

BEDIENUNGSANLEITUNG

MIKROWELLENHERD

Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme aufmerksam diese Betriebsanleitung durch.

MH656****

(optional, bitte die Modellspezifikationen überprüfen)



MFL69701106_01

www.lg.com

Copyright © 2017 LG Electronics Inc. Alle Rechte vorbehalten.

So Funktioniert der Mikrowellenherd

Mikrowellen sind eine Form der Energie, ähnlich den Radiowellen, Fernsehwellen und dem normalen Tageslicht. Normalerweise verteilen sich Mikrowellen nach außen während diese durch die Atmosphäre wandern und verschwinden ohne Zwischenfall. Dieser Herd jedoch verfügt über ein Magnetron, dass zur Verwendung der Mikrowellen im Mikrowellenherd entworfen wurde. Die Elektrizität die in die Magnetronröhre eingespeist wird erzeugt die Mikrowellen-Energie.

Diese Mikrowellen dringen durch seitliche Öffnungen in den Kochbereich ein. Im Herd befindet sich eine Auflagefläche. Die Mikrowellen können die metallischen Innenwände des Herdes nicht durchdringen, jedoch wandern diese durch Glas, Porzellan und Papier, dem Material aus dem mikrowellene geeignetes Kochgeschirr hergestellt ist.

Die Mikrowellen erhitzen das Kochgeschirr nicht, obwohl die Kochgefäße sich mit der Zeit durch die Hitze des Essens erhitzen.

Ein sehr sicheres Gerät.

Ihr Mikrowellenherd ist eines der sichersten Küchengeräte. Wenn die Tür offen steht, hört das Gerät sofort auf Mikrowellen zu erzeugen. Mikrowellenenergie wird komplett in Hitze umgewandelt wenn sie in die Nahrung eindringt, es bleiben keine "Reste" der Energie zurück die Ihnen beim Essen schaden könnte.

INHALT

3 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

8 VOR DEM GEBRAUCH

- 8 Auspacken und Aufstellen
- 10 Bedienfeld
- 10 Symbol Erklärungen
- 11 Stellen der Uhr
- 11 Schnellstart
- 11 Hinzufügen / Abziehen
- 11 Stromsparbetrieb

12 GEBRAUCH DES MIKROWELLENHERDES

- 12 Zeitgesteuertes Kochen
- 12 Leistungsstufen der Mikrowelle
- 13 Kochen mit Grill
- 13 Kombinationsbetrieb mit Grill
- 14 Kindersicherung
- 14 Braten
- 14 Anleitungen zum Braten
- 16 Voreingestellte Menüs
- 16 Anleitungen zu den voreingestellten Menüs
- 19 Schmelzen
- 19 Anleitung zum Schmelzen
- 20 Auftauen und Kochen
- 20 Anleitungen zum Auftauen und Kochen
- 22 Joghurt
- 22 Anleitung zum Joghurt Programm
- 23 Warmhalten
- 23 Gesundes Anbraten
- 23 Anleitung gesundes Anbraten
- 25 Auftauen mit Inverter Technologie
- 25 Anleitung zum Auftauen mit der Inverter Technologie

26 MIKROWELLENGEEIGNETE MATERIALIEN

27 NAHRUNGSMITTEL EIGENSCHAFTEN & KOCHEN MIT DER MIKROWELLE

29 REINIGEN DES MIKROWELLENHERDS

29 VERWENDUNG DER SMART DIAGNOSIS™-FUNKTION

30 FRAGEN UND ANTWORTEN

31 TECHNISCHE DATEN

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE AUFMERKSAM LESEN UND AUFBEWAHREN

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

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

ACHTUNG

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

ACHTUNG

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

VORSICHT

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

ACHTUNG

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


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

VORSICHT

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

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

- 18 Die Mikrowelle sollte regelmäßig gereinigt und Lebensmittelreste entfernt werden.**
- Wenn das Mikrowellengerät nicht sauber gehalten wird, könnten sich die Oberflächen ändern, so dass sich die Lebensdauer und die Sicherheit des Gerätes verringern können.
- 19 Es darf nur das für diese Mikrowelle empfohlene Thermometer verwendet werden (für Geräte, bei denen ein Thermometer eingesetzt werden kann).**
- Bei Verwendung eines ungeeigneten Thermometers kann die tatsächliche Temperatur u. U. nicht genau gemessen werden.
 - Dieses Modell wird ohne Temperaturfühler geliefert.
- 20 Das Produkt ist vorgesehen für die Nutzung im Haushalt und ähnlichen Einsatzbereichen, wie z. B.**
- Personalküchen in Geschäften, Büros und sonstigen Arbeitsumgebungen;
 - Landwirtschaftliche Betriebe;
 - Die Nutzung durch Gäste in Hotels, Motels und sonstigen Unterkünften;
 - Übernachtungsmöglichkeiten mit Frühstück.
- 21 Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn diese beaufsichtigt oder betreffs dem sicheren Gebrauch des Gerätes eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern unter 8 Jahren ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.**
- 22 Die Mikrowelle ist für die Erhitzung von Lebensmitteln und Getränken ausgelegt. Die Trocknung von Lebensmitteln und Kleidung, sowie die Erwärmung von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern und ähnlichen Utensilien kann zu Verletzungen, Entzündungen und Feuer führen.**
- 23 Das Gerät ist nicht dazu gedacht, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem fernbedienten Kontrollsystem zu arbeiten.**
- 24 Unbedingt die Anweisungen des Popcorn-Herstellers befolgen. Während der Popcorn-Zubereitung den Herd keinesfalls unbeaufsichtigt lassen. Falls das Popcorn nicht nach der angegebenen Zeit aufplatzt, den Herd ausschalten. Niemals braune Papierbeutel für Popcorn-Zubereitung verwenden. Keinesfalls versuchen noch geschlossene Körner zu poppen.**
- Bei Überhitzung könnten sich die Körner entzünden.
- 25 Dieses Gerät muss geerdet werden.**
- Die Adern im Anschlusskabel sind wie folgt farblich gekennzeichnet: BLAU– Nullleiter**
BLAU-Nullleiter
BRAUN - Stromführend
GRÜN & GELB - Erde
- Da die Adern des Anschlusskabels dieses Gerätes möglicherweise nicht mit den Farbmarkierungen übereinstimmen, die die Klemmen in Ihrem Stecker aufweisen, ist wie folgt vorzugehen:**
Die BLAU gekennzeichnete Ader ist an die Klemme mit dem Buchstaben N bzw. die SCHWARZE Klemme anzuschließen.
Die BRAUN gekennzeichnete Ader ist an die Klemme mit dem Buchstaben L bzw. die ROT Klemme anzuschließen.
Die GRÜN & GELB oder GRÜN gekennzeichnete Ader ist an die Klemme anzuschließen, die mit dem Buchstaben G bzw. mit dem Erdungssymbol markiert ist (⊕).
- Sollte das Kabel beschädigt sein, muss es vom Hersteller oder seinem Kundendienstmitarbeiter bzw. einem qualifizierten Fachmann ersetzt werden. Nur so ist eine gefahrlose Benutzung des Gerätes gewährleistet.**
- Eine unsachgemäße Montage kann zu schwerwiegenden Schäden an der Elektrik führen.
- 26 Es darf nur mikrowellengeeignetes Zubehör verwendet werden.**
- 27 Die Mikrowelle ist nicht für die Gastronomie geeignet.**
- Eine unsachgemäße Bedienung kann zu Schäden am Gerät führen.
- 28 Die Mikrowelle darf nicht in einem Schrank aufgestellt werden.**

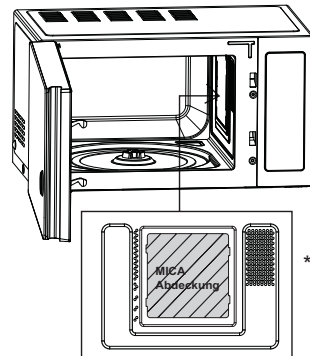
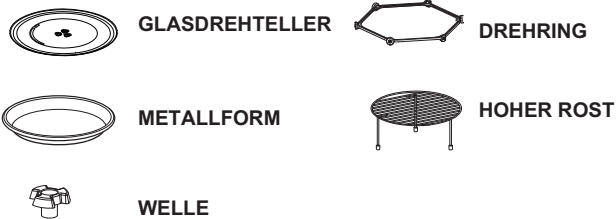
- Diese Mikrowelle ist dafür ausgelegt, freistehend betrieben zu werden.
- 29** Der Geräteanschluss kann über den vorhandenen Netzstecker oder durch die Montage eines Schalters gemäß den Richtlinien für elektrische Anschlüsse erfolgen.
- Bei Verwendung eines ungeeigneten Netzsteckers oder Schalters besteht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

VOR DEM GEBRAUCH

AUSPACKEN UND AUFSTELLEN

Durch Befolgen der grundlegenden Schritte auf diesen zwei Seiten wissen Sie umgehend, ob Ihr Herd einwandfrei funktioniert. Beachten Sie insbesondere die Anweisungen hinsichtlich des Aufstellorts. Entfernen Sie beim Auspacken sämtliches Zubehör und Verpackungsmaterial. Überprüfen Sie, ob Ihr Herd beim Transport beschädigt wurde.

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



*Entfernen Sie nicht die MICA Abdeckung.

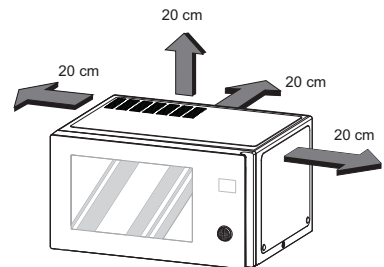
! HINWEIS

- Entfernen Sie nicht die MICA Abdeckung innerhalb des Backofens. Die MICA Abdeckung dient zum Schutz der Mikrowellenkomponenten vor Lebensmittelspritzern.

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

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

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



! HINWEIS

- DIE MIKROWELLE IST NICHT FÜR DIE GASTRONOMIE GEEIGNET.

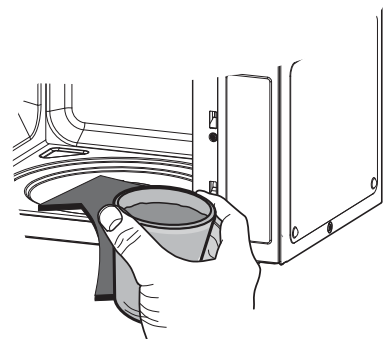
3. Das Netzkabel an eine Steckdose anschließen. Verwenden Sie für dieses Gerät eine separate Steckdose, an der keine anderen Geräte angeschlossen sind.

Falls der Mikrowellenherd nicht ordnungsgemäß funktioniert, den Netzstecker ziehen und erneut in die Steckdose einführen.

4. Öffnen Sie die Tür durch Ziehen am Türgriff. Stellen Sie den Drehring hinein und den Glasdrehsteller darauf.

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

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



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

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

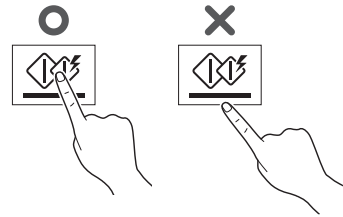


IHR MIKROWELLENHERD IST NUN FERTIG AUFGESTELLT

8. Der Inhalt der Babyflaschen und der Babynahrungsgläser sollte umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur vor dem Verzehr überprüft werden, um Verbrennungen vorzubeugen.

9. Die Tastenerkennung könnte in den folgenden Fällen gestört sein:

- Nur die äußere Kante der Taste gedrückt.
- Die Taste wird mittels Fingernagel oder Fingerspitze gedrückt.

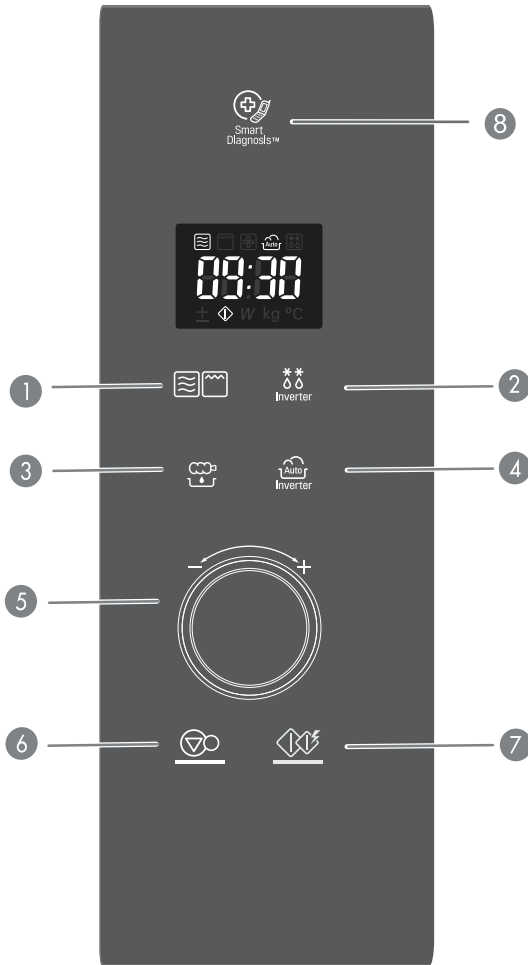


! HINWEIS

Verwenden Sie keine Gummi- oder Einweghandschuhe.
Nach dem Abwischen der drucksensiblen Tastatur mit einem feuchten Lappen, entfernen Sie hinterher jegliche Feuchtigkeit.

10. Die Kochzeit sollte geringer als bei herkömmlichen Mikrowellenherden (700 W, 800 W) sein, aufgrund der relativ hohen Leistung des Produktes. Übermäßiges Erhitzen des Produktes kann zu Feuchtigkeit auf der Türe führen.

BEDIENFELD



Teil	
1	KOCHBETRIEB Siehe Seite 12 „Zeitgesteuertes Kochen“ Siehe Seite 13 „Kochen mit Grill“ Siehe Seite 13 „Kombinationsbetrieb mit Grill“
2	AUFTAUEN MIT INVERTER TECHNOLOGIE Siehe Seite 25 „Auftauen mit Inverter Technologie“
3	GESUNDES ANBRATEN Siehe Seite 23 „Gesundes Anbraten“
4	KOCHEN MIT AUTO-INVERTER Das Inverter-Kochen erlaubt Ihnen die meisten Ihrer Lieblingspeisen, durch die Auswahl der Lebensmittelsorte und ihrem Gewicht, zu kochen. Siehe Seite 14 „Braten“ Siehe Seite 16 „Voreingestellte Menüs“ Siehe Seite 19 „Schmelzen“ Siehe Seite 20 „Auftauen und Kochen“ Siehe Seite 22 „Joghurt“ Siehe Seite 23 „Warmhalten“
5	HINZUFÜGEN / ABZIEHEN <ul style="list-style-type: none"> • Wählen Sie das Kochmenü aus. • Stellen Sie die Kochzeit und das Gewicht ein. • Während des Kochens mit automatischer und manueller Funktion können Sie die Kochzeit jederzeit erhöhen oder verringern, durch Drehen des Reglers (außer für den Auftau Modus).
6	STOP/CLEAR <ul style="list-style-type: none"> • Anhalten und alle Eingaben, außer der Tageszeit, löschen.
7	START/ENTER <ul style="list-style-type: none"> • Um mit dem Kochen der Auswahl anzufangen, drücken Sie die Taste einmal. • Die Schnellstart-funktion erlaubt es Ihnen 30 Sekunden-Intervalle mit HOHER Kochleistung, durch ein Drücken der START/ENTER-Taste, einzustellen.
8	SMART DIAGNOSIS™ Halten Sie das Mundstück des Telefons auf das Symbol, wenn Sie durch das Personal vom Servicecenter darauf hingewiesen werden, um Probleme mit der Mikrowelle diagnostizieren zu können, nachdem Sie den Kundendienst angerufen haben.

SYMBOL ERKLÄRUNGEN

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

STELLEN DER UHR

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

Beispiel: 11:11 Uhr einstellen

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

! HINWEIS

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

SCHNELLSTART

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

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

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

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

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

HINZUFÜGEN / ABZIEHEN

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

Beispiel: Die Kochzeit während dem automatischen Kochen (z.B. für ein Brathähnchen) verlängern oder verkürzen.

1. Drücken Sie **STOP/CLEAR**.
2. Drücken Sie **KOCHEN MIT AUTO-INVERTER** bis die Anzeige 1 anzeigt.
3. Drehen Sie den **DREHREGLER** bis '1-3' auf der Anzeige erscheint.
4. Drücken Sie **START/ENTER**.
3. Drehen Sie den **DREHREGLER** bis '1.0 kg' auf der Anzeige erscheint.
6. Drücken Sie **START/ENTER**.
7. Drehen Sie den **DREHREGLER** Die Kochzeit wird um 10 Sek. erhöht oder verringert

STROMSPARBETRIEB

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

! HINWEIS

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




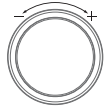

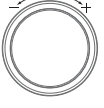

GEBRAUCH DES MIKROWELLENHERDES

ZEITGESTEUERTES KOCHEN (MANUELLES KOCHEN)

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

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

Beispiel: Um Essen bei 800 W Leistung für 5 Minuten und 30 Sekunden zu kochen.

1. Drücken Sie **STOP/CLEAR**.

2. Drücken Sie einmal auf **KOCHBETRIEB**, die Anzeige zeigt '1000 W' an. (Dies zeigt Ihnen an, dass der Herd auf 1000 W eingestellt ist, es sei denn, dass eine andere Leistungsstärke ausgewählt wurde).
 
3. Betätigen Sie den **DREHREGLER**, bis "800 W" auf der Anzeige erscheint.

4. Drücken Sie **START/ENTER**.

5. Betätigen Sie den **DREHREGLER**, bis "5:30" auf der Anzeige erscheint.

6. Drücken Sie **START/ENTER**.


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

HINWEIS

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

LEISTUNGSSTUFEN DER MIKROWELLE

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

- Die folgende Tabelle zeigt die Leistungsstufen Ihres Herdes.

GRAFIK FÜR MIKROWELLENLEISTUNG

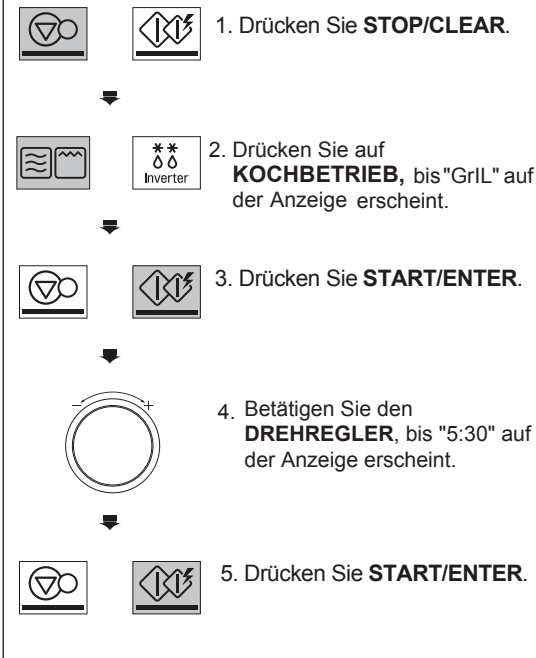
Leistungsstufe	Anwendungszweck
Maximal 1000 W	<ul style="list-style-type: none"> · Kochendes Wasser. · Gehacktes anbräunen. · Bonbons herstellen. · Geflügelstücke, Fisch und Gemüse kochen. · Zarte Fleischstücke kochen.
800 W	<ul style="list-style-type: none"> · Reis, Nudeln und Gemüse aufwärmen. · Vorbereitete Speisen schnell aufwärmen. · Sandwiches aufwärmen.
600 W	<ul style="list-style-type: none"> · Ei-, Milch- und Käsemahlzeiten kochen. · Kuchen und Brot backen. · Schokolade schmelzen. · Kalbfleisch kochen. · Ganzen Fisch kochen. · Pudding und Eiercreme kochen.
400 W	<ul style="list-style-type: none"> · Fleisch, Geflügel und Meeresfrüchte auftauen. · Kochen von weniger zarten Fleischstücken. · Koteletts und Braten kochen.
200 W	<ul style="list-style-type: none"> · Obst leicht aufwärmen. · Butter aufweichen. · Aufläufe und Hauptmahlzeiten warm halten. · Butter und Quark aufweichen.

KOCHEN MIT GRILL

Diese Funktion erlaubt es Ihnen, Essen schnell braun und knusprig werden zu lassen. Vorwärmen ist nicht notwendig.

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

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



VORSICHT

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

HINWEIS

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

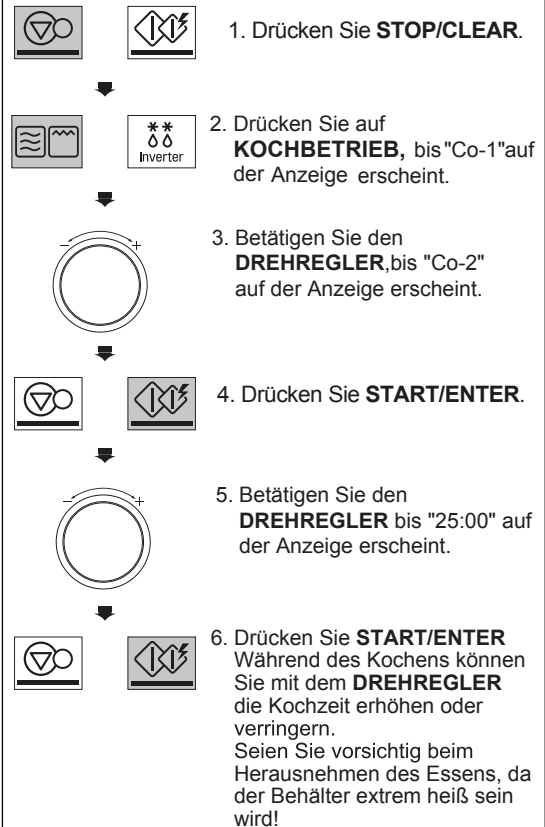


HOHER ROST

KOMBINATIONSBETRIEB MIT GRILL

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

Beispiel: Programmieren Sie Ihren Mikrowellenherd mit Leistungsstufe 300 W und Kombi für eine Kochzeit von 25 Minuten



HINWEIS

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

Dies bedeutet allgemein, dass Sie für die Zubereitung Ihrer Speisen weniger Zeit aufwenden müssen.

- Sie können drei Mikrowellenleistungsstufen einstellen (Co-1: 200W, Co-2: 300 W, Co-3: 400W) im Kombinationsbetrieb mit Grill.
- Diese Funktion erlaubt es Ihnen, Essen schnell braun und knusprig werden zu lassen.
- Für die besten Resultate verwenden Sie das folgende Zubehör.



HOHER ROST

KINDERSICHERUNG

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

Beispiel: Um die KINDERSICHERUNG einzustellen

1. Drücken Sie **STOP/CLEAR**.
2. Drücken und halten Sie **STOP/CLEAR** bis Loc in der Anzeige erscheint und ein Piepton ertönt.

Wenn die Tageszeit bereits eingestellt wurde, so erscheint diese nach 1 Sekunde im Anzeigefeld.

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

Beispiel: Um die KINDERSICHERUNG abzuschalten

- Drücken und halten Sie **STOP/CLEAR**, bis Loc im Anzeigefeld verschwindet.

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

BRATEN

Die Bratprogramme Ihrer Mikrowelle sind voreingestellt zum Braten von Speisen. Wählen Sie aus, was und wie viel davon Sie braten möchten. Danach arbeitet das Gerät dem Inhalt entsprechend.

Beispiel: Braten von 0,3 kg Gemüse

1. Drücken Sie **STOP/CLEAR**.
2. Drücken Sie **KOCHEN MIT AUTO-INVERTER** bis die Anzeige '1' anzeigt.
3. Betätigen Sie den **DREHREGLER** bis '1-6' auf der Anzeige erscheint.

4. Drücken Sie **START/ENTER**
5. Betätigen Sie den **DREHREGLER** bis '0.3 kg' auf der Anzeige erscheint.
6. Drücken Sie **START/ENTER**.

ANLEITUNGEN ZUM BRATEN

Nr.	Menü	max. Gewicht	Anfangs-temperatur	Anleitung	Zubehör
1-1	Pellkartoffeln	0,2 - 1,0 kg (180 - 220 g / Stk)	Raumtemperatur	1. Kartoffeln waschen und mit einem Papiertuch abtrocknen. 2. Jede Kartoffel 8-Mal mit einer Gabel einstechen. 3. Platzieren Sie die Kartoffeln auf den Rost. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER. 4. Nach dem Kochen, für 3 Minuten stehen lassen.	Rost
1-2	Rinderbraten	0,5 - 1,5 kg	Gekühlt	1. Streichen Sie das Rindfleisch mit geschmolzener Butter oder Öl ein und würzen Sie es je nach Wunsch. 2. Platzieren Sie das Fleisch auf einem Glasteller. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER. 3. Wenn es piept, lassen Sie den Saft ab und wenden Sie sofort das Fleisch. Danach drücken Sie START/ENTER, um mit dem Kochen fortzufahren. 4. Nach dem Kochen, lassen Sie es für 10 Minuten, mit Folie abgedeckt, ruhen.	Hitzebeständiges Glasgeschirr

Nr.	Menü	max. Gewicht	Anfangs-temperatur	Anleitung	Zubehör
1-3	Brathähnchen	0,8 - 1,8 kg	Gekühlt	<ol style="list-style-type: none"> 1. Streichen Sie das ganze Hähnchen mit geschmolzener Butter oder Öl ein und würzen Sie es je nach Wunsch. 2. Platzieren Sie das Fleisch auf einem Glasteller. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER. 3. Wenn es piept, lassen Sie den Saft ab und wenden Sie sofort das Fleisch. Danach drücken Sie START/ENTER, um mit dem Kochen fortzufahren. 4. Nach dem Kochen, lassen Sie es für 10 Minuten, mit Folie abgedeckt, ruhen. 	Hitzebeständiges Glasgeschirr
1-4	Gebratenes Lamm	0,5 - 1,5 kg	Gekühlt	<ol style="list-style-type: none"> 1. Streichen Sie das Lammfleisch mit geschmolzener Butter oder Öl ein und würzen Sie es je nach Wunsch. 2. Platzieren Sie das Fleisch auf einem Glasteller. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER. 3. Wenn es piept, lassen Sie den Saft ab und wenden Sie sofort das Fleisch. Danach drücken Sie START/ENTER, um mit dem Kochen fortzufahren. 4. Nach dem Kochen, lassen Sie es für 10 Minuten, mit Folie abgedeckt, ruhen. 	Hitzebeständiges Glasgeschirr
1-5	Gebratenes Schweinefleisch	0,5 - 1,5 kg	Gekühlt	<ol style="list-style-type: none"> 1. Streichen Sie das Schweinefleisch mit geschmolzener Butter oder Öl ein und würzen Sie es je nach Wunsch. 2. Platzieren Sie das Fleisch auf einem Glasteller. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER. 3. Wenn es piept, lassen Sie den Saft ab und wenden Sie sofort das Fleisch. Danach drücken Sie START/ENTER, um mit dem Kochen fortzufahren. 4. Nach dem Kochen, lassen Sie es für 10 Minuten, mit Folie abgedeckt, ruhen. 	Hitzebeständiges Glasgeschirr
1-6	Gebratenes Gemüse	0,2 - 0,3 kg	Raumtemperatur	<p>Zutaten</p> <p>Aubergine, 1-2 cm dick geschnitten Zucchini, 1-2 cm dick geschnitten Zwiebeln, geviertelt Paprika, der Länge nach halbieren und von Samen befreien Ganze Kirschtomaten Pilze, halbiert</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Streichen Sie das Gemüse mit geschmolzener Butter oder Öl ein und würzen Sie es je nach Wunsch. 2. Platzieren Sie die Zutaten auf einem Glasteller, den Sie auf den Rost stellen. Wählen Sie das Menü, das Gewicht und drücken Sie START/ENTER. 3. Wenn es piept, lassen Sie den Saft ab und wenden Sie sofort das Gemüse. Danach drücken Sie START/ENTER, um mit dem Kochen fortzufahren. 	Hitzebeständiger Glasteller Rost



HINWEIS

Beim Garen eines Bratens, verwenden Sie einen Rost, wenn Sie einen solchen besitzen sollten.

VOREINGESTELLTE MENÜS

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

Beispiel: Kochen von 0,3 kg Reis / Nudeln

1. Drücken Sie **STOP/CLEAR**.
2. Drücken Sie **KOCHEN MIT AUTO-INVERTER** bis die Anzeige '2' anzeigt.
3. Betätigen Sie den **DREHREGLER** bis '2-6' auf der Anzeige erscheint.

4. Drücken Sie **START/ENTER**.
5. Betätigen Sie den **DREHREGLER** bis '0.3 kg' auf der Anzeige erscheint.
6. Drücken Sie **START/ENTER**.

ANLEITUNGEN ZU DEN VOREINGESTELLTEN MENÜS

Nr.	Menü	max. Gewicht	Anfangs-temperatur	Anleitung	Zubehör
2-1	Hähnchenkeulen mit Pflaumen	1,2 kg	Raumtemperatur	<p>Zutaten 1 Zwiebel, in Scheiben geschnitten 1 Karotte, in Scheiben geschnitten 500 g Hühnerkeule 15 entkernte Dörripflaumen in Hälften 1 Tasse Hühnerbrühe Salz und Pfeffer nach Belieben</p> <p>1. Alle Zutaten in eine tiefe und große Schüssel geben und gut mischen. Mit einer Plastikfolie abdecken und entlüften. 2. In den Ofen geben. Menü auswählen, START/ENTER drücken. Während des Kochens mindestens zweimal rühren.</p>	Mikrowellen-geeignete Schüssel
2-2	Julienne im Brötchen	0,8 kg	Raumtemperatur	<p>Zutaten 4 – 5 Brötchen 50 g geriebener Käse</p> <p>1. Schneiden Sie die Oberseite der Brötchen ab und entfernen Sie das Brötcheninnere, achten Sie dabei darauf, nicht die Kruste zu durchstechen. 2. Füllen Sie jedes Brötchen mit der Füllung und legen Sie die gefüllten Brötchen auf einen Gesteller. 3. Geben Sie Käse oben auf jedes Brötchen. 4. Platzieren Sie den Teller mit der Speise auf dem Rost. Menü auswählen, START/ENTER drücken.</p> <p>※ Füllung 2 Esslöffel Butter 200g Hähnchenbrust, gehackt 100g Champignons, gehackt 1 Zwiebel, gehackt 1 Becher Sahne Salz und Pfeffer nach Belieben</p> <p>1. Kochen Sie die Hähnchenbrust, Champignons und Zwiebel mit Butter in einer Pfanne. 2. Geben Sie Sahne hinzu und lassen Sie es köcheln, bis die Sahne dick wird. Mit Salz und Pfeffer würzen.</p>	Hitzebeständiger Gesteller Rost

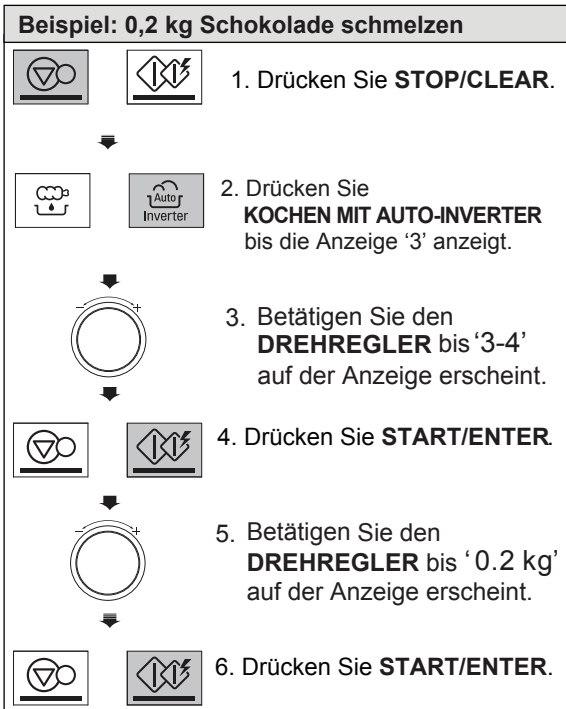
Nr.	Menü	max. Gewicht	Anfangs- temperatur	Anleitung	Zubehör
2-3	Schweinefilet in Speck mit Auberginen	1,2 kg	Raumtemperatur	<p>Zutaten 400 g Schweinefilet 8 Speckstreifen 1/2 Aubergine 2 Esslöffel Olivenöl Salz und Pfeffer nach Belieben</p> <p>1. Schneiden Sie das Schweinefilet in 8 Stücke (ca.50 g), und fügen Sie Salz und Pfeffer hinzu. 2. Wickeln Sie das Schweinefilet in Speck ein. 3. Schneiden Sie die Aubergine und legen Sie diese in Olivenöl. 4. Legen Sie die eingewickelten Schweinefilets und die geschnittenen Auberginen auf einen Glasteller. 5. Platzieren Sie den Teller mit der Speise auf dem Rost.Menü auswählen, START/ENTER drücken.</p>	Hitze- beständiger Glasteller Rost
2-4	Kartoffelgratin	1,5 kg	Raumtemperatur	<p>Zutaten 1 kg Kartoffeln 1 Knoblauchzehe 20 g Butter 300g Sahne 100g geriebener Käse Muskatnuss Salz und Pfeffer nach Belieben</p> <p>1.Schälen und waschen Sie die Kartoffeln, schneiden Sie diese dann in 5 mm Scheiben. Reiben Sie das Innere der Form mit der Knoblauchzehe und Butter ein. 2. Geben Sie die Hälfte der Kartoffeln in die Auflaufform und würzen Sie diese. Geben Sie dann die restlichen Kartoffeln hinzu und würzen Sie diese ebenfalls. Danach die Sahne über die Kartoffeln geben und den Käse darüber verstreuen. 3. Stellen Sie die Auflaufform in den Mikrowellenherd. Menü auswählen, START/ENTER drücken.</p>	20 x 20 cm Auflaufform
2-5	Ratatouille	1,5 kg	Raumtemperatur	<p>Zutaten 1 Zwiebel, in Stücke geschnitten 1 Aubergine, in Stücke geschnitten 1 Zucchini, in Stücke geschnitten 1 farbige/süße Paprika, in Stücke geschnitten 3 Tomaten, geschnitten 1 Esslöffel Tomatenmark 2 Knoblauchzehen, zerdrückt 1 Esslöffel frische Kräuter, geschnitten 2 Esslöffel Essig 1 Teelöffel Zucker Salz und Pfeffer nach Belieben</p> <p>1. Alle Zutaten in eine tiefe und große Schüssel geben und gut mischen. Mit einer Plastikfolie abdecken und entlüften. 2. In den Ofen geben. Wählen Sie das Menü, drücken Sie START/ENTER. Während des Kochens mindestens zweimal rühren.</p>	Mikrowellen- geeignete Schüssel

Nr.	Menü	max. Gewicht	Anfangs-temperatur	Anleitung	Zubehör																																
2-6	Reis/Nudeln	0,1 – 0,3 kg	Raumtemperatur	<p>Zutaten für Reis</p> <table border="1" data-bbox="622 214 1089 374"> <tr> <td>Reis</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Butter, geschmolzen</td> <td>30 g</td> <td>40 g</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Zwiebel, gerieben</td> <td>50 g</td> <td>75 g</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Hühnerbrühe oder Wasser</td> <td>250 ml</td> <td>500 ml</td> <td>750 ml</td> </tr> <tr> <td>Salz</td> <td colspan="3">Nach belieben</td> </tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> 1. Reis, geschmolzene Butter und Zwiebeln in eine tiefe und große Schüssel (3 L) geben und gut mischen. Gießen Sie die kochende Hühnerbrühe oder das Wasser dazu und geben Sie Salz hinzu. Mit einer Plastikfolie abdecken und entlüften. 2. In den Ofen geben. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER. 3. Nach dem Kochen umrühren und, falls notwendig, für 5 -10 Minuten bedeckt stehen lassen. <p>Zutaten für Nudeln</p> <table border="1" data-bbox="622 610 1089 693"> <tr> <td>Nudeln</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Wasser</td> <td>400 ml</td> <td>800 ml</td> <td>1 000 ml</td> </tr> <tr> <td>Salz</td> <td colspan="3">Nach belieben</td> </tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> 1. Geben Sie die Nudeln und das kochende Wasser mit Salz in eine tiefe und große Schüssel (3 L). Mit einer Plastikfolie abdecken und entlüften. 2. In den Ofen geben. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER. 3. Spülen Sie die Nudeln nach dem Kochen mit kaltem Wasser. 	Reis	100 g	200 g	300 g	Butter, geschmolzen	30 g	40 g	50 g	Zwiebel, gerieben	50 g	75 g	100 g	Hühnerbrühe oder Wasser	250 ml	500 ml	750 ml	Salz	Nach belieben			Nudeln	100 g	200 g	300 g	Wasser	400 ml	800 ml	1 000 ml	Salz	Nach belieben			Mikrowellen-geeignete Schüssel
Reis	100 g	200 g	300 g																																		
Butter, geschmolzen	30 g	40 g	50 g																																		
Zwiebel, gerieben	50 g	75 g	100 g																																		
Hühnerbrühe oder Wasser	250 ml	500 ml	750 ml																																		
Salz	Nach belieben																																				
Nudeln	100 g	200 g	300 g																																		
Wasser	400 ml	800 ml	1 000 ml																																		
Salz	Nach belieben																																				
2-7	Gefüllte Tomaten	1,0 kg	Raumtemperatur	<p>Zutaten</p> <p>4 mittelgroße Tomaten Salz und Pfeffer nach Belieben 300g Hackfleisch 1/2 Becher Semmelbrösel 2 Knoblauchzehen, zerdrückt 1 Esslöffel Dijon-Senf 1 Esslöffel getrocknete Kräuter 1 Esslöffel Parmesankäse</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schneiden Sie die Oberteile der Tomaten ab, um daraus die Deckel zu machen. Entfernen Sie dann die Kerne, ohne dabei das Fleisch oder die Haut zu durchstechen. Bestreuen Sie dann jede Tomate mit Salz und Pfeffer. 2. Geben Sie die restlichen Zutaten in eine Schüssel und mischen Sie diese gut. 3. Füllen Sie die Tomaten mit der Rindfleischmischung und setzen Sie den Deckel darauf. 4. Legen Sie die gefüllten Tomaten auf einen Glasteller und bedecken Sie diese mit einer Plastikfolie. 5. In den Ofen geben. Menü auswählen, START/ENTER drücken. 	Mikrowellen-geeigneter Teller																																
2-8	Gefüllte Zucchini	1,2 kg	Raumtemperatur	<p>Zutaten</p> <p>4 runde Zucchini (je 200g) 500 g Hackfleisch 2 Esslöffel Olivenöl Salz und Pfeffer nach Belieben</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schneiden Sie die Oberseite der Zucchini ab, um daraus die Deckel zu machen. Entfernen Sie dann die Kerne, ohne dabei das Fleisch oder die Haut zu durchstechen. Bestreuen Sie dann jede Zucchini mit Salz und Pfeffer. 2. Füllen Sie die Zucchini mit Rinderhack und setzen Sie den Deckel darauf. 3. Geben Sie das Essen auf einen Glasteller und beträufeln Sie es mit Olivenöl. Menü auswählen. START/ENTER drücken. 	Mikrowellen-geeigneter Teller																																

SCHMELZEN

Der Mikrowellenherd verwendet eine geringe Leistung, um Lebensmittel zu schmelzen. Beispiele entnehmen Sie der folgenden Tabelle.

Beispiel: 0,2 kg Schokolade schmelzen



1. Drücken Sie **STOP/CLEAR**.
2. Drücken Sie **KOCHEN MIT AUTO-INVERTER** bis die Anzeige '3' anzeigt.
3. Betätigen Sie den **DREHREGLER** bis '3-4' auf der Anzeige erscheint.
4. Drücken Sie **START/ENTER**.
5. Betätigen Sie den **DREHREGLER** bis '0.2 kg' auf der Anzeige erscheint.
6. Drücken Sie **START/ENTER**.

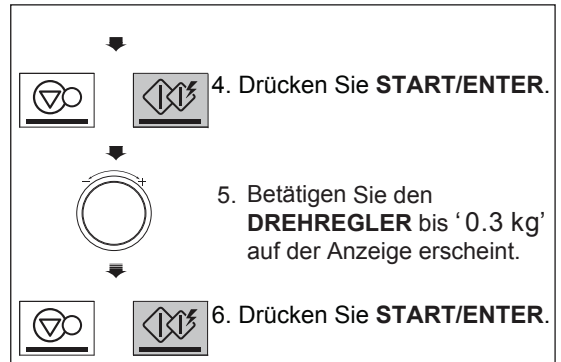
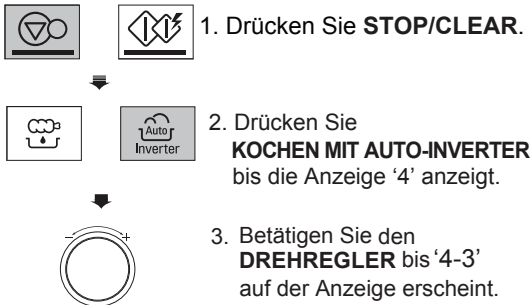
ANLEITUNG ZUM SCHMELZEN

Nr.	Menü	max. Gewicht	Anfangs-temperatur	Anleitung	Zubehör
3-1	Frischkäse	0,1 – 0,3 kg	Gekühlt	<ol style="list-style-type: none"> 1. Auswickeln und auf einen Teller legen. 2. In den Ofen geben. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER. 3. Der Frischkäse wird auf Raumtemperatur erwärmt, damit er danach im Rezept leichter verarbeitet werden kann. 	Mikrowellen-geeignete Schüssel
3-2	Speiseeis	2 / 4 Becher	Tiefgekühlt	<ol style="list-style-type: none"> 1. Entfernen Sie den Deckel und die Abdeckung. 2. In den Ofen geben. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER. 3. Das Eis wird weicher gemacht, um den Verzehr mit dem Löffel einfacher zu machen. 	-
3-3	Butter	1 – 3 Stück. (je 100 -150 g)	Gekühlt	<ol style="list-style-type: none"> 1. Geben Sie die Butter in eine Schüssel. 2. In den Ofen geben. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER. 3. Für ein vollständiges Schmelzen, nach dem Kochen umrühren. 	Mikrowellen-geeignete Schüssel geben
3-4	Schokolade	0,1 – 0,3 kg	Raumtemperatur	<ol style="list-style-type: none"> 1. Es können Schokoladenchips oder Quadrate der Backschokolade verwendet werden. 2. Auswickeln und die Schokolade in eine Schüssel geben. 3. In den Ofen geben. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER. 4. Für ein vollständiges Schmelzen, nach dem Kochen umrühren. 	Mikrowellen-geeignete Schüssel geben

AUFTAUEN UND KOCHEN

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

Beispiel: 0,3 kg Hähnchen-Nuggets kochen



ANLEITUNGEN ZUM AUFTAUEN UND KOCHEN

Nr.	Menü	max. Gewicht	Anfangs-temperatur	Anleitung	Zubehör
4-1	Baguette / Croissant	0,1 – 0,3 kg	Tiefgekühlt	<ol style="list-style-type: none"> Entfernen Sie das gefrorene Baguette/Croissant aus seiner Verpackung. Platzieren Sie es auf einem Glasteller. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER. 	Hitzebeständiger Glasteller
4-2	Käse-Sticks	0,2 – 0,4 kg	Tiefgekühlt	<ol style="list-style-type: none"> Entfernen Sie die Käse-Sticks vollständig aus ihrer Verpackung. Platzieren Sie die Sticks auf dem Rost. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER. Essen sofort umdrehen, wenn der Piepton ertönt. Danach drücken Sie START/ENTER, um mit dem Kochen fortzufahren. 	Rost
4-3	Hähnchen-Nuggets	0,2 – 0,3 kg	Tiefgekühlt	<ol style="list-style-type: none"> Entfernen Sie die Hähnchen-Nuggets vollständig aus ihrer Verpackung. Platzieren Sie die Nuggets auf dem Rost. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER. Essen sofort umdrehen, wenn der Piepton ertönt. Danach drücken Sie START/ENTER, um mit dem Kochen fortzufahren. 	Rost

Nr.	Menü	max. Gewicht	Anfangs-temperatur	Anleitung	Zubehör
4-4	Tiefgekühlte Lasagne	0,3 kg	Tiefgekühlt	<ol style="list-style-type: none"> Entfernen Sie die Lasagne vollständig aus ihrer Verpackung und entfernen Sie die Abdeckung. In den Ofen geben Menü auswählen, START/ENTER drücken. 	-
4-5	Tiefkühlpizza (Dick)	0,5 kg	Tiefgekühlt	<ol style="list-style-type: none"> Entfernen Sie die Pizza mit dickem Rand vollständig aus ihrer Verpackung. Platzieren Sie die Pizza auf einem Glasteller. Menü auswählen, START/ENTER drücken. 	Hitzebeständiger Glasteller
4-6	Tiefkühlpizza (Dünn)	0,2 – 0,4 kg	Tiefgekühlt	<ol style="list-style-type: none"> Entfernen Sie die Pizza mit dünnem Rand vollständig aus ihrer Verpackung. Platzieren Sie die Pizza auf einem Rost. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER. 	Rost
4-7	Lachsfilets	0,2 – 0,6 kg (je 180 – 220 g, 2,5 cm Dicke)	Tiefgekühlt	<ol style="list-style-type: none"> Bepinseln Sie den gefrorenen Lachs mit geschmolzener Butter oder Öl und würzen Sie ihn nach Belieben. Stellen Sie das Essen auf den Rost in eine Tropfschale. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER. Essen sofort umdrehen, wenn der Piepton ertönt. Danach drücken Sie START/ENTER, um mit dem Kochen fortzufahren. 	Rost Tropfschale
4-8	Garnelen	0,2 – 0,4 kg	Tiefgekühlt	<ol style="list-style-type: none"> Bepinseln Sie die gefrorenen Garnelen mit geschmolzener Butter oder Öl, und würzen Sie diese nach Belieben. Stellen Sie das Essen auf den Rost in eine Tropfschale. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER. Essen sofort umdrehen, wenn der Piepton ertönt. Danach drücken Sie START/ENTER, um mit dem Kochen fortzufahren. 	Rost Tropfschale

JOGHURT

Mit dieser Funktion können Sie Joghurt herstellen, indem Sie auf die KOCHEN MIT AUTO-INVERTER Taste drücken.

Beispiel: 0,6 kg Joghurt herstellen

1. Drücken Sie **STOP/CLEAR**.

2. Drücken Sie **KOCHEN MIT AUTO-INVERTER** bis die Anzeige '5' anzeigt.

3. Drücken Sie **START/ENTER** '5h00' wird in der Anzeige erscheinen.

ANLEITUNG ZUM JOGHURT PROGRAMM

Nr.	Menü	max. Gewicht	Anfangs-temperatur	Anleitung	Zubehör												
5	Joghurt	0,6 kg	Tiefgekühlt	<p>Zutaten 500 ml pasteurisierte Vollmilch 100g Naturjoghurt</p> <ol style="list-style-type: none"> Waschen Sie eine mikrowellene geeignete Schüssel, in der richtigen Größe, gründlich mit heißem Wasser aus. Gießen Sie 500 ml Milch in die Schüssel. Erhitzen Sie die Milch ca. 1 1/2 - 2 1/2 Minuten bei hoher Mikrowellenleistung, auf eine Temperatur von 40 - 50 °C. 100 ml Joghurt in die Schüssel geben und gut mischen. Mit einer Plastikverpackung oder Deckel abdecken und in den Mikrowellenherd geben. Menü auswählen, START/ENTER drücken. Nach dem Dickwerden, für ungefähr 5 Stunden in den Kühlschrank stellen. Schmackhaft mit Marmelade, Zucker oder Früchten. <p>Hinweis:</p> <ul style="list-style-type: none"> Folgende Milch- und Joghurtsorten können verwendet werden: <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Verwenden</th> <th colspan="2">Nicht verwenden</th> </tr> <tr> <th>Milch</th> <th>Joghurt</th> <th>Milch</th> <th>Joghurt</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>• Pasteurisierte Vollmilch</td> <td>• Natürlich Rein Joghurt</td> <td>• 2%, 1 % oder fettfreie Milch • Milch mit hohem Kalziumgehalt • Sojamilch • Übrig gebliebene Milch • Abgelaufene Milch</td> <td>• Übrig gebliebenes Joghurt • Abgelaufenes Joghurt</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> Waschen Sie alle Utensilien mit heißem Wasser und trocken Sie diese, bevor Sie den Joghurt eindicken. Achten Sie darauf, dass die Milch lauwarm ist (40 - 50 °C) vor dem Eindicken. Während des Eindickens den Joghurt nicht schütteln oder mischen, dies wird die Festigkeit des Joghurts beeinflussen. Wenn die Menge der Zutaten größer als empfohlen ist, erhöhen Sie die Eindickzeit. 	Verwenden		Nicht verwenden		Milch	Joghurt	Milch	Joghurt	• Pasteurisierte Vollmilch	• Natürlich Rein Joghurt	• 2%, 1 % oder fettfreie Milch • Milch mit hohem Kalziumgehalt • Sojamilch • Übrig gebliebene Milch • Abgelaufene Milch	• Übrig gebliebenes Joghurt • Abgelaufenes Joghurt	Mikrowellen-geeignete Schüssel
Verwenden		Nicht verwenden															
Milch	Joghurt	Milch	Joghurt														
• Pasteurisierte Vollmilch	• Natürlich Rein Joghurt	• 2%, 1 % oder fettfreie Milch • Milch mit hohem Kalziumgehalt • Sojamilch • Übrig gebliebene Milch • Abgelaufene Milch	• Übrig gebliebenes Joghurt • Abgelaufenes Joghurt														

WARMHALTEN

Die Warmhalten funktion hält heißes, gekochtes Essen bei Serviertemperatur. Immer mit heißen gekochten Speisen beginnen. Benutzen Sie nur mikrowellengeeignete Utensilien.

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

1. Drücken Sie **STOP/CLEAR**.
2. Drücken Sie **KOCHEN MIT AUTO-INVERTER** bis die Anzeige '6' anzeigt.
3. Drücken Sie **START/ENTER**. '1h30' wird in der Anzeige erscheinen.

Hinweise:

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

GESUNDES ANBRATEN

Die Programme Ihrer Mikrowelle sind voreingestellt zum Braten von Speisen. Wählen Sie aus, was und wie viel davon Sie braten möchten. Danach arbeitet das Gerät dem Inhalt entsprechend.

Beispiel: 0,4 kg Hähnchenflügel braten

1. Drücken Sie **STOP/CLEAR**.
2. Drücken Sie **GESUNDES ANBRATEN** einmal. '1' wird auf dem Display angezeigt.
3. Drehen Sie den Drehregler bis das Display '2' zeigt.

4. Drücken Sie **START/ENTER**.
5. Betätigen Sie den **DREHREGLER** bis '0.4 kg' auf der Anzeige erscheint.
6. Drücken Sie **START/ENTER**.

ANLEITUNG GESUNDES ANBRATEN

Nr.	Menü	max. Gewicht	Anfangs-temperatur	Anleitung	Zubehör
1	Hähnchen/ Schnitzel	0.2-0.6 kg	Gekühlt	<p>Zutaten Hähnchenbrust je 150 - 200 g 1 Tasse Mehl 2 Eier, leicht geschlagen 1 Tasse fein gemahlenes Paniermehl Salz und Pfeffer nach Geschmack</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Würzen Sie die Hähnchenbrust nach Belieben mit Salz und Pfeffer. Wenden Sie sie danach zuerst in Mehl und dann in den geschlagenen Eiern. Drehen Sie sie dann im Paniermehl und zum Schluss leicht mit Öl einpinseln. 2. Legen Sie die Lebensmittel auf die Metallform und stellen Sie diese auf den Rost. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER. 3. Essen sofort umdrehen, wenn der Piepton ertönt. Danach drücken Sie START/ENTER, um mit dem Kochen fortzufahren. 	Metallform Rost

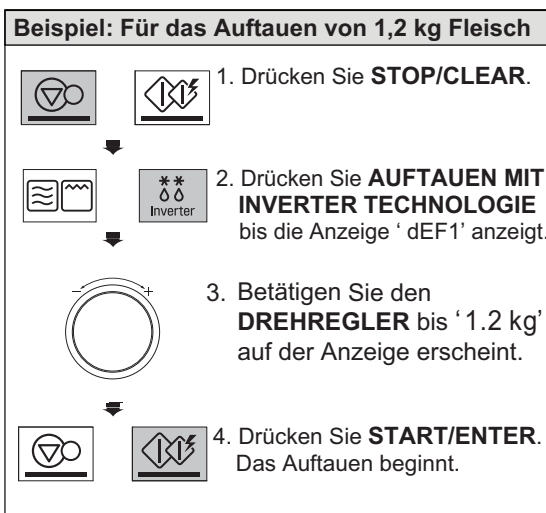
Nr.	Menü	max. Gewicht	Anfangs-temperatur	Anleitung	Zubehör
2	Hähnchenflügel	0.2 - 0.6 kg	Gekühlt	<ol style="list-style-type: none"> Bestreichen Sie die Hähnchenflügel mit geschmolzener Butter oder mit Öl und würzen Sie nach Belieben. Legen Sie die Lebensmittel auf die Metallform und stellen Sie diese auf den Rost. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER. Essen sofort umdrehen, wenn der Piepton ertönt. Danach drücken Sie START/ENTER, um mit dem Kochen fortzufahren. 	Metallform Rost
3	Kotelett	0.2 - 0.4 kg	Gekühlt	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p>Zutaten 500 g mageres Lamm oder Rind 500 g kleine Kartoffeln, gekocht und püriert 3 Eier, leicht geschlagen 2 Zwiebeln, fein gehackt 2 EL gehackte Petersilie 1 Tasse fein gemahlenes Paniermehl Salz und Pfeffer nach Geschmack</p> </div> <ol style="list-style-type: none"> Mischen Sie das Fleisch mit den Kartoffeln, Eiern, Zwiebeln und der Petersilie. Formen Sie aus der Mischung Kugeln mit einer Größe von etwa 4-5 cm. Die Kugeln dann im Paniermehl drehen und zu etwa 1 cm dicken Ovalen umformen. Danach mit Öl bestreichen. Legen Sie die Lebensmittel auf die Metallform und stellen Sie diese auf den Rost. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER. Essen sofort umdrehen, wenn der Piepton ertönt. Danach drücken Sie START/ENTER, um mit dem Kochen fortzufahren. 	Metallform Rost
4	Fischfilet	0.2 - 0.5 kg	Gekühlt	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p>Fischfilets je 150-200 g 1 Tasse Mehl 2 Eier, leicht geschlagen 1 Tasse fein gemahlenes Paniermehl Salz und Pfeffer nach Geschmack</p> </div> <ol style="list-style-type: none"> Würzen Sie die Fischfilets nach Belieben mit Salz und Pfeffer. Wenden Sie sie danach zuerst in Mehl und dann in den geschlagenen Eiern. Drehen Sie sie dann im Paniermehl und zum Schluss leicht mit Öl einpinseln. Legen Sie die Lebensmittel auf die Metallform und stellen Sie diese auf den Rost. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER. Essen sofort umdrehen, wenn der Piepton ertönt. Danach drücken Sie START/ENTER, um mit dem Kochen fortzufahren. 	Metallform Rost
5	Fritten	0.1 - 0.3 kg	Gefroren	Verteilen Sie die Pommes gleichmäßig auf der Metallform und stellen Sie diese auf den Rost. Für das beste Resultat sollten die Pommes in einer Schicht liegen. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER.	Metallform Rost
6	Hamburger	0.2 - 0.4 kg	Gekühlt	<ol style="list-style-type: none"> Wählen Sie Hamburger-Patties mit je 100g und ca. 1cm Dicke. Bestreichen Sie diese mit Öl. Legen Sie die Lebensmittel auf die Metallform und stellen Sie diese auf den Rost. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER. Essen sofort umdrehen, wenn der Piepton ertönt. Danach drücken Sie START/ENTER, um mit dem Kochen fortzufahren. 	Metallform Rost
7	Wurst	0.2 - 0.6 kg	Gekühlt	<ol style="list-style-type: none"> Entfernen Sie die Verpackung und schneiden Sie die Oberfläche der Würstchen leicht ein. Legen Sie die Lebensmittel auf die Metallform und stellen Sie diese auf den Rost. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER. Essen sofort umdrehen, wenn der Piepton ertönt. Danach drücken Sie START/ENTER, um mit dem Kochen fortzufahren. 	Metallform Rost
8	Bratkartoffeln	0.2 - 0.4 kg	Raum	<ol style="list-style-type: none"> Kartoffeln waschen und in Spalten schneiden. Danach die Kartoffelspalten mit Öl einpinseln. Legen Sie die Lebensmittel auf die Metallform und stellen Sie diese auf den Rost. Wählen Sie das Menü und das Gewicht und drücken Sie START/ENTER. Essen sofort umdrehen, wenn der Piepton ertönt. Danach drücken Sie START/ENTER, um mit dem Kochen fortzufahren. 	Metallform Rost

AUFTAUEN MIT INVERTER TECHNOLOGIE

Im Mikrowellenherd sind vier Auftau-Abläufe voreingestellt. Die Funktion AUFTAUEN MIT DER INVERTER TECHNOLOGIE bietet Ihnen das beste Auftauverfahren für Tiefkühlkost. Die Kochanleitung wird Ihnen zeigen, welche Auftausequenz für die Lebensmittel empfohlen wird, die Sie auftauen. Für zusätzlichen Komfort, hat das AUFTAUEN MIT DER INVERTER TECHNOLOGIE einen eingebauten

Piep-Mechanismus, der Sie daran erinnert das Essen zu kontrollieren, zu drehen, zu trennen oder anzuordnen, damit Sie die besten Auftauergebnisse erhalten. Vier verschiedene Auftaustufen stehen zur Verfügung.

(FLEISCH/GEFLÜGEL/FISCH/BROT)



HINWEIS:

Wenn Sie die **START/ENTER**-Taste drücken, ändert sich die Anzeige zum Countdown der Auftauzeit. Der Mikrowellenherd piept einmal während des AUFTAU-Programmes. Öffnen Sie die Tür beim Piepton und entfernen Sie alle Portionen, die aufgetaut sind und sich gedreht haben. Legen Sie die noch gefrorenen Portionen in den Mikrowellenherd zurück und drücken Sie **START/ENTER**, um das Auftauen fortzusetzen.

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

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

ANLEITUNG ZUM AUFTAUEN MIT DER INVERTER TECHNOLOGIE

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

MIKROWELLENGEEIGNETE MATERIALIEN

Verwenden Sie niemals Metall oder metallumrandete Utensilien beim Gebrauch der Mikrowellenfunktion

Mikrowellen können Metalle nicht durchdringen. Stattdessen werden sie vom Metall reflektiert, wodurch es zu Entladungen kommt, die Blitzen ähneln. Die meisten hitzefesten, nicht metallischen Kochutensilien können für Mikrowellenherde verwendet werden. Allerdings enthalten manche Materialien, die den Einsatz im Mikrowellenherd ausschließen. Falls Sie sich bei manchen Gegenständen nicht sicher sind, können Sie deren Mikrowellenfestigkeit auf ganz einfache Weise prüfen.

Legen Sie während der Mikrowellenfunktion die zu prüfende Utensilien neben eine Glasschüssel, welche mit Wasser gefüllt ist. Erhitzen Sie den Herd für eine Minute bei HÖCHSTER Leistungsstufe. Falls das Wasser erhitzt wird, aber der Behälter kühl bleibt, ist er mikrowellentauglich. Falls das Wasser seine Temperatur nicht verändert, jedoch sich der Behälter erhitzt, werden die Mikrowellen durch den Artikel absorbiert und er ist nicht sicher für den Einsatz in der Mikrowellenfunktion. Sie finden in Ihrer Küche sicher Schalen, Formen usw., die mikrowellenfest sind. Prüfen Sie das anhand der folgenden Aufstellung.

Teller

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

Glas

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

Plastikbehälter

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

Papier

Papierteller und -behälter sind bequem und sicher beim benutzen der Mikrowellenfunktion, falls die Kochzeit kurz ist und die zu kochenden Lebensmittel wenig Fett und Feuchtigkeit enthalten. Küchenpapier kann auch zum Einwickeln von Speisen oder zum Auslegen von Backformen verwendet werden, wenn fette Gerichte wie Bauchspeck usw. gekocht werden. Vermeiden Sie jedoch farbiges Papier, da die Farbe verlaufen kann. Manches Recyclingpapier enthält Verunreinigungen, die im Mikrowellenherd zu Bränden führen können.

Kochbeutel aus Plastik

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

Mikrowellenfestes Plastikgeschirr

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

Geschirr aus Steingut oder Keramik

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



VORSICHT

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

NAHRUNGSMITTEL EIGENSCHAFTEN & KOCHEN MIT DER MIKROWELLE

Regelmäßige Kontrolle sorgt für Erfolg

Es gilt: Gerichte während des Kochens stets kontrollieren. Die Mikrowellenfunktion ist mit einem Licht ausgestattet, welches sich automatisch einschaltet, wenn der Mikrowellenherd in Betrieb ist, so dass Sie das Innere sehen und den Verlauf überprüfen können. Anweisungen zum Umrühren, Anheben oder Umdrehen sind Mindestanforderungen, die zu befolgen sind. Falls ein Gericht nicht gleichmäßig gart, können Sie jederzeit die entsprechenden Maßnahmen und Einstellungen ergreifen, um ein gleichmäßiges „Durchwerden“ zu gewährleisten.

Faktoren, die sich auf die Garzeit auswirken

Die Garzeit hängt von vielen Faktoren ab. Die Temperatur von Zutaten in einem Rezept wirkt sich stark auf die Kochzeit aus. Zum Beispiel benötigt ein Kuchen, der mit eiskalter Milch, Butter und Eiern hergestellt wird, eine wesentlich längere Backzeit als ein Kuchen, dessen Zutaten Raumtemperatur haben. Einige Rezepte, insbesondere für Brot, Kuchen und Pudding fordern ein Entnehmen aus dem Ofen, während sie noch nicht vollständig fertig gekocht sind.

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

Dichte der Nahrungsmittel

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

Höhe der Gerichte

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

Feuchtigkeitsgehalt

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

Knochen und Fett in Speisen

Knochen übertragen Hitze schneller als Fleisch und Fett kocht schneller als Fleisch. Bei knöchigen oder fetten Fleischstücken, sollte darauf geachtet werden, ein ungleichmäßiges oder übermäßiges Garen zu vermeiden.

Größe der Portionen

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

Form der Speisen

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

Abdecken

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

NAHRUNGSMITTEL EIGENSCHAFTEN & KOCHEN MIT DER MIKROWELLE

Bräunen

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

Abdecken mit fett dichtem Papier

Dies ist eine lockerere Abdeckung, als mit einem Deckel oder mit einer Folie, wodurch die Speise leicht austrocknen kann. Es ist also die lockerere Alternative zum Deckel oder zu Folie, bei der die Speisen nur leicht 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 im Ofen platziert werden. Niemals Speisen aufeinander stapeln.

Umrühren

Umrühren ist eine der wichtigsten Mikrowellen-Kochtechniken. Beim herkömmlichen Kochen dient das Umrühren zum Vermischen. Beim Zubereiten mit der Mikrowelle sorgt es jedoch für die Verteilung von Hitze.

Rühren Sie stets von der Außenseite zur Innenseite, da die Außenseite von Gerichten am schnellsten heiß wird.

Umdrehen

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

Dickere Portionen nach außen drehen

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

Abschirmen

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

Anheben

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

Einstechen

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

Prüfen des Zustands

Lebensmittel werden im Mikrowellenherd so schnell gar, dass ihr Zustand häufig kontrolliert werden muss. Einige Gerichte werden bis zum vollständigen Garwerden im Ofen belassen. Andere wie Fleisch und Geflügel werden vorzeitig herausgenommen und außerhalb des Herds eine gewisse Zeit stehen gelassen, um durch die absorbierte Restwärme zu garen. Die Innentemperatur von Lebensmitteln wird während der Ruhezeit zwischen 5 °F (3 °C) und 15 °F (8 °C) ansteigen.

Standzeit

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

REINIGEN DES MIKROWELLENHERDS

1. Das Innere des Mikrowellenherds sauber halten

Spritzer und verschüttete Flüssigkeiten haften an Wänden und an den Dichtflächen zwischen Tür und Gerät an. Am Besten wischen Sie sie gleich ab. Brösel und verschüttete Speisereste absorbieren Mikrowellen und verlängern so die Garzeit. Brösel und Reste zwischen Herdtür und Rahmen mit einem feuchten Tuch entfernen. Halten Sie die Dichtflächen unbedingt sauber, damit keine Mikrowellen nach außen dringen können. Fettspritzer mit einem Tuch lösen, das mit Spülmittel angefeuchtet wurde. Dann die betreffenden Stellen feucht nachwischen und trocknen.

Verwenden Sie keinesfalls scharfe Reinigungsmittel oder Scheuermittel. Der Glasdrehteller kann von Hand oder im Geschirrspüler gereinigt werden.

2. Das Äußere des Herds sauber halten

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

3. Sollte Dampf an der Herdtür auftreten, diesen mit einem trockenen, weichen Tuch abwischen. Dampf kann bei hoher Feuchtigkeit vorkommen und stellt keine Funktionsstörung dar.

4. Tür und Dichtflächen sind absolut sauber zu halten. Verwenden Sie ausschließlich Seifenwasser zu deren Reinigung und wischen Sie sie dann sorgfältig mit einem nassen Tuch ab. Zum Abschluss gründlich 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.

VERWENDUNG DER SMART DIAGNOSIS™-FUNKTION

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

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

! HINWEIS

- Drücken Sie keine weiteren Tasten.



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

! HINWEIS

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

FRAGEN UND ANTWORTEN

FAQ	Antworten
Warum brennt das Licht im Herd nicht?	Dafür sind mehrere Gründe möglich. Entweder ist die Glühbirne durchgebrannt oder die elektrische Schaltung ausgefallen.
Können Mikrowellen durch die Sichtscheibe in der Herdtür dringen?	Nein, Sichtfenster lassen nur Licht, aber nicht Mikrowellen durch.
Was bedeutet der Piepton, wenn eine Taste auf dem Bedienfeld berührt wird?	Der Piepton bestätigt den Tastendruck.
Wird der Mikrowellenherd beschädigt, wenn er leer betrieben wird.	Ja. Niemals leer arbeiten lassen.
Warum platzen Eier manchmal?	Beim Backen, Braten oder Kochen von Eiern kann das Dotter aufgrund des Druckaufbaus in der Dottermembrane bersten. Um dies zu verhindern, vor dem Kochen das Dotter anstechen. Niemals Eier in der Schale kochen!
Wann ist die empfohlene Standzeit nach dem Kochen mit Mikrowellen abgelaufen?	Speisen garen nach dem Kochen mit Mikrowellen noch während der Standzeit weiter. Dadurch werden die Gerichte zu Ende gegart. Die Standzeit hängt von der Dichte der Speise ab.
Warum kocht mein Herd nicht so schnell, wie im Kochbuch angegeben?	Lesen Sie das Rezept nach und prüfen Sie, ob Sie alles korrekt ausgeführt haben. Versuchen Sie die Ursache für die Abweichung der Kochzeit herauszufinden. Kochanweisungen und Zeitangaben sind nur Durchschnittswerte, um Anbrennen oder zu starkes Kochen zu verhindern, was gerade bei fehlender Erfahrung mit Mikrowelle leicht auftritt. Unterschiede in Größe, Form und Abmessungen des Gerichts können zu veränderten Kochzeiten führen. Berücksichtigen Sie neben den Kochzeitangaben auch die Beschaffenheit des Gerichts und kontrollieren Sie es mehrmals wie beim normalen Kochen.
Warum erscheint das Wort 'Cool' oder die restliche Kochzeit in der Anzeige, während der Ventilator noch arbeitet, obwohl der Kochvorgang bereits unterbrochen ist ?	Nachdem das Kochen beendet ist, kann der Lüfter arbeiten, um den Mikrowellenherd abzukühlen. Die Anzeige wird 'Cool' anzeigen. Wenn Sie vor dem Ablauf der Garzeit die Tür öffnen oder einmal STOP/CLEAR drücken, wird die verbleibende Kochzeit auf der Anzeige angezeigt. Dies ist keine Fehlfunktion.

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

TECHNISCHE DATEN

MH656****		
Betriebsspannung		230 V~ 50 Hz
Mikrowelle Leistung		Max.1000 Watt* (IEC60705 Messnorm)
Mikrowellenfrequenz		2450 MHz
Abmessungen		476 mm(B) X 272 mm(H) X 388 mm(T)
Leistungsaufnahme	Mikrowelle	1150 Watt
	Grill	900 Watt
	Grill-Kombi.	1450 Watt

- Um eine Überhitzung zu vermeiden, wird bei 1000 W und 800W die Ausgangsleistung nach und nach reduziert.

Entsorgung Ihrer Altgeräte



1. Das durchgestrichene Symbol eines fahrbaren Abfallbehälters weist darauf hin, dass Elektro- und Elektronik-Produkte (WEEE) getrennt vom Hausmüll entsorgt werden müssen.
2. Alte elektrische Produkte können gefährliche Substanzen enthalten, die eine korrekte Entsorgung dieser Altgeräte erforderlich machen, um schädliche Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden. Ihre ausgedienten Geräte können wiederverwendbare Teile enthalten, mit denen möglicherweise andere Produkte repariert werden können, aber auch sonstige wertvolle Materialien enthalten, die zur Schonung knapper Ressourcen recycelt werden können.
3. Auf zu entsorgenden Altgeräten sich möglicherweise sensible personenbezogene Daten, die nicht in die Hände Dritter gelangen dürfen. Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass Endnutzer von Altgeräten eigenverantwortlich für die Löschung von personenbezogenen Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten sind.
4. Sie können Ihr Gerät entweder in den Laden zurückbringen, in dem Sie das Produkt ursprünglich erworben haben oder Sie kontaktieren Ihre Gemeindeabfallstelle für Informationen über die nächstgelegene autorisierte WEEE Sammelstelle. Die aktuellsten Informationen für Ihr Land finden Sie unter www.lg.com/global/recycling.

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

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

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

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

