

Panasonic®

Deutsch

Nederlands

Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzing

Mikrowellengerät mit Grill
Magnetron/Grill Oven

NUR FÜR HAUSHALTSÜBLICHEN GEBRAUCH
UITSLUITEND VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK



INVERTER

Model No. NN-GD37HS

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 dafür, dass Sie sich für ein Panasonic
Mikrowellengerät entschieden haben.

Inhalt

| | | | |
|--|------|---|-------|
| Sicherheitshinweise..... | 2-6 | Grillbetrieb | 19 |
| Entsorgung des Produkts | 7 | Grillkombinationsbetrieb | 20 |
| Aufstellen und Anschließen | 8 | Verwendung des Zeitschalters | 21 |
| Aufstellen des Gerätes | 8 | Mehrstufiges Kochen..... | 22 |
| Wichtige Hinweise für Benutzer..... | 9-11 | So verwenden Sie das Aqua-Clean-Programm | 23 |
| Zubehör | 12 | Turbo-Auftauen..... | 24-25 |
| Geräteteile | 13 | Automatische Kochprogramme | 26-27 |
| Bedienfeld..... | 14 | Automatische Grillkombinationbetrieb. 26, 28 | |
| Einstellen der Uhr | 15 | Aufwärm- und Gartabellen | 29-31 |
| Kindersicherung..... | 15 | Rezepte | 32 |
| Mikrowellenbetrieb zum Garen und Auftauen | 16 | Fragen und Antworten | 33 |
| Hinweise zum Auftauen | 17 | Pflege des Mikrowellengerätes..... | 34 |
| Auftautabelle..... | 18 | Technische Daten..... | 35 |

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.

- **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. onserven) 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. 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 Stop/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 Temperatenausgleich stattfinden kann. Überprüfen Sie die Temperatur vor dem Verzehr, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Weder rohe, gekochte Eier mit Schale noch gepellte hartgekochte Eier mit **Mikrowellen** 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. mildem Reinigungsmittel. Scharfe Reinigungs- und Scheuermittel sind nicht empfehlenswert.
- **Verwenden sie in keinem Fall Backofenreinigungsmittel.**
- Ein Dampfreiniger darf nicht zur Reinigung verwendet werden.

- Während des **Grill-** und **Kombinationsbetriebes** 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 ferngehalten werden, da die Gehäuseoberflächen sehr heiß werden können.
- 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 Kombinationsbetriebes** 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.
- 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.

Sicherheitshinweise

- Das Gerät hat zwei Heizelemente im Deckenbereich. Nach dem Gebrauch des **Grill- oder Kombinationsbetriebes** 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 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 Papadam. 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.
- Die Lampe des Geräts darf nur von einem Servicetechniker ersetzt werden, der vom Hersteller geschult wurde. Versuchen Sie nicht, das Gehäuse des Ofens 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 grundlegenden Firmengrundsätzen 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.

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.



Wichtig!

Zur Sicherheit von Personen muss dieses Gerät geerdet sein!

Erdungsvorschriften

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

Betriebsspannung:

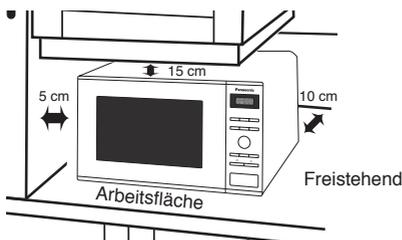
Die Netzspannung muß der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Wird eine höhere Spannung als angegeben verwendet, so kann ein Brand entstehen oder sonst ein Unfall die Folge sein.

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 blockiert werden. Wenn diese Öffnungen während des Betriebs blockiert sind, kann das Gerät sich überhitzen. In diesem Fall ist das Mikrowellengerät durch einen Überhitzungsschutz geschützt und nimmt seinen Betrieb erst wieder auf, wenn es abgekühlt ist.

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. Der Mikrowellenherd 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 Papadam. 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 Stop/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 Lauring) 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.



Warnung! Heiße Oberflächen

Alle Innenflächen des Ofens sind heiß.

2. Während des Grill- oder Kombinationsbetriebes 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 Heizelemente 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 von 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

Garraumbeleuchtung

Wenn es nötig wird die eingebaute Garraumbeleuchtung 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.

Lebensmittel mit Schale oder Haut

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, gekochte Eier mit Schale noch gepellte hartgekochte Eier mit Mikrowellen erhitzen oder kochen. Nach Ende des Mikrowellen-Kochvorgangs kann sich noch weiterhin Druck bilden und die Eier können explodieren.

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 mit hineinstellen 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 weder Geschirr aus Metall noch Geschirr mit Metallrand.

Bei Benutzung von Alufolie, Metallspießchen 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.

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 in keinem 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 Metallspeieße noch irgendein Metallgeschirr direkt auf den Rost stellen.
3. Den Rost nicht für den reinen **Mikrowellenbetrieb** benutzen.

1. Türöffnungstaste

Drücken Sie diese Taste, um die Tür zu öffnen. Durch Öffnen der Tür während des Garvorgangs wird der Betrieb unterbrochen, das Programm bleibt erhalten. Der Garvorgang läuft weiter ab, wenn die Tür geschlossen und die Starttaste gedrückt wird.

2. Sichtfenster

3. Türsicherheitsverriegelungen

4. Innerer Entlüftungsschlitz

5. Abdeckung der Wellenführung (nicht abnehmen)

6. Äußere Entlüftungsschlitze

7. Bedienfeld

8. Stromkabel

9. Gerätestecker

10. Kennzeichnungsaufkleber

11. Glasdrehteller

12. Rollenring

13. Grillheizelemente

14. Warnschild (Heiße Oberfläche)

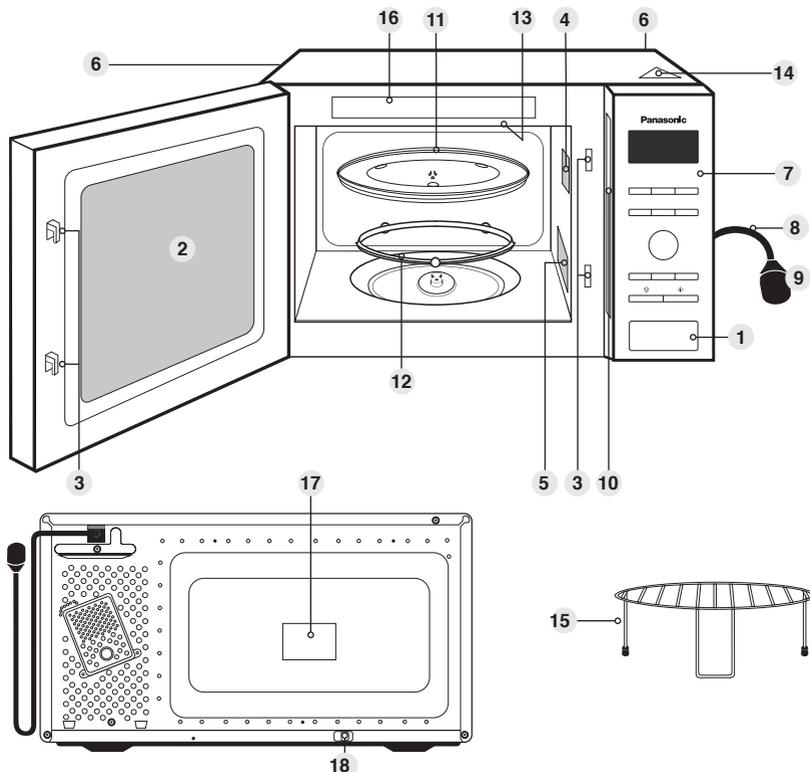
15. Grillrost

16. Bringen Sie hier das beiliegende Schild Auto Programm-Menü an

17. Warnschild

18. Stopper (nicht abnehmbar)

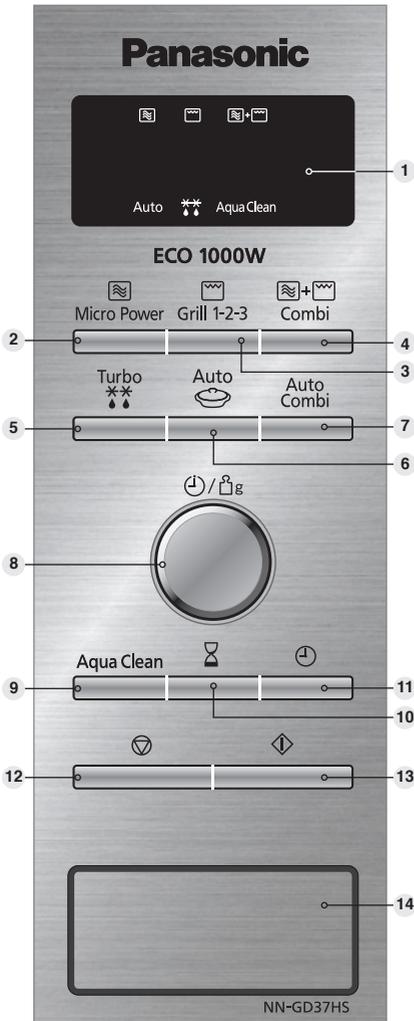
Der Stopper sorgt dafür, dass auf der Rückseite des Geräts ausreichend Freiraum für die Belüftung bleibt.



Hinweis

1. Diese Abbildung ist nur als Referenz.
2. Glassteller und Gitterrost sind die einzigen Zubehöerteile, die im Lieferumfang des Geräts enthalten sind. Alle anderen in dieser Bedienungsanleitung genannten Hilfsmittel müssen separat gekauft werden.

NN-GD37HS



1. Digitalanzeige
2. Mikrowellen-Leistungswahltaste (Seiten 16)
3. Grillbetriebstaste (Seiten 19)
4. Grillkombinationsbetriebstaste (Seiten 20)
5. Turbo-Auftau-Taste (Seiten 24-25)
6. Taste Auto-Kochen (Seiten 26-27)
7. Auto-Grillkombinationstaste (Seiten 26, 28)
8. Drehregler für die Zeit oder Gewichtseingabe
9. Aqua Clean Taste (Seiten 23)
10. Zeitschaltertaste (Seiten 21)
11. Zeit-Taste (Seiten 15)
12. Stop-/Löschtaste:

Eine Betätigung der Stop-/Löschtaste vor dem Betrieb löscht alle eingegebenen Daten. Durch einmaliges Drücken der Stop-/Löschtaste während des Garvorgangs wird der Betrieb des Gerätes unterbrochen. Durch zweimaliges Drücken während des Garvorgangs werden alle Eingaben gelöscht und in der Digitalanzeige erscheint wieder die Tageszeit

13 Starttaste

Drücken, um das Gerät zu starten. Falls die Tür während des Kochvorgangs geöffnet wird oder Stop/Abbrechen gedrückt wird, muss die Start-Taste erneut betätigt werden, um den Kochvorgang fortzusetzen.

14 Türöffnungstaste

Dieses Gerät verfügt über eine Energiesparfunktion.



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 5-mal.



Anmerkungen

Im Bereitschaftsmodus 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 zurück zum Zeitanzeige-Modus.

Einstellen der Uhr

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



Drücken Sie einmal auf die Zeit-Taste.
Der Doppelpunkt blinkt.

Stellen Sie durch Drehen des Drehreglers für die Zeit-/Gewichtseingabe die korrekte Uhrzeit/Tageszeit ein. Die Uhrzeit erscheint im Anzeigefeld und der Doppelpunkt blinkt.

Drücken Sie auf die Zeit-Taste.
Der Doppelpunkt hört auf zu blinken und die Uhrzeit ist eingestellt.



Anmerkungen

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 Anzeigefeld 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 Anzeigefeld, ist aber nicht gelöscht. Im Anzeigefeld erscheint "----".

Löschen:



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



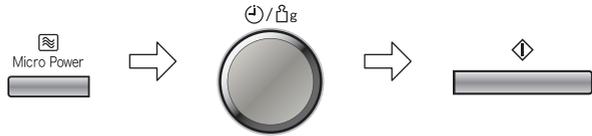
Hinweis

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

Mikrowellenbetrieb zum Garen und Auftauen

Vor Gebrauch des Gerätes vergewissern, daß der Glasdrehteller richtig eingesetzt ist.

| Tasten- druck | Leis- tungsstufe | Wattleistung |
|------------------|---------------------|--------------|
| 1 mal drücken | Garen | 1000 W |
| 2 mal drücken | Auftauen | 270 W |
| 3 mal drücken | Erwärmen | 600 W |
| 4 mal drücken | Niedrig | 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.

Stellen Sie mit dem Drehregler für die Zeit-/Gewichtseingabe die gewünschte Zeit ein (Leistung: 1000 W 30 Minuten, alle anderen Leistungsstufen: maximal 90 Minuten).

Starttaste drücken. Das Garprogramm beginnt und die Zeit in der Digitalanzeige wird zurückgezählt.



Achtung

Das Gerät arbeitet automatisch auf der höchsten Mikrowellen-Leistungsstufe (Max/Garen-1000 W), wenn eine Garzeit eingegeben wurde, ohne daß zuvor eine Leistungsstufe gewählt wurde.



Hinweis

1. Für mehrstufiges Kochen siehe Seite 22.
2. Die Ruhezeit kann nach der Mikrowellenleistung und der Zeiteinstellung programmiert werden. Zur Verwendung des Zeitschalters siehe Seite 21
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 **keine** Metallgefäße verwenden.

Tipps zum Auftauen

Den Auftauvorgang mehrere Male überprüfen, auch wenn Sie die Automatikprogramme 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 Brotes richtig auftaut, ist eine Ruhezeit von 5 bis 15 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 sek | Ruhezeit 5 min |
| Brioche, groß (3) | 1 St. 400 g | Kombi 2; 3 min 30 sek | Ruhezeit 5 min |
| Käse (Camembert) (3) | 1 St. 250 g | 270 W 7 min 30 sek | Ruhezeit 1 Stunde minimum |
| Käse (Feta) (3) | 1 Scheiben 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 sek & 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 | |
| Fischsteak mit Gräten (2, 3) | 1 St. 450 g | 270 W 10-12 min | |
| Obst: Himbeeren | 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 Rollen 375 g | 270 W 4-5 min | Ruhezeit 20 min im Kühlschrank |
| Mürbeteig (1, 3) | 1 Rollen 500 g | 270 W 4-5 min | |
| Pizzateig (1, 3) | 1 Kugel 240 g | 270 W 4 min 30 sek | 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 sek | Ruhezeit 3 min im Gerät |
| | 2 St. 100 g | Kombi 2; 1 min 30 sek | |
| Waffeln (1, 4) | 1 St. 20 g | Kombi 2; 50 - 60 sek | Fügen Sie 1 min Grill für mehr Knusprigkeit |
| | 2 St. 40 g | Kombi 2; 1 min 30 sek | |
| 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

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

Stellen Sie mit dem Drehregler für die Zeit/ Gewichtseingabe die gewünschte Zeit ein (maximal 90 Minuten).

Starttaste drücken.

Die Zeit in der Digitalanzeige wird zurückgezählt.

| Tastendruck | Leistungsstufe | Wattleistung |
|---------------|----------------|--------------|
| 1 mal drücken | Grillstufe 1 | 1000 W |
| 2 mal drücken | Grillstufe 2 | 850 W |
| 3 mal drücken | Grillstufe 3 | 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

- Stellen Sie den Grillrost mit der Speise auf den Glasdrehteller. Platzieren Sie zuvor einen hitzebeständigen Unterteller (Pyrex®) unter dem Grillrost, um Fett- und Essensspritzer aufzufangen.
- Decken Sie die zu grillende Speise niemals ab.
- Heizen Sie den Grill **nicht** vor.
- Der Grill funktioniert nur bei geschlossener Gerätetür. Es ist nicht möglich, den Grill bei geöffneter Gerätetür zu benutzen.
- Während des reinen **Grillbetriebs** werden keine Mikrowellen freigesetzt.
- Die meisten Speisen müssen nach der halben Grillzeit umgedreht werden. Hierzu öffnen Sie die Gerätetür und entnehmen mit Hilfe von Topflappen **vorsichtig** den Grillrost.
- Wenn Sie die Speise umgedreht haben, stellen Sie sie wieder in das Gerät und schließen die Tür, anschließend drücken Sie die Starttaste. Die im Anzeigefeld verbliebene Grillzeit wird weiter zurückgezählt. Sie können während des Grillvorgangs jederzeit die Gerätetür öffnen, um den Garzustand der Speise zu überprüfen.
- 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.



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
Stellen Sie mit dem Drehregler für die Zeit-/Gewichtseingabe die gewünschte Zeit ein (maximal 90 Minuten).

Starttaste drücken.
Die Zeit in der Digitalanzeige wird zurückgezählt.

| Tastendruck | Leistungsstufe | Mikrowelle | Grill |
|---------------|----------------|------------|----------------|
| 1 mal drücken | Kombi-Stufe 1 | 440 W | 1000 W (stark) |
| 2 mal drücken | Kombi-Stufe 2 | 300 W | 1000 W (stark) |
| 3 mal drücken | Kombi-Stufe 3 | 300 W | 850 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 Glasdrehsteller 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, da die Mikrowellen die Speise nicht gleichmäßig durchdringen können.



Achtung!

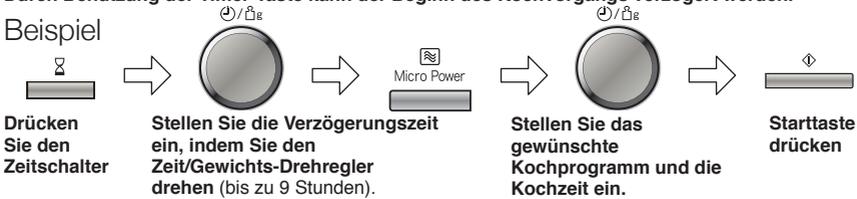
Der Grillrost darf nur auf dem Glasdrehsteller benutzt werden. Nehmen Sie den Grillrost aus dem Geräteinnenraum, indem Sie den Rost und den hitzebeständigen Unterteller feste greifen. Benutzen Sie Topflappen wenn Sie Zubehör entnehmen. Der Geräteinnenraum kann sehr heiß sein. Achten Sie deshalb bitte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

Verwendung des Zeitschalters

Gebrauch des Gerätes mit Zeitvorwahl

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

Beispiel



Hinweis

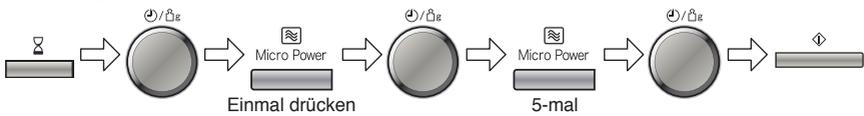
1. Es können drei Kochstufen programmiert werden, einschließlich verzögertem Kochbeginn.

Zum Beispiel

Start verzögern: 1 Stunde

1000 W Stufe: 10 mins

300 W Stufe: 20 min

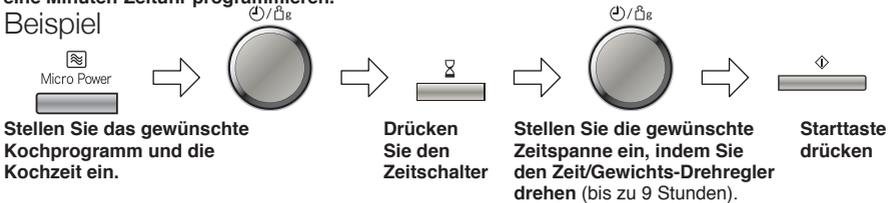


2. Beträgt die programmierte Verzögerungszeit mehr als eine Stunde, erfolgt der Countdown in Minuteneinheiten. Beträgt die programmierte Verzögerungszeit weniger als eine Stunde, erfolgt der Countdown in Sekundeneinheiten.
3. Startverzögerung kann nicht vor den automatischen Programmen programmiert werden.
4. Falls die Ofentür während der Verzögerungszeit geöffnet wird, läuft die Zeit im Display weiter rückwärts.

Standzeit

Mit dem Zeitschalter können Sie die Standzeit nach dem Kochen einstellen oder den Gerät als eine Minuten-Zeituhr programmieren.

Beispiel



Hinweis

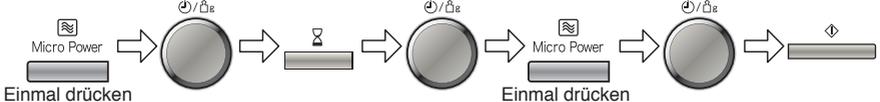
1. Es können drei Kochstufen programmiert werden, einschließlich den Zeit/Gewichts-Drehregler.

Beispiel

1000 W Stufe: 4 min

Standzeit: 5 mins

1000 W Stufe: 2 min

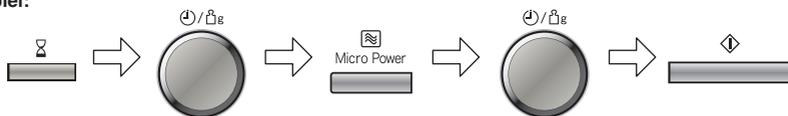


2. Wird die Gerätetür während der Standzeit oder der Minutenzeituhr geöffnet, wird der Countdown im Display-Fenster fortgesetzt.
3. Diese Funktion kann auch als eine Minuten-Zeituhr benutzt werden. In diesem Fall drücken Sie den Zeitschalter, stellen die Zeit ein und drücken die Starttaste.
4. Bei Verwendung eines Auto-Programms kann die Standzeit nicht programmiert werden.
5. Falls die programmierte Ruhezeit eine Stunde überschreitet, 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:



Drücken Sie die Mikrowellen-Leistungswahltaste.
Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe.

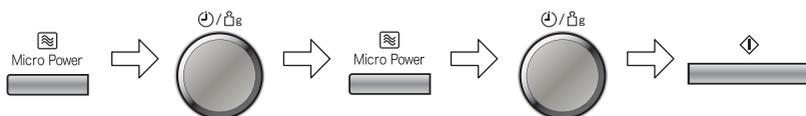
Stellen Sie mit dem Drehregler für die Zeit-/Gewichtseingabe die gewünschte Zeit ein

Drücken Sie die Mikrowellen-Leistungswahltaste.
Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe.

Stellen Sie mit dem Drehregler für die Zeit-/Gewichtseingabe die gewünschte Zeit ein

Starttaste drücken.
Das Garprogramm beginnt und die Zeit in der Digitalanzeige wird zurückgezählt.

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



Zur Auswahl von 270 W drücken Sie die Mikrowellen-Leistungstaste zweimal.

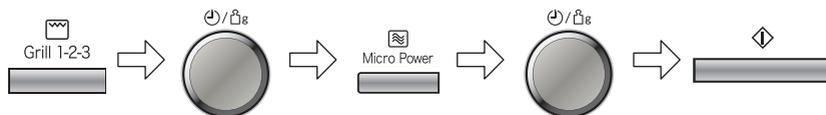
Stellen Sie mit dem Zeit-/Gewichts-Drehregler die Kochzeit auf 2 Minuten ein.

Zur Auswahl der max. Leistung drücken Sie die Mikrowellen-Leistungstaste einmal.

Stellen Sie mit dem Zeit-/Gewichts-Drehregler die Kochzeit auf 3 Minuten ein.

Starttaste drücken

Zum Grillen 3 Stufe für 4 Minuten und zum Garen von Nahrungsmitteln auf 440 W Stufe für 5 Minuten.



Drücken Sie die Grill-Leistungstaste 3 Mal zur Auswahl der Grillstufe 3 (niedrig).

Stellen Sie mit dem Zeit-/Gewichts-Drehregler die Kochzeit auf 4 Minuten ein.

Zur Auswahl von 440 W drücken Sie die Mikrowellen-Leistungstaste zweimal.

Stellen Sie mit dem Zeit-/Gewichts-Drehregler die Kochzeit auf 5 Minuten ein.

Starttaste drücken



Hinweis

1. Zum Garen auf 3 Stufe geben Sie ein anderes Kochprogramm ein, bevor Sie die Starttaste drücken.
2. Wird während des Betriebs die Stop/Abbrechen-Taste gedrückt, so wird der Betrieb beendet. Durch Drücken von Start wird der programmierte Betrieb neu gestartet. Wird die Stop/Abbrechen-Taste zweimal gedrückt, so werden der programmierte Betrieb beendet und das eingestellte Programm gelöscht.
3. Wird die Stop/Abbrechen-Taste 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.

So verwenden Sie das Aqua-Clean-Programm

Dieses Programm dient dazu, den Garraum zu reinigen und etwaige Gerüche aus dem Mikrowellengerät zu entfernen.

200 ml Leitungswasser mit einem Esslöffel Zitronensaft in einen mikrowellengeeigneten Behälter (z. B. Pyrex® Krug oder Schüssel) geben. Einen Behälter mit mindestens 500 ml Fassungsvermögen verwenden.



Aqua Clean



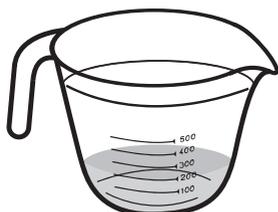
Taste Aqua Clean drücken.



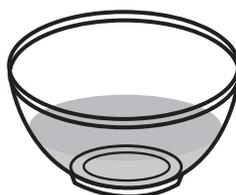
Starttaste drücken.
Das Programm läuft 20 Minuten.



Anschließend piept das Gerät fünfmal. Ofentür öffnen und den Garraum und den Türbereich mit einem weichen Tuch auswischen.



Oder



Hinweis

1. Bei diesem Programm nicht den gläsernen Drehteller und den Laufring aus dem Gerät nehmen.
2. Um den gläsernen Drehteller und den Laufring zu reinigen, siehe Seite 34.
3. Bei Bedarf den oben genannten Vorgang wiederholen.

Turbo-Auftauen

Mit dieser Funktion können Sie Hackfleisch auftauen oder Koteletts, Hühnchenteile, Bratenteile und Brot. Tippen Sie Turbo-Auftauen an und wählen Sie die korrekte Auftaukategorie aus. Dann geben Sie das Lebensmittelgewicht in Gramm ein (siehe Seite 25).

Die Lebensmittel sollten in ein geeignetes Gefäß gegeben werden. Ganze Hähnchen oder Fleischbraten sollten auf eine umgedrehte Untertasse oder eine mikrowellengeeignete Platte gelegt werden. Koteletts, Hühnchenteile und Brotscheiben 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.

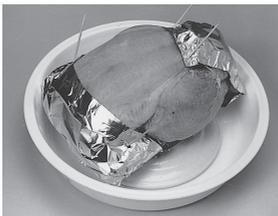
1. Signal

Drehen oder abdecken



1. Signal

Drehen oder abdecken



2. Signal

Drehen oder abdecken



Hinweis

1. Lebensmittel während dem Auftauen 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 werden und mit Zahnstochern gesichert.
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 Ausstattung können Sie Lebensmittel nach dem Gewicht auftauen.



Wählen Sie das gewünschte Gewichtsautomatikprogramm zum Auftauen.

1-mal drücken für kleine Teile

2-mal drücken für große Stücke

3-mal drücken Brot

Die Nummer des gewählten Gewichtsautomatikprogramms erscheint in der Digitalanzeige. Die Anzeiger für Automatik und 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 angezeigt. Schnelles Drehen des Drehschalters wird in Schritten von 100 g angezeigt.

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

| Programm | Mindest-/Höchstgewicht | Lebensmittelhinweise |
|---|------------------------|---|
| <p>1. Kleine Teile</p> <p>Turbo *** •••</p>  <p>1 mal drücken</p> | 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. |
| <p>2. Grosse Stücke</p> <p>Turbo *** •••</p>  <p>2 mal drücken</p> | 400 g - 2000 g | Große Fleischstücke, ganzes Hähnchen, Braten. Drücken Sie „Turbo-Auftauen“ zweimal. Ganzes Hähnchen und Bratenfleisch müssen während des Auftauens abgedeckt werden. Schützen Sie Flügel-, Brust- und fette Teile mit glatter Aluminiumfolie, die mit Cocktailspießen gesichert wird. Gewährleisten Sie, dass die Folie die Gerätwände nicht berührt. Vor dem Kochen sollte eine Ruhezeit von 1 bis 2 Stunden zugelassen werden. Bei Ertönen des Signaltons wenden und danach abdecken. |
| <p>3. Brot</p> <p>Turbo *** •••</p>  <p>3 mal drücken</p> | 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 Min. (festes Vollkornbrot) ruhen. Halbieren Sie große Brotlaibe während der Ruhezeit. |



Wichtig!

Beachten Sie die Hinweise zum Auftauen auf Seite 17.

Automatische Kochprogramme-/ Grillkombinationbetrieb

Mit dieser Ausstattung können Lebensmittel nach dem Gewicht gegart werden. Das Gewicht wird in Gramm eingegeben.



Wählen Sie das gewünschte Gewichtsautomatikprogramm. Der Anzeiger für Automatik leuchtet auf, und die Programmnummer erscheint in der Digitalanzeige.



Geben Sie mit dem Drehregler für die Gewichtseingabe das Gewicht des Lebensmittels ein. Langsames Drehen des Drehschalters wird in Schritten von 10 g angezeigt. Schnelles Drehen des Drehschalters wird in Schritten von 100 g angezeigt.



Starttaste drücken



Hinweis

1. Die Gewichtsautomatik-Programme dürfen **nur** für die beschriebenen Nahrungsmittel benutzt werden.
2. Garen Sie nur Nahrungsmittel innerhalb der angegebenen Wiegebereiche.
3. Ermitteln Sie stets das Gewicht der Nahrungsmittel selbst, anstatt sich auf die Packungsinformationen zu verlassen.
4. Verwenden Sie nur das auf den Seiten 26-28 angegebene Zubehör.
5. 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.
6. Nach dem Kochen mit einem Auto-Programm sollten die meisten Nahrungsmittel eine Weile **ruhen**, damit die Wärme weiter in die Mitte geleitet wird.
7. Prüfen Sie vor dem Servieren, dass die Nahrungsmittel gründlich gegart und ausreichend heiß sind.

| Programm | Gewicht | Zubehör | Hinweise/Tipps |
|--|---------------|---|--|
| 4. Fertige Tellergerichte Auto   1 mal drücken | 200 g - 800 g |  | Zum Aufwärmen eines frischen Teller- oder Eintopferichts. Alle Gerichte müssen bereits gar sein. Nahrungsmittel sollten möglichst Kühlschranktemperatur haben (ca.+ 5 °C). Abdecken, Auto-Kochprogramme einmal drücken und umrühren, wenn das Gerät piept. 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. |
| Auto   2 mal drücken | 200 g - 500 g |  | Aufwärmen eines tiefgekühlten, vorgegarten Gerichts oder Eintopfs; Alle Nahrungsmittel müssen vorgegart und tiefgefroren (-18 °C) sein; Abdecken, Auto-Kochprogramme zweimal drücken und umrühren, wenn das Gerät piept. 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 das Gericht vor dem Verzehr erforderlichenfalls noch etwas länger aufwärmen. Dieses Programm eignet sich nicht für portionierbare tiefgefrorene Nahrungsmittel. |

| Programm | Gewicht | Zubehör | Hinweise/Tipps |
|---|---------------|---|--|
| 6. Frisches Gemüse Auto   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. „Autokochen“ dreimal drücken. Bei Ertönen des Signaltons umrühren. Nach dem Kochen abgießen und nach Geschmack würzen. |
| 7. Frischer Fisch Auto   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. „Autokochen“ viermal drücken. |
| 8. Reis Auto   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. „Autokochen“ fünfmal drücken. Bei Ertönen des Signaltons umrühren. Nach dem Kochen 5 Minuten lang ruhen lassen. |

Automatischer Grillkombinationbetrieb

| Programm | Gewicht | Zubehör | Hinweise/Tipps |
|---|----------------|---|---|
| 9. Hähnchen- Teile  1 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 Gesteller stellen. Feuerfestes Gefäß unter den Rost stellen, um herabtropfendes Fett aufzufangen. Programm wählen (1x Auto-Kombi drücken). Gewicht über den Drehknopf einstellen und Start-Taste drücken. Gewicht über den Drehknopf einstellen und Start-Taste drücken. Nicht abdecken. Wenn das Gerät piept, wenden. Nach Programmende einige Minuten ruhen lassen. |
| 10. Tiefkühlpizza  2 mal drücken | 120 g - 440 g |  | Zum Aufbacken und Bräunen fertig gekaufter Tiefkühlpizza. Alle Verpackungen entfernen und Pizza auf den Gitterrost legen, diesen auf den Drehteller stellen. Programm 2 wählen (2x Auto-Kombi drücken). Gewicht über den Drehknopf einstellen und Start-Taste drücken. Nicht abdecken. Für beste Ergebnisse sollte der Durchmesser der Pizza nicht größer als 20 cm sein. |
| 11. Gebackene Kartoffeln  3 mal drücken | 200 g - 1400 g | - | Zum Zubereiten gebackener Kartoffeln mit knuspriger Schale. Am besten mittelgroßen Kartoffeln (200 – 250 g) nehmen. Kartoffeln waschen, trocknen und Schale mehrfach mit einer Gabel einstechen. Auf den Drehteller legen. Programm 3 auswählen (3x Auto-Kombi drücken). Gewicht über den Drehknopf einstellen und Start-Taste drücken. Nicht abdecken. |
| 12. Gekühlte Quiche  4 mal drücken | 150 g - 400 g |  | Zum Aufbacken und Bräunen einer frischen fertig gekauften Quiche. Alle Verpackungen entfernen und Quiche auf den Gitterrost legen und diesen auf den Drehteller stellen. Programm 4 wählen (4x Auto-Kombi drücken). Gewicht über den Drehknopf einstellen und Start-Taste drücken. Nicht abdecken. |
| 13. Gekühlte überbackene Gerichte  5-mal drücken | 300 g - 600 g | - | Zum Aufbacken und Bräunen fertig gekaufter gekühlter Gerichte wie z. B. Lasagne oder Gratin. Deckel oder Ähnliches entfernen. Falls das Gericht in einem Alubehälter ist, Inhalt in ein hitzebeständiges Gefäß ähnlicher Größe umfüllen und dieses den Drehteller stellen. Falls das Gericht in einer Verpackung mit hitzebeständigem Kunststoffboden zubereitet werden soll, Vorsicht beim Herausnehmen aus dem Ofen. Boden abstützen. Programm 5 wählen (5x Auto-Kombi drücken). Gewicht über den Drehknopf einstellen und Start-Taste drücken. Nicht abdecken. |

Aufwärm- und Gartabellen

| Nahrungsmittel | Gewicht/ Menge | Frisch | Tiefgefroren |
|---|---------------------|-----------------------------------|-----------------------------|
| Getränke – Kaffee – Milch | | | |
| 1 Tasse | 240 ml | 1000 W 1 min 30 sek | - |
| 2 Tassen | 470 ml | 1000 W 2 min 30 sek | - |
| 1 Krug | 600 ml | 1000 W 4 min 30 sek to 5 min | - |
| Suppe (gekühlt) (1, 2) | 300 ml | 1000 W 1 min 40 sek | - |
| | 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 sek |
| | 500 g | 1000 W 3 min 30 sek | 1000 W 7 - 8 min |
| Gemüsepuée (1, 2) | 300 g | 1000 W 2 min 10 sek | 1000 W 5 - 6 min |
| | 600 g | 1000 W 5 min 30 sek | 1000 W 8 - 9 min |
| Reis, Quinoa, Couscous (gekühlt) (1, 2) | 200 g | 1000 W 1 min 50 sek | 1000 W 4 min |
| | 300 g | 1000 W 2 min 20 sek | 1000 W 5 min |
| Eierkuchen (dick) (1, 2) | 1 Stck. | 1000 W 40-50 sek | 1000 W 1 min 20 - 30 sek |
| | 2 Stck. | 1000 W 50-60 sek | - |
| Rinderroulade (1, 2) | 1 Stck. | 1000 W 4 min 30 min & Ruhezeit | - |
| | 2 Stck. | 1000 W 7 min & Ruhezeit | - |
| Gefüllte Kohlrouladen (1, 2) | 2 Stck. 310 g | - | 1000 W 10 min |
| | 4 Stck. 710 g | - | 1000 W 16 - 17 min |
| 1 Viertel Brathähnchen | 1 Stck. 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 Tüten | - | 1000 W 1 min 40 sek |
| | 300 g 6 Tüten | - | 1000 W 4 min 10 sek |
| Babynahrung (1, 2) (kleines Glas bei Raumtemperatur) | 120 g | 600 W 40 sek | - |
| | 200 g | 600 W 1 min | - |
| | 250 g | 600 W 1 min - 1 min 30 sek | - |
| Babynahrung (Gemüsebrei) (1, 2) | 100 g | - | 1000 W 1 min 40 sek |

(1) Nach der Hälfte der Zeit wenden oder umrühren. (2) Abdecken (3) Gegebenenfalls in einer hitzebeständigen Form auf den Metallrost stellen. (4) Das Gratin in ein hitzebeständiges und mikrowellengeeignetes Gefäß geben.



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, um so länger ist die Ruhezeit.

Aufwärm- und Gartabellen

| Nahrungsmittel | Gewicht/ Menge | Frisch | Teigefroren |
|--|-------------------|---|---|
| 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 & Ruhezeit 3 min | 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 |
| Nudeln au gratin mit Schinken/ Thunfisch (3) | 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 |
| Fertiggerichte | | | |
| Baguette mit Käse (3) | 1 Stck. 150 g | Kombi 2; 2 min | Auto tiefgefrorene Pizza |
| Bretzel mit Käse/Speck (4) | 1 Stck. 130 g | Kombi 2; 1 min 30 sek | Kombi 1; 3 min |
| | 2 Stck. 250 g | - | Kombi 1; 3 min 30 sek |
| Kantonesischer Reis (1, 2) | 500 g | - | 1000 W 5 min |
| Hähnchenflügel- / stücke | 6 Stck. 250 g | 1000 W 1 min 40 sek | 1000 W 2 min 30 sek |
| | 8 Stck. 400 g | 1000 W 3 min | 1000 W 5-6 min |
| Chicken Nuggets (1, 4) | 8 Stck. 100 g | - | Kombi 1; 3 min |
| Käsecroissant (4) | 1 Stck. 70 g | Kombi 2; 1 min 30 sek | Kombi 2; 2 min 30 sek |
| | 2 Stck. 140 g | Kombi 2; 2 min | Kombi 2; 3 min |
| Cordon bleu (1, 4) | 1 Stck. 100 g | Kombi 2; 5 min | Kombi 1; 4 min 30 sek |
| | 2 Stck. 300 g | Kombi 2; 6 min | Kombi 1; 8 min |
| Croque Monsieur (1, 3) | 1 Stck. 150 g | Kombi 2; 4 min 30 sek | Kombi 1; 4 min 30 sek |
| Panierter Fisch (1, 4) | 1 Stck. 140 g | Kombi 2; 4 min 30 sek | Kombi 1; 5 min 30 sek |
| | 2 Stck. 280 g | Kombi 2; 6-7 min | Kombi 1; 8 min |
| Galetten, Gemüse (1, 4)) | 4 Stck. 150 g | - | Kombi 1; 4 min |
| Frankfurter/Wiener (1, 2) | 3 Stck. 100 g | 1000 W 30-40 sek | 600 W 2 min 30 sek |
| | 6 Stck. 200 g | 1000 W 1 min | 600 W 3 min 30 sek |
| Fleischpastetchen (1, 2) | 1 Stck. 100 g | 600 W 1 min & Ruhezeit 2 min | 600 W 1 min 30 sek - 2 min |
| | 2 Stck. 200 g | 600 W 2 min | 600 W 5 min |
| Fleischröllchen / Würstchen im Schlafrock (4) | 2 Stck. 160 g | Kombi 2; 5-6 min | Kombi 1; 4 min |

(1) Nach der Hälfte der Zeit wenden oder umrühren. (2) Abdecken (3) Gegebenenfalls in einer hitzefesten Form auf den Metallrost stellen. (4) Das Gratin in ein hitzebeständiges und mikrowellengeeignetes Gefäß geben.



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, um so länger ist die Ruhezeit.

| Nahrungsmittel | Gewicht/ Menge | Frisch | Tiefgefroren |
|---|-------------------|----------------------------------|---|
| Fertiggerichte | | | |
| Quiche, Zwiebel (4) | 1 St. 160 g | Kombi 1; 2 min 2 min Ruhezeit | Kombi 1; 2 min 30 sek & 2 min Ruhezeit |
| Quiche, Spinat (4) | 1 St. 400 g | | Kombi 1; 8 min & 3 min Ruhezeit |
| Gefüllte Eierkuchen, gerollt (1, 4) | 2 St. 240 g | Kombi 1; 3 min | Kombi 1; 5 min & 3 min Ruhezeit |
| Pizza, frisch (4) | 1 St. 300 g | Kombi 2; 3-5 min | 8-10 min Kombi 2 |
| Pizza, Piccolinis (4) | 9 St. 270 g | - | Kombi 1; 6 min & 5 min Grill 1 |
| Schweinefleischpasteten (4) | 1 St. 75 g | Kombi 1; 2 min | Kombi 1; 3 min 30 sek |
| | 2 St. 150 g | Kombi 1; 2 min | Kombi 1; 4 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 sek - 2 min | - |
| Samosas, Rindfleisch (1, 3) | 4 St. 240 g | Kombi 2; 5 min | Kombi 1; 8 min 30 sek |
| Tagliatelle a la Bolognese (1, 2) | 300 g | 1000 W 2 min 20 sek | 1000 W 5 min |
| Zwiebeltortilla (1, 4) | 1 St. 250 g | Kombi 1; 5 min | Kombi 1; 7 min |
| | 1 St. 500 g | Kombi 1; 6 min | Kombi 1; 10 min |
| Rohe Wurst (1, 3) | Dick x 4 240 g | Kombi 2; 8 min | - |
| | Dünn x 4 140 g | Kombi 2; 7 min | - |
| Ofenkartoffeln aus dem Rohzustand (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 hitzefesten Form auf den Metallrost stellen. (4) Das Gratin in ein hitzebeständiges und mikrowellengeeignetes Gefäß geben.



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, um so länger ist die Ruhezeit.

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 untoasteten 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 1 grillen bzw. bis der Käse zerlaufen ist.

Lasagne

Zutaten

Für 4 Portionen

Fleischsauce:

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 Lasagneblätter

Gefäß: 1 x 1,5-Liter Pyrex®

Schüssel 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 Fleischsauce 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 Fleischsauce gar ist.
2. Senf, Gewürze und geriebenen Käse zur Béchamelsauce geben. Auf den Boden der Auflaufform eine Schicht Fleischsauce geben, dann eine Schicht Lasagneblätter (die Blätter dürfen nicht überlappen), dann eine Schicht Béchamelsauce. Diese Reihenfolge noch zweimal wiederholen und mit einer Schicht Béchamelsauce enden. 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.

- 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 hineinstecken.
 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 Kochphase 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 ich im Gerät ein herkömmliches Ofenthermometer benutzen?
- A: Nur, wenn die Garmethode **Grill** verwendet wird. Das Metall in manchen Thermometern kann zu Lichtbogenbildung in Ihrem Gerät führen, weshalb in den Betriebsarten **Mikrowelle** und **Kombination** keine Thermometer verwendet werden dürfen.
- 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, Glasdreheller und Rollenring für 5 Minuten mit dem Grill in Betrieb setzen. Damit ist sichergestellt, daß Lebensmittelrückstände und konservierende Ölrreste 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 könnte.
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 Stop-/Lösch Taste.
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. Das Mikrowellengerät darf ausschließlich vom qualifizierten Panasonic-Kundendienst geprüft oder repariert werden.
11. Ein Dampfreiniger darf nicht zur Reinigung verwendet 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 eine Gefahr für den Benutzer darstellen kann.

Technische Daten

| | | |
|---|---|---------------------------|
| Hersteller | Panasonic | |
| Modell | NN-GD37HS | |
| 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 ohne Verpackung (ca.) | 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
Winsberggring 15, 22525 Hamburg, Deutschland

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

© Panasonic Corporation 2017

F0003BW91GT
PA0317-10417
Printed in P.R.C.