

Panasonic®

Deutsch

Nederlands

Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzing

Mikrowellengerät mit Grill
Magnetron / Grill Oven


NUR FÜR HAUSHALTSÜBLICHEN GEBRAUCH
UITSLUITEND VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK



NN-GD38HS



Model No.
NN-GD38HS
NN-GD35HB

INVERTER



WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN. Bitte sorgfältig durchlesen und zur weiteren Bezugnahme aufbewahren.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES. Lees ze a.u.b. zorgvuldig door en bewaar ze zodat u ze opnieuw kunt raadplegen wanneer nodig.



Vielen Dank, dass Sie sich für ein
Panasonic Mikrowellengerät entschieden haben.

Inhalt

Sicherheitshinweise.....	2-6	Grillbetrieb	22
Entsorgung des Produkts	7	Grillkombinationsbetrieb	23
Aufstellen und Anschließen	8	Den Dampfgarer verwenden (manueller Betrieb).....	24
Aufstellen des Gerätes	8	Verwendung und Pflege des Zubehörs ...	25
Wichtige Hinweise für Benutzer.....	9-11	Verwendung des Timers	26
Ofenzubehör.....	12	Mehrstufiges Kochen.....	27
Geräteteile	13	Dampfgar-Programme.....	28-30
Bedienfeld.....	14	Automatische Kochprogramme	31-32
Einstellen der Uhr.....	15	Turbo-Auftauen.....	33-34
Kindersicherung.....	15	Aufwärm- und Gartabellen.....	35-36
Betriebsarten	16	Garzeitentabelle beim Kochen mit dem Dampfgarer	37
Mikrowellenbetrieb zum Garen und Auftauen	17	Rezepte	38-40
Hinweise zum Auftauen	18	Fragen und Antworten	41
Auftautabelle.....	19	Pflege des Mikrowellengerätes.....	42
Verwendung der Schnellstart-Funktion	20	Technische Daten.....	43
Verwendung der Zeit Plus-Funktion	21		

Sicherheitshinweise

- **Wichtige Sicherheitsanweisungen.** Bitte sorgfältig durchlesen und zur weiteren Bezugnahme aufbewahren.
- Dieses Gerät darf von Personen ab 8 Jahren und von Menschen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen/Kenntnissen benutzt werden, insofern sie durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen wurden und die betreffenden Gefahren verstehen oder von einer solchen Person beaufsichtigt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung des Geräts darf von Kindern nur unter der Aufsicht eines Erwachsenen erfolgen. Gerät und Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren halten.
- Achten Sie beim Aufstellen des Gerätes darauf, dass bei Gefahr jederzeit der Stecker gezogen oder die Sicherung am Sicherungskasten ausgeschaltet werden kann.
- Aus Sicherheitsgründen muss ein beschädigtes Anschlusskabel durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine andere gleichwertig qualifizierte Person ersetzt werden.
- **Warnung!** Die Türverriegelungen und die Türdichtungen sollten mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Das Gerät ist vom Benutzer auf mögliche Beschädigungen an den Türdichtungsflächen zu prüfen, und falls ein solcher Schaden aufgetreten ist, darf das Gerät nicht betrieben werden, bevor es vom Panasonic-Kundendienst repariert worden ist.
- **Warnung!** Das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe eines Gas-oder Elektroherdes aufstellen.

Sicherheitshinweise

- **Warnung!** Führen Sie weder eine Manipulation oder Reparatur an der Tür, an den Kontrolleinrichtungen oder Sicherheitsvorrichtungen noch an irgendeinem anderen Teil des Gerätes durch. In keinem Fall das Gehäuse, das den Schutz gegen das Austreten von Mikrowellenenergie sicherstellt, abbauen.
- Das Gerät darf nur von einem geschulten Panasonic Kundendienst-Techniker geprüft oder repariert werden.
- Keine Flüssigkeiten und Nahrungsmittel in versiegelten Behältern (z.B. Konserven) erhitzen, da diese platzen können.
- **Warnung!** Kindern darf die Benutzung des Gerätes ohne Aufsicht nur erlaubt werden, wenn eine ausreichende Einweisung gegeben wurde, die das Kind in die Lage versetzt, das Gerät in sicherer Weise bedienen und die Gefahr einer falschen Bedienung verstehen zu können.
- Das Gerät ist ausschließlich als Tischgerät geeignet, nicht als Einbaugerät oder für die Verwendung in Schränken.

Verwendung als Tischgerät:

- Das Gerät muss auf einer ebenen, stabilen Oberfläche 85 cm über dem Boden stehen. Für den ordnungsgemäßen Betrieb muss eine ausreichende Belüftung durch entsprechende Freiräume gewährleistet sein. Sicherheitsrichtlinien empfehlen die Einhaltung eines Mindestabstands von 15 cm über dem Gerät, 10 cm zur Rückwand sowie 5 cm zur einen und 40 cm zur anderen Seite.
- Wenn Behälter aus Papier, Kunststoff oder anderen leicht entflammaren Materialien zum Erwärmen benutzt werden, darf das Mikrowellengerät nicht unbeaufsichtigt betrieben werden! Diese Behälter können sich entzünden.

Sicherheitshinweise

- Sollten sich im Mikrowellengerät Rauch oder Flammen bilden, drücken Sie die Stopp/Abbrechen-Taste und lassen Sie die Tür geschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken. Ziehen Sie den Stecker aus der Netzdose oder schalten Sie den Strom am Sicherungs- bzw. Verteilerkasten aus.
- Dieses Gerät ist nur zur Benutzung zu Haushaltszwecken ausgelegt.
- Bei Getränken, die im Mikrowellengerät erhitzt wurden, können verspätet explosionsartig heiße Blasen aufsteigen. Fassen Sie den Behälter nur mit größter Vorsicht an.
- Nach dem Erhitzen sollte die Babynahrung in Fläschchen oder Gläsern gut geschüttelt bzw. durchgerührt werden, damit ein Temperatúrausgleich stattfinden kann. Überprüfen Sie die Temperatur vor dem Verzehr, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Weder rohe, gekochte Eier mit Schale noch gepellte hartgekochte Eier mit der Mikrowelle erhitzen oder kochen. Nach Ende des Mikrowellen-Kochvorgangs kann sich noch weiterhin Druck bilden und die Eier können explodieren.
- Halten Sie stets den Garraum, die Tür und den Türrahmen sauber. Entfernen Sie Spritzer von Speisen und Flüssigkeiten, die an den Garraumwänden und der Tür haften, mit einem feuchten Tuch und ggf. mit mildem Reinigungsmittel. Scharfe Reinigungs- und Scheuermittel sind nicht empfehlenswert.
- **Verwenden Sie auf keine fall Backofenreinigungsmittel.**

Sicherheitshinweise

- Während des **Grill-** und **Kombinationsbetriebs** können Spritzer von Speisen und Getränken an den Garraumwänden haften bleiben. Wird das Gerät nicht regelmäßig gereinigt, kann es zur Rauchentwicklung während des Betriebs kommen.
- Wird das Mikrowellengerät nicht in einem sauberen Zustand gehalten, kann dies zu einer Güteminderung der Oberflächen führen, was wiederum eine Beeinträchtigung der Lebensdauer des Geräts mit sich bringen und eventuell eine Gefahr für den Benutzer darstellen kann.
- Warnung! Kinder müssen bei der Benutzung des Grills von der Mikrowelle ferngehalten werden, da die Gehäuseoberflächen sehr heiß werden können.
- Ein Dampfreiniger darf nicht zur Reinigung verwendet werden.
- Verwenden Sie zur Reinigung der gläsernen Mikrowellentür keine Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, da dies eine Beschädigung der Oberfläche zur Folge haben und zum Zerspringen des Glases führen könnte.
- Während des **Grill-** oder **Kombinationsbetriebs** werden Gehäuseoberfläche, Entlüftungsschlitze und die Tür heiß. Seien Sie beim Öffnen/Schließen der Tür deshalb vorsichtig, ebenso beim Herausnehmen/Hineinstellen von Lebensmitteln.
- Dieses Gerät ist nicht zur Bedienung mit einer externen Zeitschaltuhr oder separaten Fernbedienung gedacht.
- Verwenden Sie nur solche Utensilien, die für die Verwendung in Mikrowellengeräten geeignet sind.

Sicherheitshinweise

- Das Gerät hat zwei Heizelemente im Deckenbereich. Nach dem Gebrauch des **Grill- oder Kombinationsbetriebs** sind diese Oberflächen sehr heiß, ebenso das benutzte Zubehör und Geschirr. Achten Sie auch darauf, dass Sie das Heizelement im Garraum nicht berühren.
- Dieses Mikrowellengerät dient nur zum Erwärmen von Lebensmitteln und Getränken. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Nahrungsmittel mit einem geringen Feuchtigkeitsgehalt aufwärmen, z. B. Brotprodukte, Schokolade, Kekse und Gebäck. Diese können schnell verbrennen, austrocknen oder Feuer fangen, wenn sie zu lange erhitzt werden. Wir raten davon ab, Nahrungsmittel mit nur geringer Feuchte aufzuwärmen, z. B. Popcorn oder dünne Fladenbrote. Das Trocknen von Nahrungsmitteln, Zeitungen oder Kleidungsstücken und das Erwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern, Weizensäckchen, Wärmflaschen und ähnlichen Produkten kann zu Verletzungen, Entzündung oder einem Brand führen.
- Zur eigenen Sicherheit bitte keinen Druck von oben auf die geöffnete Tür des Mikrowellengeräts ausüben, da die Gefahr besteht, dass das Gerät nach vorne kippen könnte.
- Die Lampe des Geräts darf nur von einem Servicetechniker ersetzt werden, der vom Hersteller geschult wurde. Versuchen Sie nicht, das Gehäuse der Mikrowelle zu entfernen.
- Vorsicht! Um das Risiko eines unbeabsichtigten Zurücksetzens der thermischen Abschaltung zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über einen externen Schalter, z. B. eine Zeitschaltuhr, versorgt werden oder an einen Stromkreis angeschlossen werden-, der vom Energieversorger regelmäßig aus-und eingeschaltet wird.

Entsorgung des Produkts



Benutzerinformationen
zur Entsorgung von
Elektrischen und
Elektronischen Geräten
(Private Haushalte)

Entsprechend der Firmengrundsätze der Panasonic-Gruppe wurde ihr Produkt aus hochwertigen Materialien und Komponenten entwickelt und hergestellt, die recycelbar und wieder verwendbar sind.

Dieses Symbol auf Produkten und/oder begleitenden Dokumenten bedeutet, dass elektrische und elektronische Produkte am Ende ihrer Lebensdauer vom Hausmüll getrennt entsorgt werden müssen.

Bringen Sie bitte diese Produkte für die Behandlung, Rohstoffrückgewinnung und Recycling zu den eingerichteten kommunalen Sammelstellen bzw. Wertstoffsammelhöfen, die diese Geräte kostenlos entgegennehmen.

Die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts dient dem Umweltschutz und verhindert mögliche schädliche Auswirkungen auf Mensch und Umwelt, die sich aus einer unsachgemäßen Handhabung der Geräte am Ende Ihrer Lebensdauer ergeben könnten.

Genauere Informationen zur nächstgelegenen Sammelstelle bzw. Recyclinghof erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Für Geschäftskunden in der Europäischen Union

Bitte treten Sie mit Ihrem Händler oder Lieferanten in Kontakt, wenn Sie elektrische und elektronische Geräte entsorgen möchten. Er hält weitere Informationen für sie bereit.

Informationen zur Entsorgung in Ländern Außerhalb der Europäischen Union

Dieses Symbol ist nur in der Europäischen Union gültig.

Wenn Sie dieses Produkt entsorgen möchten, kontaktieren Sie Ihre Ortsbehörde oder Ihren Händler und fragen Sie nach der korrekten Entsorgungsmethode.

Aufstellen und Anschließen

Überprüfung Ihres Mikrowellengerätes

Das Gerät auspacken, Verpackungsmaterial entfernen und auf Beschädigungen wie z.B. Stoßstellen, gebrochene Türverriegelungen oder Risse in der Tür überprüfen. Sofort den Händler benachrichtigen, wenn das Gerät beschädigt ist. Kein beschädigtes Mikrowellengerät installieren.

Erdungsvorschriften

Ist die Steckdose nicht geerdet, muß der Kunde die Steckdose durch eine ordnungsgemäße Schutzkontaktsteckdose ersetzen lassen.



Wichtig!

Zur Sicherheit von Personen muss dieses Gerät geerdet sein!

Betriebsspannung:

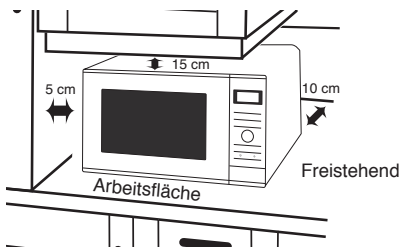
Die Netzspannung muß der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Wird eine höhere Spannung als angegeben verwendet, so kann ein Brand entstehen oder ein Unfall die Folge sein.

Aufstellen des Gerätes

Das Gerät ist ausschließlich als Tischgerät geeignet, nicht als Einbaugerät oder für die Verwendung in Schränken.

Aufstellen auf der Arbeitsfläche:

1. Stellen Sie das Mikrowellengerät auf eine feste, ebene Stellfläche, die ca. 85 cm hoch ist (gemessen vom Fußboden).
2. Achten Sie beim Aufstellen des Gerätes darauf, dass bei Gefahr jederzeit der Stecker gezogen oder die Sicherung am Sicherungskasten ausgeschaltet werden kann.
3. Das Gerät arbeitet ordnungsgemäß, wenn eine ausreichende Luftzirkulation stattfinden kann.
4. Sicherheitsrichtlinien empfehlen die Einhaltung eines Mindestabstands von 15 cm über dem Gerät, 10 cm zur Rückwand sowie 5 cm zur einen und 40 cm zur anderen Seite.
5. Das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe eines Gas- oder Elektroherdes aufstellen.
6. Die Stellfüße dürfen nicht entfernt werden.
7. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch konzipiert. Nicht im Freien verwenden.
8. Das Mikrowellengerät nicht bei zu hoher Luftfeuchtigkeit benutzen.
9. Das Netzanschlusskabel darf die Gerätegehäuseoberfläche nicht berühren, da diese während des Betriebes heiß wird. Das Kabel auch nicht mit anderen heißen Oberflächen in Berührung bringen. Das Netzanschlusskabel nicht über Tisch- oder Thekenkanten hängen lassen. Das Kabel oder den Netzstecker nicht in Wasser tauchen.
10. Die Lüftungsöffnungen an den Seiten und an der Rückseite des Mikrowellengerätes dürfen nicht abgedeckt werden. Wenn diese Öffnungen während des Betriebs abgedeckt sind, kann das Gerät sich überhitzen. In diesem Fall ist das Mikrowellengerät durch einen Temperatursicherheitschalter geschützt und nimmt seinen Betrieb erst wieder auf, wenn es abgekühlt ist.



Wichtige Hinweise für Benutzer

Gebrauch und Ausstattung des Gerätes

1. Das Mikrowellengerät nur zur Nahrungsmittelzubereitung benutzen. Dieses Gerät ist speziell zum Auftauen, Erwärmen und Garen von Lebensmitteln entsprechend der Bedienungs- und Kochanleitung konzipiert. Erhitzen Sie in keinem Fall Chemikalien oder andere Produkte.
2. Bewahren Sie keine Gegenstände im Mikrowellengerät auf, wenn dieses nicht benutzt wird für den Fall, dass es versehentlich eingeschaltet wird.
3. Nehmen Sie das **Mikrowellengerät nie ohne Lebensmittel** in Betrieb. Dies kann zu Beschädigungen des Gerätes führen.
4. Vergewissern Sie sich vor der Benutzung, dass Ihre Utensilien/Behälter zur Benutzung in der Mikrowelle geeignet sind.
5. Dieses Mikrowellengerät dient nur zum Erwärmen von Lebensmittel und Getränken. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Nahrungsmittel mit einem geringen Feuchtigkeitsgehalt aufwärmen, z.B. Brotprodukte, Schokolade, Kekse und Gebäck. Diese können schnell verbrennen, austrocknen oder Feuer fangen, wenn sie zu lange erhitzt werden. Wir raten davon ab, Nahrungsmittel mit nur geringer Feuchte aufzuwärmen, z.B. Popcorn oder dünne Fladenbrote. Das Trocknen von Nahrungsmitteln, Zeitungen oder Kleidungsstücken und das Erwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern, Weizensäckchen, Wärmflaschen und ähnlichen Produkten kann zu Verletzungen, Entzündung oder einem Brand führen.
6. Sollten sich im Mikrowellengerät Rauch oder Flammen bilden, drücken Sie die Stopp/Abbrechen-Taste und lassen Sie die Tür geschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken. Ziehen Sie den Stecker aus der Netzdose oder schalten Sie den Strom am Sicherungs- bzw. Verteilerkasten aus.

Betrieb des Grills/der Kombinationsfunktion

1. Vor der ersten Benutzung der Kombinations- oder Grillfunktion muss das Gerät ohne Speisen und Zubehör (jedoch mit Glas-Drehteller und Laufring) 5 Minuten lang auf Grillstufe 1 betrieben werden. Dabei verbrennt das als Korrosionsschutz verwendete Öl. Dies ist das einzige Mal, bei dem der Ofen leer betrieben wird.



Achtung! Heiße Oberflächen

Alle Innenflächen des Ofens sind heiß.

2. Während des Grill- oder Kombinationsbetriebs werden Gehäuseoberfläche, Entlüftungsschlitze und die Tür heiß. Seien Sie beim Öffnen/Schließen der Tür deshalb vorsichtig, ebenso beim Herausnehmen/ Hineinstellen von Lebensmitteln.
3. Das Gerät hat zwei Grillheizer im oberen Ofenbereich.



Vorsicht!

Nach dem Gebrauch der Funktionen Grill und Kombination sind die Innenflächen des Ofens sehr heiß. Deshalb gilt besondere Vorsicht, um das Berühren der Heizelemente im Gerät zu vermeiden.

4. In den Betriebsarten Grill und Kombination ist es möglich, dass die erreichbaren Geräteteile heiß werden. Kinder unter 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden und im Allgemeinen sollten Kinder das Gerät aufgrund der Hitzeentwicklung nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.



Achtung! Heiße Oberflächen

Nach dem Kochen mit diesen Betriebsmodi ist das Zubehör des Gerätes sehr heiß.

Wichtige Hinweise für Benutzer

Garraumbelichtung

Wenn es nötig wird, die eingebaute Garraumbelichtung zu wechseln, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Kochzeiten

Die Kochzeit ist abhängig von Beschaffenheit, Ausgangstemperatur und Menge des Lebensmittels sowie von der Art des verwendeten Kochgeschirrs.

Gehen Sie zunächst von einer kürzeren Kochzeit aus, um ein Übergaren der Speisen zu vermeiden. Hat das Lebensmittel noch nicht den gewünschten Auftau-, Erwärmungs- oder Garzustand erreicht, haben Sie immer noch die Möglichkeit, die Garzeit zu verlängern.



Wichtig!

Wird die empfohlene Kochzeit überschritten, kann das Lebensmittel leicht verbrennen und ggf. einen Brand auslösen und somit den Garraum zerstören.

Geringe Lebensmittelmengen

Sehr kleine Lebensmittelmengen oder Speisen mit geringem Feuchtigkeitsgehalt können schnell austrocknen und verbrennen, wenn sie zu lange gegart werden. Kommt es zu einem Brand, die Tür des Mikrowellengerätes geschlossen halten, das Gerät abschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

Haut einstechen

Bei Lebensmitteln wie z.B. Kartoffeln und Würstchen empfiehlt es sich, sie vorher anzustechen, um ein evtl. Platzen zu vermeiden.

Speisethermometer

Falls Sie den Garzustand mit einem Speisethermometer überprüfen wollen, verwenden Sie bitte keine herkömmlichen Thermometer im Mikrowellengerät. Diese können Funken verursachen. Benutzen Sie diese Speisethermometer nur außerhalb des Mikrowellengerätes.

Eier

Weder rohe Eier, gekochte Eier mit Schale noch gepellte hartgekochte Eier mit der Mikrowelle erhitzen oder kochen. Nach Ende des Mikrowellenkochvorgangs kann sich noch weiterhin Druck bilden und die Eier können explodieren.

Wichtige Hinweise für Benutzer

Flüssigkeiten

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten im Mikrowellengerät kann durch kurzfristiges Aufkochen (Siedeverzug) die Flüssigkeit im Gerät oder bei der Entnahme schlagartig verdampfen und explosionsartig aus dem Gefäß geschleudert werden. Dies kann zu Verbrennungen führen. Sie vermeiden einen Siedeverzug, indem Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten in Gläsern oder Tassen immer ein hitzebeständiges Glasstäbchen mithilfeinstellen oder größere Gefäße mit einem Deckel bzw. Teller abdecken.

Zusätzlich sollten Sie folgende Punkte beachten:

- a Vermeiden Sie die Verwendung von geraden Gefäßen mit engem Ausguss.
- b Überhitzen Sie die Flüssigkeit nicht.
- c Rühren Sie die Flüssigkeit einmal um, bevor Sie das Gefäß ins Gerät stellen sowie nochmals nach der halben Kochzeit.
- d Lassen Sie nach Ablauf der Kochzeit das Gefäß kurze Zeit im Gerät stehen, bevor Sie es herausnehmen. Rühren Sie die Flüssigkeit anschließend noch einmal um.

Papier und Plastik

Wenn Behälter aus Papier, Kunststoff oder anderen leicht entflammaren Materialien zum Erwärmen benutzt werden, darf das Mikrowellengerät nicht unbeaufsichtigt betrieben werden! Diese Behälter können sich entzünden.

Verwenden Sie keine recycelten Papierprodukte (z.B. Küchenrollen), die nicht ausschließlich für die Benutzung im Mikrowellengerät geeignet sind. Im Recyclingpapier können Bestandteile sein, die Funkenbildung oder einen Brand verursachen.

Entfernen Sie Metallverschlüsse von Bratfolien, bevor Sie diese ins Gerät stellen.

Hilfsmittel und Folien

Erhitzen Sie keine geschlossenen Flaschen oder Konserven im Mikrowellengerät, da diese durch den Druck explodieren können.

Verwenden Sie während des Mikrowellenbetriebes, außer dem mitgelieferten Zubehör, weder Geschirr aus weder Geschirr aus Metall noch Geschirr mit Metallrand.

Bei Benutzung von Alufolie, Metallspießen oder anderen Metallwaren darauf achten, dass sie mindestens 2 cm von der Gerätewand entfernt sind, um Funkenbildung zu vermeiden.

Babynahrung

Benutzen Sie nur Fläschchen oder Glasformen aus hochwertigen hitzebeständigen Materialien und platzieren Sie diese ohne Deckel in der Mitte des Drehtellers.

Nach dem Erhitzen sollte die Babynahrung in Fläschchen oder Gläsern gut geschüttelt bzw. durchgerührt werden, damit ein Temperaturengleich stattfinden kann.

Überprüfen Sie die Temperatur vor dem Verzehr, um Verbrennungen zu vermeiden.

Betrieb des Kühlgebläses

Nach dem Betrieb des Gerätes, kann es sein, dass der Gebläsemotor ein paar Minuten nachläuft, um die Elektrokomponenten zu kühlen. Dies ist normal und Sie können das Lebensmittel auch bei laufendem Gebläsemotor herausnehmen. Das Gerät kann währenddessen weiter verwendet werden.

Ofenzubehör

Zubehör

Das Mikrowellengerät ist mit unterschiedlichem Zubehör ausgestattet. Verwenden Sie dieses bitte laut Anweisung.

Glasdrehteller

1. Das Mikrowellengerät nicht ohne den dazugehörigen Glasdrehteller und Rollenring in Betrieb setzen.
2. Benutzen Sie auf keinen Fall einen anderen als den speziell für dieses Gerät konzipierten Glasdrehteller.
3. Den evtl. heißen Glasdrehteller abkühlen lassen, bevor Sie diesen reinigen bzw. mit Wasser abspülen.
4. Der Drehteller kann rechts- oder linksherum laufen. Dies stellt keine Fehlfunktion dar.
5. Berührt das Lebensmittel bzw. Kochgeschirr die Garraumwände, läuft der Drehteller nicht weiter, sondern stoppt und beginnt, sich in die entgegengesetzte Richtung zu drehen.
6. Das Lebensmittel nicht direkt auf dem Glasdrehteller auftauen, erwärmen oder garen.

Rollenring

1. Der Rollenring und die Vertiefung im Garraumboden müssen regelmäßig gereinigt werden, um zu verhindern, dass Geräusche entstehen und sich Nahrungsmittelreste ansammeln.
2. Den Rollenring immer zusammen mit dem Glasdrehteller benutzen

Grillrost

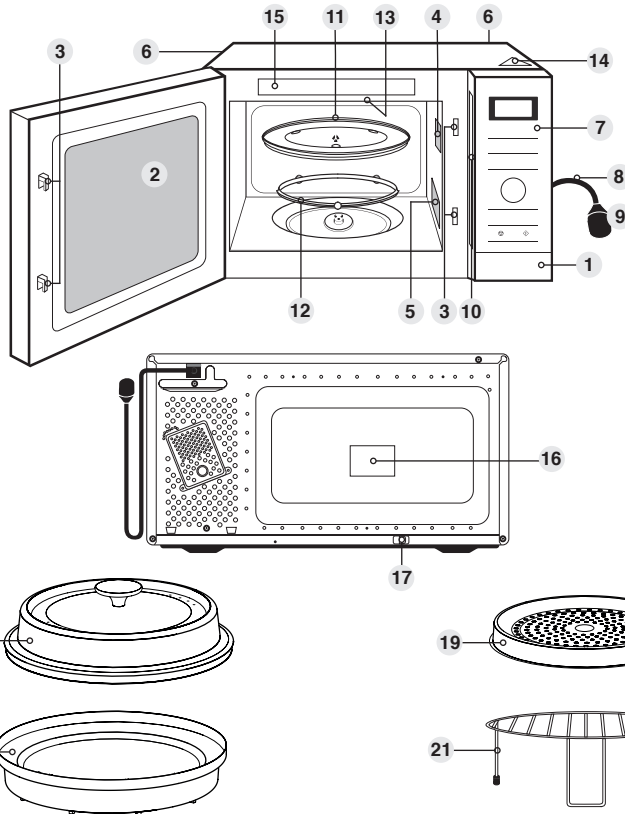
1. Der runde Grillrost wird zum Bräunen von kleineren Portionen benutzt und unterstützt die gleichmäßige Hitzeverteilung.
2. Beim Kombinationsbetrieb mit Mikrowelle oder beim reinen Mikrowellenbetrieb weder Alu- oder Metallspieße noch irgendein Metallgeschirr direkt auf den Rost stellen.
3. Den Rost nicht für den reinen Mikrowellenbetrieb benutzen.

Dampfgarer

1. Der Dampfgarer wurde speziell für diese Mikrowelle entwickelt. Der Deckel ist aus Edelstahl und die Pizzapfanne aus Aluminium. Obwohl Deckel und Pizzapfanne beide aus Metall bestehen, sind sie sicher verwendbar, wenn sie in die Mitte des Gestellers gestellt werden. Den Dampfgarer nicht in anderen Mikrowellen oder konventionellen Öfen verwenden.
2. Für den Dampfgarer werden Pizzapfanne, Dampfeinsatz und Deckel zusammen verwendet (Seite 24).
3. Dampfeinsatz in die Pizzapfanne legen, Deckel auflegen. Die Speisen werden auf den Dampfeinsatz gelegt. Das Dampfablett immer gemeinsam mit der Pizzapfanne und Deckel benutzen.
4. Immer 150 ml Leitungswasser unten in die Pizzapfanne gießen, bevor die Dampfgar-Funktion genutzt wird.
5. Der Dampfgarer darf nur mit der Mikrowellenfunktion verwendet werden. In Grill- oder Kombinationsmodi kann die Pizzapfanne ohne Deckel zum Knusprigrillen verwendet werden.
6. Pizzapfanne und Deckel können zusammen (ohne Dampfeinsatz) für die Brat- oder Schmorfunktion verwendet werden.
7. Die Pizzapfanne muss immer auf dem Gesteller stehen, keinesfalls auf dem Gitterrost.
8. Das Zubehör immer nur mit Ofenhandschuhen anfassen. Nach Gebrauch kann der Deckel heiß sein. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Deckel abnehmen.
9. Vor der Zubereitung unbedingt alle Verpackungen entfernen.
10. Deckel nicht öffnen, wenn das Gesicht nahe am Dampfgarer. Der Dampf ist sehr heiß und kann zu Verletzungen führen! Den Deckel immer gemeinsam mit der Pizzapfanne und dem Dampfeinsatz benutzen.
11. Die rote Silikonichtung kann abgenommen werden. Setzen Sie sie vor Gebrauch unbedingt wieder ein.
12. Stets den Anleitungen zum Verwenden des Dampfgarers folgen. Nichtbeachtung kann zu Verletzungen oder Beschädigung der Mikrowelle führen.

Geräteteile

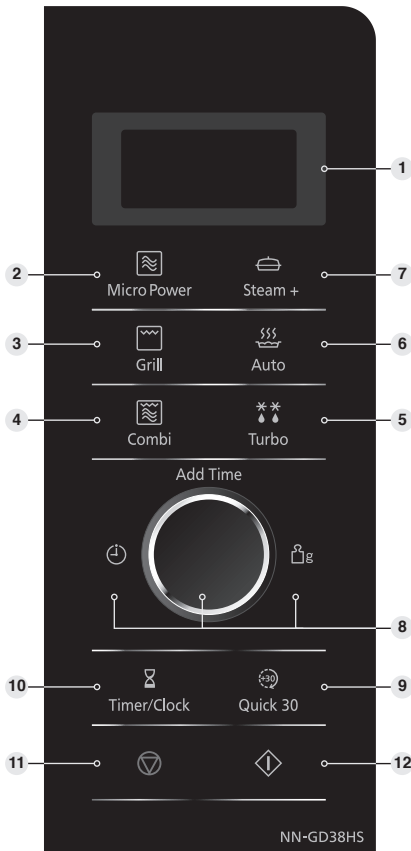
1. **Türöffnungstaste**
Drücken Sie diese Taste, um die Tür zu öffnen. Durch Öffnen der Tür während des Garvorgangs wird der Betrieb unterbrochen, das Programm pausiert. Der Garvorgang wird fortgesetzt, sobald die Tür geschlossen und die Starttaste gedrückt wird.
2. **Sichtfenster**
3. **Türsicherungsverriegelungen**
4. **Innerer Entlüftungsschlitz**
5. **Abdeckung der Wellenführung (nicht abnehmen)**
6. **Äußere Entlüftungsschlitze**
7. **Bedienfeld**
8. **Stromkabel**
9. **Gerätestecker**
10. **Kennzeichnungsaufkleber**
11. **Glasdrehsteller**
12. **Rollenring**
13. **Grillstäbe**
14. **Warnschild (Heiße Oberfläche)**
15. **Bringen Sie hier das beiliegende Schild „Auto Programm-Menü“ an**
16. **Warnschild**
17. **Stopper (nicht abnehmbar)**
Der Stopper sorgt dafür, dass auf der Rückseite des Geräts ausreichend Freiraum für die Belüftung bleibt.
18. **Deckel**
19. **Dampfeinsatz**
20. **Pizzapfanne**
21. **Grillrost**



Hinweis

1. Diese Abbildungen sind nur schematisch.
2. Glassteller, Gitterrost, Deckel, Dampfeinsatz und Pizzapfanne sind die einzigen Zubehörteile, die im Lieferumfang des Geräts enthalten sind. Alle anderen in dieser Bedienungsanleitung genannten Utensilien müssen separat gekauft werden.

Bedienfeld



1. **Digitalanzeige**
2. **Mikrowellen-Leistungswahltaste (Seite 17)**
3. **Grillbetriebstaste (Seite 22)**
4. **Grillkombinationsbetriebstaste (Seite 23)**
5. **Turbo-Auftau-Taste (Seite 33-34)**
6. **Automatikprogramm-Taste (Seite 31-32)**
7. **Dampfgar-Programm-Taste (Seite 28-30)**
8. **Drehknopf**
Über den Drehknopf werden Zeit oder Gewicht eingestellt. Er wird auch für die Zeit Plus-Funktion verwendet (Seite 21).
9. **Schnellstart-Taste (Seite 20)**
10. **Timer-/Uhren-Taste (Seite 15, 26)**
11. **Stopp-/Löschstaste:**
Vor dem Garen:
Einmaliges Antippen löscht Ihre Anweisungen.
Während des Garens:
Einmaliges Antippen pausiert das Kochprogramm. Ein weiteres Antippen löscht alle Ihre Anweisungen und stattdessen wird ein Doppelpunkt oder die Uhrzeit im Display angezeigt.
12. **Start**
Betätigen Sie die Start-Taste, um das Gerät in Betrieb zu nehmen. Wird während des Garens die Tür geöffnet oder die Stopp-/Löschstaste einmal berührt, müssen Sie die Start-Taste nochmals betätigen, um den Garvorgang fortzuführen.

Dieses Gerät verfügt über eine Energiesparfunktion

Das Bedienfeld Ihres Mikrowellengerätes kann sich von dem hier gezeigten unterscheiden (abhängig von der Farbe); die Funktion der Tasten ist jedoch gleich.



Akustisches Signal

Bei richtiger Bedienung, d.h. bei Druck auf eine beliebige Funktionstaste, ertönt ein Signal. Wenn dieses Signal nicht ertönt, wurde die Taste nicht richtig gedrückt, bzw. das Gerät konnte die Eingabe nicht annehmen. Nach Beendigung eines Programmes ertönt das Signal fünf mal.



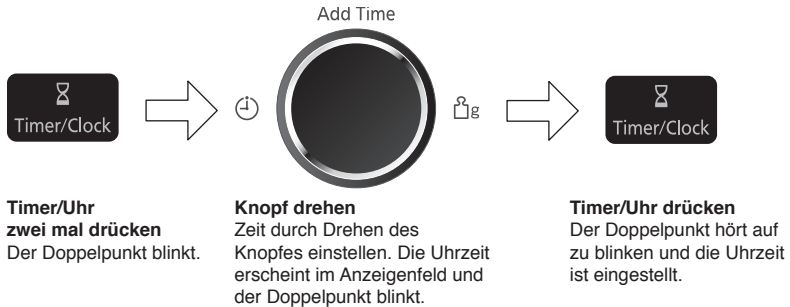
Anmerkungen

Im Standby-Modus ist die Helligkeit des Displays reduziert. Das Mikrowellengerät geht beim ersten Einschalten und sofort nach Abschluss des letzten Betriebsvorgangs in den Standby-Modus über.

Wird ein Betriebsvorgang gewählt und die Start-Taste nicht gedrückt, wird der Vorgang nach 6 Minuten automatisch vom Gerät rückgängig gemacht. Das Display kehrt zum Zeitanzeige-Modus zurück.

Einstellen der Uhr

Beim ersten Anschließen des Gerätes erscheint "88:88" in der Digitalanzeige.



Hinweis

1. Um erneut die Tageszeit einzustellen, bitte Schritt 1 bis 3 wiederholen.
2. Die eingestellte Tageszeit bleibt erhalten, solange die Stromzufuhr nicht unterbrochen wird.
3. Dies ist eine 24-Stunden-Uhr, d.h. 2.00 nachmittags = 14.00, nicht 2.00.

Kindersicherung

Die Kindersicherung kann aktiviert werden, wenn ein Doppelpunkt bzw. die Uhrzeit im Anzeigenfeld steht. Nach Aktivieren der Kindersicherung kann keine Eingabe über das Bedienfeld erfolgen. Die Funktionen des Gerätes sind blockiert, die Tür kann jedoch wie gewohnt geöffnet werden.

Aktivieren:



Drücken Sie 3 mal die Starttaste.
Die Uhrzeit erscheint nicht mehr im Anzeigenfeld, ist aber nicht gelöscht. Die tatsächliche Zeit geht nicht verloren. Im Display erscheint das Schlüsselsymbol. ➔

Löschen:



Drücken Sie 3 mal die Stopp-/Löschtaste.
Die Uhrzeit erscheint wieder im Anzeigenfeld.

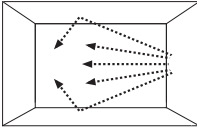
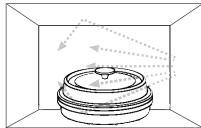
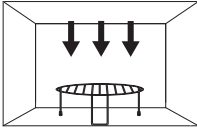
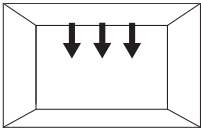
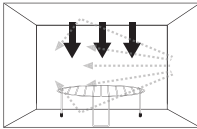
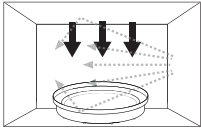
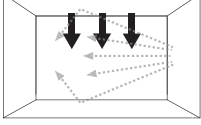


Hinweis

Zum Aktivieren der Kindersicherung muss die Start-Taste dreimal innerhalb von 10 Sekunden gedrückt werden.

Betriebsarten

Die Abbildungen zeigen Einsatzbeispiele des Zubehörs. Das verwendete Zubehör kann je nach Rezept/Gericht abweichen.

Betriebsart	Verwendung	Verwendetes Zubehör	Gefäße
<p>Mikrowelle</p>  <p>Oder</p> <p>Dämpfen</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Auftauen • Erhitzen • Schmelzen (Butter, Schokolade, Käse) • Kochen (Fisch, Gemüse, Obst, Eier) • Zubereiten (Kompott, Marmelade, Saucen, Pudding, Gebäck, Karamell, Fleisch, Fisch) • Kuchen backen (ohne Bräunung) 	-	<p>Mikrowellengeeignet (z. B. Pyrex® Gefäße, Teller oder Schüsseln), direkt auf den Glasteller stellen</p> <p>Kein Metall</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Fisch, Gemüse, Kartoffeln und Hähnchen dünsten 	Dampfgarer, (Pizzapfanne, Dampfeinsatz und Deckel)	-
	<ul style="list-style-type: none"> • Fischfilets, Hähnchenteile und Burger braten • Risotto, Bouillabaisse, Fleisch- oder Gemüseeintöpfe garen 	Pizzapfanne mit Deckel	-
<p>Grill</p>  <p>Oder</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Dünne Fleisch- oder Fischstücke grillen • Toast überbacken 	Gitterrost	-
	<ul style="list-style-type: none"> • Gratins, Aufläufe, Baiser bräunen 	-	Metall (oder hitzebeständig), direkt auf den Glasteller stellen
<p>Kombination</p>  <p>Oder</p>  <p>Oder</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Steaks, Fleisch- und Hähnchenteile braten 	Gitterrost	Kein Metall
	<ul style="list-style-type: none"> • Pizza, Quiche oder Kartoffelprodukte bräunen oder überbacken 	Pizzapfanne	Kein Metall
	<ul style="list-style-type: none"> • Lasagne, Fleisch, Kartoffel- oder Gemüseaufauf überbacken • Kuchen und Pudding backen (mit Bräunung) 	-	<p>Mikrowellengeeignet und hitzebeständig, direkt auf den Glasteller stellen</p> <p>Kein Metall</p>

Mikrowellenbetrieb zum Garen und Auftauen

Vergewissern Sie sich vor Gebrauch des Gerätes, dass der Glasdrehteller richtig eingesetzt ist.

Antippen	Leistungsstufe	Wattzahl
1 mal drücken	Max/Garen	1000 W
2 mal drücken	Auftauen	270 W
3 mal drücken	Medium/Erwärmen	600 W
4 mal drücken	Niedrig/Fertiggaren	440 W
5 mal drücken	Köcheln	300 W
6 mal drücken	Ausquellen	100 W



Drücken Sie die Mikrowellen-Leistungswahltaste.

Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe. Das Mikrowellen-Symbol leuchtet auf und die entsprechende Wattleistung erscheint in der Digitalanzeige.

Kochzeit über den Drehknopf einstellen

(Leistung: 1000 W 30 Minuten, alle anderen Leistungsstufen: maximal 90 Minuten).

Drücken Sie die Starttaste.

Das Garprogramm beginnt und die Zeit im Display läuft rückwärts.



Achtung

Das Gerät arbeitet automatisch auf der höchsten Mikrowellen-Leistungsstufe (Max/Garen-1000 Watt), wenn eine Garzeit ohne vorherige Leistungsstufenauswahl eingegeben wurde.



Hinweis

1. Für mehrstufiges Kochen siehe Seite 27.
2. Die Ruhezeit kann nach der Mikrowellenleistung und der Zeiteinstellung programmiert werden. Zur Verwendung des Zeitschalters siehe Seite 26.
3. Während des Kochens kann die Kochzeit bei Bedarf geändert werden. Drehen Sie den Zeit/Gewichtsregler, um die Kochzeit zu verlängern oder zu verkürzen. Die Kochzeit lässt sich in Schritten von jeweils 1 Minute verlängern/verkürzen (bis zu 10 Minuten). Wenn Sie den Drehregler auf Null setzen, wird der Kochvorgang beendet.
4. Bei Mikrowellenfunktion, außer dem mitgelieferten Zubehör, **keine** Metallgefäße verwenden.

Hinweise zum Auftauen

Tipps zum Auftauen

Den Auftauvorgang mehrere Male überprüfen, auch wenn Sie die Automatikknöpfe verwenden. Beachten Sie die Standzeiten.

Standzeit

Einzelne Nahrungsmittelportionen können fast unverzüglich nach dem Auftauen gegart werden. Es ist normal, dass größere Portionen in der Mitte noch gefroren sind. Vor dem Garen bitte mindestens eine Stunde stehenlassen. Während dieser Standzeit verteilt sich die Temperatur gleichmäßig und das Nahrungsmittel wird durch Wärmeleitung aufgetaut. Falls das Nahrungsmittel nicht sofort weiterverarbeitet wird, sollten Sie es im Kühlschrank aufbewahren. Niemals aufgetaute Lebensmittel wieder einfrieren bevor sie nicht gekocht wurden.

Braten und Geflügel

Vorzugsweise sollten Braten auf einen umgedrehten Teller oder ein Kunststoffgestell gelegt werden, so dass sie nicht im Saft liegen. Es ist äußerst wichtig, dass empfindliche oder herausstehende Teile der Lebensmittel mit kleinen Stücken Alufolie geschützt werden, damit sie nicht garen. **Es ist ungefährlich, kleine Stücke Alufolie im Gerät zu verwenden, vorausgesetzt sie kommen mit den Garraumwänden nicht in Kontakt.**

Hackfleisch, gewürfelte Fleischstücke oder Fisch

Da die Außenseite dieser Lebensmittel schnell auftaut, ist es notwendig, die Teile während des Auftauvorgangs regelmäßig auseinanderzubrechen und aufgetaute Stücke aus der Mikrowelle zu entfernen.

Kleine Portionen / Fleischteile

Kleine Fleischteile wie Koteletts und Hühnerteile müssen so schnell wie möglich voneinander gelöst werden, damit sie gleichmäßig auftauen. Fettreiche Stellen und Enden tauen schneller auf. Platzieren Sie diese daher nahe der Mitte des Drehtellers oder decken Sie sie ab.

Brot

Damit die Mitte des Brots richtig auftaut, ist eine Ruhezeit von 5 bis 30 Minuten erforderlich. Die Ruhezeit kann verkürzt werden, wenn die Scheiben getrennt und Brötchen/Brotlaibe halbiert werden.

Akustisches Signal

Während der automatischen Auftauprogramme ertönen Signaltöne. Diese erinnern daran, das Kochgut zu prüfen, umzurühren, die Stücke zu trennen oder kleinere Teile abzudecken. Wird dies versäumt, könnten die Nahrungsmittel ungleichmäßig auftauen.



Auftautabelle

Nahrungsmittel	Gewicht/Menge	Zeit und Betriebsart	Methode
Brötchen (3)	1 St. 85 g	1000 W; 20-30 sec	Ruhezeit 5 min
Brioche, groß (3)	1 St. 400 g	Kombi 2; 3 min 30 sec	Ruhezeit 5 min
Käse (Camembert) (3)	1 St. 250 g	270 W; 7 min 30 sec	Ruhezeit 1 Stunde minimum
Käse (Feta) (3)	1 Scheibe 200 g	270 W; 7-8 min	Ruhezeit 20 min minimum
Quark (3)	1 Becher 250 g	270 W; 8-10 min	Ruhezeit 10 min
Croissants – Brioche, klein (1, 4)	2 St. 100 g	Kombi 2; 1 min & 2 min Grill 1	Ruhezeit 1 min
Rosinenbrötchen (1, 4)	1 St. 120 g	Kombi 2; 1 min 30 sec & 3 min Grill 1	Ruhezeit 1 min
Fischfilets, dünn (2, 3)	4 St. 500 g	270 W; 10 - 15 min	Ruhezeit 15 min
Fischfilets, dick (2, 3)	1 St. 380 g	270 W; 12-14 min	
Fischsteaks ohne Gräten (2, 3)	1 St. 450 g	270 W; 10-12 min	
Obst: Himbeeren (1)	200 g	270 W; 6-8 min	Ruhezeit 15 min
Obst: Pflaumen/Aprikosen (1)	300 g	270 W; 11-13 min	Ruhezeit 15 min
	700 g	270 W; 20-22 min	
Hamburger (2,3)	1 St. 100 g	270 W; 6-7 min	Ruhezeit 10 min
	2 St. 200 g	270 W; 10-12 min	
Blätterteig (1,3)	1 Rolle 375 g	270 W; 4-5 min	Ruhezeit 20 min im Kühlschranks
Mürbeteig (1,3)	1 Rolle 500 g	270 W; 4-5 min	
Pizzateig (1,3)	240 g	270 W; 4 min 30 sec	Ruhezeit 10 min
Garnelen: Krabben, klein (2)	200 g	270 W; 7-9 min	Das Eis brechen und mehrere Male ablassen. Ruhezeit 10 min
	450 g	270 W; 10-12 min	
Garnelen: Scampi, groß (2)	300 g	270 W; 15 min	
Wurstaufschnitt, mager (2)	4 Scheiben 200 g	270 W; 5-6 min	Ruhezeit 5 min
Wurstaufschnitt, fett (2)	12 Scheiben 250 g	270 W; 8-9 min	
Desserts			
Schwarzwälder Torte (1)	1 St. 600 g	270 W; 10-15 min	Ruhezeit 15 min
Schokoladenfondant (1)	1 St. 450 g	440 W; 3 min	Ruhezeit 10 min
Berliner (1, 4)	1 St. 50 g	Kombi 2; 1 min 20 sec	Ruhezeit 3 min im Gerät
	2 St. 100 g	Kombi 2; 1 min 30 sec	
Waffeln (1, 4)	1 St. 20 g	Kombi 2; 50 - 60 sec	Fügen Sie 1 min Grill für mehr Knusprigkeit dazu
	2 St. 40 g	Kombi 2; 1 min 30 sec	
Obsttorte (3)	470 g	270 W; 8-10 min	Ruhezeit 10 min

(1) Nach der Hälfte der Zeit wenden oder umrühren. (2) Trennen und mehrfach wenden. (3) Die Verpackung entfernen und die Speise auf eine hitzebeständige Platte legen. (4) Gegebenenfalls in einer hitzebeständigen Form auf den Metallrost stellen

Verwendung der Schnellstart-Funktion

Mit dieser Funktion können Sie die Kochzeit schnell in 30-Sekunden-Schritten einstellen.



Schnellstart-Taste drücken, um die gewünschte Kochzeit (bis zu 5 Minuten) einzustellen. Einmal Drücken entspricht 30 Sekunden. Die Zeit erscheint im Display. Die Leistungsstufe ist auf 1000 W voreingestellt.

Start-Taste drücken

Der Kochvorgang beginnt und die Zeit im Display läuft rückwärts. Am Ende der Garzeit piept das Gerät fünfmal.

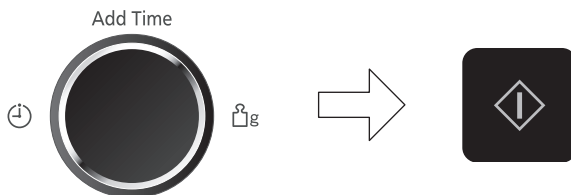


Hinweis

1. Falls gewünscht, können Sie auch andere Leistungsstufen verwenden. Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe, bevor Sie die **Schnellstart-Funktion** wählen.
2. Wenn Sie die Zeit über die **Schnellstart-Funktion** wählen, können Sie den Drehknopf nicht verwenden.
3. Diese Funktion steht nach manuellem Kochen 1 Minute lang nicht zur Verfügung.

Verwendung der Zeit Plus-Funktion

Mit dieser Funktion können Sie die Garzeit jederzeit ganz einfach verlängern.



Nach dem Kochen den Drehknopf drehen, um die Zeit Plus-Funktion zu wählen.

Maximale Kochzeit: Mikrowelle: 1000 W, bis 30 Minuten; andere Stufen bis 90 Minuten; Grill, Kombination: 90 Minuten.

Start-Taste drücken.

Die Garzeit wird verlängert. Die Zeit im Display läuft rückwärts.

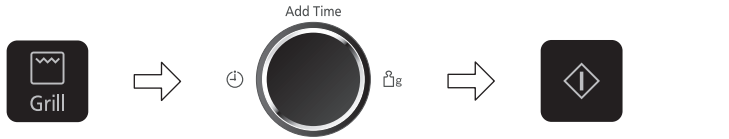


Hinweis

1. Diese Funktion ist nur in den Funktionsarten Mikrowelle, Grill und Kombination verfügbar, nicht bei Automatikprogrammen.
2. Nach 1 Minute Kochen ist die Zeit Plus-Funktion nicht verfügbar.
3. Nach mehrstufigem Kochen ist die Zeit Plus-Funktion verfügbar.
4. Die Leistungsstufe ist die gleiche wie bei der letzten Kochstufe. Diese Funktion ist nicht verfügbar, wenn die letzte Kochstufe Ruhezeit war.

Grillbetrieb

Mit der Grillfunktion des Geräts lassen sich viele Speisen effizient zubereiten, z. B. Koteletts, Würstchen, Steaks, Toast etc. Es gibt drei verschiedene Grilleinstellungen. Dabei muss der Glas-Drehteller immer im Gerät sein.



Drücken Sie die Grillbetriebstaste um die gewünschte Grillstufe zu wählen. Der Grillanzeiger und die gewählte Grillstufe (1, 2 oder 3) leuchten in der Digitalanzeige auf.

Zeit einstellen
Die Kochzeit über den Drehknopf auf die gewünschte Zeit einstellen (maximal 90 Minuten).

Drücken Sie die Starttaste.
Die Zeit im Display läuft rückwärts.

Drücken	Stufe	Watt
1 mal drücken	Grillstufe 1 (Hoch)	1000 W
2 mal drücken	Grillstufe 2 (Erwärmen)	850 W
3 mal drücken	Grillstufe 3 (Niedrig)	700 W

Garzeit während des Vorgangs anpassen

Wenn erforderlich, können Sie die Garzeit während des Vorgangs anpassen. Drehen Sie den Knopf, um die Garzeit in 1-Minuten-Schritten um bis zu 10 Minuten zu verkürzen oder zu verlängern. Wird der Drehknopf auf 0 gestellt, wird der Garvorgang beendet.



Anmerkungen

1. Stellen Sie den Grillrost mit der Speise auf den Glasdrehteller. Platzieren Sie zuvor einen hitzebeständigen Unterteller (z.B. Pyrex®) unter dem Grillrost, um Fett und Essensspritzer aufzufangen.
2. Decken Sie die zu grillende Speise niemals ab.
3. Heizen Sie den Grill **nicht** vor.
4. Der Grill funktioniert nur bei geschlossener Gerätetür. Es ist nicht möglich, den Grill bei geöffneter Gerätetür zu benutzen.
5. Während des reinen Grillbetriebs werden keine Mikrowellen freigesetzt.
6. Die meisten Speisen müssen nach der halben Grillzeit umgedreht werden. Hierzu öffnen Sie die Gerätetür und entnehmen mit Hilfe von Topflappen vorsichtig den Grillrost.
7. Wenn Sie die Speise umgedreht haben, stellen Sie sie wieder in das Gerät und schließen die Tür. Drücken Sie die Starttaste. Die im Anzeigenfeld pausierte Grillzeit läuft weiter rückwärts. Sie können während des Grillvorgangs jederzeit die Gerätetür öffnen, um den Garzustand der Speise zu überprüfen.
8. Es ist völlig normal, dass der Grill während des Betriebs mal stärker, mal weniger stark glüht. Reinigen Sie immer den Geräteinnenraum bevor Sie den Mikrowellenbetrieb oder die Grillkombination benutzen.

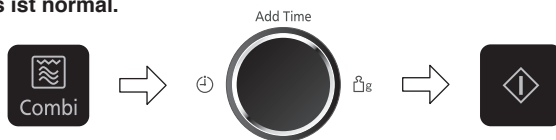


Achtung!

Der Grillrost darf nur auf dem Glasdrehteller benutzt werden. Nehmen Sie den Grillrost aus dem Geräteinnenraum, indem Sie den Rost und den hitzebeständigen Unterteller fest greifen. Benutzen Sie Topflappen wenn Sie Zubehör entnehmen. Der Geräteinnenraum kann sehr heiß sein. Achten Sie deshalb bitte auch darauf, weder die Außenseite des Sichtfensters noch Metallteile an der Innenseite der Tür oder im Garraum selber zu berühren.

Grillkombinationsbetrieb

Diese Kombinationsfunktion ist für Speisen geeignet, die normalerweise gegrillt werden, oder für das Erhitzen kleiner Snacks. Der Grill glüht während des Vorgangs in Intervallen. Das ist normal.



Kombistufe auswählen

Drücken Sie die Grillkombinationstaste, um das gewünschte Kombinationsprogramm zu wählen. Der Grillkombinationsanzeiger leuchtet auf und die Kombi-Stufe (1, 2 oder 3) erscheint in der Anzeige.

Zeit einstellen

Die Kochzeit über den Drehknopf auf die gewünschte Zeit einstellen (maximal 90 Minuten).

Drücken Sie die Starttaste.

Die Zeit im Display läuft rückwärts.

Drücken	Stufe	Mikrowelle	Grill
1 mal drücken	Kombi-Stufe 1	440 W	Stark
2 mal drücken	Kombi-Stufe 2	300 W	Stark
3 mal drücken	Kombi-Stufe 3	300 W	Mittel

Beim Grillkombinationsbetrieb wird die Speise per Mikrowellen schnell gegart, während der Grill sie bräunt und knusprig werden lässt.

Garzeit während des Vorgangs anpassen

Wenn erforderlich, können Sie die Garzeit während des Vorgangs anpassen. Drehen Sie den Knopf, um die Garzeit in 1-Minuten-Schritten um bis zu 10 Minuten zu verkürzen oder zu verlängern. Wird der Drehknopf auf 0 gestellt, wird der Garvorgang beendet.



Anmerkungen


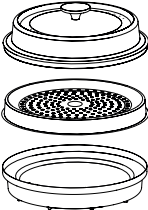
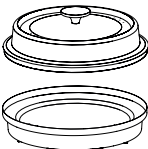
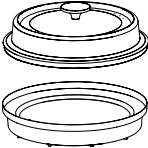
1. Der Grillrost kann sowohl für den reinen Grillbetrieb als auch für den Grillkombinationsbetrieb verwendet werden. Benutzen Sie niemals Metallzubehör, das nicht mit dem Mikrowellengerät geliefert wurde. Platzieren Sie einen hitzebeständigen Unterteller unter dem Grillrost, um Fett- und Essensspritzer aufzufangen.
2. Verwenden Sie den Grillrost nur laut Betriebsanweisungen. Verwenden Sie ihn **nicht** in einem manuellen Programm zur Bereitung einer Speise mit einem Gewicht unter 200 g. Bei geringeren Mengen bereiten Sie die Speise nur im reinen **Mikrowellenprogramm oder Grillbetrieb** zu, um das bestmögliche Ergebnis zu erzielen.
3. Decken Sie die zu garende Speise im Grillkombinationsbetrieb niemals ab.
4. Heizen Sie den Grill im Kombinationsbetrieb **nicht** vor.
5. Funken können auftreten, wenn das Gewicht der Speise zu gering, der Grillrost beschädigt ist oder versehentlich ein Metallbehälter verwendet wurde. Kommt es zur Funkenbildung, brechen Sie den Garvorgang sofort ab.
6. Einige Speisen werden im Grillkombinationsbetrieb ohne die Verwendung des Grillrosts zubereitet. Diese Speisen sind z.B. Braten, Gratins, Aufläufe und gratinierte Süßspeisen und sollten in einem hitzebeständigen, nicht-metallischen Behälter unmittelbar auf dem Glasdrehteller platziert werden.
7. Benutzen Sie in keinem Fall Mikrowellen-Plastikbehälter im Grillkombinationsbetrieb (es sei denn, sie sind ausdrücklich hierfür geeignet). Verwendetes Geschirr muss der Hitze des Obergrills bestehen können - ideal ist hitzebeständiges Glasgeschirr, z.B. Pyrex, oder Keramikbehälter.
8. Verwenden Sie nicht Ihr eigenes Metallgeschirr oder Blechkonserven.



Achtung!

Der Grillrost darf nur auf dem Glasdrehteller benutzt werden. Nehmen Sie den Grillrost aus dem Geräteinnenraum, indem Sie den Rost und den hitzebeständigen Unterteller fest greifen. Benutzen Sie Topflappen wenn Sie Zubehör entnehmen. Der Geräteinnenraum kann sehr heiß sein. Achten Sie deshalb bitte auch darauf, weder die Außenseite des Sichtfensters noch Metallteile an der Innenseite der Tür oder im Garraum selber zu berühren.

Den Dampfgarer verwenden (manueller Betrieb)

Funktion	Zu verwendendes Zubehör	Konzept	Anleitung
Pizzagrill	Pizzapfanne 	Einige in der Mikrowelle zubereitete Speisen haben weiche, matschige Krusten. Mit der Pizzapfanne werden Pizza, Quiche, Pasteten und Brotprodukte genauso knusprig wie in einem herkömmlichen Backofen. Die Pizzapfanne funktioniert auf dreierlei Weise: Die Pizzapfanne wird durch Mikrowellen erhitzt, die Speisen werden direkt durch die Mikrowellen erhitzt und die Speisen werden durch den Grill erhitzt. Der Boden der Pizzapfanne nimmt die Mikrowellen auf und verwandelt sie in Hitze. Diese Hitze wird durch die Pizzapfanne an die Speisen abgegeben. Die Hitzeeinwirkung wird durch die antihafbeschichtete Oberfläche maximiert.	Für beste Ergebnisse Pizzapfanne vor Gebrauch vorheizen. Direkt auf den Gesteller legen und 3 Minuten lang auf Mikrowellenfunktion bei 1000 W vorheizen. Um die Bräunung zu unterstützen, Pfanne vor dem Vorheizen mit Öl einpinseln, z. B. für Würstchen oder Cordon bleu. Pizzapfanne dann mit Ofenhandschuhen aus dem Gerät nehmen. Vorsicht, sehr heiß! Für beste Ergebnisse Speisen direkt nach dem Vorheizen auf die Pizzapfanne legen. Wird zu lange gewartet, funktioniert die Bräunung nicht. Garzeiten siehe Tabelle auf Seite 37.
Dampf-einsatz	Dampf-Plus (Pizzapfanne, Dampf-einsatz und Deckel) 	Das Dampfgar-Zubehör eignet sich zum Dünsten von Gemüse, Kartoffeln, Fischfilets, ganzen Fischen und Hähnchenfilets. Die Pizzapfanne absorbiert die Mikrowellen und erhitzt das Wasser. Der so erzeugte Dampf gart die Speisen.	150 ml Leitungswasser in die Pizzapfanne gießen und Dampf-einsatz einsetzen. Speisen direkt auf den Dampf-einsatz legen. Deckel aufsetzen und direkt auf den Gesteller stellen. Garzeiten siehe Tabelle auf Seite 37.
Braten	Pizzapfanne und Deckel 	Die Pizzapfanne wird zusammen mit dem Deckel verwendet. Geeignete Speisen wie Fischfilets, Hähnchenteile, Hamburger werden direkt auf die Pizzapfanne gelegt. Die Speisen werden mithilfe der Hitze aus dem Boden der Pfanne gegart. Die Unterseite der Speisen wird knusprig braun.	Speisen direkt auf die Pizzapfanne legen, Deckel aufsetzen und auf den Gesteller stellen. Vorheizen ist nicht erforderlich. Bei Bedarf Speisen während der Garzeit wenden oder anders verteilen. Garzeiten siehe Tabelle auf Seite 37.
Lang-sames Garen	Pizzapfanne und Deckel 	Die Pizzapfanne wird zusammen mit dem Deckel verwendet. Diese Garmethode eignet sich zum langsamen Garen z. B. von Risotto, Fisch-, Fleisch- und Gemüseeintöpfen und Suppen. Die Speisen werden durch die Hitze aus dem Boden der Pfanne gegart.	Speisen direkt auf die Pizzapfanne legen, Deckel aufsetzen und auf den Gesteller stellen. Vorheizen ist nicht erforderlich. Bei Bedarf während des Garvorgangs umrühren. Rezepte siehe Seite 38.

Verwendung und Pflege des Zubehörs

Pflege des Dampfgarers

1. Pizza, Quiche und andere Speisen keinesfalls direkt in der Pizzapfanne durchschneiden, da die antihafbeschichtete Oberfläche dadurch beschädigt würde.
2. Das Dampfgar-Zubehör direkt nach Gebrauch in heißem Spülwasser reinigen und mit heißem Wasser abspülen. Keine scheuernden Reinigungsmittel oder Schwämme verwenden, da diese die Oberfläche der Pfanne beschädigen würden.
3. Der Dampfgarer ist spülmaschinenfest.



Hinweis

1. In der Pizzagrill-Funktion die Pizzapfanne nicht länger als 5 Minuten vorheizen.
2. Die Pizzapfanne immer in die Mitte des Glastellers stellen, sodass sie die Wände des Garraums nicht berührt, da sonst Funken entstehen können, die den Garraum beschädigen.
3. Die Pizzapfanne muss immer auf dem Glasteller stehen, keinesfalls auf dem Gitterrost.
4. Das Zubehör immer nur mit Ofenhandschuhen anfassen.
5. Vor der Zubereitung unbedingt alle Verpackungen entfernen.
6. Keine hitzeempfindlichen Materialien auf die heiße Pizzapfanne legen, da Brandflecken entstehen könnten.
7. Den Dampfgarer nicht in anderen Mikrowellen oder konventionellen Öfen verwenden.
8. Dampfablett und Deckel nicht ohne Topf verwenden.
9. Für beste Ergebnisse bei der Pizzagrill-Funktion verwenden Sie die Pizzapfanne in der Kombifunktion aus Grill und Mikrowelle. Die Pizzapfanne wird nur mit Mikrowelle (1000 W) vorgeheizt.



Vorsicht!

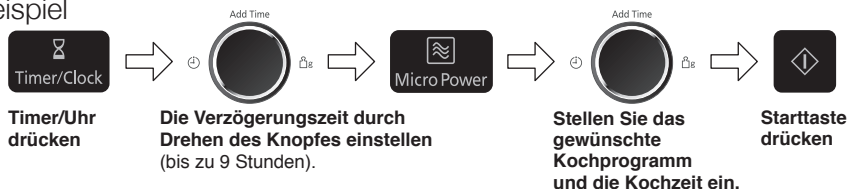
Verwenden Sie unbedingt Ofenhandschuhe, wenn Sie das Zubehör aus dem Ofen nehmen. Verwenden Sie zum Dämpfen, Dünsten, Schmoren und Kochen immer den Deckel. Nehmen Sie nach dem Garvorgang den Deckel nicht in der Nähe Ihres Gesichts ab. Der Dampf ist heiß und kann Verletzungen verursachen.

Verwendung des Timers

Gebrauch des Gerätes mit Zeitvorwahl

Durch Benutzung der Timer-Taste kann der Beginn des Kochvorgangs verzögert werden.

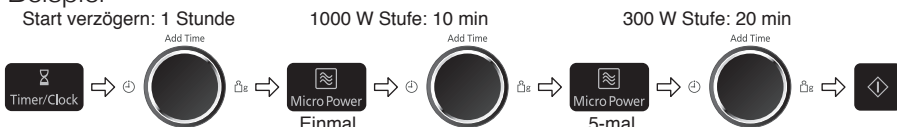
Beispiel



Hinweis

1. Es können drei Kochstufen programmiert werden, einschließlich verzögertem Kochbeginn.

Beispiel

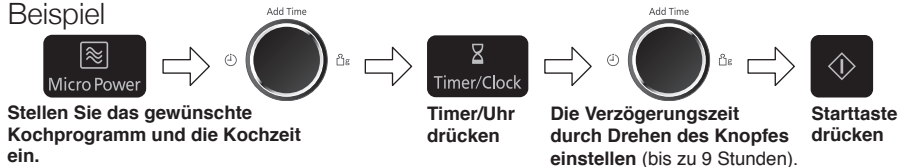


2. Beträgt die programmierte Verzögerungszeit mehr als eine Stunde, läuft die Uhr in Minutenschritten rückwärts. Bei Verzögerungszeiten unter einer Stunde läuft die Zeit in Sekundenschritten rückwärts.
3. Startverzögerung kann nicht vor den automatischen Programmen eingestellt werden.
4. Falls die Ofentür während der Verzögerungszeit geöffnet wird, läuft die Zeit im Display weiter rückwärts.

Standzeit

Mit dem Timer können Sie die Standzeit nach dem Kochen einstellen oder das Gerät als Kurzzeitmesser nutzen.

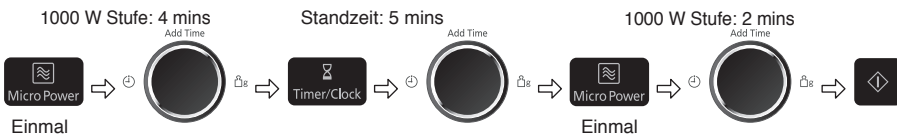
Beispiel



Hinweis

1. Es können drei Kochstufen programmiert werden, einschließlich den Zeit/Gewichts-Drehregler.

Beispiel



2. Wird die Gerätetür während der Standzeit oder der Benutzung als Kurzzeitmesser geöffnet, wird der Countdown im Display-Fenster fortgesetzt.
3. Diese Funktion kann auch als Kurzzeitmesser benutzt werden. In diesem Fall drücken Sie den Zeitschalter, stellen die Zeit ein und drücken die Starttaste.
4. Bei Verwendung eines Auto-Programms kann die Standzeit nicht programmiert werden.
5. Beträgt die programmierte Ruhezeit mehr als eine Stunde, läuft die Uhr in Minutenschritten rückwärts. Bei Ruhezeiten unter einer Stunde läuft die Zeit in Sekundenschritten rückwärts.

Mehrstufiges Kochen

2-Oder 3-stufiges Kochen

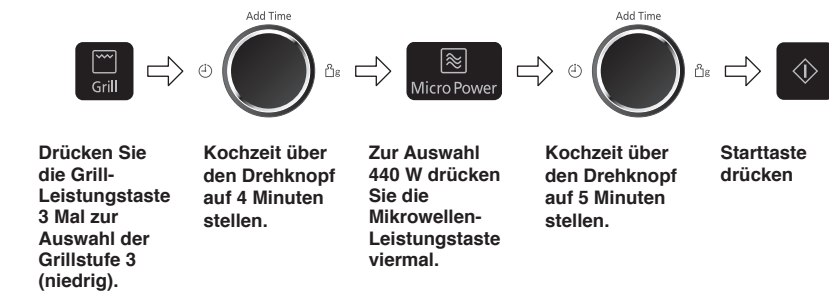
Beispiel



Beispiel: Zum Auftauen für 2 Minuten und zum Garen von Nahrungsmitteln auf Stufe 1000 W für 3 Minuten.



Beispiel: Zum Grillen auf niedriger Stufe für 4 Minuten und zum Garen von Nahrungsmitteln auf Stufe 440 W für 5 Minuten.



Hinweis

1. Geben Sie bei 3-stufigem-Kochen ein anderes Kochprogramm ein, bevor Sie die Starttaste drücken.
2. Wird während des Betriebs die Stopp/Abbrechen-Taste gedrückt, so wird der Betrieb beendet. Durch Drücken von Start wird der programmierte Betrieb neu gestartet. Wird die Stopp-/Löschtaste zweimal gedrückt, so werden der programmierte Betrieb beendet und das eingestellte Programm gelöscht.
3. Wird die Stopp-/Löschtaste zweimal gedrückt, während das Gerät nicht in Betrieb ist, so wird das eingestellte Programm gelöscht.
4. Auto-Programme können nicht in Verbindung mit dem mehrstufigen Kochen benutzt werden.

Dampfgar-Programme

Bei dieser Funktion können Speisen nach Gewicht gedünstet werden. Das Gewicht muss in Gramm eingegeben werden.



Gewünschtes Programm wählen und Pizzapfanne direkt auf den Glasteller legen und in das Gerät stellen.

Start drücken, um die Pizzapfanne vorzuheizen.

Nach dem Vorheizen piept das Gerät. Speisen auf den Pizzateller legen und Gewicht einstellen, bei langsamem Drehen in 10-g-Schritten, bei schnellem Drehen in 100-g-Schritten.

Starttaste drücken



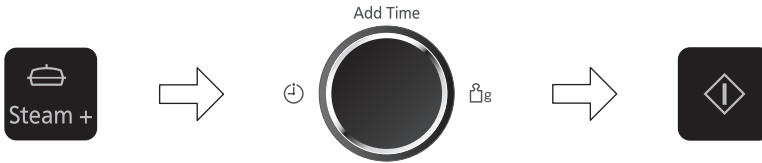
Hinweis

- Die Dampfgar-Programme dürfen nur für die beschriebenen Nahrungsmittel benutzt werden.
- Garen Sie nur Nahrungsmittel innerhalb der angegebenen Gewichtsbereiche.
- Ermitteln Sie stets das Gewicht der Nahrungsmittel selbst, anstatt sich auf die Packungsinformationen zu verlassen.
- Nur das unten angegebene Pizzapfannen-Zubehör verwenden.
- Speisen nicht abdecken, wenn Sie mit den Dampfgar-Programmen Tiefkühlpizza, Tiefkühl-Kartoffelprodukte und gekühlte Quiche zubereiten, da dies die Bräunung verhindert.
- Nach dem Kochen mit einem Auto-Programm sollten die meisten Nahrungsmittel eine Weile **ruhen**, damit die Wärme weiter in die Mitte geleitet wird.
- Prüfen Sie vor dem Servieren, dass die Nahrungsmittel gründlich gegart und ausreichend heiß sind.

Programm	Gewicht	Zubehör	Kochanleitung
1. Tiefkühlpizza 1 mal drücken	120 g - 440 g		Zum Backen von Tiefkühlpizza, Bruschetta und Käsebaguette: Die Dampfgar-Programmtaste einmal drücken. Alle Verpackungen entfernen und die Pizza in die vorgeheizte Pizzapfanne legen. Nach dem Bräunen die Pizza zum Abkühlen auf einen Gitterrost legen. Dieses Programm eignet sich nicht für Pfannenpizza, Pizza mit gefülltem Rand, sehr dünne Pizza und Flammkuchen.
2. Tiefkühl-Kartoffelprodukte 2 mal drücken	200 g - 500 g		Zum Aufwärmen, Aufbacken oder Bräunen von Tiefkühl-Kartoffelprodukten: Die Dampfgar-Programmtaste zweimal drücken. Nach Vorheizen der Pizzapfanne die Kartoffelprodukte in der Pfanne verteilen. Am besten gelingen die Produkte in einer einzelnen Schicht. Wenn das Gerät piept, einmal umrühren. Dieses Programm eignet sich nicht für Galettes (Blätterteig mit Mandelfüllung), Herzoginkartoffeln und Noisette-Kartoffeln. Bitte ausschließlich Ofenpommes und keine Friteusenpommes verwenden.
3. Gekühlte Quiche 3 mal drücken	150 g - 400 g		Zum Aufbacken frischer vorgebackener Quiche: Die Dampfgar-Programmtaste dreimal drücken. Alle Verpackungen entfernen und Quiche auf die vorgeheizte Pizzapfanne legen. Nach dem Aufbacken zum Abkühlen auf einen Gitterrost legen. Quiche mit hohem Käseanteil kann viel heißer werden als Quiche mit Gemüse. Dieses Programm eignet sich nicht für Pasteten mit doppelter Kruste, gefüllte Quiche und Quiche ohne Kruste.

Dampfgar-Programme

Bei dieser Funktion können Speisen nach Gewicht gedünstet werden. Das Gewicht muss in Gramm eingegeben werden.



Gewünschtes Programm wählen

Die Anzeigen für die Dampfgar- und Kochfunktion leuchten, und die Programmnummer erscheint im Display.

Gewicht einstellen



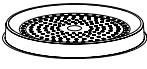



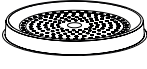

Gewicht der Speisen über den Drehknopf einstellen, bei langsamem Drehen in 10-g-Schritten, bei schnellem Drehen in 100-g-Schritten.

Starttaste drücken


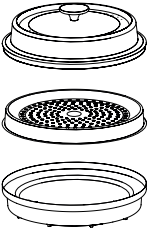

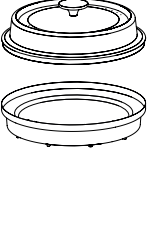

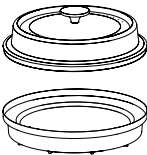


Hinweis

1. Die Dampfgar-Programme dürfen nur für die beschriebenen Nahrungsmittel benutzt werden.
2. Garen Sie nur Nahrungsmittel innerhalb der angegebenen Gewichtsbereiche.
3. Ermitteln Sie stets das Gewicht der Nahrungsmittel selbst, anstatt sich auf die Packungsinformationen zu verlassen.
4. Verwenden Sie nur das auf den Seiten 29-30 angegebene Zubehör.
5. Nach dem Kochen mit einem Auto-Programm sollten die meisten Nahrungsmittel eine Weile **ruhen**, damit die Wärme weiter in die Mitte geleitet wird.
6. Prüfen Sie vor dem Servieren, dass die Nahrungsmittel gründlich gegart und ausreichend heiß sind.

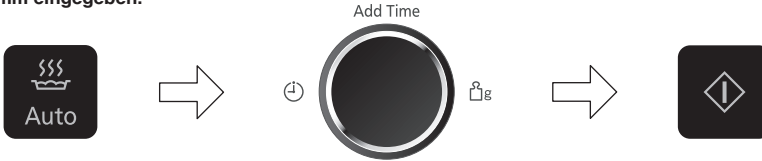
Programm	Gewicht	Zubehör	Kochanleitung
4. Fischfilets dünsten  4 mal drücken	200 g - 500 g	  	Zum Garen frischer Fischfilets wie Kabeljau, Lachs oder Schellfisch. 150 ml Leitungswasser in die Pizzapfanne gießen. Die frischen Fischfilets auf den Dampfeinsatz legen und diesen in die Pizzapfanne stellen. Deckel aufsetzen und auf den Glasteller stellen. Dampfgar-Programmtaste viermal drücken. Gewicht der Fischfilets eingeben. Start-Taste drücken.
5. Hähnchenbrust dünsten  5 mal drücken	200 g - 800 g	  	Zum Garen frischer Hähnchenbrust. Jede Portion sollte 100-250 g schwer sein. 150 ml Leitungswasser in die Pizzapfanne gießen. Die frische Hähnchenbrust auf den Dampfeinsatz legen und diesen in die Pizzapfanne stellen. Deckel aufsetzen und auf den Glasteller stellen. Dampfgar-Programmtaste fünfmal drücken. Gewicht der Hähnchenbrust eingeben. Start-Taste drücken.

Dampfgar-Programme

Programm	Gewicht	Zubehör	Kochanleitung
6. Kartoffeln dünsten  6 mal drücken	150 g - 500 g		<p>Zum Dünsten von geschälten Kartoffeln. Kartoffeln schälen und in gleichmäßige Stücke schneiden. 150 ml Leitungswasser in die Pizzapfanne gießen. Kartoffeln auf den Dampfeinsatz legen. Deckel aufsetzen und auf den Gesteller stellen. Dampfgar-Programmtaste sechsmal drücken. Gewicht der Kartoffeln eingeben und Start-Taste drücken. Beim Dünsten von Gemüse bitte genauso vorgehen. Die Zeit sollte hierbei nach Belieben angepasst werden.</p>
7. Meeresfrüchte  7 mal drücken	250 g (1 Portion) 500 g (2 Portionen)		<p>Zum Zubereiten frischer Meeresfrüchte in Weißweinsauce (250 g oder 500 g). Zutaten wie nachstehend beschrieben vorbereiten. Meeresfrüchte waschen, bürsten und entbaren. Geöffnete Meeresfrüchte wegwerfen. Butter und Schalotten in Pizzapfanne geben. Ohne Deckel auf den Gesteller stellen. 250 g oder 500 g auswählen. Dampfgar-Programmtaste siebenmal drücken. Start-Taste drücken. Wenn das Gerät piept, Meeresfrüchte und Wein zugeben und umrühren. Deckel aufsetzen, auf Gesteller stellen und Start-Taste drücken. Je nach entsprechender Meeresfrucht kann sich die Garzeit verändern.</p>
		Zutaten Für 500 g 60 g Schalotte, fein gewürfelt 1 Essl. Butter 150 ml Weißwein 500 g Meeresfrüchte Für 250 g 40 g Schalotte, fein gewürfelt ½ Essl. Butter 100 ml Weißwein 250 g Meeresfrüchte	
8. Risotto  8 mal drücken	500 g (2 Portionen) 1000 g (4 Portionen)		<p>Zum Garen von Risotto (500 g oder 1000 g). Wie im Rezept unten angegeben zubereiten. Dampfgar-Programmtaste achtmal drücken. 500 g oder 1000 g wählen. Start-Taste drücken. Wenn das Gerät piept, umrühren.</p>
Zutaten Für 1000 g (4 Portionen) 40 g getrocknete Porcini-Pilze 1 Zwiebel 50 g Butter 250 g Arborio-Reis 1 Knoblauchzehe 400 ml Gemüsebrühe 30 g Parmesan Für 500 g (2 Portionen) Zutatenmenge halbieren		<ol style="list-style-type: none"> 40 g Pilze nach Anweisung des Herstellers in 400 ml Wasser einweichen (20 g in 200 ml). Reis, gewürfelte Zwiebeln, Butter, zerdrückte Knoblauchzehe und gehackte Pilze in die Pizzapfanne geben. Gemüsebrühe und Einweichwasser zugeben (150 ml für 4 Portionen, 75 ml für 2 Portionen). Deckel aufsetzen. Pizzapfanne auf Gesteller stellen. Parmesan am Ende des Garvorgangs einrühren. 	
Gefäß: Ohne Zubehör: Dampfgarer			

Automatische Kochprogramme

Mit diesen Programmen können Lebensmittel nach dem Gewicht gegart werden. Das Gewicht wird in Gramm eingegeben.



Wählen Sie das gewünschte Gewichtautomatikprogramm.
Die Anzeige für Automatik leuchtet auf, und die Programmnummer erscheint in der Digitalanzeige.





Gewicht einstellen
Gewicht der Speise über den Drehknopf einstellen. Langsames Drehen des Drehschalters wird in Schritten von 10 g gerechnet. Schnelles Drehen des Drehschalters wird in Schritten von 100 g gerechnet.

Drücken Sie die Starttaste.











Hinweis

- Die Gewichtsautomatik-Programme dürfen **nur** für die beschriebenen Nahrungsmittel benutzt werden.
- Garen Sie nur Nahrungsmittel innerhalb der angegebenen Gewichtsbereiche.
- Ermitteln Sie stets das Gewicht der Nahrungsmittel selbst, anstatt sich auf die Packungsinformationen zu verlassen.
- Verwenden Sie nur das auf den Seiten 31-32 angegebene Zubehör.
- Decken Sie die Nahrungsmittel bei Verwendung eines automatischen Kombinationsprogramms **nicht** ab, anderenfalls würde das Bräunen der Nahrungsmittel verhindert und die Wärme des Grills würde die Kunststoffverpackungen schmelzen lassen.
- Nach dem Kochen mit einem Auto-Programm sollten die meisten Nahrungsmittel eine Weile **ruhen**, damit die Wärme weiter in die Mitte geleitet wird.
- Prüfen Sie vor dem Servieren, dass die Nahrungsmittel gründlich gegart und ausreichend heiß sind.

Programm	Gewicht	Zubehör	Kochanleitung
9. Fertige Tellergerichte  1 mal drücken	200 g - 800 g		Aufwärmen eines frischen Teller- oder Eintopferichten: Alle Gerichte müssen bereits gar sein. Nahrungsmittel sollten möglichst Kühlschranktemperatur haben (ca. + 5 °C). Abdecken, Automatikprogramm-Taste einmal drücken und bei Ertönen des Signaltons umrühren. Am Ende des Programms noch einmal umrühren und einige Minuten stehen lassen. Große Fleisch-/Fischstücke in einer dünnen Soße brauchen eventuell etwas länger. Dieses Programm eignet sich nicht für stärkehaltige Nahrungsmittel, wie zum Beispiel Reis, Nudeln oder Kartoffeln.
10. Tiefkühlkost  2 mal drücken	200 g - 500 g		Aufwärmen eines tiefgekühlten, vorgegarten Gerichts oder Eintopfs; Alle Nahrungsmittel müssen vorgegart, tiefgefroren (-18° C) und abgedeckt sein. Automatikprogramm-Taste zweimal drücken. Bei Ertönen des Signaltons umrühren und die Blöcke in Stücke schneiden. Am Ende des Programms noch einmal umrühren und einige Minuten stehen lassen. Die Temperatur prüfen und falls erforderlich das Gericht vor dem Verzehr noch etwas länger aufwärmen. Dieses Programm eignet sich nicht für portionierbare tiefgefrorene Nahrungsmittel.

Automatische Kochprogramme

Programm	Gewicht	Zubehör	Kochanleitung
11. Frisches Gemüse  3 mal drücken	200 g - 800 g		Garen von frischem Gemüse. Das vorbereitete Gemüse in einen geeigneten Behälter geben. Pro 100 g Gemüse 1 EL Wasser darüber gießen. Mit perforierter Klarsichtfolie oder einem Deckel abdecken. „Automatikprogramm-Taste“ dreimal drücken. Bei Ertönen des Signaltons umrühren. Nach dem Kochen abgießen und nach Geschmack würzen.
12. Frischer Fisch  4 mal drücken	200 g - 800 g		Zum Garen von Fischfilets oder -steaks. Fisch in einen geeigneten Behälter legen und 1-3 EL (15-45 ml) Wasser dazugeben. Mit perforierter Klarsichtfolie oder einem Deckel abdecken. „Automatikprogramm-Taste“ viermal drücken.
13. Reis  5 mal drücken	100 g - 300 g		Zum Kochen von Reis für pikante Gerichte, nicht für Reispudding (Thai-, Basmati-, Jasmin-, Surinam-, Arborio- oder Mediterraner Reis). Vor dem Kochen den Reis gründlich spülen. Eine große Schüssel verwenden. Zweifache Menge kochendes Wasser zum Reis geben. Nach Geschmack salzen. Mit einem Deckel oder perforierter Klarsichtfolie abdecken. „Automatikprogramm-Taste“ fünfmal drücken. Bei Ertönen des Signaltons umrühren. Nach dem Kochen 5 Minuten lang ruhen lassen.
14. Hähnchenteile  6 mal drücken	200 g - 700 g		Zum Garen frischer Hähnchenteile mit Knochen, z. B. Schenkel, Unterkeulen, Viertel. Hähnchenteile mit der Haut nach unten direkt auf den Gitterrost legen und auf den Gestell stellen. Hitzebeständiges Gefäß unter den Rost stellen, um herabtropfendes Fett aufzufangen. Automatikprogramm-Taste sechsmal drücken. Nicht abdecken. Wenn das Gerät piept, wenden. Nach Programmende einige Minuten ruhen lassen.

Turbo-Auftauen

Mit dieser Funktion können Sie Hackfleisch, Koteletts, Hühnchenteile, Bratenteile und Brot auftauen. Tippen Sie Turbo-Auftauen an und wählen Sie die korrekte Auftaukategorie aus. Dann geben Sie das Lebensmittelgewicht in Gramm ein (siehe Seite 34).

Die Lebensmittel sollten in ein geeignetes Gefäß gegeben werden. Ganze Hähnchen oder Fleischbraten sollten auf eine umgedrehte Untertasse oder eine mikrowelleneignete Platte gelegt werden. Koteletts, Hühnchenteile und Bratscheiben sollten nur in einer Lage aufgelegt werden. Es ist nicht erforderlich, die Lebensmittel abzudecken.

Das Auftauen bei den Automatikgewicht-Programmen erfolgt nach dem Prinzip der Chaostheorie, um ein rasches, gleichmäßiges Ergebnis zu erreichen. Das Chaossystem nutzt eine willkürliche Abfolge pulsierender Mikrowellen und beschleunigt damit den Auftauprozess. Während das Programm läuft, ertönt immer wieder ein Signal, damit Sie das Lebensmittel prüfen können. **Es ist wichtig, dass Sie das Lebensmittel häufig umrühren und wenden und, falls erforderlich, abdecken. Wenn Sie das erste Signal hören, sollten Sie das Lebensmittel drehen und abdecken (falls möglich).** Beim zweiten Signal sollten Sie das Lebensmittel umdrehen oder aufbrechen/teilen.

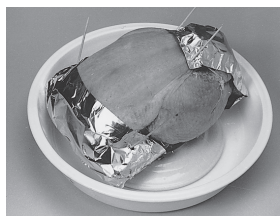
1. Signal

Drehen oder abdecken



1. Signal

Drehen oder abdecken



2. Signal

Drehen oder aufbrechen/
teilen

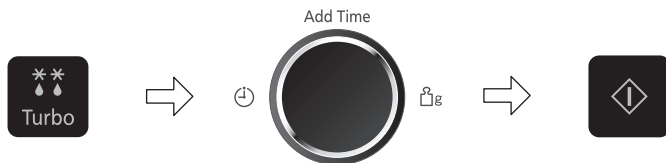


Hinweis

1. Lebensmittel während des Auftauens prüfen. Lebensmittel tauen unterschiedlich schnell auf.
2. Es ist nicht erforderlich, Nahrungsmittel abzudecken.
3. Lebensmittel immer wenden oder umrühren, besonders wenn das Gerät „piept“. Abdecken, falls erforderlich (siehe Punkt 5).
4. Hackfleisch/Koteletts/Hühnchenteile sollten aufgebrochen oder geteilt werden, sobald dies möglich ist, und dann einlagig aufgelegt werden.
5. Abdeckungen verhindern ein Garen der Lebensmittel. Dies ist wichtig, wenn Sie Hühnchenteile oder Bratenstücke auftauen. Die äußeren Bereiche tauen zuerst auf. Deshalb sollten Teile wie Flügel, Brust, Fett mit glatter Alufolie geschützt und mit Zahnstochern gesichert werden.
6. Lassen Sie die Lebensmittel eine Zeit lang ruhen, damit auch das Innere auftauen kann (mindestens 1-2 Stunden bei Bratenstücken oder ganzen Hähnchen).

Turbo-Auftauen

Mit dieser Funktion können Sie Lebensmittel nach dem Gewicht auftauen.



Wählen Sie das gewünschte Turbo-Auftauprogramm aus.




Die Nummer des Auto-Programms erscheint auf dem Display. Die Anzeigen für Mikrowelle, Auto-Kochen und Turbo-Auftauen leuchten auf.

Geben Sie mit dem Drehregler für die Zeit- und Gewichtseingabe das Gewicht des Lebensmittels ein.

Langsames Drehen des Drehreglers wird in Schritten von 10 g gerechnet. Schnelles Drehen des Drehschalters wird in Schritten von 100 g gerechnet.

Drücken Sie die Starttaste.

Vergessen Sie nicht, das Lebensmittel während des Auftauprozesses umzurühren bzw. umzudrehen.

Programm	Mindest-/Höchstgewicht	Anweisungen
15. Kleine Stücke  1 mal drücken	150 g - 1000 g	Kleine Fleischstücke, Schnitzel, Würstchen, Gehacktes, Fischfilets, Steaks, Koteletts (jeweils 100 g bis 400 g). Drücken Sie Turbo-Auftauen einmal. Bei Ertönen des Signaltons wenden bzw. umrühren.
16. Große Stücke  2 mal drücken	400 g - 2000 g	Große Fleischstücke, ganzes Hühnchen, Braten. Drücken Sie Turbo-Auftauen zweimal. Ganzes Hühnchen und Bratenfleisch müssen während des Auftauens abgedeckt werden. Schützen Sie Flügel-, Brust- und fette Teile mit glatter Aluminiumfolie, die mit Zahnstochern gesichert wird. Gewährleisten Sie, dass die Folie die Gerätwände nicht berührt. Vor dem Kochen sollte eine Ruhezeit von 1 bis 2 Stunden gewährleistet werden. Bei Ertönen des Signaltons wenden und danach abdecken.
17. Brot  3 drücken	100 g - 800 g	Kleine oder große Brotlaibe, Weißbrot oder Vollkornbrot. Drücken Sie Turbo-Auftauen dreimal und wenden Sie das Brot bei Ertönen des Signaltons. Lassen Sie das Brot 5 Min. (Weißbrot) bis 30 Mins. (festes Vollkornbrot) ruhen. Halbieren Sie große Brotlaibe während der Ruhezeit. Dieses Programm eignet sich weder für in Scheiben geschnittenes Brot noch für süßes Brot / Brötchen.



Hinweis

Beachten Sie die Hinweise zum Auftauen auf Seite 18.

Aufwärm- und Gartabellen



Kontrollen

Nach dem Erwärmen in der Mikrowelle stets prüfen, dass die Nahrungsmittel ausreichend heiß sind. Im Zweifelsfall die Speise im Gerät noch weiter erwärmen. Für viele Speisen ist nach dem Aufwärmen eine **Ruhezeit** erforderlich, insbesondere für solche, die nicht umgerührt werden können. Je dichter die Speise ist, umso länger ist die Ruhezeit.

Nahrungsmittel	Gewicht/ Menge	Frisch	Tiefgefroren
Getränke – Kaffee – Milch			
1 Tasse (1)	240 ml	1000 W; 1 min 30 sec	-
2 Tassen (1)	470 ml	1000 W; 2 min 30 sec	-
1 Krug (1)	600 ml	1000 W; 4 min 30 sec to 5 min	-
Suppe (gekühlt) (1, 2)	300 ml	1000 W; 1 min 40 sec	-
	1000 ml	1000 W; 8 - 9 min	-
Suppe (Umgebungstemp.) (1, 2)	300 ml	1000 W; 2 min	1000 W; 5 - 6 min
	1000 ml	1000 W; 7 - 8 min	1000 W; 15 -16 min
Tellergerichte – selbst zubereitet			
Gemüse (gegart) (1, 2)	300 g	1000 W; 2 min	-
	700 g	1000 W; 5 - 6 min	-
Kartoffelpüree (1, 2)	250 g	1000 W; 2 min	1000 W; 3 min 30 sec
	500 g	1000 W; 3 min 30 sec	1000 W; 7 - 8 min
Gemüsepüree (1, 2)	300 g	1000 W; 2 min 10 sec	1000 W; 5 - 6 min
	600 g	1000 W; 5 min 30 sec	1000 W; 8 - 9 min
Reis, Quinoa, Couscous (gekühlt) (1, 2)	200 g	1000 W; 1 min 50 sec	1000 W; 4 min
	300 g	1000 W; 2 min 20 sec	1000 W; 5 min
Eierkuchen (dick) (1, 2)	1 St.	1000 W; 40-50 sec	1000 W; 1 min 20 - 30 sec
	2 St.	1000 W; 50-60 sec	-
Rinderroulade (1, 2)	1 St.	1000 W; 4 min 30 min & Ruhezeit	-
	2 St.	1000 W; 7 min & Ruhezeit	-
Gefüllte Kohlrouladen (1, 2)	2 St. 310 g	-	1000 W; 10 min
	4 St. 710 g	-	1000 W; 16 - 17 min
Viertel Brathähnchen	1 St. 300 g	1000 W; 3-4 min	-
Bratenfleisch – Hackbraten (1, 2)	2 Scheiben 250 g	600 W; 3 min	-
Bolognese-sauce (1, 2)	210 g	600 W; 3 min (Umgebungstemp.)	-
Sauce hollandaise (1, 2)	100 g 2 würfel	-	1000 W; 1 min 40 sec
	300 g 6 würfel	-	1000 W; 4 min 10 sec
Babynahrung (1, 2) (kleines Glas bei Raumtemperatur)	120 g	600 W; 40 sec	-
	200 g	600 W; 1 min	-
	250 g	600 W; 1 min - 1 min 30 sec	-
Babynahrung (Gemüsebrei) (1, 2)	100 g	-	1000 W; 1 min 40 sec

(1) Nach der Hälfte der Zeit wenden oder umrühren. (2) Abdecken (3) Gegebenenfalls in einer hitzebeständigen Form auf den Metallrost stellen. (P) Auf vorgeheizte Pizzapfanne legen (3 min auf 1000 W), diese ggf. einfetten.

Aufwärm- und Gartabellen

Nahrungsmittel	Gewicht/ Menge	Frisch	Tiefgefroren
Gratins			
Fisch à la Bordelaise	400 g	-	Kombi 1; 16-18 min
Lasagne	400 g	Kombi 1; 8 min (3)	Kombi 1; 13-14 min
	600 g	Kombi 1; 9-10 min & 3 min Ruhezeit (3)	1000 W; 13 min & 4 min Grill 1 auf Rost
Moussaka	350 g	Kombi 1; 7-8 min (3)	Kombi 1; 10-11 min
	450 g - 500 g	Kombi 1; 8-9 min (3)	1000 W; 11 min & 3 min Grill 1 auf Rost
Nudel-Gratin mit Schinken oder Thunfisch	300 g - 350 g	Kombi 1; 8 min (3)	Kombi 1; 10-11 min
Shepherd's pie	400 g	Kombi 1; 6-7 min	Kombi 1; 14 min
	600 g	Kombi 1; 11 min & 4 min Grill 1 auf Rost	1000 W; 13 min & 5 min Grill 1 auf Rost
Fertignahrung			
Kantonesischer Reis (1, 2)	500 g	-	1000 W; 5 min
Hähnchenflügel / -stücke	6 St. 250 g	1000 W; 1 min 40 sec	1000 W; 2 min 30 sec
	8 St. 400 g	1000 W; 3 min	1000 W; 5-6 min
Würstchen (1, 2)	3 St. 100 g	1000 W; 30-40 sec	600 W; 2 min 30 sec
	6 St. 200 g	1000 W; 1 min	600 W; 3 min 30 sec
Croque Monsieur (1, 3)	1 St. 150 g	Kombi 2; 4 min 30 sec	Kombi 1; 4 min 30 sec
Fleischpastetchen (1, 2)	1 St. 100 g	600 W; 1 min & 2 min Ruhezeit	600 W; 1 min 30 sec - 2 min
	2 St. 200 g	600 W; 2 min	600 W; 5 min
Mit Käse gefüllte Kartoffeln (3)	1 St. 140 g	-	Kombi 1; 7 min
	2 St. 240 g	-	Kombi 1; 9-10 min
Risotto mit Pilzen (1, 2)	600 g	-	1000 W; 7-8 min
Wurststücke mit Sauce (2)	2 St. 220 g	1000 W; 1 min 30 sec -2 min	-
Tagliatelle alla Bolognese (1, 2)	300 g	1000 W; 2 min 20 sec	1000 W; 5 min
Backkartoffeln, roh (1, 3)	2 St. 350 g	Kombi 1; 13 min	-

(1) Nach der Hälfte der Zeit wenden oder umrühren. (2) Abdecken (3) Gegebenenfalls in einer hitzebeständigen Form auf den Metallrost stellen. (P) Auf vorgeheizte Pizzapfanne legen (3 min auf 1000 W), diese ggf. einfetten.

Garzeitentabelle beim Kochen mit dem Dampfgarer

Nahrungsmittel	Gewicht/ Menge	Frisch	Tiefgefroren
Pizzagrill; Pizzapfanne verwenden			
Bretzel mit Käse/Speck (P)	1 St. 130 g	Kombi 2; 1 min 30 sec	Kombi 1; 3 min
	2 St. 250 g	-	Kombi 1; 3 min 30 sec
Chicken Nuggets (P, 1)	8 St. 100 g	-	Kombi 1; 3 min
Käse-Croissant (P)	1 St. 70 g	Kombi 2; 1 min	Kombi 2; 2 min 30 sec
	2 St. 140 g	Kombi 2; 2 min	Kombi 2; 3 min
Cordon bleu (P, 1)	1 St. 100 g	Kombi 2; 5 min	Kombi 1; 4 min 30 sec
	2 St. 300 g	Kombi 2; 6 min	Kombi 1; 8 min
Panierter Fisch (P, 1)	1 St. 140 g	Kombi 2; 4 min 30 sec	Kombi 1; 5 min 30 sec
	2 St. 280 g	Kombi 2; 5-6 min	Kombi 1; 8 min
Galettes, Gemüse (P, 1)	4 St. 150 g	-	Kombi 1; 4 min
Fleischröllchen / Würstchen im Schlafrock (P)	2 St. 160 g	Kombi 2; 5-6 min	Kombi 1; 4 min
Quiche, Zwiebel (P)	1 St. 160 g	Kombi 1; 2 min 2 min Ruhezeit	Kombi 1; 7 min & 2 min Ruhezeit
Quiche, Spinat (P)	1 St. 400 g		Kombi 1; 8 min & 3 min Ruhezeit
Gefüllte Eierkuchen, gerollt (P, 1)	2 St. 240 g	Kombi 1; 3 min	Kombi 1; 5 min & 3 min Ruhezeit
Pizza, frisch (P)	1 St. 300 g	Kombi 2; 3-5 min	Kombi 2; 8-10 min
Pizza, Piccolini (P)	9 St. 270 g	-	Kombi 1; 6 min & 5 min Grill 1
Schweinefleischpasteten (P)	1 St. 75 g	Kombi 1; 2 min	Kombi 1; 3 min 30 sec
	2 St. 150 g	Kombi 1; 2 min	Kombi 1; 5 min
Samosas (P, 1)	4 St. 240 g	Kombi 2; 5 min	Kombi 1; 8 min 30 sec
Zwiebeltortilla (P, 1)	1 St. 250 g	Kombi 1; 5 min	Kombi 1; 7 min
	1 St. 500 g	Kombi 1; 6 min 30 sec	Kombi 1; 10 min
Rohe Wurst (P, 1)	Dick 4 x 240 g	Kombi 2; 8 min	-
	Dünn 4 x 140 g	Kombi 2; 7 min	-
Dampf; Pizzapfanne, Dampfeinsatz und Deckel verwenden. 150 ml Leitungswasser in die Pizzapfanne gießen.			
Brokkoli	300 g	1000 W; 10-12 min	-
Karotten	250 g	1000 W; 12-14 min	-
Zucchini	250 g	1000 W; 8-10 min	-
Erbsen und Mais	300 g	-	1000 W; 13-15 min
Garnelen	350 g	1000 W; 13-15 min	-
Ganze Makrele	2 x 200 g	1000 W; 14-16 min	-
Ganze Meerbrasse	2 x 300 g	1000 W; 18-20 min	-
Braten; Pizzapfanne und Deckel verwenden.			
Lachs (4)	2 St. 280 g	1000 W; 10-15 min	-
Meerbrasse (4)	2 St. 180 g	1000 W; 6-8 min	-
Hamburger (1)	2 St. 220 g	1000 W; 10 min	-
Hähnchenschenkel mit Haut (4)	4 St. 500 g	1000 W ;20 min	-
Schnitzel (1)	2 St. 250 g	1000 W; 10 min	-
Hähnchenbrust mit Haut (4)	2 St. 320 g	1000 W; 25 min	-
Entenbrust mit Haut (4)	2 St. 320 g	1000 W; 20 min	-
Panierter Fisch (1)	2 St. 300 g	1000 W; 10 min	-
Fischstäbchen (1)	8 St. 220 g	-	1000 W; 10 min

(1) Nach der Hälfte der Zeit wenden oder umrühren. (2) Abdecken (3) Gegebenenfalls in einer hitzebeständigen Form auf den Metallrost stellen. (4) Mit der Hautseite nach unten. (P) Auf vorgeheizte Pizzapfanne legen (3 min auf 1000 W), diese ggf. einfetten. Die Garzeiten können sich nach Belieben ändern.

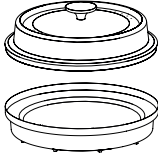
Minestrone

Zutaten

Für 4-6 Portionen

- 1 Zwiebel, gehackt,
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 15 ml Olivenöl
- 1 Zucchini, der Länge nach geviertelt, in dünne Scheiben geschnitten
- 1 Karotte, gewürfelt
- 2 Stangen Staudensellerie, in Scheiben geschnitten
- 600 ml Gemüsebrühe
- 15 g Zucker
- 15 ml Tomatenmark
- 400 g Dosentomaten, gehackt
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Thymianzweig
- 150 g Kichererbsen aus der Dose, abgegossen

Zubehör: Dampfgarer
(Pizzapfanne mit Deckel)



1. Alle Zutaten in der Pizzapfanne vermischen. Deckel aufsetzen, auf den Glasteller stellen und 30 Minuten lang bei 1000 W garen bzw. bis das Gemüse weich ist. Nach der Hälfte der Garzeit umrühren.
2. Vor dem Servieren 5 Minuten ruhen lassen. Lorbeerblatt und Thymian herausnehmen. Abschmecken.

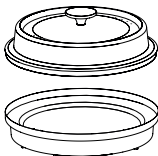
Bouillabaisse

Zutaten

Für 4-6 Portionen

- 45 ml Olivenöl
- 15 ml Tomatenmark
- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 kleine Lauchstange, in Ringe geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 200 g Dosentomaten, gehackt
- 400 ml Fischfond
- 75 ml trockener Weißwein
- 2 Thymianzweige
- Salz und Pfeffer
- Abgeriebene Schale von ¼ Orange
- 2 Safranfäden
- 5 ml Chilisauce
- 250 g Kabeljau, ohne Haut, in Stücke geschnitten
- 250 g gemischte Meeresfrüchte
- 4 große frische Garnelen

Zubehör: Dampfgarer
(Pizzapfanne mit Deckel)



1. Alle Zutaten im in der Pizzapfanne vermischen. Deckel aufsetzen, auf Glasteller stellen und 20 Minuten lang bei 1000 W garen bzw. bis der Fisch gar ist.
2. Vor dem Servieren Thymian herausnehmen. Abschmecken.

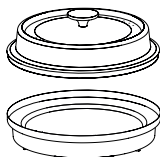
Ratatouille

Zutaten

Für 4 Portionen

1 Aubergine, in kleine Stücke geschnitten
 1 Zucchini, in kleine Stücke geschnitten
 1 Zwiebel, gehackt
 1 grüne Paprika, in Ringe geschnitten
 1 rote Paprika, in Ringe geschnitten
 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
 400 g Dosentomaten, gehackt
 Salz und Pfeffer

Zubehör: Dampfgarer
 (Pizzapfanne mit Deckel)



1. Alle Zutaten in der Pizzapfanne vermischen. Deckel aufsetzen, auf den Glasteller stellen und 20-25 Minuten bei 1000 W garen bzw. bis das Gemüse weich ist. Nach der Hälfte der Garzeit umrühren. Abschmecken.

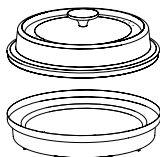
Eintopf mit Chorizo, Kichererbsen und Kartoffeln

Zutaten

Für 4 Portionen

1 EL. Olivenöl
 100 g Chorizo, in Würfel geschnitten
 1 Zwiebel, fein gehackt
 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
 400 g Kichererbsen aus der Dose, abgossen
 500 g Kartoffeln, in Würfel geschnitten
 500 ml Gemüsebrühe
 1 kl. Bund Petersilie zum Garnieren

Zubehör: Dampfgarer
 (Pizzapfanne mit Deckel)



1. Alle Zutaten im in der Pizzapfanne vermischen. Deckel aufsetzen, auf den Glasteller stellen und 40 Minuten bei 1000 W garen bzw. bis das Gemüse weich ist. Nach der Hälfte der Garzeit umrühren.
2. Vor dem Servieren 5 Minuten ruhen lassen. Mit Petersilie garnieren und abschmecken.

Croque Monsieur

Zutaten

Für 1 Portion

4 Scheiben Brot, gebuttert
5 ml Dijon-Senf
2 Scheiben Räucher-
schinken
100 g Käse in Scheiben

Gefäß: Ohne

Zubehör: Gitterrost

1. Brot mit der gebutterten Seite nach oben auf den Gitterrost legen und ca. 4 Minuten lang auf Stufe Grill 1 bräunen.
2. Auf der ungetoasteten Seite einer Brotscheibe Senf verteilen und mit Schinken und Käse belegen. Zweite Brotscheibe mit der getoasteten Seite nach oben darauf legen. Auf den Gitterrost legen und 90 Sekunden bis 2 Minuten auf Kombi 2 grillen bzw. bis der Käse zerlaufen ist.

Lasagne

Zutaten

Für 4 Portionen

Bolognese:

1 Zwiebel, gehackt
1 Knoblauchzehe, zerdrückt
5 ml Olivenöl
400 g Dosentomaten,
gehackt
150 ml Rotwein
30 ml Tomatenmark
5 g gemischte Kräuter
500 g Rinderhack
Salz und Pfeffer

Lasagne:

500 ml Béchamelsauce
100 g Hartkäse,
z. B. Cheddar, gerieben
5 ml Senf
Salz und Pfeffer
50 g Parmesankäse,
gerieben
250 g frische Lasagneplatten

Gefäß: 1 x 1,5-Liter Pyrex®

Schüssel (beispielhaft) mit
Deckel und 1 große rechteckige
Auflaufform

1. Zwiebel, Knoblauch und Öl in die Schüssel geben. Deckel aufsetzen und auf den Glasteller setzen. 3 Minuten bei 600 W garen. Alle anderen Zutaten für die Bolognese zugeben und gut verrühren. Deckel aufsetzen und 10 Minuten bei 1000 W kochen. Umrühren. Dann weitere 15-20 Minuten bei 600 W garen bzw. bis die Bolognese gar ist.
2. Senf, Gewürze und geriebenen Käse zur Béchamelsauce geben. Auf den Boden der Auflaufform eine Schicht Bolognese geben, dann eine Schicht Lasagneplatten (die Platten dürfen nicht überlappen), dann eine Schicht Béchamelsauce. Diese Reihenfolge noch zweimal wiederholen und mit einer Schicht Béchamelsauce abschließen. Mit Parmesankäse bestreuen. In den Garraum stellen und 10-15 Minuten auf Stufe Kombi 1 garen bzw. bis das Gericht gebräunt ist.

Boston Brownies

Zutaten

Für 6 Portionen

100 g Blockschokolade
100 g Butter
100 g brauner Zucker
100 g Mehl
50 g Walnüsse, gehackt
2 EL Kakaopulver
1 TL Backpulver
1 Tütchen Vanillezucker
2 Eier, verrührt

Gefäß: Mit Backpapier
ausgelegte, hitzebeständige
Schüssel, 16 x 20 cm

1. Die Schokolade und Butter in eine Schüssel geben und bei 600 W für 2 Minuten garen (oder bis die Schokolade geschmolzen ist).
2. Alle anderen Zutaten untermischen und gründlich verrühren.
3. In die Schüssel geben und ca. 6 Minuten (oder bis die Brownies fest sind) auf Kombistufe 1 backen.
4. Abkühlen lassen und dann in Rechtecke schneiden.

Fragen und Antworten

- F: Warum lässt sich das Mikrowellengerät nicht einschalten?
- A: Lässt sich das Mikrowellengerät nicht einschalten, dann überprüfen Sie bitte folgendes:
1. Steckt der Netzstecker fest in der Steckdose? Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie 10 Sekunden, bevor Sie diesen wieder einstecken.
 2. Überprüfen Sie die Netzsicherung und ersetzen Sie diese gegebenenfalls.
 3. Ist die Netzsicherung in Ordnung, schließen Sie ein anderes Elektrogerät an die Steckdose an. Arbeitet dieses Gerät auch nicht, ist die Steckdose defekt, arbeitet das Gerät jedoch ordnungsgemäß, ist wahrscheinlich Ihr Mikrowellengerät defekt. Wenden Sie sich in diesem Fall unbedingt an einen Panasonic-Kundendienst.
- F: Das Mikrowellengerät verursacht Fernsehstörungen. Ist das normal?
- A: Manche Radio-, TV-, WLAN-, kabellose Telefon-, Babyfon-, Bluetooth- und andere kabellose Apparate können gestört werden, wenn Sie mit dem Mikrowellengerät kochen, ähnlich wie durch Kleingeräte wie Mixer, Staubsauger, Haartrockner etc. Das bedeutet nicht, dass mit Ihrem Ofen etwas nicht in Ordnung ist.
- F: Warum nimmt das Mikrowellengerät das gewünschte Programm nicht an?
- A: Das Gerät akzeptiert keine falschen Programme. Eine vierte Phase wird z.B. nicht akzeptiert.
- F: Warum strömt manchmal warme Luft aus dem Mikrowellengerät?
- A: Die erhitzten Lebensmittel erwärmen den Garraum. Diese warme Luft wird durch die zirkulierende Luftströmung aus dem Gerät heraus befördert. In dieser erwärmten Luft sind keine Mikrowellen enthalten. Die Lüftungsöffnungen dürfen während des Garens in keinem Fall abgedeckt werden.
- F: Kann im Mikrowellengerät ein herkömmliches Fleischthermometer verwendet werden?
- A: Nur für den reinen **Grillbetrieb** können Sie ein Fleischthermometer verwenden. Benutzen Sie für den **Mikrowellenbetrieb** bzw. für den **Kombinationsbetrieb** niemals ein herkömmliches Fleischthermometer, denn das Metall des Thermometers kann Funkenbildung verursachen.
- F: Warum sind während des Kombinationsgarens brummende und klickende Geräusche zu hören?
- A: Diese Geräusche sind bedingt durch das automatische Umschalten von **Mikrowellenleistung auf Grilleistung** während des Kombinationsbetriebes. Dies ist normal.
- F: Warum riecht das Mikrowellengerät unangenehm und erzeugt Rauch nach dem Grill- bzw. Kombinationsbetrieb?
- A: Nach mehrfachem Gebrauch des Gerätes ist es notwendig, das Gerät gründlich zu reinigen. Sie können zusätzlich das Gerät ohne Lebensmittel, Glasdrehteller und Rollenring für 5 Minuten mit dem Grill in Betrieb setzen. Damit ist sichergestellt, dass Lebensmittelrückstände und konservierende Ölreste verbrennen, die den Geruch und Rauch verursachen.
- F: Das Gerät stoppt den Mikrowellen-Garvorgang und die Meldung „H97“ oder „H98“ erscheint auf dem Display.
- A: Die Fehlermeldung weist auf ein Problem bei der Mikrowellenerzeugung hin. Bitte wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienstvertreter.
- F: Der Lüfter läuft nach dem Kochen weiter. Warum?
- A: Nach Gebrauch des Geräts kann der Lüftermotor zu Kühlung der elektrischen Bauteile weiter laufen. Dies ist völlig normal. Das Gerät kann währenddessen weiter verwendet werden.

Pflege des Mikrowellengerätes

1. Vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
2. Halten Sie stets den Garraum, die Tür und den Türrahmen sauber. Entfernen Sie Spritzer von Speisen und Flüssigkeiten, die an den Garraumwänden und der Tür haften, mit einem feuchten Tuch und ggf. mildem Reinigungsmittel. Scharfe Reinigungs- und Scheuermittel sind nicht empfehlenswert.
Verwenden Sie in keinem Fall Backofenreinigungsmittel.
3. Verwenden Sie zur Reinigung der gläsernen Mikrowellentür keine Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, da dies eine Beschädigung der Oberfläche zur Folge haben und zum Zerspringen des Glases führen könnten.
4. Das Gehäuse des Gerätes sollte mit einem weichen Tuch abgewischt werden. Achten Sie darauf, dass kein Wasser durch die Entlüftungsschlitze ins Geräteinnere gelangt, da das Gerät sonst Schaden nehmen könnte.
5. Ist das Bedienungsfeld verschmutzt, säubern Sie dieses mit einem trockenen, weichen Tuch. Verwenden Sie in keinem Fall scharfe Reinigungs- bzw. Scheuermittel. Damit es nicht zu einem unvorhergesehenen Betrieb des Gerätes kommt, lassen Sie die Tür des Gerätes beim Säubern geöffnet. Drücken Sie nach dem Säubern die **Stopp-/ Löschtaste**.
6. Während des Betriebes kann sich durch Verdampfen von Feuchtigkeit innen oder außen auf dem Sichtfenster des Gerätes Kondenswasser niederschlagen und evtl. unter der Tür abtropfen. Dieser Vorgang ist normal und kann verstärkt bei niedrigen Raumtemperaturen und hoher Luftfeuchtigkeit auftreten. Die Sicherheit des Gerätes ist dadurch nicht beeinträchtigt. Nach dem Betrieb das Kondenswasser mit einem weichen Tuch abwischen.
7. Den Glasdrehteller herausnehmen und abkühlen lassen, bevor Sie diesen in warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine reinigen.
8. Der Rollenring und die Vertiefung im Geräteboden sollten regelmäßig gereinigt werden. Damit werden unnötige Betriebsgeräusche vermieden und die Ansammlung von Lebensmittelresten verhindert. Einfach den Boden mit einem feuchten Tuch auswischen und anschließend trocknen. Der Rollenring kann mit mildem Seifenwasser gereinigt werden. Achten Sie darauf, dass Sie den Rollenring und Drehteller nach dem Reinigen wieder richtig einsetzen.
9. Während des **Grill- und Kombinationsbetriebs** können Spritzer von Speisen und Getränken an den Garraumwänden haften bleiben. Wird das Gerät nicht regelmäßig gereinigt, kann es zur Rauchentwicklung während des Betriebs kommen.
10. Ein Dampfreiniger darf nicht zur Reinigung verwendet werden.
11. Das Mikrowellengerät darf ausschließlich vom qualifizierten Panasonic-Kundendienst geprüft oder repariert werden
12. Wird das Mikrowellengerät nicht in einem sauberen Zustand gehalten, kann dies zu einer Güteminderung der Oberflächen führen, was wiederum eine Beeinträchtigung der Lebensdauer des Gerätes mit sich bringen und eventuell eine Gefahr für den Benutzer darstellen kann.
13. Die Luftabzüge immer freihalten. Überprüfen Sie, dass die Luftabzüge an der Ober-, Unter- und Rückseite des Gerätes nicht durch Staub oder anderes Material verstopft werden. Wenn die Luftabzüge verstopft sind, kann dies zu Überhitzung führen und die Funktionsfähigkeit des Gerätes beeinträchtigen. Dies kann wiederum eine Gefahr für den Benutzer darstellen.
14. Das gesamte Ofenzubehör ist spülmaschinenfest.

Technische Daten

Hersteller		Panasonic
Modell		NN-GD38HS / NN-GD35HB
Stromversorgung		230 V 50 Hz
Betriebsfrequenz:		2450 MHz
Leistungsaufnahme:	Maximum	2000 W
	Mikrowelle	1050 W
	Grill	1050 W
Ausgangsleistung:	Mikrowelle	1000 W (IEC-60705)
	Grill	1000 W
Äußere Abmessungen: B x T x H (mm)		488 mm (B) x 395 mm (T) x 279 mm (H)
Garraumabmessungen: B x T x H (mm)		315 mm (B) x 353 mm (T) x 178 mm (H)
Gewicht		10 kg
Geräuschpegel		57 dB

Die Angaben sind Annäherungswerte; Änderungen ohne Vorankündigung sind vorbehalten.

Bei diesem Produkt handelt es sich um ein Gerät, das die europäische Norm für EMV-Funkstörungen (EMV = Elektromagnetische Verträglichkeit), EN 55011, erfüllt. Gemäß dieser Norm ist dieses Produkt ein Gerät der Gruppe 2, Klasse B und hält alle Grenzwerte ein. Gruppe 2 bedeutet, dass in diesem Gerät Hochfrequenz-Energie für das Erwärmen oder Garen von Lebensmitteln absichtlich als elektromagnetische Strahlung erzeugt wird. Klasse B sagt aus, dass dieses Produkt in einem normalen Wohnbereich betrieben werden darf.

Hergestellt von: Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd.
888, 898 Longdong Road. Pudong, Shanghai, 201203, China.

Importeur: Panasonic Marketing Europe GmbH

Anschrift: Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Germany





Panasonic Corporation
<http://www.panasonic.com>

© Panasonic Corporation 2017

F0003BW61GT
PA0317-10417
Printed in P.R.C.