in der Abteilung für frische oder gekühlte Lebensmittel gekauft haben, denken Sie daran, dass diese vor dem Garen vollständig aufgetaut sein müssen. Es ist ratsam, über diesen Lebensmitteln einen Hinweis anzubringen, damit andere Personen dies auch berücksichtigen.
- Denken Sie daran, vor dem Erhitzen Drahtgitter zu entfernen und Lebensmittel aus Aluminiumbehältern zu entfernen.
- Kalte (gekühlte) Lebensmittel brauchen länger zum Erwärmen als Lebensmittel, die auf Raumtemperatur aufbewahrt werden (z. B. Lebensmittel, die gerade in den Kühlschrank gestellt wurden oder Lebensmittel, die in Schränken gelagert wurden).
- Alle Speisen müssen in der Mikrowelle erhitzt werden.

Essen	Zeit der Kochen	Spezielle Anweisungen
Babynahrung 128 g Glas	30er	In eine kleine Servierschüssel füllen. Während des Erhitzens ein- oder zweimal gut umrühren. Überprüfen Sie vor dem Servieren die Temperatur.
Babymilch 100 ml/4 floz 225 ml/8 floz	20-30er 40-50er	Gut umrühren oder schütteln und in eine sterilisierte Flasche füllen. Vor dem Servieren schütteln und die Temperatur prüfen.
Sandwiches oder Snacks 1 Brötchen	20-30er	Wickeln Sie sie in Küchenpapier ein und legen Sie sie auf ein mikrowellengeeignetes Tablett. * Hinweis: Verwenden Sie kein recyceltes Küchenpapier.
Lasagne 1 Portion (101/2oz/300g)	4-6min	Legen Sie die Lasagne auf ein mikrowellengeeignetes Tablett. Decken Sie es mit Plastikfolie mit Löchern ab.
Gekocht 1 Tasse 4 Tassen	1 1/2-3 Minuten 5-7min	In einer abgedeckten, mikrowellengeeigneten Auflaufform garen. Nach der Hälfte der Garzeit einmal umrühren.
Kartoffelpüree 1 Tasse 4 Tassen	2-3min 6-8min	In einer abgedeckten, mikrowellengeeigneten Auflaufform garen. Nach der Hälfte der Garzeit einmal umrühren.
gebackene Bohnen 1 Tasse	2-3min	In einer abgedeckten, mikrowellengeeigneten Auflaufform garen. Nach der Hälfte der Garzeit einmal umrühren.
Ravioli oder Nudeln mit Soße 1 Tasse 4 Tassen	3-4min 7-10min	In einer abgedeckten, mikrowellengeeigneten Auflaufform garen. Nach der Hälfte der Garzeit einmal umrühren.

GEMÜSETISCH

Verwenden Sie eine geeignete Pyrexglasschale mit Deckel. Fügen Sie 30-45 ml kaltes Wasser (2-3 Teelöffel) pro 250 g hinzu, wenn keine andere Menge empfohlen wird (siehe Tabelle unten). Abdecken und die Mindestgarzeit einhalten (siehe Tabelle unten). Kochen Sie weiter, bis Sie das gewünschte Ergebnis erhalten. Während des Kochens einmal umrühren und nach dem Kochen noch einmal. Salz, Kräuter oder Butter nach dem Kochen hinzufügen. Decken Sie es während der 3-minütigen Pause ab.

Tipp: Schneiden Sie frisches Gemüse in gleich große Stücke. Je kleiner sie sind, desto schneller garen sie.

Alle Gemüsesorten sollten mit maximaler Mikrowellenleistung gegart werden.

Kochanleitung für frisches Gemüse

Gemüse	Gewicht	Zeit	Kommentare
Brokkoli	1/2Pfund/250g 1 Pfund/500 g	3-4min 5-7min	Bereiten Sie Knospen der gleichen Größe vor. Ordnen Sie sie so an, dass der Stiel zur Mitte zeigt.
Rosenkohl	1/2Pfund/250g	4-5min	Fügen Sie 60-75 ml (5-6 Teelöffel) Wasser hinzu.
Möhren	1/2Pfund/250g	3-4min	Karotten in gleich große Scheiben schneiden.
Blumenkohl	1/2Pfund/250g 1 Pfund/500 g	3-4min 5-7min	Bereiten Sie Knospen der gleichen Größe vor. Schneiden Sie große Knospen in zwei Teile. Ordnen Sie sie so an, dass der Stiel zur Mitte zeigt.
Zucchini	1/2Pfund/250g	3-4min	Die Zucchini in Scheiben schneiden. Fügen Sie 30 ml (2 Teelöffel) Wasser oder ein Stück Butter hinzu. Lassen Sie sie kochen, bis sie weich sind.
Aubergine	1/2Pfund/250g	3-4min	Auberginen in Scheiben schneiden und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln.
Lauch	1/2Pfund/250g	3-4min	Lauch in dicke Scheiben schneiden.
Pilze	0,3 Pfund/125 g 1/2 Pfund/250g	2-3min 3-5min	Bereiten Sie kleine Pilze ganz oder in Scheiben geschnitten zu. Fügen Sie kein Wasser hinzu. Beträufle sie mit Zitronensaft. Salz und Pfeffer Vor dem Servieren abtropfen lassen.
Zwiebel	1/2Pfund/250g	3-4min	Die Zwiebeln in Scheiben oder Hälften schneiden. Fügen Sie nur 15 ml (1 Teelöffel) Wasser hinzu.
Pfeffer	1/2Pfund/250g	3-5min	Paprika in kleine Scheiben schneiden.
Kartoffeln	1/2Pfund/250g 1 Pfund/500 g	3-5min 8-10min	Die geschälten Kartoffeln wiegen und in gleich große Hälften oder Viertel schneiden.
Rüben	1/2Pfund/250g	5-7min	Rüben in kleine Würfel schneiden.

Kochanleitung für Tiefkühlgemüse

Gemüse	Gewicht	Zeit	Anweisungen
Spinat	0,3 Pfund/125 g	2-3min	Fügen Sie 15 ml (1 Teelöffel) kaltes Wasser hinzu.
Brokkoli	1/2Pfund/250g	3-4min	Fügen Sie 30 ml (2 Teelöffel) kaltes Wasser hinzu.
Erbsen	1/2Pfund/250g	3-4min	Fügen Sie 15 ml (1 Teelöffel) kaltes Wasser hinzu.
Grüne Bohnen	1/2Pfund/250g	3-5min	Fügen Sie 30 ml (1 Teelöffel) kaltes Wasser hinzu.
menestra (Karotten/Erbsen/Mais)	1/2Pfund/250g	3-4min	Fügen Sie 15 ml (1 Teelöffel) kaltes Wasser hinzu.
menestra (Chinesischer Stil)	1/2Pfund/250g	4-6min	Fügen Sie 15 ml (1 Teelöffel) kaltes Wasser hinzu.

REZEPTE

TOMATEN-ORANGEN-SUPPE

25 g Butter 1 mittelgroße
Zwiebel, gehackt
1 große Karotte und 1 große Kartoffel, gewürfelt 800 g
Tomatenwürfel aus der Dose, Saft und Schale einer
kleinen Orange
900 ml Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer
abschmecken

1. Die Butter in einer großen Schüssel auf P-HI 1 Minute lang schmelzen.
2. Fügen Sie die Zwiebel, die Karotte und die Kartoffel hinzu. Stellen Sie die Leistungsstufe P-HI für 6 Minuten ein.
Nach halber Garzeit umrühren.
3. Fügen Sie die Tomaten, den Orangensaft, die abgeriebene Orangenschale und die Brühe hinzu. Mischen Sie alles gut. Salz und Pfeffer nach Geschmack. Schüssel abdecken und 15 Minuten auf P-HI kochen lassen. Während des Kochens 2-3 Mal umrühren, bis das Gemüse weich ist.
4. Die Mischung durch den Mixer geben und sofort servieren.

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE

1 große Zwiebel, in Scheiben geschnitten
1 Esslöffel (15 ml) Maisöl 50 g
(56,70 g) Mehl
1,2 Liter heiße Fleisch- oder Gemüsebrühe

Salz und Pfeffer nach Geschmack
2 Esslöffel (30 ml) gehackte Petersilie 4 dicke
Scheiben französisches Brot 50 g (2 Unzen)
geriebener Käse

1. Die Zwiebel in eine geölte Schüssel geben, gut mischen und die Leistungsstufe 2 Minuten lang auf P-HI einstellen.
2. Das Mehl zu einem Teig verrühren und nach und nach die Brühe hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Petersilie hinzugeben.
3. Schüssel abdecken und Leistungsstufe P-80 für 16 Minuten einstellen.
4. Gießen Sie die Suppe in Schüsseln, tunken Sie das Brot hinein und bestreuen Sie es großzügig mit Käse.
5. Leistungsstufe P-80 für 2 Minuten einstellen, bis der Käse geschmolzen ist.

DURCHSPIEL VON GEBRATENEN GEMÜSE

1 Esslöffel (15 ml) Sonnenblumenöl 2
Esslöffel (30 ml) Sojasauce 1 Esslöffel
(15 ml) Sherry
2,5 cm (1") Ingwerwurzel, geschält und gerieben 2
mittelgroße Karotten, in dünne Streifen geschnitten 100
g (4 oz) Champignons, gehackt 50 g (2 oz) Sojabohnen

100 g Kaiserschoten
1 rote Paprika, entkernt und in dünne Streifen geschnitten 4
Frühlingszwiebeln, gehackt
100 g Wasserkastanien aus der Dose, in Scheiben geschnitten

1/4 Pak Choi, in Scheiben geschnitten

1. Öl, Sojasauce, Sherry, Ingwer, Knoblauch und Karotten in eine große Schüssel geben und gut vermischen.
2. Abdecken und 4-5 Minuten lang auf eine P-HI-Leistungsstufe einstellen.
3. Fügen Sie Pilze, Sojabohnen, Kaiserschoten, rote Paprika, Frühlingszwiebeln, Wasserkastanien und Pak Choi hinzu. Mischen Sie alles gut.
4. Stellen Sie die Leistungsstufe P-HI für 4-5 Minuten ein, bis das Gemüse weich ist. Während des Kochens 2-3 mal umrühren.

Das gebratene Gemüsepurée eignet sich ideal als Beilage zu Fleisch oder Fisch.

HUHN MIT HONIG

4 Hähnchenbrust ohne
Knochen 2 Esslöffel (30 ml)
Honig 1 Esslöffel (15 ml) Senf
1/2 Teelöffel (2,5 ml) getrockneter Estragon
1 Esslöffel (15 ml) Tomatenmark 150 ml (1/4
Pint) Hühnerbrühe

1. Legen Sie die Hähnchenbrust in eine Auflaufform.
2. Mischen Sie die restlichen Zutaten und gießen Sie sie in die Auflaufform. Salz und Pfeffer nach Geschmack.
3. Stellen Sie eine Leistungsstufe P-HI für 11-12 Minuten ein. Das Huhn während des Garens zweimal umrühren und mit der Sauce begießen.

BLAUER KÄSE MIT GEBRATENEN FRÜHLINGSZWIEBELN

2 Bratkartoffeln (je ca. 250 g/9 oz) 50 g (56,70 g) Butter

100 g (4 Unzen) gehackter Blauschimmelkäse

1 Esslöffel (15 ml) gehackter frischer Schnittlauch 50 g (2 Unzen) geschnittene Champignons, Salz und Pfeffer nach Geschmack

1. Jede Kartoffel an mehreren Stellen einstechen. Stellen Sie eine P-HI-Leistungsstufe für 10-11 Minuten ein. Kartoffeln halbieren, in eine Schüssel leeren, Butter, Käse, Frühlingszwiebeln, Champignons, Salz und Pfeffer und gut mischen.

2. Füllen Sie die Kartoffelschalen mit der Mischung und legen Sie sie in eine Form auf das Backblech.

3. Stellen Sie eine Leistungsstufe P-80 für 10 Minuten ein.

WEISSE SOSSE

25 g Butter 25 g Mehl

300 ml (1/2 Pint) Milch Mit Salz und Pfeffer abschmecken

1. Butter in eine Schüssel geben und 1 Minute lang auf die Leistungsstufe P-HI stellen, bis sie geschmolzen ist.

2. Rühren Sie es in das Mehl und schlagen Sie die Mischung in die Milch. Stellen Sie 3-4 Minuten auf eine P-HI-Leistungsstufe und rühren Sie die Mischung alle 2 Minuten um, bis sie dick und glatt ist. Salz und Pfeffer nach Geschmack.

ERDBEERKONFITÜRE

11/2 Pfund. (675 g) Erdbeeren, gereinigt

3 Esslöffel (45 ml) Zitronensaft 675

g (11/2 lb) Puderzucker

1. Erdbeeren und Zitronensaft in eine große Schüssel geben und 5 Minuten lang auf die Leistungsstufe P-HI stellen oder bis die Früchte weich sind. Zucker hinzufügen und gut mischen.

2. Stellen Sie für 25-30 Minuten eine Leistungsstufe von P-80 ein, bis der Punkt der Konsistenz* erreicht ist. Alle 4-5 Minuten umrühren.

3. Gießen Sie die Marmelade in saubere, heiße Gläser. Decken Sie sie gut ab und beschriften Sie sie.

*** Sollwert: Um den Sollwert zu bestimmen, geben Sie 1 Esslöffel (5 ml) Marmelade auf eine kalte Untertasse. Lassen Sie die Marmelade 1 Minute ruhen. Bewegen Sie die Oberfläche der Marmelade mit dem Finger. der Punkt von**

Die Konsistenz wird erreicht, wenn die Marmelade zerknittert ist.

MIKROWELLENKUCHEN

100 g (4 oz) Margarine

100 g (4 oz) Zucker 1

Eier

100 g (4 oz) gesiebttes Gebäckmehl

2-3 Esslöffel (30-45 ml) Milch

1. Legen Sie den Boden der 20-cm-Pfanne mit Antihaf-Backpapier aus.

2. Margarine und Zucker kneten, bis sie leicht und luftig sind. Die Eier schlagen und den Teig und die Milch in das gesiebte Mehl gießen.

3. Gießen Sie den Teig in den vorbereiteten Behälter. Stellen Sie eine P-HI-Leistungsstufe für 3-4 Minuten ein, bis ein Spieß trocken herauskommt.

4. Lassen Sie die Torte vor dem Servieren 5 Minuten ruhen.

TORTILLAS

15 g Butter 4 Eier

6 Esslöffel Milch Salz und Pfeffer

1. Eier und Milch verquirlen. Salz und Pfeffer
2. Geben Sie die Butter in eine etwa 26 cm (10") große Schüssel. Stellen Sie eine Leistungsstufe P-HI für 1 Minute ein, bis die Butter geschmolzen ist. Die Form mit der geschmolzenen Butter einfetten.
3. Gießen Sie die Milch-Ei-Mischung in die Pfanne. Stellen Sie eine Leistungsstufe P-HI für 2 Minuten ein. Schlagen Sie die Mischung und stellen Sie sie für eine weitere Minute auf ein P-HI-Niveau ein.

RÜHREI

15 g Butter 2 Eier

2 Esslöffel (30 ml) Milch, Salz und Pfeffer

1. Butter in einer Schüssel auf P-HI-Leistungsstufe 1 Minute lang schmelzen.
2. Eier, Milch, Salz und Pfeffer hinzufügen und gut vermischen.
3. Stellen Sie eine Leistungsstufe P-HI für 2 Minuten ein. Alle 30 Sekunden umrühren.

GEWÜRZTES HACKFLEISCH

1 kleine Zwiebel in Würfel geschnitten 1
gehackter Knoblauch
1 Teelöffel (5 ml) Öl 200 g
gewürfelte Tomaten aus der Dose
1 Esslöffel (15 ml) Tomatenmark 1
Teelöffel (5 ml) Kräuter 225 g (8 oz)
Hackfleisch Salz und Pfeffer

1. Zwiebel, Knoblauch und Öl in einen Topf geben und 2 Minuten lang auf P-HI Leistungsstufe stellen oder bis die Zwiebel weich ist.
2. Die restlichen Zutaten in den Auflauf geben. Gut umrühren.
3. Abdecken und für 4 Minuten auf die Leistungsstufe P-HI stellen, dann für 8-12 Minuten auf P-80 oder bis das Essen fertig ist.