

Panasonic®

Bedienungsanleitung und Kochbuch

Grill / Mikrowellengerät

Model Nr. NN-GT47KM



NN-GT47KM

INVERTER

Nur für den privaten Gebrauch

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

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

Inhalt

Sicherheitshinweise.....	4-8	Autogewicht-Programm	
Entsorgung von Altgeräten	9	„Schmelzen & Erweichen“	36
Aufstellen und Anschließen	10	Automatische	
Aufstellen des Gerätes	10	Kombiprogramme	37-38
Wichtige Hinweise für Benutzer... ..	11-13	Fragen und Antworten	39-40
Zubehör	14	Pflege des Mikrowellengerätes.....	41
Geräteteile	15	Technische Daten	42
Bedienfeld.....	16	Grundsätzliches für den Umgang	
Einstellen der Uhr	17	mit Mikrowellengeräten.....	43-44
Kindersicherung.....	17	Generelles	45-46
Mikrowellenbetrieb zum		Kurze Einführung in die	
Garen und Auftauen	18	Kochutensilien	47
Hinweise zum Auftauen	19	Mikrowellenleistungsstufen.....	48
Grillbetrieb	20-21	Grill	48
Grillkombinationsbetrieb	22-23	Kombi-Betrieb.....	49
Verwendung der Schnellstart-		Richtlinien für das	
Funktion.....	24	Aufwärmen und Garen	50
Verwendung der Zeit-Plus-		Aufwärm - und Gartabellen -	
Funktion.....	25	Kombifunktion.....	51-56
Verwendung des Timers.....	26-27	Auftautabelle.....	57-58
Mehrstufiges Kochen.....	28	Fleisch und Geflügel.....	59-60
Turbo-Auftauen.....	29-30	Fisch	61-62
Auto-Sensor-Programme.....	31-33	Gemüse	63-64
Auto-Gewicht-Programme	34	Eier und Käse	65
Autogewicht-Programme		Stärkemehlhaltige Nahrungsmittel	
für Getränke.....	34	und Hülsenfrüchte	66
Autogewicht-Programme		Fragen - Antworten	67
für Junior-Menü	35	Rezepte	68-73

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 des Geräts müssen die folgenden Abstände zur Wand gewährleistet sein: mindestens 5 cm auf einer Seite, die andere Seite muss offen liegen; 15 cm Freiraum nach oben und 10 cm an der Rückseite.
- 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.

Sicherheitshinweise

- 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 Kombinationsbetriebs werden Gehäuseoberfläche und die Tür heiß. Seien Sie beim Öffnen/Schließen der Tür deshalb vorsichtig, ebenso beim Herausnehmen/Hineinstellen von Lebensmitteln und Zubehör.
- 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 von Altgeräten



Nur für die Europäische Union und Länder mit Recyclingsystemen

Dieses Symbol, auf den Produkten, der Verpackung und/oder den Begleitdokumenten, bedeutet, dass gebrauchte elektrische und elektronische Produkte nicht in den allgemeinen Hausmüll gegeben werden dürfen.

Bitte führen Sie alte Produkte zur Behandlung, Aufarbeitung bzw. zum Recycling gemäß den gesetzlichen Bestimmungen den zuständigen Sammelpunkten zu.

Indem Sie diese Produkte ordnungsgemäß entsorgen, helfen Sie dabei, wertvolle Ressourcen zu schützen und eventuelle negative Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu vermeiden.

Für mehr Informationen zu Sammlung und Recycling, wenden Sie sich bitte an Ihren örtlichen Abfallentsorgungsdienstleister.

Gemäß Landesvorschriften können wegen nicht ordnungsgemäßer Entsorgung dieses Abfalls Strafge­lder verhängt werden.

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:

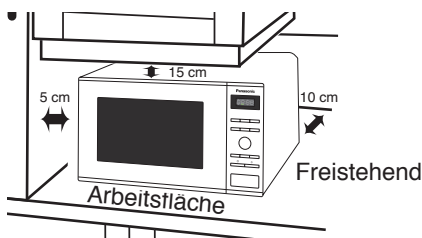
Die Netzspannung muß der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Wird eine höhere Spannung als angegeben verwendet, so kann ein Brand entstehen oder sonst ein Unfall die Folge sein.

Aufstellen des Gerätes

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

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. Lassen Sie die folgenden Abstände zu Wänden: 5 cm Freiraum auf einer Seite, die andere Seite muss offen liegen, 15 cm Freiraum oben und 10 cm auf der Rückseite.



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.

Wichtige Hinweise für Benutzer

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 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.



Warnung! Heiße Oberflächen
Alle Innenflächen des Ofens sind heiß.

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



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.

Wichtige Hinweise für Benutzer

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.

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.

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.

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 mithineinstellen 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, 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 Temperatenausgleich 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

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

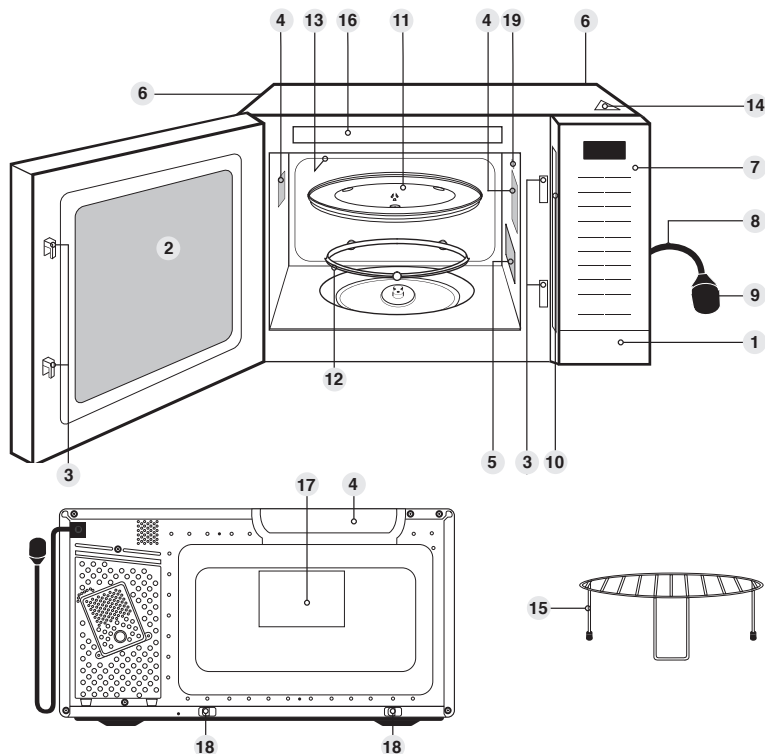
1. Der Rollenring und die Vertiefung im Garraumboden müssen regelmäßig gereinigt werden, um zu verhindern, daß Geräusche entstehen und sich Nahrungsmittelreste ansammeln.
2. Den Rollenring immer zusammen mit dem Glasdrehteller benutzen.

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

Geräteteile

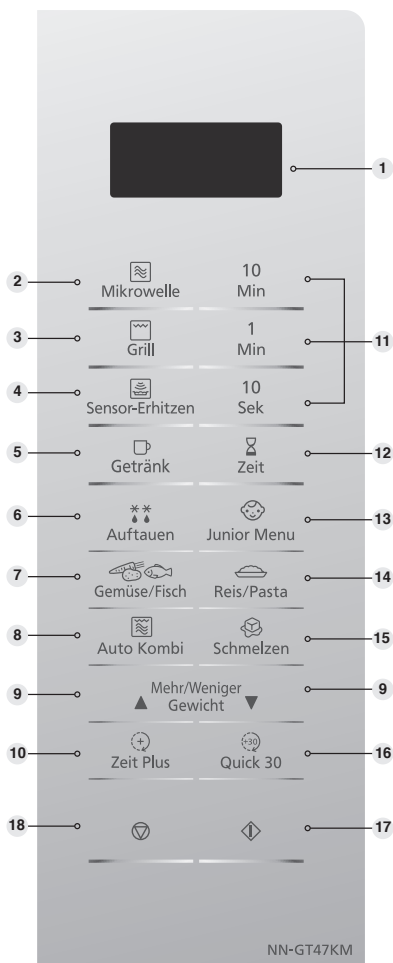
- | | |
|--|---|
| <p>1 Türöffner
Drücken Sie diese Taste, um die Tür zu öffnen. Durch Öffnen der Tür während des Garvorgangs wird der Betrieb unterbrochen, das Programm bleibt erhalten. Der Garvorgang läuft weiter ab, wenn die Tür geschlossen und die Starttaste gedrückt wird.</p> <p>2 Sichtfenster</p> <p>3 Türsicherungsverriegelungen</p> <p>4 Innerer Entlüftungsschlitz</p> <p>5 Abdeckung der Wellenführung (nicht abnehmen)</p> <p>6 Äußere Entlüftungsschlitze</p> <p>7 Bedienfeld</p> | <p>8 Stromkabel</p> <p>9 Gerätestecker</p> <p>10 Kennzeichnungsaufkleber</p> <p>11 Glasdreheller</p> <p>12 Rollenring</p> <p>13 Grillheizelemente</p> <p>14 Warnschild (Heiße Oberfläche)</p> <p>15 Grillrost</p> <p>16 Schild „Auto Programm-Menü“</p> <p>17 Warnschild</p> <p>18 Stopper (nicht abnehmbar)
Der Stopper sorgt dafür, dass auf der Rückseite des Geräts ausreichend Freiraum für die Belüftung bleibt.</p> <p>19 Innenbeleuchtung</p> |
|--|---|



Hinweis

1. Diese Abbildung ist nur als Referenz.
2. Glassteller und Metallrost sind das einzige mit diesem Gerät gelieferte Zubehör. Alle anderen in dieser Bedienungsanleitung genannten Utensilien müssen separat gekauft werden.

Bedienfeld



- 1 **Digitalanzeige**
- 2 **Leistungsstufen-Taste der Mikrowelle** (Seiten 18)
- 3 **Grill-Taste** (Seiten 20)
- 4 **Programmtaste für automatisches Aufwärmen** (Seiten 32)
- 5 **Autogewicht-Programmtaste für Getränke** (Seiten 34)
- 6 **Turbo-Auftau-Taste** (Seiten 29-30)
- 7 **Programmtaste für automatisches Garen von Gemüse/Fisch** (Seiten 32-33)
- 8 **Auto-Kombi-Programmtaste** (Seiten 37-38)
- 9 **Mehr-/Weniger-Tasten** (Seiten 30-31, 34, 37)
- 10 **Zeit-Plus-Taste** (Seiten 25)
- 11 **Zeit-Tasten**
- 12 **Timer/Uhr-Taste** (Seite 17, 26-27)
- 13 **Autogewicht-Programmtaste für Junior-Menü** (Seiten 35)
- 14 **Programmtaste für automatisches Garen von Reis/Nudeln** (Seiten 33)
- 15 **Autogewicht-Programmtaste „Schmelzen & Erweichen“** (Seiten 36)
- 16 **Schnellstart-Taste** (Seiten 24)
- 17 **Starttaste**
- 18 **Stop/Abbrechen-Taste**

Betätigen Sie die Start-Taste, um das Gerät in Betrieb zu nehmen. Wird während des Garens die Tür geöffnet oder die Stop/Abbrechen-Taste einmal berührt, müssen Sie die Start-Taste nochmals Betätigen, um den Garvorgang fortzuführen.

Vor dem Garens:

Einmaliges Antippen löscht Ihre Anweisungen.

Während des Garens:

Einmaliges Antippen unterbricht das Kochprogramm vorübergehend. Ein weiteres Antippen löscht alle Ihre Anweisungen und stattdessen wird ein Doppelpunkt oder die Uhrzeit im Display angezeigt.



Akustisches Signal

Wenn eine Taste richtig betätigt wird, ertönt ein akustisches Signal. Wenn eine Taste bestätigt wird und kein akustisches Signal ertönt, hat das Gerät die Anweisung nicht angenommen bzw. kann sie nicht annehmen. Am Ende eines abgeschlossenen Programms gibt das Gerät fünf Signaltöne ab.



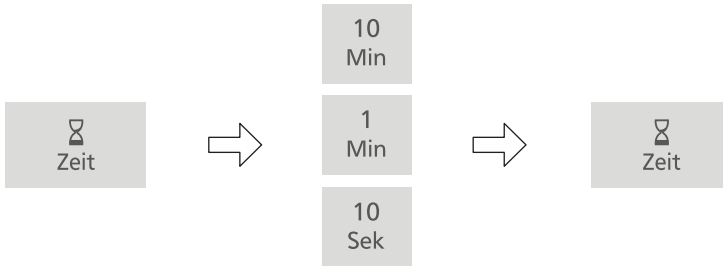
Anmerkungen

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 Starttaste 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.



**Timer/
Uhr zweimal drücken**
Der Doppelpunkt blinkt.

Drücken Sie die Timer-Taste
Geben Sie die Uhrzeit über die Timer-Taste ein. Mit der Taste „10 min“ stellen Sie die Stunden ein, mit den Tasten „1 min“ bzw. „10 sec“ die Minuten.

Timer/Uhr drücken
Der Doppelpunkt hört auf zu blinken. Die Uhrzeit ist jetzt eingestellt.



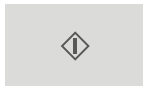
Anmerkungen

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 Stop-/ Löschtaste.
Die Uhrzeit erscheint wieder im Anzeigefeld.



Hinweis

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

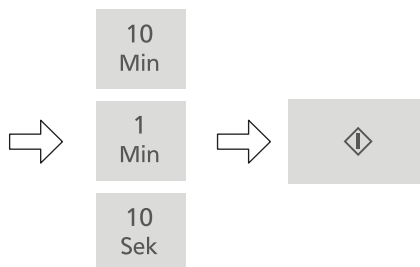
Mikrowellenbetrieb zum Garen und Auftauen

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



Mikrowelle

Tastendruck	Leistungsstufe	Wattleistung
1 mal drücken	Garen	1000 W
2 mal drücken	Mittel – Hoch	800W
3 mal drücken	Auftauen	270 W
4 mal drücken	Erwärmen	600 W
5 mal drücken	Niedrig	440 W
6 mal drücken	Köcheln	300 W
7 mal drücken	Ausquellen	100 W



Wählen Sie die gewünschte Mikrowellen-Leistungsstufe.

Garzeit einstellen
Maximale Kochzeit:
Leistungsstufe 1000 W:
maximal 30 Minuten;
andere Leistungsstufen:
maximal 99 Minuten
50 Sekunden.

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



Achtung

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



Hinweis

1. Für mehrstufiges Kochen siehe Seiten 28.
2. Die Ruhezeit kann nach der Mikrowellenleistung und der Zeiteinstellung programmiert werden. Zur Verwendung des Zeitschalters siehe Seiten 26-27.
3. Während des Kochens kann die Kochzeit bei Bedarf verlängert werden. Drehen Sie den Knopf, um die Garzeit in 1-Minuten-Schritten um bis zu 10 Minuten zu verlängern. Drücken Sie die Zeit-Plus-Taste einmal, dann die Taste „1 min“ bis maximal 10 Minuten. Nach Auswahl der Zeit-Plus-Funktion muss die Zeit innerhalb von 5 Sekunden eingegeben werden. Während des Kochens kann die Kochzeit nicht verkürzt werden.
4. Bei Mikrowellenfunktion **keine** Metallgefäße verwenden.

Hinweise zum Auftauen

Die größte Schwierigkeit beim Auftauen im Mikrowellengerät besteht darin, das Innere aufzutauen, bevor das Äußere anfängt zu garen. Aus diesem Grund hat Panasonic die Auftaufunktion an Ihrem Gerät als AUFTAUZYKLUS eingerichtet. Wählen Sie einfach die Min.-Leistungsstufe 270 Watt AUFTAUEN und stellen Sie die gewünschte Zeit ein. Das Gerät unterteilt diese Zeit in 8 Phasen. Diese Phasen wechseln zwischen Auftauzeit (insgesamt 4) und Ruhezeit (insgesamt 4).

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. Plazieren 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 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.



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.

Garzeit einstellen
Die maximale Garzeit beträgt 99 Minuten 50 Sekunden.

Starttaste drücken.
Die Zeit in der Digitalanzeige wird zurückgezählt.

Tastendruck	Leistungsstufe
1 mal drücken	Grillstufe 1 (Hoch)
2 mal drücken	Grillstufe 2 (Mittel)
3 mal drücken	Grillstufe 3 (Niedrig)

Garzeit während des Vorgangs anpassen

Während des Kochens kann die Kochzeit bei Bedarf verlängert werden. Drehen Sie den Knopf, um die Garzeit in 1-Minuten-Schritten um bis zu 10 Minuten zu verlängern. Drücken Sie die Zeit-Plus-Taste einmal, dann die Taste „1 min“ bis maximal 10 Minuten. Nach Auswahl der Zeit-Plus-Funktion muss die Zeit innerhalb von 5 Sekunden eingegeben werden. Während des Kochens kann die Kochzeit nicht verkürzt werden.

Grillbetrieb



Anmerkungen

1. Lebensmittel auf den Metallrost legen und diesen auf den Glasteller stellen. Platzieren Sie zuvor einen hitzebeständigen Unterteller (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, anschließend drücken Sie die Starttaste. Die im Anzeigenfeld verbliebene Grillzeit wird weiter zurückgezählt. 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.



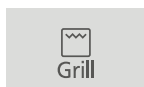
Achtung!

Der Grillrost darf nur auf dem Glasdrehsteller 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.

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



Tastendruck	Leistungsstufe
1 mal drücken	Grillstufe 1
2 mal drücken	Grillstufe 2
3 mal drücken	Grillstufe 3

Tastendruck	Leistungsstufe	Wattleistung
1 mal drücken	Erwärmen	600 W
2 mal drücken	Niedrig	440 W
3 mal drücken	Köcheln	300 W
4 mal drücken	Ausquellen	100 W

Wählen Sie die gewünschte Grillstufe.

10
Min

1
Min

10
Sek



Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe

1000 W / 800 W / 270 W kann beim Kombinationskochen nicht eingestellt werden.

Garzeit einstellen

Die maximale Garzeit beträgt 99 Minuten 50 Sekunden.

Starttaste drücken. Die

Zeit in der Digitalanzeige wird zurückgezählt.

Garzeit während des Vorgangs anpassen

Während des Kochens kann die Kochzeit bei Bedarf verlängert werden. Drehen Sie den Knopf, um die Garzeit in 1-Minuten-Schritten um bis zu 10 Minuten zu verlängern. Drücken Sie die Zeit-Plus-Taste einmal, dann die Taste „1 min“ bis maximal 10 Minuten. Nach Auswahl der Zeit-Plus-Funktion muss die Zeit innerhalb von 5 Sekunden eingegeben werden. Während des Kochens kann die Kochzeit nicht verkürzt werden.

Grillkombinationsbetrieb



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 Glasdreheller 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.

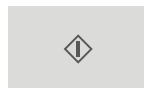
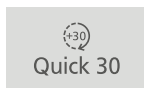


Achtung!

Der Grillrost darf nur auf dem Glasdreheller 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 der Schnellstart-Funktion

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



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

Drücken Sie die Start-Taste. Der Kochvorgang startet und die auf dem Display angezeigte Zeit zählt rückwärts. Nach Beendigung des Kochvorgangs sind fünf Signaltöne zu hören.



Anmerkungen

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 die Zeit-Tasten nicht verwenden.

Verwendung der Zeit-Plus-Funktion

Mit dieser Funktion können Sie die Kochzeit am Ende eines Kochprogramms verlängern.



Drücken Sie nach dem Kochen die Zeit-Plus-Taste.

Drücken Sie die Zeit-Taste, um die Kochzeit zu verlängern.

Maximale Kochzeit:
Leistungsstufe 1000 W:
maximal 30 Minuten;
andere Leistungsstufen:
maximal 99 Minuten 50
Sekunden. Grillbetrieb,
Grillkombinationsbetrieb:
99 Minuten 50 Sekunden.

Drücken Sie die Start-Taste.

Der Kochvorgang startet und die auf dem Display angezeigte Zeit zählt rückwärts.



Anmerkungen

1. Diese Funktion ist nur in den Funktionsarten Mikrowelle, Grillen, Kombifunktion und Ruhezeit verfügbar, nicht bei Automatikprogrammen.
2. Die Zeit-Plus-Funktion wird beendet, wenn Sie nicht innerhalb einer Minute nach dem Kochen eine Taste betätigen.
3. Nach mehrstufigem Kochen ist die Zeit Plus-Funktion verfügbar.
4. Die Leistungsstufe ist die gleiche wie bei der letzten Kochstufe.

Verwendung des Timers

Der Timer kann vor oder nach einem Kochprogramm verwendet werden. Mit dieser Funktion kann eine Ruhezeit nach dem Kochen eingestellt oder der Beginn des Kochvorgangs verzögert werden.

1. Um eine Ruhezeit einzustellen:

Wählen Sie das gewünschte Kochprogramm, indem Sie die gewünschte Leistungsstufe und die Garzeit einstellen.



**Drücken Sie
Timer/Uhr**

**Stellen Sie die
gewünschte Ruhezeit
ein** (max. 9 Stunden,
59 Minuten; „10 min“ für
Stunden, „1 min“ und
„10 sec“ für Minuten).
Auf der Anzeige
erscheint ein „H“ für die
Stunden.

**Drücken Sie die
Start-Taste.**
Das
Kochprogramm
beginnt;
anschließend
läuft die
Ruhezeit in
Stundenschritten
rückwärts.

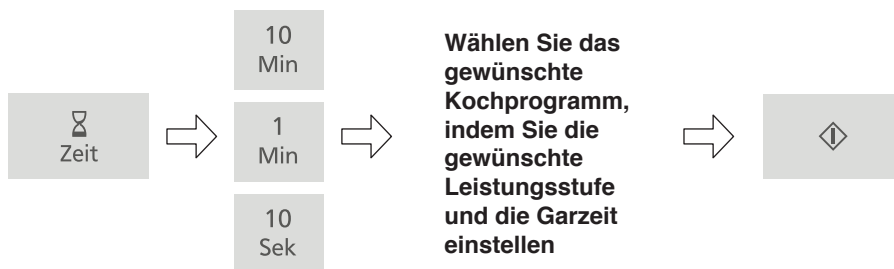


Anmerkungen

1. Es können drei Kochstufen programmiert werden, einschließlich Ruhezeit.
2. Wird die Gerätetür während der Ruhezeit 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 Timer/Uhr, stellen die Zeit ein und drücken die Start-Taste.
4. Nach einem Auto-Programm kann die Ruhezeit nicht programmiert werden.

Verwendung des Timers

2. Um einen verzögerten Beginn (Vorwahlzeit) einzustellen:



Drücken Sie Timer/Uhr

Stellen Sie die gewünschte Verzögerungszeit ein
(max. 9 Stunden, 59 Minuten; „10 min“ für Stunden, „1 min“ und „10 sec“ für Minuten). Auf der Anzeige erscheint ein „H“ für die Stunden.

Drücken Sie die Starttaste.

Das Kochprogramm beginnt.
Anschließend beginnt der Timer für die eingestellte Verzögerungszeit.

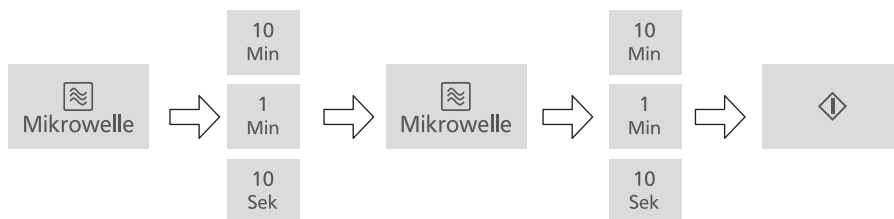


Anmerkungen

1. Es können drei Kochstufen programmiert werden, einschließlich verzögertem Kochbeginn.
2. Wenn die programmierte Verzögerungszeit eine Stunde überschreitet, erfolgt der Countdown in Minuteneinheiten. Bei Ruhezeiten unter einer Stunde läuft die Zeit in Sekundenschritten rückwärts.
3. Startverzögerung kann nicht vor den automatischen Programmen eingestellt werden.

Mehrstufiges Kochen

2-Oder 3-stufiges Kochen



Drücken Sie die Mikrowellen-Leistungstaste, bis die gewünschte Leistung im Display angezeigt wird.

Stellen Sie die Garzeit ein.

Drücken Sie die Mikrowellen-Leistungstaste, bis die gewünschte Leistung im Display angezeigt wird.

Stellen Sie die Garzeit ein.

Starttaste drücken. Das Garprogramm beginnt und die Zeit im Display läuft rückwärts.

Beispiel: Zum Garen bei 300 W Köcheln für 2 Minuten und 270 W Auftauen für 3 Minuten.



Drücken Sie die Mikrowellen-Leistungstaste sechsmal zur Auswahl 300 W Köcheln.

Stellen Sie die Garzeit auf 2 Minuten ein.

Drücken Sie die Mikrowellen-Leistungstaste dreimal zur Auswahl 270 W Auftauen.

Stellen Sie die Garzeit auf 3 Minuten ein.

Starttaste drücken

Beispiel: Zum Garen bei 100 W Aufwärmen für 4 Minuten und 600 W Mittel für 5 Minuten.



Drücken Sie die Mikrowellen-Leistungstaste siebenmal zur Auswahl 100 W Aufwärmen.

Stellen Sie die Garzeit auf 4 Minuten ein.

Drücken Sie die Mikrowellen-Leistungstaste viermal zur Auswahl 600 W Mittel.

Stellen Sie die Garzeit auf 5 Minuten ein.

Starttaste drücken



Hinweis

1. Geben Sie bei 3-stufigem-Kochen ein anderes Kochprogramm ein, bevor Sie die Starttaste drücken.
2. Wird während des Betriebs die Stop/Abbrechen-Taste gedrückt, so wird der Betrieb beendet. Wenn Sie die Starttaste drücken, wird der Betrieb fortgesetzt. Wenn Sie noch einmal Stop/Abbrechen drücken, wird das gewählte Programm abgebrochen.
3. Wird die Stop-/Löschstaste 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.

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 Seiten 30).

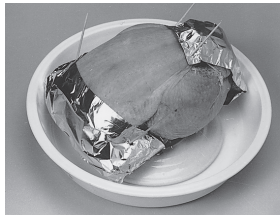
Die Lebensmittel sollten in ein geeignetes Gefäß gegeben werden. Ganze Hähnchen oder Fleischbraten sollten auf eine umgedrehte Untertasse oder eine mikrowellengeeignete Platte gelegt werden. Koteletts, Hühnchenteile und Bratscheiben sollten nur in einer Lage aufgelegt werden. Es ist nicht erforderlich,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

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

Geben Sie das Gewicht über die Mehr-/Weniger-Tasten ein.

Die Mehr-Taste beginnt mit dem Mindestgewicht pro Nahrungsmittel.

Starttaste drücken.

Programm	Gewicht	Hinweise/Tips
5. Brot 1-mal drücken	100 g - 800 g	Kleine oder große Brotlaibe, Weißbrot oder Vollkornbrot. Drücken Sie Turbo-Auftauen einmal und wenden Sie das Brot bei Ertönen der Signaltöne. Lassen Sie das Brot 5 Minuten (leichtes Weißbrot) bis 30 Minuten (festes Roggenbrot) ruhen. Halbieren Sie große Brotlaibe während der Ruhezeit.
6. Kleine Stücke 2-mal drücken	200 g - 1200 g	Kleine Stücke Fleisch, Schnitzel, Würstchen, Hackfleisch, Steaks, Koteletts, Fischfilets (je 100-400 g). Drücken Sie Turbo-Auftauen zweimal. Bei Ertönen des Signaltons wenden bzw. umrühren.
7. Große Stücke 3-mal drücken	400 g - 2000 g	Große Fleischstücke, ganze Hähnchen, Braten. Drücken Sie Turbo-Auftauen dreimal. Ganze Hähnchen und Bratenfleisch müssen während des Auftauens abgedeckt werden. Schützen Sie Flügel-, Brust- und fette Teile mit glatter Aluminiumfolie, die mit Zahnstochern gesichert wird. Die Folie darf die Ofenwände nicht berühren. Vor dem Kochen sollte eine Ruhezeit von 1 bis 2 Stunden zugelassen werden. Bei Ertönen des Signaltons wenden und abdecken.



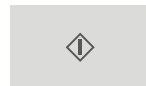
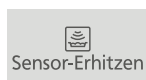
Hinweis

Beachten Sie die Hinweise zum Auftauen auf Seiten 19.

Auto-Sensor-Programme

Viele Nahrungsmittel können gegart werden, ohne dass man die Garzeit, das Gewicht oder die Leistungsstufe eingeben muss.

Beispiel



Das gewünschte Auto-Sensor-Programm auswählen.



Start-Taste drücken.

Mehr-/Weniger-Garungskontrolle:




Die Länge der Garzeit ist vom persönlichen Geschmack abhängig. Es ist möglich, dass Sie nach mehrmaliger Benutzung der Auto-Sensor-Programme einen anderen Garungsgrad wünschen. Anhand der Mehr-/Weniger-Garungskontrolle können die Programme zum Garen der Nahrungsmittel für eine längere oder kürzere Zeit eingestellt werden. Drücken Sie die Mehr-/Weniger-Garungskontrolltaste, bevor Sie Start drücken. Sind Sie mit dem Ergebnis der Auto-Sensor-Programme zufrieden, brauchen Sie diese Steuerung nicht zu verwenden.






Hinweis

1. Der Mikrowellenherd berechnet automatisch die Garzeit oder die verbleibende Garzeit.
2. Die Tür sollte nicht geöffnet werden, bevor die Zeit auf dem Display erscheint.
3. Als Temperatur von Tiefkühlgut wird -18 °C bis -20 °C vorausgesetzt, bei anderen Lebensmitteln $+5\text{ °C}$ bis $+8\text{ °C}$ (Kühlschranktemperatur).
4. Um Fehler während der Auto-Sensor-Programme zu verhindern, müssen der Drehteller und der Gerichteteller trocken sein.
5. Die Raumtemperatur sollte nicht mehr als 35 °C und nicht weniger als 0 °C betragen.
6. Garen Sie nur Nahrungsmittel innerhalb des auf den Seiten 32-33 empfohlenen Gewichtsbereichs.
7. Für die Automatikprogramme frisches Gemüse, tiefgekühltes Gemüse, frischen Fisch und tiefgekühlten Fisch mit Klarsichtfolie abdecken. Ritzen Sie die Folie mit einem scharfen Messer in der Mitte und viermal rund herum ein. Für die Programme „Fertige Tellergerichte“ und „Tiefgekühltes Fleisch“ die Gerichte im Originalbehälter (wie gekauft) aufwärmen. Deckfolie perforieren. Wird das Gericht in ein Gefäß gegeben, dieses mit perforierter Klarsichtfolie abdecken. Bei den Automatikprogrammen „Reis“ und „Nudeln“ Speisen mit Deckel abdecken.
8. Mit Frischhaltefolie geschützte Nahrungsmittel: Die Folie mit einem scharfen Messer einmal in der Mitte und vier Mal am Rand perforieren. Wird die Frischhaltefolie nicht perforiert, kann der Dampf nicht entweichen, wodurch das Gericht überkochen könnte.
9. Wenn der Ofen zuvor benutzt wurde und für ein Auto Sensor-Programm zu heiß ist, erscheint in der Anzeige, 'HOE'. Sobald diese Anzeige verschwindet, können die Auto-Sensor-Programme verwendet werden. Wenn Sie in Eile sind, kochen Sie manuell, indem Sie Kochart und Länge selbst auswählen.

Auto-Sensor-Programme

Programm	Gewicht	Hinweise/Tips
<p>1. Fertige Tellergerichte</p> <p> Sensor-Erhitzen</p> <p>1-mal drücken</p>	200 g - 1000 g	<p>Frische, vorgegarte Gerichte oder Eintopfgerichte aufwärmen. Alle Gerichte müssen bereits gar sein. Die Nahrungsmittel sollten möglichst Kühlschranktemperatur (ca. 5 °C) haben. Im Originalbehälter (wie gekauft) aufwärmen. Dieses Programm eignet sich nicht für Gefäße in Schüsselform. Die Deckfolie mit einem scharfen Messer einmal in der Mitte und viermal am Rand perforieren. Wird die Speise in ein Gefäß gegeben, dieses mit perforierter Klarsichtfolie abdecken. Taste für automatisches Aufwärmen einmal drücken, dann Starttaste drücken. Bei Ertönen der Signaltöne 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.</p>
<p>2. Tiefkühlkost</p> <p> Sensor-Erhitzen</p> <p>2-mal drücken</p>	200 g - 1000 g	<p>Aufwärmen eines tiefgekühlten vorgegarten Gerichts oder Eintopfs: Alle Nahrungsmittel müssen vorgegart und tiefgefroren (-18 °C) sein. Im Originalbehälter (wie gekauft) aufwärmen. Dieses Programm eignet sich nicht für Gefäße in Schüsselform. Die Deckfolie mit einem scharfen Messer einmal in der Mitte und viermal am Rand perforieren. Wird die Speise in ein Gefäß gegeben, dieses mit perforierter Klarsichtfolie abdecken. Taste für automatisches Aufwärmen zweimal drücken, dann Starttaste 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 das Gericht vor dem Verzehr erforderlichenfalls noch einige Minuten aufwärmen. Dieses Programm eignet sich nicht für portionierbare tiefgefrorene Nahrungsmittel.</p>
<p>11. Frischgemüse</p> <p> Gemüse/Fisch</p> <p>1-mal drücken</p>	200 g - 1000 g	<p>Zum Garen von frischem Gemüse. Das vorbereitete Gemüse in ein geeignetes Gefäß geben. Pro 100 g Gemüse 1 EL Wasser zugeben. Mit Frischhaltefolie abdecken. Die Folie mit einem scharfen Messer einmal in der Mitte und viermal am Rand perforieren. Die Auto-Kochen-Taste Gemüse/Fisch einmal drücken. Starttaste drücken. Bei höherem Gewicht bei den Signaltönen umrühren. Nach dem Kochen abgießen und nach Geschmack würzen.</p>

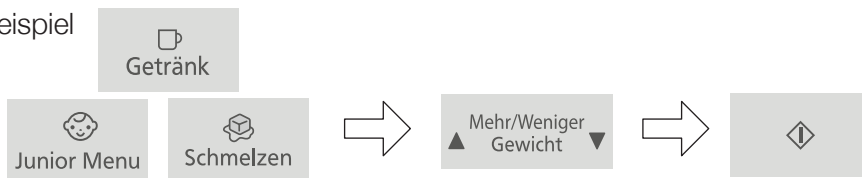
Auto-Sensor-Programme

Programm	Gewicht	Hinweise/Tips
12. Tiefkühl-gemüse  Gemüse/Fisch 2-mal drücken	200 g - 1000 g	Zum Garen von tiefgefrorenem Gemüse. Das Gemüse in ein geeignetes Gefäß geben. Mit 1-3 EL Wasser besprenkeln. Bei der Zubereitung von Gemüsesorten mit hohem Wassergehalt wie Spinat oder Tomaten kein Wasser hinzufügen. Mit Frischhaltefolie abdecken. Die Folie mit einem scharfen Messer einmal in der Mitte und viermal am Rand perforieren. Die Auto-Kochen-Taste Gemüse/Fisch zweimal drücken. Starttaste drücken. Bei Ertönen der Signaltöne umrühren. Nach dem Garen abgießen.
13. Frischer Fisch  Gemüse/Fisch 3-mal drücken	200 g - 800 g	FrISChe Fischfilets oder -steaks garen. Fisch in ein geeignetes Gefäß legen und 2 EL (30 ml) Wasser dazugeben. Dünne Enden unterklappen. Mit Frischhaltefolie abdecken. Die Folie mit einem scharfen Messer einmal in der Mitte und viermal am Rand perforieren. Die Auto-Kochen-Taste Gemüse/Fisch dreimal drücken. Starttaste drücken.
14. Tiefgefrorener Fisch  Gemüse/Fisch 4-mal drücken	250 g - 800 g	Tiefgekühlte Fischfilets oder -steaks garen. Fisch in ein geeignetes Gefäß legen und 1 EL (15 ml) Wasser dazugeben. Mit Frischhaltefolie abdecken. Die Folie mit einem scharfen Messer einmal in der Mitte und viermal am Rand perforieren. Die Auto-Kochen-Taste Gemüse/Fisch viermal drücken. Starttaste drücken.
15. Reis  Reis/Pasta 1-mal drücken	100 g - 300 g	Reis für pikante Gerichte kochen, nicht für Reispudding. (Thai-, Basmati-, Jasmin-, Surinam-, Arborio- oder Mediterraner Reis). Dieses Programm eignet sich nicht für Naturreis. Vor dem Kochen den Reis gründlich waschen. Eine große Schüssel verwenden. Die doppelte Menge an kochendem Wasser zum Reis geben. Deckel aufsetzen. Die Auto-Kochen-Taste Reis/Nudeln einmal drücken. Starttaste drücken. Bei Ertönen der Signaltöne umrühren. Nach dem Garen 5 Minuten ruhen lassen. Nach dem Garen abgießen.
16. Nudeln  Reis/Pasta 2-mal drücken	100 g - 450 g	Nudeln kochen. Eine große Schüssel verwenden. Fügen Sie 1 EL Salz, 1 EL Öl und kochendes Wasser hinzu. Für 100-290 g Nudeln benötigen Sie 1 Liter kochendes Wasser. Für 300-450 g Nudeln benötigen Sie 1½ Liter kochendes Wasser. Deckel aufsetzen. Die Auto-Kochen-Taste Reis/Nudeln zweimal drücken. Starttaste drücken. Bei Ertönen der Signaltöne umrühren. Nach dem Garen abgießen.

Auto-Gewicht-Programme

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

Beispiel



Wählen Sie das gewünschte Gewichtsautomatikprogramm.

Die Anzeige für Automatik leuchtet auf, und die Programmnummer erscheint in der Digitalanzeige.

Geben Sie das Gewicht über die Mehr-/Weniger-Tasten ein.

Die Mehr-Taste beginnt mit dem verwendeten Mindestgewicht pro Nahrungsmittel.

Drücken Sie die Starttaste



Hinweis




1. Die Gewichtsautomatik-Programme dürfen nur für die beschriebenen Nahrungsmittel benutzt werden.
2. Nur zum Garen von Lebensmitteln innerhalb des Gewichtsspektrums, wie auf den Seiten 34-36 beschrieben.
3. Ermitteln Sie stets das Gewicht der Nahrungsmittel selbst, anstatt sich auf die Packungsinformationen zu verlassen.
4. Most foods benefit from a standing time, after cooking with an Auto program, to allow heat to continue conducting to the centre.
5. To allow for some variations that occur in food, check that food is thoroughly cooked and piping hot before serving.

Autogewicht-Programme für Getränke





Programm	Gewicht	Hinweise/Tips
3. Getränke Getränk 1-mal drücken	200 ml oder 400 ml	Zum Aufwärmen eines Getränks mit einem festen Gewicht von 200 ml oder von zwei Getränken mit je 200 ml mit Raumtemperatur, z. B. Kaffee, Tee oder Kakao. Getränke-Taste einmal drücken, 200 ml für ein Getränk bzw. 400 ml für zwei Getränke drücken und Starttaste drücken. Vor und nach dem Erhitzen durchrühren.
4. Milch Getränk 2-mal drücken	200 ml oder 600 ml	Zum Aufwärmen einer Tasse Milch mit einem festen Gewicht von 200 ml oder einem Krug Milch mit einem festen Gewicht von 600 ml mit Kühlschranktemperatur. Dieses Programm eignet sich für Vollmilch, fettarme und Magermilch. Die heiße Milch kann zum Zubereiten von Milchkaffee oder heißem Kakao verwendet werden. Getränke-Taste einmal drücken, 200 ml für eine Tasse bzw. 600 ml für einen Krug drücken und Starttaste drücken. Bei einer Tasse Milch vor und nach dem Erhitzen umrühren. Bei einem Krug Milch während des Erhitzens und anschließend bei den Signaltönen umrühren.

Autogewicht-Programme für Junior-Menü

Pürierte Früchte und püriertes Gemüse sind ideal während des Abstillens. Hausgemachte Pürees/Breie schmecken großartig und kosten weniger als Gläschen oder Beutel. Zusätzliche Portionen können in Eiswürfelformen eingefroren und später aufgetaut und aufgewärmt werden.

Program	Gewicht	Hinweise/Tips
8. Gemüsebrei  Junior Menü 1-mal drücken	100 g - 400 g	Dieses Programm ist geeignet für Pastinaken, Kartoffeln, Butternusskürbisse, Karotten, Süßkartoffeln und Kohlrüben. Die gegarten Gemüse werden anschließend püriert und sind für Babys während des Abstillens geeignet. Schälen Sie das Gemüse und schneiden Sie es in gleich große Stücke. In ein Pyrex®-Gefäß geben. Geben Sie jeweils die folgende Menge Wasser hinzu: 100 g - 150 g Gemüse, 75 ml Wasser. 155 g - 300 g Gemüse, 100 ml Wasser. 305 g - 400 g Gemüse, 150 ml Wasser. Deckel aufsetzen. Junior-Menü-Taste einmal drücken. Gewicht des Gemüses einstellen. Starttaste drücken. Nach der Hälfte der Garzeit umrühren. Nach dem Garen 10 Minuten ruhen lassen. Gemüse mit der Flüssigkeit mit einem Mixer pürieren. Falls erforderlich, durch Zugeben von etwas Wasser verdünnen bzw. durch Zugeben von Baby-Reisflocken verdicken. Prüfen Sie die Temperatur, bevor Sie Ihrem Kind zu essen geben.
9. Früchtebrei  Junior Menü 2-mal drücken	100 g - 400 g	Dieses Programm ist geeignet für Äpfel, Birnen, Pfirsiche, Papaya und Mango. Die gegarten Früchte werden anschließend püriert und sind für Babys während des Abstillens geeignet. Schälen Sie die Früchte und schneiden Sie sie in gleich große Stücke. In ein Pyrex®-Gefäß geben. Geben Sie jeweils die folgende Menge Wasser hinzu: 100 g -150 g Früchte, 75 ml Wasser. 155 g - 300 g Früchte, 100 ml Wasser. 305 g - 400 g Früchte, 150 ml Wasser. Deckel aufsetzen. Junior-Menü-Taste zweimal drücken. Gewicht der Früchte einstellen. Starttaste drücken. Nach der Hälfte der Garzeit umrühren. Nach dem Garen 10 Minuten ruhen lassen. Früchte mit der Flüssigkeit mit einem Mixer pürieren. Falls erforderlich, durch Zugeben von etwas Wasser verdünnen bzw. durch Zugeben von Baby-Reisflocken verdicken. Prüfen Sie die Temperatur, bevor Sie Ihrem Kind zu essen geben.
10. Haferbrei, Porridge  Junior Menü 3-mal drücken	50 g - 200 g	Dieses Programm ist geeignet für die Zubereitung von Haferflockenbrei mit normalen Haferflocken. Befolgen Sie die Anweisungen auf der Packung zum benötigten Verhältnis von Haferflocken zu Milch. Verwenden Sie Vollmilch, fettarme oder Magermilch. Dieses Programm ist nicht für die Zubereitung von Haferflockenbrei nur mit Wasser geeignet. Nicht abdecken. Junior-Menü-Taste dreimal drücken. Gewicht der Haferflocken einstellen. Starttaste drücken. Bei Ertönen der Signaltöne umrühren. 2 Minuten ruhen lassen. Vor dem Servieren umrühren.

Autogewicht-Programm „Schmelzen & Erweichen“

Programm	Gewicht	Hinweise/Tips
21. Frischkäse  Schmelzen 1-mal drücken	50 g - 300 g	Um Frischkäse weich werden zu lassen. In ein Pyrex®-Gefäß geben. Mit Frischhaltefolie abdecken. Die Folie mit einem scharfen Messer einmal in der Mitte und viermal am Rand perforieren. Taste „Schmelzen & Erweichen“ einmal drücken. Gewicht einstellen und Start drücken. Anschließend weichen Frischkäse mit einem Holzlöffel schlagen.
22. Schokolade  Schmelzen 2-mal drücken	50 g - 300 g	Zum Schmelzen von Vollmilch- oder Zartbitterschokolade mit einem Kakaogehalt bis zu 50 %. Dieses Programm eignet sich nicht für weiße Schokolade oder Schokolade mit mehr als 50 % Kakaogehalt. In ein Pyrex®-Gefäß geben. Taste „Schmelzen & Erweichen“ zweimal drücken. Gewicht einstellen und Start drücken. Nach der Hälfte und am Ende der Zeit umrühren.
23. Butter  Schmelzen 3-mal drücken	50 g - 300 g	Zum Zerlassen von Butter. Butter in Würfel schneiden und in ein Pyrex®-Gefäß geben. Mit Frischhaltefolie abdecken. Die Folie mit einem scharfen Messer einmal in der Mitte und viermal am Rand perforieren. Taste „Schmelzen & Erweichen“ dreimal drücken. Gewicht einstellen und Start drücken. Nach zwei Dritteln und am Ende der Zeit umrühren.
24. Speiseeis  Schmelzen 4-mal drücken	300 g - 1100 g	Um Speiseeis portionierfähig zu machen. Im Originalbehälter (wie gekauft) lassen und Deckel abnehmen. Taste „Schmelzen & Erweichen“ viermal drücken. Gewicht einstellen und Start drücken.

Automatische Kombiprogramme

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.


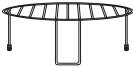


Geben Sie das Gewicht über die Mehr-/Weniger-Tasten ein. Die Mehr-Taste beginnt mit dem Mindestgewicht pro Nahrungsmittel.

Starttaste drücken


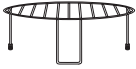

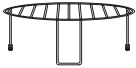


Hinweis

1. Die Automatik-Kombiprogramme 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 37-38 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 lassen.
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/Tips
17. Tiefkühl-pizza  Auto Kombi 1-mal drücken	200 g - 500 g		Tiefkühl-Pizza aufwärmen und bräunen. Sämtliche Verpackung entfernen, Pizza auf den Gitterrost legen und diesen auf den Glasteller stellen. Nicht abdecken. Auto-Kombi einmal drücken. Gewicht einstellen und Start drücken. Dieses Programm eignet sich nicht für Pfannenpizza oder sehr dünne Pizza wie Flammkuchen.
18. Gekühlte Pizza  Auto Kombi 2-mal drücken	200 g - 500 g		Frische Pizza aufwärmen und bräunen. Sämtliche Verpackung entfernen, Pizza auf den Gitterrost legen und diesen auf den Glasteller stellen. Nicht abdecken. Auto-Kombi zweimal drücken. Gewicht einstellen und Start drücken. Dieses Programm eignet sich nicht für sehr dünne Pizza wie Flammkuchen.

Automatische Kombiprogramme

Programm	Gewicht	Zubehör	Hinweise/Tips
<p>19. Tiefgekühlte Kartoffelprodukte</p> <p> Auto Kombi</p> <p>3-mal drücken</p>	<p>200 g - 400 g</p>		<p>Tiefgefrorene Kartoffelprodukte aufwärmen, knusprig backen und bräunen. Auto-Kombi dreimal drücken. Kartoffelprodukte in einem flachen, hitzebeständigen Pyrex®-Gefäß verteilen. Gefäß auf den Metallrost stellen und diesen auf den Glasteller stellen. Nicht abdecken. Gewicht einstellen und Start drücken. Für ein optimales Resultat in einer Lage garen und bei Ertönen des Signaltons wenden. Dieses Programm eignet sich nicht für Galette, Dauphine- oder Noisette-Kartoffeln.</p>
<p>20. Gekühlte Quiche</p> <p> Auto Kombi</p> <p>4-mal drücken</p>	<p>150 g - 450 g</p>		<p>Frische, vorgebackene Quiche aufwärmen und bräunen. Auto-Kombi viermal drücken. Sämtliche Verpackung entfernen, Quiche auf den Gitterrost legen und diesen auf den Glasteller stellen. Nicht abdecken. Gewicht einstellen und Start drücken. Quiche am Ende des Zubereitungsvorgangs zum Abkühlen auf ein Gitter legen und einige Minuten stehen lassen. Quiche mit hohem Käseanteil wird in der Regel sehr viel heißer als Gemüse-Quiche. Dieses Programm eignet sich nicht für Quiche mit doppelter Kruste.</p>

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 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.

Fragen und Antworten

- 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 Ölreste verbrennen, die den Geruch und Rauch verursachen.
- F: Das Gerät stoppt den Garvorgang und die Meldung „H00“, „H97“ oder „H98“ erscheint im Display. Warum?
- 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.
- F: Ich kann kein Auto Sensor-Programm auswählen und auf der Anzeige erscheint 'H0E'. Warum?
- A: Wenn der Ofen zuvor benutzt wurde und für ein Auto Sensor-Programm zu heiß ist, erscheint in der Anzeige 'H0E'. Sobald diese Anzeige verschwindet, können die AutoSensor-Programme verwendet werden. Wenn Sie in Eile sind, kochen Sie manuell, indem Sie Kochart und Länge selbst auswählen.

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-GT47KM
Stromversorgung		230 V / 50 Hz
Betriebsfrequenz:		2450 MHz
Leistungsaufnahme:	Anfangsmaximum	2120 W
	Mikrowelle	1000 W
	Grill	1160 W
Ausgangsleistung:	Mikrowelle	1000 W (IEC-60705)
	Grill	1100 W
Äußere Abmessungen		525 mm (B) x 401 mm (T) x 310 mm (H)
Gesamtabmessungen des Geräteinnenraums		359 mm (B) x 362 mm (T) x 247 mm (H)
Gewicht ohne Verpackung (ca.)		13.2 kg
Geräuschpegel:		66 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, Deutschland

INVERTER

Ihr Panasonic-Gerät ist mit der neuesten Technologie ausgestattet, die als Invertertechnologie bekannt ist. Diese spezielle Technologie wird in Japan schon seit langem für Mikrowellengeräte verwendet und bietet eine drastische Optimierung der Leistungsfähigkeit Ihres Mikrowellengeräts.

Da das System auch weniger Bauteile benötigt, wiegt Ihr Gerät weniger und sein Innenvolumen ist größer – jedoch ohne zusätzlichen Raum auf Ihrer Arbeitsfläche einzunehmen.

Die Angaben in diesem Buch sind Richtwerte und sind jeweils von Ausgangstemperatur des Lebensmittels, seiner Beschaffenheit und dem verwendeten Gefäß abhängig. Prüfen Sie vor dem Verzehr immer, ob das Lebensmittel auch durch und durch heiß ist.

Grundsätzliches für den Umgang mit Mikrowellengeräten

Mikrowellenenergie wird in Großbritannien bereits seit ersten Versuchen mit Radar im Zweiten Weltkrieg genutzt.

Mikrowellen sind immer und überall in der Atmosphäre vorhanden, sowohl aus natürlichen als auch aus künstlichen Quellen. Künstliche Quellen sind zum Beispiel Radar, Rundfunk, Fernsehen, Telekommunikationsverbindungen und Mobiltelefone.

In einem Mikrowellengeräte wird elektrischer Strom vom MAGNETRON in Mikrowellen umgewandelt.

Wie Mikrowellen Nahrungsmittel garen
Die Mikrowellen bringen die Wassermoleküle zum Schwingen, und die dadurch entstandenen REIBUNGSKRÄFTE verursachen WÄRME. Diese Wärme gart die Nahrungsmittel.

Mikrowellen dringen auch leicht in Fett- und Zuckermoleküle ein, weshalb besonders fett- und zuckerhaltige Nahrungsmittel rascher garen. Mikrowellen dringen nur etwa 4-5 cm in die Speisen ein, und da die Wärme wie bei einem herkömmlichen Backofen vom Äußeren der Speisen ins Innere geleitet wird, garen diese von außen nach innen.

■ Wichtige Hinweise

Das zum Garen oder Aufwärmen der Speisen verwendete Geschirr erwärmt sich während des Garvorgangs; die Hitze überträgt sich von den Speisen auf das Geschirr. Deshalb benötigt man auch beim Garen mit der Mikrowelle Ofenhandschuhe oder Topflappen!

METALLE SIND NICHT MIKROWELLENDURCHLÄSSIG; DESHALB DARF BEIM GAREN MIT DER MIKROWELLENFUNKTION ALLEIN KEINESFALLS KOCHGESCHIRR AUS METALL VERWENDET WERDEN.

Grundsätzliches für den Umgang mit Mikrowellengeräten

Reflexion

Die Mikrowellen werden von den Metallwänden und dem Metalleinsatz in der Tür zurückgeworfen (reflektiert).

Übertragung

Danach strömen sie durch den Garbehälter, wo sie von den in den Speisen befindlichen Wassermolekülen absorbiert werden (alle Nahrungsmittel enthalten mehr oder weniger Wasser).

Speisen, die nicht mit der Mikrowellenfunktion allein gegart werden können

Soufflés etc. Da für das Gelingen dieser Gerichte trockene Wärme von außen erforderlich ist, sollten sie nicht im Mikrowellengerät zubereitet werden.

Auch Speisen, die frittiert werden müssen, können nicht im Mikrowellengerät zubereitet werden.

Ruhezeit

Wird ein Mikrowellengerät ausgeschaltet, garen die Speisen durch die Wärmeleitung weiter – NICHT DURCH MIKROWELLENENERGIE. Daher ist die RUHEZEIT beim Garen mit dem Mikrowellengerät sehr wichtig, insbesondere bei dichten Nahrungsmitteln wie Fleisch, Kuchen und aufgewärmten Speisen (siehe Seite 45).

■ Gekochte Eier

Kochen Sie keine Eier in Ihrem Mikrowellengerät. Werden im Mikrowellenherd rohe Eier in ihrer Schale gekocht, könnten diese explodieren und schwere Verletzungen verursachen.

Generelles

Ruhezeit

Größere, schwerere Lebensmittel benötigen nach dem Garen eine Ruhezeit (im oder außerhalb des Gerätes). Somit kann sich die Wärme gleichmäßig verteilen und das Lebensmittel noch etwas nachgaren.

■ Ofenkartoffel

Ruhezeit 5 Min., eingewickelt in Aluminiumfolie, nachdem die Kartoffel nur mit der Mikrowellenfunktion gegart wurde.

■ Fisch

2 bis 3 Minuten.

■ Eierspeisen

1 bis 2 Minuten.

■ Fertiggerichte

1 bis 2 Minuten.

■ Tellergerichte

Ruhezeit 2-3 Min.

■ Gemüse

Gekochte Kartoffeln gelingen mit einer Ruhezeit von 1 - 2 Minuten besser; die meisten anderen Gemüsesorten können jedoch direkt serviert werden.

Sollten die Speisen nach der RUHEZEIT noch nicht durchgegart sein, garen Sie diese noch ein wenig im Gerät weiter.

■ Auftauen

Es ist wichtig, die Ruhezeit einzuhalten, um den Auftauprozess abzuschließen. Diese kann von 5 Minuten (z. B. für Himbeeren) bis zu 1 Stunde (für Braten) variieren. Siehe Seiten 57-58.



Flüssigkeitsgehalt

Frische Lebensmittel wie Gemüse und Früchte variieren in ihrem Flüssigkeitsgehalt. Kartoffeln sind ein gutes Beispiel dafür. Deshalb muß die Kochzeit dementsprechend angepaßt werden. Trockene Lebensmittel wie Reis oder Teigwaren trocknen während der Lagerung aus, somit können die Garzeiten leicht abweichen.



Klarsichtfolie

Die Klarsichtfolie bewahrt das Lebensmittel vor dem Austrocknen und hält den Dampf im Geschirr, was die Garzeit verkürzt. Jedoch sollte die Folie vor dem Garen leicht eingestochen werden, damit kein Überdruck entsteht. Vorsicht beim Entfernen der Folie, da der entweichende Dampf sehr heiß ist. Verwenden Sie nur

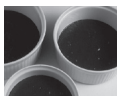
Klarsichtfolie, die ausdrücklich als mikrowellengeeignet gekennzeichnet ist, und verwenden Sie diese nur zum Abdecken der Speisen.



Einstechen

Unter der Haut/Schale einiger Speisen bildet sich so viel Dampf, daß diese platzen kann. Bevor Sie diese Speisen in die Mikrowelle geben, stechen Sie die Haut/Schale einige Male ein, damit der Dampf austreten kann (Kartoffeln, Äpfel, Würstchen etc.). **KOCHEN SIE NIE EIER IN DER SCHALE.**

Generelles



Geschirrgrösse

Verwenden Sie die im Rezept empfohlenen Geschirrgrößen, da diese Auswirkungen auf die Gar- bzw. Auftauzeit hat. Speisen verteilt in einem größeren Geschirr erhitzen schneller.



Menge

Kleinere Mengen kochen schneller als größere.



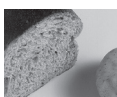
Platz

Lebensmittel garen schneller wenn sie gleichmäßig und mit etwas Zwischenraum angeordnet sind.



Form

Lebensmittel in einem runden Geschirr kochen besser als in einem eckigen. Schneiden Sie Gemüse und andere Lebensmittel möglichst in gleich große Stücke.



Lebensmittelbeschaffenheit

Leichte Lebensmittel (z.B. Fisch) erhitzen schneller als schwere (z.B. Braten).



Zudecken

Bedecken Sie die Speisen mit Klarsichtfolie oder direkt mit dem Deckel des Geschirrs (Fisch, Gemüse, Eintöpfe). Keinen Deckel benötigen Kuchen, Kartoffeln (Gebackene Kartoffeln), Backwaren.



Anordnen

Einzelne Stücke (Geflügel, Fleisch etc.) sollten mit der dickeren Seite nach außen auf das Geschirr gelegt werden.



Ausgangstemperatur

Je kälter das Lebensmittel, umso länger die Garzeit. Ein Lebensmittel aus dem Kühlschrank braucht länger zum Erwärmen als ein Lebensmittel mit Raumtemperatur.



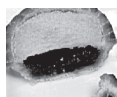
Wenden und Umrühren

Bestimmte Speisen müssen während des Garvorgangs umgerührt werden. Fleisch und Geflügel sollten nach der Hälfte der Garzeit gewendet werden.



Flüssigkeiten

Alle Flüssigkeiten müssen vor, während und nach dem Aufwärmen umgerührt werden. Insbesondere Wasser muss vorher und während des Aufwärmens umgerührt werden, um ein Aufwallen zu vermeiden. Flüssigkeiten, die zuvor gekocht wurden, nicht erwärmen. NICHT ÜBERHITZEN.



Zutaten








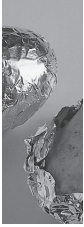
Nahrungsmittel die Fett, Zucker oder Salz enthalten, erhitzen sehr schnell. Die Füllung kann erheblich heißer sein als der Teig. Deshalb Vorsicht beim Essen. Überhitzen Sie es nicht, selbst wenn der Teig scheinbar nicht sehr heiß ist.




Reinigung

Da Mikrowellen alle Partikel von Speisen erwärmen, muss das Gerät stets sauber gehalten werden. Hartnäckige Speisereste können mit einem speziellen Mikrowellen-Reiniger-Spray entfernt werden, das auf ein weiches Tuch gesprüht wird. Wischen Sie das Gerät nach dem Reinigen stets trocken. Kunststoffteile und Türbereich aussparen.

Kurze Einführung in die Kochutensilien

Kochgeschirr	Für Mikrowelle	Für Grill	Für Kombination
Hitzebeständiges Glas 	✓	✓	✓
Mikrowellengeeignete Kunststoffbehälter 	✓	✗	✗
Hitzebeständiges Porzellan oder Keramik Kein Geschirr mit Metallring oder Muster, Krüge oder Tassen mit geklebten Henkeln benutzen. 	✓	✓	✓
Töpferware oder Steingut 	✗	✗	✗
Folien/Metall-Behälter 	✗	✓	✗
Holz; Korbwaren 	✗	✗	✗
Frischhaltefolie 	✓	✗	✗
Aluminiumfolie Kleine Mengen Alufolie können während des Kochens oder Auftauens verwendet werden, um die Lebensmittel vor dem Überhitzen zu schützen: bitte beachten, daß die Alufolie nicht mit den Seitenwänden oder der Decke der Mikrowelle in Berührung kommt. 	✓	✓	✓

Mikrowellenleistungsstufen

Mikrowellenleistung	Anwendung
1000 / 800 W	Erwärmen von Mahlzeiten, Saucen, gekochtem Fisch, Gemüse, und Eingemachtem
270 W ^{**}  ^(*)	Auftauen
600 W	Rösten; Eierboßen; Erhitzen von Milch; Backen von Wienerböden
440 W	Geflügel-Eintöpfe Quiches Kochen von Eintöpfen und Aufläufen; Milchreis
300 W	Früchtekuchen; Puddings
100 W	Erwärmen von Butter, Käse, Obst oder Eiscreme, Warmhalten von Gerichten.

■ Hinweis

(*) AUFTAUZYKLUS mit automatischer Ruhezeit (siehe Seite 19).

Grill

GRILL NICHT VORHEIZEN

Der Quarz-Grill Ihres Geräts dient zum Bräunen und Knusprigbraten verschiedener Speisen.

Legen Sie die zu grillende Speise auf den Metallrost oder in ein flaches Gefäß und dieses auf den Metallrost. Stellen Sie diesen auf den Drehteller. Bei schweren Gerichten stellen Sie das Gefäß direkt auf den Glasteller.

Legen Sie das Lebensmittel auf den Rost und stellen Sie diesen auf den Drehteller. Nach der Hälfte der Grillzeit sollten Sie den Lebensmittel wenden. Bedecken Sie das Lebensmittel NIE während des Grillens.

DAS GRILLPROGRAMM ARBEITET OHNE MIKROWELLEN.

Ungefähre Grillzeiten (Grill 1)		
	Erste Seite	Zweite Seite
Rinderbraten 850 g - 900 g	18 bis 20 min.	ca. 18 bis 20 min.
Würste	8 bis 12 min.	ca. 8 bis 12 min.
1 Hähnchenschenkel 300 g	18 bis 20 min.	18 bis 20 min.
Toast	4 bis 5 min.	3 bis 4 min.

Kombi-Betrieb +






Die Kombination ist ideal für viele Speisen. Die Mikrowellen garen das Lebensmittel schnell, gleichzeitig wird es vom Grill gebräunt.

Es stehen 3 Kombi-Programme "Mikrowelle + Grill" zur Verfügung.

■ Hinweis

- Speisen beim Kombi-Betrieb NIE zudecken.
- Kleine Mengen nicht im Kombi-Betrieb kochen. Wählen Sie hierfür entweder Grill oder Mikrowelle um ein gutes Resultat zu erzielen.
- Das Gerät für Kombi-Betrieb nicht vorheizen.

Grillstufe	Mikrowellenleistung	Anwendung
1, 2 oder 3	600 W	Schwein oder Pute (weißes Fleisch), ganzes Geflügel, Aufwärmen von gekühlter Lasagne oder Gratin-Gerichten.
1, 2 oder 3	440 W	Würstchen, rotes Fleisch, Fisch, Aufwärmen von gekühlter Lasagne oder Gratin-Gerichten
1, 2 oder 3	300 W or 100 W	Leichte Kuchen, Eierspeisen, Geflügelteile, gedünsteter Fisch

Zusätzliche Kochutensilien		
Mikrowelle	Grill	Kombination
-		
		

Richtlinien für das Aufwärmen und Garen

Beim Garen auf Stufe 1000 W lassen sich die meisten Nahrungsmittel in Ihrem Mikrowellengerät sehr schnell aufwärmen. Die Speisen lassen sich in Minutenschnelle auf Serviertemperatur zurück bringen und schmecken wie frisch gegart, nicht wie Speisereste. Prüfen Sie stets, dass die Nahrungsmittel ausreichend heiß sind. Erforderlichenfalls länger im Mikrowellenherd garen.

In der Regel müssen flüssige oder halbflüssige Gerichte (z.B. Suppen, Eintöpfe und Tellergerichte), die in der Mikrowelle erwärmt werden sollen, mit einem Deckel oder Klarsichtfolie abgedeckt werden. Trockene Nahrungsmittel hingegen (z.B. Brötchen, Würstchen im Schlafrock) werden nicht abgedeckt.

Die optimalen Gar- und Aufwärmzeiten Ihrer Lieblings Speisen entnehmen Sie bitte der Tabelle auf den Seiten 51-56. Die optimale Methode ist von der jeweiligen Art des Nahrungsmittels abhängig.

Die Aufwärmmethode, d. h. entweder nur Mikrowellen- oder Kombifunktion, hängt von der Art der zu erwärmenden Speisen ab. Gerichte, die nicht gebräunt werden müssen, werden nur mit der Mikrowellenfunktion aufgewärmt.

Denken Sie beim Garen oder Aufwärmen von Speisen daran, dass diese umgerührt oder nach Möglichkeit gewendet werden sollten. Dies gewährleistet das gleichmäßige Garen oder Aufwärmen an der Außenseite und im Zentrum.

Wann ist das Gericht ausreichend aufgewärmt?

Aufgewärmte oder gegarte Speisen sollten kochend heiß serviert werden, d. h. an allen Stellen der Speise sollte aufsteigender Dampf sichtbar sein. Sofern bei der Zubereitung und Aufbewahrung der Speisen auf die richtige Hygiene geachtet wurde, stellt das Garen oder Aufwärmen kein zusätzliches Sicherheitsrisiko dar.

Speisen, die nicht umgerührt werden können, sollte man mit einem Messer anschneiden und daraufhin prüfen, dass sie ausreichend und gleichmäßig erwärmt sind. Auch wenn Sie sich an die Herstelleranweisungen bzw. an die im Kochbuch angegebenen Aufwärmzeiten gehalten haben, sollten Sie prüfen, dass die Speisen ausreichend heiß sind. Im Zweifelsfall erwärmen Sie diese im Mikrowellenherd noch kurz weiter. Sollten Sie das äquivalente Nahrungsmittel in der Übersicht nicht finden, wählen Sie eine ähnliche Speiseart und Größe aus und passen Sie die Garzeit entsprechend an.

DENKEN SIE DARAN: Selbst wenn sich die Pastete bei Berührung kalt anfühlen sollte, ist

die Füllung kochend heiß, so dass die Pastete gut durchgewärmt wird. Achten Sie darauf, die Speisen nicht zu überhitzen, anderenfalls könnten sie aufgrund des hohen Fett- und Zuckergehalts der Füllung verbrennen. Prüfen Sie vor dem Verzehr die Temperatur der Füllung, damit Sie sich nicht den Mund verbrühen.

Nicht unbeaufsichtigt lassen. Keinen zusätzlichen Alkohol hinzugeben.

Babynahrung

Benutzen Sie nur Fläschchen oder Glasformen aus hochwertigen hitzebeständigen Materialien und plazieren 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 Temperaturausgleich stattfinden kann.

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

■ Hinweis

Die Flüssigkeit wird im oberen Flaschenbereich viel heißer als am Boden. Die Flasche muss vor dem Gebrauch gründlich geschüttelt und genau geprüft werden.

WIR EMPFEHLEN IHNEN, IHR MIKROWELLENGERÄT NICHT ZUM STERILISIEREN VON BABYFLÄSCHCHEN ZU VERWENDEN. Falls Sie einen Mikrowellensterilisator haben, bitten wir Sie aufgrund der niedrigen Wassermenge, die für das Verfahren verwendet wird, dringend um äußerste Vorsicht. Halten Sie sich genau an die Anweisungen des Herstellers.

Dosengerichte

Das Gericht aus der Dose entfernen und vor dem Erwärmen in einen mikrowelleneigneten Behälter geben.

Suppen

Die Suppe in eine Schüssel gießen und vor dem Erwärmen, mindestens einmal während des Garens und noch einmal am Ende umrühren.

Eintopf

Nach der Hälfte der Garzeit und noch einmal am Ende umrühren.

Tellergerichte

Geschmäcker sind unterschiedlich, und Aufwärmzeiten sind von den Zutaten der jeweiligen Speise abhängig. Dichte Lebensmittel, wie z.B. Kartoffelbrei, sollten gut verteilt werden. Wird viel Soße hinzugegeben, muss die Aufwärmzeit erforderlichenfalls verlängert werden. Die dichteren Speisen sollten näher am Tellerrand platziert werden. Ein durchschnittliches Tellergericht wird 3-5 Min. auf Stufe 1000 W aufgewärmt.

Aufwärm - und Gartabellen - Kombifunktion

Anleitung zum Aufwärmen: G bedeutet Grill. Sofern nicht anders angegeben („ungekocht“), wird davon ausgegangen, dass die hier aufgeführten Nahrungsmittel bereits gekocht sind und nach dieser Anleitung aufgewärmt werden.

Ruhezeit: Nach dem Aufwärmen muss die Speise eine Weile stehen, vorzugsweise im Ofen: 3 bis 6 Minuten für leichte Speisen, Brot, Gebäck, Flüssigkeiten und Hauptgerichte sowie 10 Minuten für schwerere Gerichte wie Aufläufe und Pasteten.

Kategorie	Gewicht oder Menge	Gekühlt	Gefroren
Leichte Speisen und Snacks			
- Herzhafte Backwaren (mit Oliven, Schinken usw.) (3)	300 g 1 Stck.	-	G 2 + 440 W 4 Min. 30 Sek., dann 4 Min. Ruhezeit
Blätterteigpastete mit Hähnchen	180 g 6 Stck.	G 1 + 600 W 2 Min., dann 2 Min. Ruhezeit	G 2 + 600 W 3 Min. 30 Sek., dann 2 Min. Ruhezeit
- Baguette mit Füllung (2 & 5)	120 g 1 Stck. 240 g 2 Stck.	G 1 + 600 W 1 Min. 40 Sek. G 1 + 600 W 2 Min. 40 Sek.	G 1 + 600 W 3 Min. 40 Sek. G 1 + 600 W 6 Min.
- Pikante gefüllte Crepes (2)	140 g 2 Stck.	G 1 + 300 W 3 Min. 30 Sek.	G 1 + 600 W 4 Min.
- Blinis (2 & 5)	100 g 2 Stck.	G 1 + 100 W 1 Min. 30 Sek., dann G 1 3 Min.	G 1 + 600 W 1 Min., dann G 1 3 Min.
Getoastetes Schinken-Käse-Sandwich (2)	150 g 1 Stck.	G 1 + 440 W 2 Min., dann G 1 3 Min. (2 & 5)	G 1 + 600 W 2 Min., dann G 1 3 Min. (2 & 5)
	260 g 2 Stck.	G 1 + 440 W 2 Min., dann G 1 5 Min. (5)	G 1 + 600 W 3 Min., dann G 1 2 Min. (5)
Fisch in Muschelschalen (1)	140 g 1 Stck.	G 1 + 440 W 2 Min. 30 Sek., dann G 1 2 Min.	G 1 + 600 W 4 Min., dann G 2 3 Min.
	280 g 2 Stck.	G 1 + 600 W 3 Min. 30 Sek.	G 1 + 600 W 11-12 Min.
Schnecken, ganz (3 & 4)	160 g 12 Stck.	300 W 3-4 Min.	440 W 2-3 Min.
- Käse-Croissant (3)	140 g 1 Stck.	G 1 + 100 W 4 Min., dann G 1 5 Min.	G 1 + 440 W 4 Min., dann G 1 2 Min.
- Blätterteigrolle mit Käsefüllung (2)	150 g 1 Stck.	G 1 + 600 W 1 Min. 40 Sek.	G 1 + 600 W 3 Min.
	300 g 2 Stck.	G 1 + 600 W 3 Min. 50 Sek.	G 1 + 600 W 6 Min., dann 2 Min. Ruhezeit
- Kleine Fleischpastete (1)	140 g 2 Stck.	G 1 + 440 W 2 Min. 30 Sek., dann 2 Min. Ruhezeit	G 1 + 600 W 4 Min., dann 3 Min. Ruhezeit
- Brezeln mit Schinken und Käse (1)	120 g 1 Stck.	-	G 1 + 440 W 2 Min. 30 Sek.
	240 g 2 Stck.	-	G 1 + 600 W 2 Min. 30 Sek.
- Hot Dog (3)	110 g 1 Stck.	G 1 + 300 W 3 Min.	G 1 + 600 W 2 Min. 30 Sek., dann 2 Min. Ruhezeit
- Panini (2 & 5)	160 g 1 Stck.	G 1 + 300 W 4 Min. 30 Sek.	G 1 + 600 W 4 Min.

(1) Aus der Verpackung nehmen und auf mikrowellengeeignetem, hitzebeständigem Teller auf den runden Grillrost setzen. (2) Aus der Verpackung nehmen und direkt oder auf Backpapier auf den runden Grillrost legen. (3) Mikrowellengeeignete Form auf Glasteller stellen. (4) Abdecken. (5) Nach halber Kochzeit wenden oder umrühren.

Aufwärm - und Gartabellen - Kombifunktion

Kategorie	Gewicht oder Menge	Gekühlt	Gefroren
- Würstchen im Schlafrock (1)	90 g 1 Stck.	G 1 + 100 W 4 Min.	G 1 + 600 W 2 Min. 40 Sek., dann 2 Min. Ruhezeit
	160 g 2 Stck.	G 1 + 100 W 4 Min. 40 Sek.	G 1 + 600 W 4 Min., dann G 1 2 Min.
- Gemüsepasteten (1)	160 g 1 Stck.	G 1 + 440 W 3 Min. 30 Sek. dann G 1 2 Min.	G 1 + 600 W 3 Min., dann G 1 2 Min.
- Große Frühlingsrollen (1 & 5)	220 g 6 Stck.	G 1 + 100 W 7-8 Min.	G 1 + 440 W 8-10 Min.
- Samosas mit Fleisch (1 & 5)	100 g 2 Stck.	G 1 + 300 W 2 Min., dann G 1 2 Min.	G 1 + 440 W 3 Min. dann G 1 1 Min.
	210 g 4 Stck.	G 1 + 300 W 3 Min. 30 Sek.	G 1 + 600 W 2 Min. 40 Sek. + G 1 2 Min.
- Samosas mit Gemüse (1 & 5)	220 g 4 Stck.	G 1 + 300 W 4 Min.	G 1 + 600 W 3 Min. dann G 1 1 Min.
Ofenkartoffel mit Füllung (1)	110 g - 140 g 1 Stck.	-	G 1 + 600 W 3-4 Min., dann G 1 7 Min.
	220 g - 250 g 2 Stck.	-	G 1 + 600 W 4-5 Min., dann G 1 7 Min.
Hähnchenpastete mit Bacon (3)	150 g 1 Stck.	G 1 + 440 W 2 Min., dann G 1 2 Min.	G 1 + 440 W 3 min dann G 1 2 min
	500 g 1 Stck.	G 1 + 440 W 8 Min.	G 1 + 600 W 9 Min. 30 Sek., dann G 3 4 Min.
Kartoffel-Tortilla, einfach oder mit Zwiebeln (1 & 5)	200 g 1 Stck.	G 1 + 440 W 5 Min.	G 1 + 600 W 7 Min., dann 2 Min. Ruhezeit
	500 g 1 Stck.	G 1 + 600 W 8 Min., dann 2 Min. Ruhezeit	G 1 + 600 W 13 Min., dann 2 Min. Ruhezeit

(1) Aus der Verpackung nehmen und auf mikrowellengeeignetem, hitzebeständigem Teller auf den runden Grillrost setzen. (2) Aus der Verpackung nehmen und direkt oder auf Backpapier auf den runden Grillrost legen. (3) Mikrowellengeeignete Form auf Glasteller stellen. (4) Abdecken. (5) Nach halber Kochzeit wenden oder umrühren.

Aufwärm - und Gartabellen - Kombifunktion

Anleitung zum Aufwärmen: G bedeutet Grill. Sofern nicht anders angegeben („ungekocht“), wird davon ausgegangen, dass die hier aufgeführten Nahrungsmittel bereits gekocht sind und nach dieser Anleitung aufgewärmt werden.

Ruhezeit: Nach dem Aufwärmen muss die Speise eine Weile stehen, vorzugsweise im Ofen: 3 bis 6 Minuten für leichte Speisen, Brot, Gebäck, Flüssigkeiten und Hauptgerichte sowie 10 Minuten für schwerere Gerichte wie Aufläufe und Pasteten.

Kategorie	Gewicht oder Menge	Gekühlt	Gefroren
Aufläufe (Gratin Dauphinois, Lasagne, Hackauflauf, Moussaka)	300 g - 350 g	G 1 + 600 W 6 7 Min., dann G 1 2 Min. (1)	G 1 + 600 W 11-13 Min. (3)
	600 g	G 1 + 600 W 8-10 Min. (1)	G 1 + 600 W 14-17 Min. (3)
	1000 g	G 1 + 600 W 10-12 Min. (1)	1000 W 15 Min., dann G 1 + 300 W 7-10 Min. (3)
	- Moussaka	850 g	G 1 + 600 W 9-10 Min. (1)
- Nudelaufwurf (mit Hack)	850 g	G 1 + 600 W 8-9 Min. (1)	1000 W 14 Min., dann G 1 + 300 W 5 Min. (3)
Auflauf-Einzelportionen, Kartoffeln oder Blumenkohl (1)	120 g 1 Stck.	-	G 1 + 600 W 5 Min., dann 2 Min. Ruhezeit
	240 g 2 Stck.	-	G 1 + 600 W 8 Min., dann 2 Min. Ruhezeit
Großer Auflauf (Blumenkohl, Gratin Dauphinois, Käse und Kartoffeln) (3)	750 g	-	G 1 + 600 W 15 Min., dann G 1 8 Min.
	900 g	-	G 1 + 600 W 17 Min., dann G 1 6 Min.
Fisch à la Bordelaise (3)	400 g	-	G 1 + 600 W 14-15 Min.
Klößchen mit Fisch oder Fleisch (3,4 & 5) + 2 EL Wasser	320 g 4 Stck.	1000 W 1 Min., dann 300 W 5 Min.	-
Gefüllte Tomaten oder Kohlrouladen (3 & 4)	300 g 2 Stck.	1000 W 3-4 Min.	-
	1.000 g 8 Stck.	1000 W 8-9 Min., dann 4 Min. Ruhezeit	-
Beilagen			
Ofen-Pommes, Kartoffelspalten, Rösti, Kroketten und andere Kartoffelgerichte (5)	200 g - 500 g	-	Auto: tiefgefrorene Kartoffelprodukte
Gemüse (3,4 & 5)	200 g	1000 W 1 Min. - 1 Min. 40 Sek.	-
	300 g	1000 W 2-3 Min.	-
Brei (3,4 & 5)	- Kartoffeln	200 g	1000 W 1 Min. 30 Sek.
	- Gemüse	200 g	1000 W 1 bis 2 Min.
		380 g	1000 W 2 Min. 30 Sek.
		1000 g	-
			1000 W 3 Min.
			1000 W 3 Min. 30 Sek.
			1000 W 5-7 Min.
			1000 W 12-13 Min.

(1) Aus der Verpackung nehmen und auf mikrowelleneegnetem, hitzebeständigem Teller auf den runden Grillrost setzen. (2) Aus der Verpackung nehmen und direkt oder auf Backpapier auf den runden Grillrost legen. (3) Mikrowelleneegnete Form auf Glasteller stellen. (4) Abdecken. (5) Nach halber Kochzeit wenden oder umrühren.

Aufwärm - und Gartabellen - Kombifunktion

Kategorie	Gewicht oder Menge	Gekühlt	Gefroren
Reis, Pasta (3,4 & 5)	200 g	1000 W 1 Min. - 1 Min. 40 Sek.	1000 W 4 Min.
	500 g	1000 W 3 Min. 10 Sek. - 4 Min.	1000 W 6-7 Min.
Spaghetti mit Sauce (3,4 & 5)	200 g	1000 W 2 Min.	-
	500 g	1000 W 4 Min.	-
	1000 g	1000 W 7-8 Min.	1000 W 13-14 Min.
Fleisch und Fisch			
Enten-Confit (1 & 5)	230 g 1 Stck.	G 1 + 300W 7 Min.	-
	460 g 2 Stck.	G 1 + 300W 11 Min.	-
Kutteln (3,4 & 5)	500 g	1000 W 4 Min. to 4 Min. 30 s	1000 W 7 to 8 min
Cocktailwürstchen (3,4 & 5)	120 g	440W 1 Min. - 1 Min. 30 s	-
Scheiben gares Fleisch (3,4 & 5)			
- Beefburger	100 g 1 Stck.	600 W 30-40 Sek.	-
- weißes Fleisch	100 g, 2 Scheiben	600 W 1 Min. 20 Sek.	-
- rotes Fleisch	100 g, 4 Scheiben	600 W 1 Min. 40 Sek.	-
- Hähnchenschenkel	200 g 1 Stck.	1000 W 1 Min. 30 Sek.	-
- Hähnchenbrust Cordon bleu (1 & 5)	150 g 1 Stck.	G 1 + 440 W 3 Min	G 1 + 600 W 3 Min. 30 Sek.
	300 g 2 Stck.	G 1 + 440 W 4 Min.	G 1 + 600 W 5 Min.
- Chicken Nuggets (1 & 5)	100 g 5 Stck.	G 1 + 440 W 3 Min.	G 1 + 600 W 3 Min.
- Paniertes Fischfilet (1 & 5)	140 g 1 Stck.	G 1 + 300 W 3 Min.	G 1 + 600 W 3 Min. 40 Sek.
	270 g 2 Stck.	G 1 + 440 W 3 Min. 30 Sek.	G 1 + 600 W 6 Min.
- Lachssteak (ungekocht) (3)	100 g - 110 g 1 Stck.	G 1 + 600 W 2 Min.	G 1 + 600 W 4-5 Min.
	200 g - 220 g 2 Stck.	G 1 + 600 W 3 Min. 30 Sek.	G 1 + 600 W 7-8 Min.

(1) Aus der Verpackung nehmen und auf mikrowellengeeignetem, hitzebeständigem Teller auf den runden Grillrost setzen. (2) Aus der Verpackung nehmen und direkt auf den Metallrost legen, bei kleinen Teilen Metallrost vorher mit Backpapier abdecken. (3) Mikrowellengeeignete Form auf Glasteller stellen. (4) Abdecken. (5) Nach halber Kochzeit wenden oder umrühren.

Aufwärm - und Gartabellen - Kombifunktion

Anleitung zum Aufwärmen: G bedeutet Grill. Sofern nicht anders angegeben („ungekocht“), wird davon ausgegangen, dass die hier aufgeführten Nahrungsmittel bereits gekocht sind und nach dieser Anleitung aufgewärmt werden.

Ruhezeit: Nach dem Aufwärmen muss die Speise eine Weile stehen, vorzugsweise im Ofen: 3 bis 6 Minuten für leichte Speisen, Brot, Gebäck, Flüssigkeiten und Hauptgerichte sowie 10 Minuten für schwerere Gerichte wie Aufläufe und Pasteten.

Kategorie	Gewicht oder Menge	Gekühlt	Gefroren
Soße (4 & 5)	250 g	1000 W 2 Min.	1000 W 3 Min. 30 Sek.
	300 g	1000 W 2-3 Min.	-
	500 g	1000 W 3-4 Min.	1000 W 7 dann 8 Min.
Getränke			
- 1 Tasse	240 ml	1000 W 1 Min. 50 Sek.	-
- 2 Tassen	480 ml	1000 W 2 Min. 40 Sek.	-
- 3 Tassen	700 ml	1000 W 4 Min. 30 Sek.	-
Suppe			
- 1 Schüssel, zimmerwarm oder gekühlt	300 ml	1000 W 2 Min. - 2 Min. 50 Sek.	-
- 1 Tetrapack, zimmerwarm oder gekühlt	1000 ml	1000 W 7-9 Min.	-
Milch			
- 1 Schüssel	250 ml	600 W 2 Min. 30 Sek. - 3 Min.	-
- 1 Topf (3,4 & 5)	600 ml	600 W 5 Min. - 6 Min. 30 Sek.	-
- Babynahrung (kleines Glas ohne Deckel) (4)			
- zimmerwarm	130 g	600 W 50 Sek., vor Servieren umrühren und prüfen	-
	200 g	600 W 1 Min. - 1 Min. 10 Sek., vor Servieren prüfen	-
- gekühlt	130 g	600 W 1 Min. - 1 Min. 10 Sek., vor Servieren prüfen	-
	200 g	600 W 1 Min. 20 Sek. - 1 Min. 30 Sek., vor Servieren umrühren und prüfen	-
- Croissant, Schokobrotchen (2 & 5)	50-60 g 1 Stck.	-	1000 W 20 Sek., dann G 2 5 Min.
	100 g - 130 g 2 Stck.	-	1000 W 20/30 Sek., dann G 2 5 Min.
- Mini-Croissant und Schokobrotchen (2 & 5)	140 g 6 Stck.	-	1000 W 20 Sek., dann G 1 4 Min.
	280 g 12 Stck.	-	1000 W 40 Sek., dann G 1 4 Min.
- Naan-Brot (2 & 5)	120 g 1 Stck.	-	G 1 + 100 W 4 Min.
- Halbe Baguette (3 & 5)	120 g 1 Stck.	-	1000 W 30 Sek., dann G 2 4 Min.
	240 g 2 Stck.	-	1000 W 40 Sek., dann G 2 4 Min.
-Vollkornbrötchen (2 & 5)	80 g 1 Stck.	-	1000 W 30 Sek., dann G 2 4 Min.
	120 g 2 Stck.	-	1000 W 40 Sek., dann G 2 4 Min.

(1) Aus der Verpackung nehmen und auf mikrowelleneigenem, hitzebeständigem Teller auf den runden Grillrost setzen. (2) Aus der Verpackung nehmen und direkt auf den Metallrost legen, bei kleinen Teilen Metallrost vorher mit Backpapier abdecken. (3) Mikrowelleneignete Form auf Glasteller stellen. (4) Abdecken. (5) Nach halber Kochzeit wenden oder umrühren.

Aufwärm - und Gartabellen - Kombifunktion

Kategorie	Gewicht oder Menge	Gekühlt	Gefroren
DESSERTS			
Asiatische Kokosbälle (3, 4 & 5)	6 Stck.	300 W 2-3 Min.	440 W 3-4 Min.
Pfannkuchen (3 & 4)	50 g 1 Stck.	1000 W 20-30 Sek.	1000 W 40 Sek. (5)
	120 g 2 Stck.	1000 W 30-40 Sek.	1000 W 1 Min. 20 Sek. (5)
Cannelés de Bordeaux – kleine Zimtkuchen (3)	180 g 3 Stck.	-	Auftauen oder 270 W 3-4 Min.
Apfelstreusel (3)	490 g	-	G 2 + 600 W 7 Min., dann 8 Min. Ruhezeit
Berliner, einfach (2 & 5)	60 g 1 Stck.	-	G 1 + 100 W 2 Min., dann 2 Min. Ruhezeit
	120 g 2 Stck.	-	G 1 + 100 W 2 Min. 30 Sek., dann 2 Min. Ruhezeit
Waffel (2 & 5)	40 g 1 Stck.	-	G 1 + 300 W 1 Min. 40 Sek.
	70 g 2 Stck.	-	G 1 + 300 W 1 Min. 30 Sek.
Galette des rois – Blätterteig mit Mandelfüllung (2 & 5)	85 g 1 Stck.	G 1 + 100 W 1 Min., dann G 3 3 Min.	G 1 + 300 W 1 Min. 10 Sek., dann G 1 3 Min. 30 Sek.
	400 g - 500 g 1 Stck.	G 1 + 300 W 2 Min., dann G 2 2 Min.	G 1 + 440 W 3 Min. 30 Sek., dann 5 Min. G 2, dann 5 Min. Ruhezeit auf Rost
Weicher Schokokuchen (3)	400 g 1 Stck.	-	G 1 + 300 W 6 Min. 30 Sek., dann 8 Min. Ruhezeit
Makronen (3)	160 g 16 Stck.	-	300 W 1 Min., dann 6 Min. Ruhezeit
Apfelstrudel (2 & 5)	300 g 1 Stck.	-	G 1 + 600 W 4 Min. 30 Sek., dann 5 Min. Ruhezeit
- Zitronentorte mit Baiserhaube (2)	500 g 1 Stck.	-	G 2 + 300 W 4 Min., - 4 Min. 30 Sek dann 8 Min. Ruhezeit auf Rost
-Flacher Apfel/Aprikosenkuchen (2)	100 g 1 Stck.	-	G 1 + 600 W 1 Min. 40 Sek., dann 2 Min. Ruhezeit auf Rost
-Tarte Tatin (2)	70 g 1 Stck.	-	G 1 + 440 W 2 Min., dann 5 Min. Ruhezeit
	240 g 2 Stck.	-	G 1 + 440 W 3 Min., dann 5 Min. Ruhezeit
-Rhabarber-Apfelkuchen (3)	460 g 1 Stck.	-	G 1 + 600 W 7 Min., dann 6 Min. Ruhezeit
	90 g 1 Stck.	-	G 1 + 300 W 2 Min., dann 3 Min. Ruhezeit
-Kirsch-Vanillepudding-Kuchen (3)	410 g 7 Stck.	-	G 2 + 600 W 5 Min. 30 Sek., dann 7 Min. Ruhezeit
	490 g 1 Stck.	-	G 2 + 600 W 4 Min. 40 Sek., dann 20 Min. Ruhezeit auf Rost

(1) Aus der Verpackung nehmen und auf mikrowellengeeignetem, hitzebeständigem Teller auf den runden Grillrost setzen. (2) Aus der Verpackung nehmen und direkt oder auf Backpapier auf den runden Grillrost legen. (3) Mikrowellengeeignete Form auf Gestell stellen. (4) Abdecken. (5) Nach halber Kochzeit wenden oder umrühren.

Auftautabelle

Kategorie	Gewicht/Menge	Auftauzeit und Betriebsart	Ruhezeit (Minimum)
Baguette (3)	110 g	1000 W 20-30 Sek.	-
Brötchen (3)	1 Stück (85 g) 3 x 100 g	1000 W 30-40 Sek. 1000 W 40 Sek. - 1 Min.	- -
Brot – Scheibe (3)	60 g	1000 W 20-30 Sek.	-
Frühstücksgebäck (3)	2 x 40 g	1000 W 20-30 Sek. oder 270 W 3 Min.	-
Brioche (1, 3)	300 g 400 g	270 W 5-6 Min. 270 W 6-8 Min.	5 Min. 5 Min.
Butter (1)	250 g	270 W 2-3 Min. 30 Sek.	15 Min.
Käse - Quark	250 g	270 W 8-10 Min.	10 Min.
Sahne (3)	500 g - 1 Becher	270 W 10-12 Min.	10 Min.
Ganzer Fisch (1)	500 g	270 W 12-14 Min.	15 Min.
Fischfilets, dünn (2)	500 g (4 Stck.)	270 W 10-12 Min.	10 Min.
Fischfilets, dick (2)	500 g	270 W 16-18 Min.	15-20 Min.
Fischsteaks ohne Knochen (2)	260 g	270 W 9-10 Min.	15 Min.
Hamburger (1)	220 g 400 g	270 W 6-7 Min. 270 W 9-10 Min.	10 Min. 10 Min.
Schweinewurst (1)	300 g	270 W 4-5 Min.	10 Min.

(1) Nach der Hälfte der Zeit wenden oder umrühren.

(2) Bedecken.

(3) Aus der Verpackung nehmen und auf einen hitzebeständigen Teller legen.

Auftautabelle

Kategorie	Gewicht/Menge	Auftauzeit und Betriebsart	Ruhezeit (Minimum)
Blätterteigpastete (1)	320 g (1 Rolle)	270 W 2-3 Min.	15 Min.
	250 g (1 Block)	270 W 3 Min.	15 Min.
Mürbeteigpastete (1)	250 g (1 Rolle)	270 W 3 Min.	15 Min.
	500 g (1 Block)	270 W 6-8 Min.	10 Min.
Teig - Pizzateig (1)	400 g (1 Kugel)	270 W 5 Min.	10 Min.
Rote Früchte (2)	200 g	270 W 6-8 Min.	15 Min.
	300 g	270 W 10-12 Min.	15 Min.
	500 g	270 W 12-14 Min.	15 Min.
Salami (dünn) (2)	250 g (12 Scheiben)	270 W 5-6 Min.	5 Min.
Krabben/Garnelen (2)	200 g	270 W 7-9 Min.	10 Min.
Desserts			
Schwarzwälder Torte (3)	600 g	270 W 10-12 Min.	15 Min.
Schokoladenfondant (3)	500 g 1 Stck.	440 W 3 Min.	10 Min.
Biskuitkuchen (3)	400 g	270 W 7-8 Min.	10 Min.
Obsttorte (3)	1 Stck.	270 W 3-4 Min.	10 Min.
	470 g	270 W 8-10 Min.	12-15 Min.
Waffeln (3)	1 Stck.	1000 W 30-40 Sek.	-
	2 Stck.	1000 W 40 Sek.	-

(1) Nach der Hälfte der Zeit wenden oder umrühren.

(2) Bedecken.

(3) Aus der Verpackung nehmen und auf einen hitzebeständigen Teller legen.

Fleisch und Geflügel

Kleine Fleischstücke mit Grill oder Kombination zubereiten

Speise auf den Metallrost stellen. Metallrost auf den Glasteller stellen. Fett/Bratensaft in einem ofenfesten Gefäß auffangen. Geben Sie größere Teile oder Fleischteile, die an die Decke oder den Grill im Gerät stoßen könnten, in eine ofenfeste Schüssel und setzen Sie diese auf den Glasteller. Mit der Grillfunktion wird das Gericht nach wie vor gebräunt, dies kann jedoch etwas länger dauern.

Tips für Eintöpfe und Ragouts

Vor dem Kochen: muß das Gemüse in gleichgroße Stücke geschnitten und vorgekocht werden, ansonsten ist es am Ende des Kochvorganges zu hart. Die Fleischstücke mit Mehl bestreuen, um sicherzustellen, daß die Sauce richtig kocht.

Während des Kochens ist es wichtig, daß das Fleisch mit Flüssigkeit bedeckt bleibt; dazu die Lebensmittel mit einer umgedrehten Untertasse oder einem Teller abdecken (um das Fleisch vor dem Austrocknen zu schützen). Da das Zubereiten von Eintöpfen eine lange Zeit benötigt und manchmal viel Flüssigkeit verdampfen kann, bitte wenn nötig Flüssigkeit zufügen. Das Gefäß mit einem Deckel zudecken, um Verdampfen zu verhindern. Auf 1000W in 10 bis 12 Minuten zum Kochen bringen und dann für den gewünschten Zeitraum auf 300 W fertigkochen.

Fleisch und Geflügel

Da das Fleisch beim Kochen in der Mikrowelle nicht gebräunt wird, beziehen sich die angegebenen Garzeiten in der Mikrowelle auf Fleisch, das vorher in einer Pfanne von allen Seiten angebraten wurde (Schweinefleisch, Kalbfleisch, Lamm, Rindfleisch) oder das keine Bräunung erfordert (Geflügelfilets, Kaninchen).

Fleischart	Grill oder Kombi-Funktion	Zeit in Min.	Nur Mikrowelle	Zeit in Min.
Rind				
Eintopf	-	-	1000 W dann 300 W	10-12 dann 60 - 75
Braten (3)	G 1 + 300 W dann G 1	10 -11 pro 500 g dann 5 - 10 Min.	600 W	5-6 pro 500 g
1 Rippenbraten, 1050 g (1)	G 1 oder G 1 + 300 W dann G 1	28 - 35 13 dann 10-12	-	-
Lamm				
Schulter (≤ 1500 g) (3)	G 1 + 440 W dann G 1	7 - 8 pro 500 g dann 8 - 10	600 W	10 - 12 pro 500 g
Braten ohne Knochen (3)	G 1 + 440 W dann G 1	8 -9 pro 500 g dann 8-10	600 W	10- 11 pro 500 g
Eintopf	-	-	1000 W dann 300 W	9 -11 dann 40 à 50
Kalb				
Schulterbraten (1)	G 1 + 600 W	10-11 pro 500 g	600 W	12-13 pro 500 g
Eintopf	-	-	1000 W dann 300 W	9-11 dann 40 to 50
Schwein				
Lendenbraten (3)	G 1 + 600 W	11-12 pro 500 g	600 W	14-15 pro 500 g
Schulterbraten (3)	G 1 + 600 W	12 - 13 pro 500 g	600 W	15-16 pro 500 g
Hähnchen, Perlhuhn, Pute				
- ganzer Braten (≤ 1500 g) (3)	G 1 + 600 W dann G 1	10-11 pro 500 g dann 5 Min.	-	-
- ganzer Braten (> 1500 g) (3)	G 1 + 600 W dann G 1	9-10 pro 500 g dann 8 Min.	-	-
- 2 Hähnchenunterkeule - 600 g (2)	G 1 + 300 W	15-16 Min.	-	-
- 2 Hühnerkeule - 180 g (3)	G 1 + 600 W dann G 1	3 Min. 30 sek dann 6 Min.	-	-
- Teile, ohne Knochen			1000 W	6-7 pro 500 g
Ente				
- ganzer Braten	G 1 + 600 W dann G 1	7-8 Min. pro 500 g dann 10 Min.	1000 W	6-7 pro 500 g
- 1 Brustfilet 240 g (1)	G 1 + 440 W	6-7 Min.	-	-
- 2 Brustfilets 420 g (1)	G 1 + 600 W	approx. 7 Min.	-	-
Kaninchen				
- Kanninchen	-	-	1000 W	6-7 pro 500 g
Sonstiges Fleisch			Gefroren	
1 Andouillette-Wurst (mit Innereien) 130 g				
- 1 Stck. (2)	G 1 + 440 W	5 Min. 30 sek	G 1 + 600 W	6 Min. 30 sek
- 2 Stck. (2)	G 1 + 440 W	7 Min. 30 sek	-	-
Toulouse-Würstchen 120 g				
- 1 Stck. (2)	G 1 + 300 W	4 Min. 40 sek	G 1 + 600 W	5 Min.
- 2 Stck. (2)	G 1 + 600 W	3 Min. 30 sek	G 1 + 600 W	8 Min. dann 3 Min. Ruhezeit
Chipolata, 4 Stck. 115 g (1)	G 1 + 300 W dann G1	3 Min. dann 3 Min.	G 1 + 600 W dann G1	4 Min. dann 3 Min.

Hinweis: Für Braten mit Knochen oder Füllung die Garzeit um mindestens 7 Minuten verlängern (für alle Gewichte/Mengen).

- (1) In ein Gefäß legen und direkt auf den Metallrost und auf den Glasteller stellen.
- (2) Speise direkt auf den Metallrost legen und ein Gefäß darunterstellen, um den Bratensaft aufzufangen.
- (3) Speise in ein Gefäß geben und dieses direkt auf den Glasteller stellen.

Fisch

Fisch eignet sich hervorragend für die Mikrowelle und bleibt schön saftig.



Anordnen

Dünne Filets sollten gerollt werden, um ein Übergaren der feineren Partien zu vermeiden.



Flüssigkeit

Frischer Fisch sollte immer mit ca. 2 Eßlöffeln Zitronensaft oder weißem Wein beträufelt werden. Bei gefrorenem Fisch empfiehlt es sich, die gleiche Menge Flüssigkeit beizugeben, um ein gleichmäßiges Garresultat zu erhalten.



Großer Fisch (mehr als 400 g)

Es ist empfehlenswert, größere Fische nach der Hälfte der Kochzeit umzudrehen und den Kopf und Schwanz mit kleinen Stücken

Alufolie abzudecken um ein überkochen zu vermeiden. (Achtung: die Folie darf auf keinen Fall die Wände des Garraums berühren.)



Abdecken

Decken Sie den Fisch immer mit Klarsichtfolie oder dem Geschirrdeckel zu.



Fischfilet

Fischsteaks sollten im Kreis angeordnet werden - dickere Seite nach außen - um ein Übergaren zu vermeiden.

Wann ist Fisch gar?

Der Fisch läßt sich gut teilen und seine Farbe ist weiß oder rosa (je nach Sorte). Beachten Sie, dass fetthaltiger Fisch (Lachs, Makrele, Heilbutt) schneller gar wird als magerer Fisch (Kabeljau, Nilbarsch, Tilapia).

Zugabe von Wasser

Der Fisch läßt sich gut teilen und seine Farbe ist weiß oder rosa (je nach Sorte).

Ganzer fisch

Wenn Sie 2 ganze Fische miteinander garen, legen Sie sie gleichmäßig auf den Teller. Bei großen Fischen sollte nach der Hälfte der Garzeit der Kopf sowie der Schwanz mit Alufolie geschützt werden.

Ruhezeit

Für Fisch sollte die RUHEZEIT nach dem Garen 2-3 Min. betragen. Dies kann außerhalb des Mikrowellenherds geschehen, so dass das Gerät zum Garen weiterer Speisen benutzt werden kann.

Salz

Den Fisch NICHT vor dem Garen salzen, da er sonst Wasser zieht und auslaugt.

Fisch

Fisch mit Grill oder Kombination garen

Bepinseln Sie den Fisch mit Öl oder geschmolzener Butter, um ihn saftig zu halten. Legen Sie ihn auf das Rost. NICHT SALZEN.

Kombination Grill 1 + 300 W für kleine Fische (Forelle, Makrele) oder Kombination Grill 1 + 440 W für große Fische (Seebrasse, Barsch) wählen. Beispiel: 2 Seebrassen (ca. 600 g) werden in 9 Min. mit Kombination Grill 1 + 440 W gegart.

Kochzeit für 500 g in Minuten

Lebensmittel	Frisch		Gefroren	
	Power	Zeit	Power	Zeit
Dünne Fischfilets	600 W	4 - 6	1000 W	8 - 10
Dicke Fischfilets	600 W	5 - 7	1000 W	10 - 11
Fischsteaks	600 W	4 - 6	1000 W	8 - 9
Ganzer Fisch	600 W	5	1000 W	12
Garnelen*	600 W	4 - 5	-	-
Muscheln*	600 W	4 - 6	-	-
Kammuscheln*	600 W	4 - 6	-	-
Tintenfisch*	600 W	4 - 6	1000 W	11
Krabben*	600 W	5 - 6	-	-
Fischcroquetten (1 Stück=50 g)*	-	-	1000 W	3 Min.30 (2 Stück) der 5 Min. (4 Stück)

* Für diese Fische empfehlen wir, nicht die Automenüs zu verwenden.

Gemüse

Zugabe von Wasser

Sehr wasserreichem Gemüse wie Tomaten, Zucchini, Auberginen, gefrorenem Gemüse für Ratatouille, Pilzen, Spinat, Endiviensalat, Salat, Zwiebeln, fast allen Früchten usw. sollte kein Wasser zugefügt werden, da beim Mikrowellenkochen das vorhandene Wasser verwendet wird.



Relativ wasserhaltige Gemüse, denen 1 EL Wasser pro 100 g Gemüse hinzugegeben werden sollte, um Dampf zu erzeugen, in dem das Gemüse gart und durch das es vor dem Austrocknen bewahrt wird, sind zum Beispiel: Blumenkohl, Lauch, Brokkoli, Rosenkohl, Fenchel, Karotten, Sellerie, Spargel, Buschbohnen, Kartoffeln, Kohl, Rübchen und Artischocken. Bei tiefgefrorenem Gemüse geben Sie 1-3 EL Wasser hinzu.



Gemüse, das nicht viel Wasser enthält, sollte mehr Wasser zugegeben werden, um es feucht zu halten: Erbsen, Saubohnen, Feuerbohnen, Buschbohnen.



In jedem Fall: Gemüse muß bei 1000 W gekocht werden (mit Ausnahme von ganzem Blumenkohl) und darf vor dem Kochen nicht gesalzen werden, sondern erst danach. Dies ist erforderlich, da das Salz die natürliche Feuchtigkeit des Gemüses aufnimmt und damit das Austrocknen fördert.

Zerschneiden Sie das Gemüse möglichst in gleich große Stücke. Es ist wichtig, dass Sie Ihr Gemüse in einen Behälter von ausreichender Größe geben. Decken Sie den Behälter mit perforierter Klarsichtfolie oder einem Deckel ab. Große Behälter sind besser geeignet als schmale oder hohe. Wenn Sie das Autoprogramm benutzen, wenden Sie das Gemüse bei Ertönen des Signaltons.

Gemüse

Kochtabelle für frisches/tiefgefrorenes Gemüse - Volle Leistung (1000 W)

Kochzeit für 500 g in Minuten

Gemüse	Frisch	Gefroren
Artischocken:		
- ganz	9 - 11	-
- herz	8 - 10	11 - 14
Spargel*	6 - 8	10 - 12
Auberginen	6 - 7	-
Rote Rüben*	18 - 20	-
Chinakohl	4 - 6	12 - 14
Brokkoli	6 - 8	8 - 10
Pilze	7 - 8	13 - 15
Karotten:		
- runde Scheiben	7 - 8	9 - 11
- Streifent	7 - 9	-
Fenchel:		
- halbiert	8 - 10	-
- dünn geschnitten	12 - 15	-
Weißkohl*	10 - 12	-
Blumenkohl	8 - 10	11 - 13
Rosenkohl	8 - 10	10 - 12
Sellerie	7 - 9	-
Stangensellerie*	12 - 14	-
Zucchini	5 - 7	10 - 13
Endiviensalat	10 - 12	16 - 18
Spinat:		
- gehackt	-	10 - 11
- Blätter	6 - 7	8 - 10
Erbsen*	14 - 16	12 - 14
Mange-Kündigen Erbsen	7 - 9	-
Saubohnen*	13 - 16	14 - 18
dünn geschnittener Lauch	10 - 12	13 - 15
Grüne Bohnen*	8 - 10	10 - 11
Zwerghohnen	9 - 12	-
gemischtes Frühlingsgemüse*	-	13 - 15

Gemüse	Frisch	Gefroren
Maiskolben (2 Kolben)*	8 - 10	12 - 14
Rüben	8 - 10	16 - 18
Zwiebel	8 - 11	13 - 16
Pastinaken	7 - 8	-
Süße Kartoffeln	8 - 10	-
Lauch	7 - 8	13 - 14
Kürbis	8 - 10	-
Spanischer Pfeffer	10 - 12	12 - 14
ganze Kartoffeln (< 220 g)	8 - 12	-
kleingeschnittene Kartoffeln	8 - 12	-
Ratatouille	14 - 18	12 - 16
Schwarzwurzel	10 - 14	12 - 16
Tomaten*	4 - 5	-
Jerusalem-Artischocken	7 - 9	-

* Für dieses Gemüse empfehlen wir, nicht die Automenüs zu verwenden.



Ein ganzer Blumenkohl muß mit dem Kopf nach unten bei 600 W in 15 bis 20 Minuten mit 10 Eßlöffeln Wasser gekocht werden (abhängig von der Größe des Blumenkohls).

Eier und Käse

Eier sind empfindliche Lebensmittel die genaue Aufmerksamkeit erfordern. Werden sie nämlich direkt in den Ofen gelegt, explodieren sie aufgrund des Drucks, der innerhalb der Schale entsteht. Bei gebrochener Eierschale explodiert das herauslaufende Eigelb, falls die zur Abdeckung verwendete Folie nicht eingestochen wurde. Deshalb das Eigelb mit der Spitze eines Zahnstochers einstechen; frische Eier sollten dabei nicht auslaufen. Eigelb und Eiweiß reagieren unterschiedlich auf Mikrowellen; leider kocht das Eigelb schneller. Beim Kochen von geschlagenen Eiern (Omelette) sollten die Eier am Rand nach der Hälfte der Kochzeit in die Mitte gebracht werden.

Pochierte Eier

50 ml Wasser mit Salz und einem Spritzer Essig 1 Min. auf Stufe 1000 W erhitzen. Ei aufschlagen, in das kochende Wasser geben, Eigelb und Eiweiß vorsichtig mit einem Zahnstocher anstecken und je nach Größe des Eis 40 - 60 Sek. bei 600 W garen. 1 Minute ruhen lassen, abgießen und servieren.

Rührei

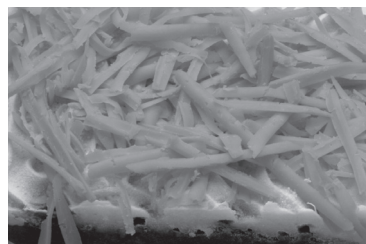
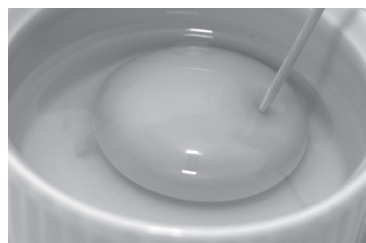
2 rohe Eier aufschlagen und in einer Schüssel mit ein wenig Sahne oder Milch, einem Stich Butter, Salz und Pfeffer verrühren. 40 Sek. auf Stufe 1000 W kochen. Herausnehmen und kräftig mit einer Gabel schlagen. Weitere 30 - 50 Sek. auf 1000 W garen. Die Eier sollten noch cremig sein.

Eier im Nöpfchen

Ei aufschlagen, in eine gebutterte Auflaufform geben, mit Salz und Pfeffer würzen, Eigelb und Eiweiß mit einem Zahnstocher anstecken. Gewünschte Zutaten (Sahne, Champignons, Seehasenrogen etc.) hinzufügen. Je nach Größe des Eis und der Menge der Beilage für 1 min 20 s - 1 min 50 s. pro Ei bei 300 W garen.

Käse

Käse reagiert je nach Sorte unterschiedlich: je fetthaltiger er ist, umso schneller schmilzt er. Ist die Kochzeit zu lang, wird er hart. Geriebener Käse sollte nach Möglichkeit erst im letzten Moment zugegeben werden (z.B. bei Pasta, Gratins etc.)



Stärkemehlhaltige Nahrungsmittel und Hülsenfrüchte

Die Kochzeit für getrocknetes Gemüse in der Mikrowelle ist ziemlich die gleiche wie beim herkömmlichen Kochen. Auf der anderen Seite jedoch erhitzen sich diese Lebensmittel sehr schnell ohne einen "Wiedererwärmungsgeschmack" anzunehmen - vorausgesetzt sie befinden sich in einem geschlossenen Gefäß und sind mit Sauce oder Butter vermischt.

Zum Kochen ein großes Gefäß verwenden (um Überlaufen zu vermeiden). Komplett mit Wasser oder Brühe bedecken. Nach dem Kochen für mindestens 5 bis 8 Minuten stehen lassen.

Reis, Weizen

Sobald die Flüssigkeit zum Kochen kommt, rechnen Sie ungefähr 20 Minuten auf 300 Watt zum Kochen von Reis und 14 bis 18 Minuten auf 300 Watt zum Kochen von Weizen. Diese Garzeiten gelten nicht für vorgekochten Reis (Parboiled) oder Weizen.

Gries

Gries kocht hervorragend in der Mikrowelle, ohne Gefahr anzubrennen. Einfach Wasser in der gleichen Menge wie Gries zugeben, zugedeckt bei 1000 W in 2 Minuten 30 Sekunden (für 200 g Gries mittlerer Größe mit 0,2 l Wasser) kochen und dann bei 300 W für etwa 3 Minuten weiterkochen während der Gries aufquillt.

Nudeln

Das Kochwasser salzen und während des Kochens einmal umrühren. Wenn sich Blasen in der Flüssigkeit bilden 250 g

Nudeln in 7 oder 8 Minuten bei 1000 W und 10 Minuten für 250 g Ravioli kochen (1 Liter Wasser).

Getrocknetes Gemüse

Komplett mit Wasser bedecken und über Nacht einweichen. Am nächsten Tag abtropfen und wieder mit Wasser abdecken. Nicht vor dem Kochen salzen (dies macht das Gemüse hart). In 10 Minuten bei 1000 W kochen, dann für 15 bis 30 Minuten bei 300 W köcheln lassen. Den Kochvorgang ständig beobachten und wenn nötig Wasser zufügen: das getrocknete Gemüse muß ständig mit Wasser bedeckt sein.

Ofenkartoffel

Je nach Größe eignen sich Kartoffeln unterschiedlich gut für die Zubereitung im Mikrowellengerät. Das ideale Gewicht einer Kartoffel für die Zubereitung im Mikrowellenherd ist 200 g - 250 g. Kartoffeln vor dem Kochen waschen und Schale mehrfach einstechen. Am Rand des Drehtellers verteilen.

Kartoffeln vor dem Kochen waschen und Schale mehrfach einstechen. Am äußeren Rand des Glastellers verteilen oder zum Garen mit Kombifunktion direkt auf den Rost legen.

Nach dem Garen aus dem Gerät nehmen und zum Warmhalten in Alufolie wickeln. 5 Minuten ruhen lassen.

Kartoffeln

Menge	Min. auf 1000 W	Min. auf Kombi 600 W + Grill 1 auf Rost
1 Stck (220 g)	5 - 8	8 - 9
2 Stck (Ca. 500 g)	8 - 9	13 - 14
3 Stck (600 g to 700 g)	10	14 - 15

Fragen - Antworten

Problem	Ursache	Lösung
Das Nahrungsmittel kühlt schnell ab.	Das Nahrungsmittel ist nicht vollständig gegart.	Stellen Sie das Nahrungsmittel zurück ins Gerät und erhitzen es erneut. Beachten Sie, daß Lebensmittel direkt aus dem Kühlschrank mehr Zeit benötigen als solche mit Zimmertemperatur.
Milchreis oder Eintöpfe kochen während des Garens mit Mikrowellen über.	Geschirr ist zu klein.	Für flüssigere Nahrungsmittel empfiehlt es sich, ein doppelt so großes Geschirr (als Menge) zu wählen.
Das Nahrungsmittel gart mit Mikrowellen zu langsam.	Das Gerät bekommt zu wenig Strom.	Das Gerät sollte an einer mit 16A/230 V abgesicherten Steckdose angeschlossen sein.
	Nahrungsmittel-Temperatur aus dem Kühlschrank ist kälter als die Raumtemperatur.	Garzeit verlängern.
Das Fleisch ist nach dem Garen mit Mikrowelle oder Kombination zäh.	Mit zu hoher Leistung gegart.	Wählen Sie eine reduzierte Leistung, z.B. halbe Leistung.
	Das Fleisch wurde vor dem Garen gesalzen.	Salzen Sie das Fleisch erst nach dem Garen, falls erwünscht.
Kuchen ist im Innern nicht gar.	Koch- oder Ruhezeit zu kurz.	Geben Sie Koch- oder Ruhezeit hinzu.
Rühreier und gekochte Eier sind nach Garen mit Mikrowelle zäh und gummiartig	Kochzeit zu lang.	Vorsicht beim Garen von kleinen Mengen von Eiern.
Quiche/Eierkuchen sind nach Garen mit Mikrowelle zäh und gummiartig.	Leistung zu hoch.	Wählen Sie für diese Nahrungsmittel eine reduzierte Leistung.
Quiche/Eierkuchen sind nach Garen mit Kombination zäh und gummiartig.	Kochzeit zu lang. Geschirr größer als im Rezept angegeben.	Überwachen Sie den Kochvorgang jeweils genau.
Käsesauce ist nach Garen mit Mikrowelle zähflüssig.	Käse mit Sauce gekocht.	Geben Sie den Käse am Ende des Garvorgangs bei. Die Hitze der Sauce wird den Käse schmelzen lassen.
Gemüse ist nach Garen mit Mikrowelle trocken.	Nicht zugedeckt gegart.	Mit Deckel oder Klarsichtfolie zudecken.
	Zu geringer Flüssigkeitsgehalt, z.B. Wurzelgemüse.	2-4 EL Wasser begeben.
	Gemüse vor dem Garen gesalzen.	Erst nach dem Garen salzen.
Kondensation im Gerät.	Dies ist normal. Einige Nahrungsmittel produzieren beim Garen viel Dampf.	Wischen Sie den Ofen mit einem weichen Tuch aus.
Der Drehteller dreht sich in beide Richtungen.	–	Dies ist normal.
Warme Luft steigt um die Türdichtung herum aus.	Das Gerät ist nicht luftdicht.	Dies ist normal und bedeutet kein Mikrowellenleck.
Bei Verwendung von Kochgeschirr aus Metall sind blaue Funken oder Funkenbildung zu sehen.	Beim Garen mit der MIKROWELLENFUNKTION allein darf kein Kochgeschirr aus Metall verwendet werden.	Das Programm SOFORT beenden. Kein Kochgeschirr aus Metall mit der MIKROWELLENFUNKTION allein verwenden.
Der Grill schaltet während Grillbetrieb und Kombination zeitweise ab	Während des Garens schaltet sich der Grill automatisch ein und aus, um ein Verbrennen des Nahrungsmittels vor dem Garen zu vermeiden.	Dies ist normal.

Thunfisch-Toast

Zutaten

Für 4 Personen

8 Scheiben Brot
2 EL Kapern
2 EL gehackte Petersilie
6 EL (100 g) Mayonnaise
50 g geriebener Käse
280 g Thunfisch in Aufguss
Salz
Pfeffer

Gefäß: 1 Schüssel

Das Brot in einem Toaster leicht bräunen (oder 2-3 Minuten auf dem Metallrost auf Grillstufe 1 rösten). Den Thunfisch abtropfen lassen und alle anderen Zutaten in einer Schüssel vermengen. Die Masse würzen und gleichmäßig auf den Toastscheiben verteilen. Die 4 Scheiben Toast auf den Metallrost legen und für ca. 3 Minuten mit der Kombination Grill 1 + 300 W erwärmen, danach weitere 3 Minuten mit Grill 1. Mit den restlichen Toastscheiben auf die gleiche Weise verfahren.

Suppe Saint-Germain

Zutaten

Für 4 Personen

300 g Trockenerbsen
50 g Butter
1 Zwiebel
1 Kräutersträußchen
2 Knoblauchzehen
1 Lauchstange, dünn geschnitten
1 Karotte, dünn geschnitten
50 g geräucherter Frühstücksspeck, gewürfelt
3 EL Sahne
Salz
Pfeffer

**Gefäß: 1 Auflaufform
(3 Liter)**

Die Trockenerbsen in Wasser waschen und abtropfen lassen. In die Auflaufform geben und mit heißem Wasser bedecken. Auf 1000 W 4-6 Minuten kochen (bzw. bis das Wasser siedet). Abgießen. Lauch, Karotte und Zwiebel in Butter abgedeckt 4 Minuten auf 1000 W kochen. Die Trockenerbsen und den gewürfelten Räucherspeck hinzufügen. Mit 700 ml heißem Wasser bedecken, Knoblauch und Kräutersträußchen hinzufügen. Abdecken. 7-9 Minuten auf 1000 W, dann 22-25 Minuten auf 300 W kochen, dabei mehrfach umrühren und darauf achten, dass die Trockenerbsen immer mit Wasser bedeckt sind. Wenn die Trockenerbsen sich leicht zerdrücken lassen, das Kräutersträußchen herausnehmen und alles in einem Mixer pürieren. Nach Bedarf nachwürzen und die Sahne hinzufügen. Mit Croûtons servieren.

Gefüllte Champignons

Zutaten

FÜR 4-6 PERSONEN

275 g flache Champignons,
ca. 2,5 cm Durchmesser, geschält
und Stiele entfernt
2 Scheiben geräucherter
Frühstücksspeck
3 ml (½ TL) französischer Senf
50 g frische Semmelbrösel
1 Ei, verrührt
60 ml (4 TL) Milch
15 ml (1 TL) frische Petersilie, gehackt
2 dünne Scheiben Käse
1 Tomate, in dünne Scheiben
geschnitten

Gefäß: Großer Essteller

Die Speckscheiben auf einen Teller legen, mit einem Stück Küchenpapier abdecken und auf 1000 W für 1-2 Min. garen. Abkühlen lassen und dann klein würfeln. In einer kleinen Schüssel den geriebenen Käse, Speck, Senf und die Semmelbrösel mischen. Ei, Milch, Petersilie und die Gewürze hinzugeben. Gut vermischen. Die Pilzhohlräume mit der Mischung füllen. Die Käsescheiben in 1-cm³-Würfel schneiden und auf die Füllung aufbringen. Die Tomatenscheiben vierteln und auf die Pilze legen. Die Pilze kreisförmig auf einen Teller legen und auf 1000 W für 4 Min. garen (oder bis der Käse zu schmelzen beginnt und die Pilze gerade gar sind).

Entenbrustfilet in Orangensoße

Zutaten

Für 2 Personen

1 Entenbrustfilet (300-350 g)
2 EL Essig
1 Schalotte, gehackt
1 EL Honig
50 ml Hühnerbrühe
50 ml Orangensaft
Salz, Pfeffer
Soßenbinder oder
Speisestärke

Gefäß: 1 Schüssel
+ flache Pyrex® Form

Einen Teil des Fetts von der Entenbrust abschneiden und diese mit der Hautseite nach unten in eine flache Pyrex® Form legen. Ca. 6-8 Minuten mit der Kombination Grill 1 + 440 W garen, dabei nach 3 Minuten wenden und das Fett abgießen. Das Filet würzen, in Folie wickeln und beiseite stellen. Den Essig in die Pfanne geben, um die Kochflüssigkeit zu lösen, und 1 Minute bei 1000 W kochen. Flüssigkeit in eine Schüssel abgießen, Schalotte und Honig dazugeben und bei 600 W für 1 Minute kochen. Anschließend Brühe und Orangensaft hinzugeben. Die Soße unbedeckt für 3-4 Minuten bei 600 W reduzieren, mit 1 EL Soßenbinder andicken und nach Geschmack würzen. Vor dem Servieren der Soße den Bratensaft vom Filet hinzugeben.

Hähnchenbrust Normandie

Zutaten

Für 4-5 Personen

800 g Hähnchenbrustfilets
2 Schalotten
40 g Butter
1 Glas Weißwein
oder Cidre
Salz und Pfeffer
4 große Äpfel
Soßenbinder
4 EL Sahne
2 EL Calvados

Gefäß: 1 Pyrex-Form
(25 cm Durchmesser)

Hähnchenbrustfilets in Stücke schneiden. Die gehackten Schalotten in der Butter abgedeckt 2 Min. auf 1000 W schwitzen lassen. Das Hähnchenfleisch, den Weißwein oder Cidre, Salz, Pfeffer und die geschälten, in Würfel geschnittenen Äpfel dazugeben. Abdecken und auf 1000 W 12-14 Minuten kochen, nach der Hälfte der Garzeit umrühren. Hähnchenfleisch herausnehmen, abtropfen lassen und in Alufolie gewickelt beiseite stellen. Sahne, Soßenbinder und Calvados in die Form geben und unbedeckt weitere 3-4 Minuten bei 1000 W kochen. Abschmecken und Hähnchenfleisch wieder in die Soße geben.

Schnelle Moussaka

Zutaten

Für 4 Personen

3 Auberginen (ca. 1 kg)
1 Zwiebel
Olivenöl
1 Knoblauchzehe
400 g gares, kleingehacktes
Lammfleisch
Thymian
Petersilie
1 Glas passierte Tomaten (400 g)
Salz und Pfeffer
100 g Mozzarella

Gefäß: Flache Form
1 Pyrex®-Form (26 cm
Durchmesser)
+ 1 Rührschüssel

Auberginen der Länge nach in relativ dünne Scheiben schneiden. Einige dieser Scheiben in eine flache Form legen. Mit Klarsichtfolie abdecken und ca. 8 Minuten bei 1000 W garen. Die Scheiben sollten weich sein und auf Druck nachgeben. Mit den restlichen Auberginenscheiben wiederholen. Abtropfen lassen und beiseite stellen. Gehackte Zwiebel mit 3 EL Olivenöl in der Schüssel 2 Minuten 30 Sekunden bei 1000 W anschwitzen. Knoblauch und Hackfleisch, Thymian, gehackte Petersilie und passierte Tomaten zugeben. Abschmecken. Abwechselnd gewürzte Auberginenscheiben und Fleischsoße in die Form schichten. Mit einer Schicht Auberginen enden und mit 2 EL Olivenöl beträufeln. Gericht mit Mozzarellascheiben belegen. Auf den Glasteller stellen und ca. 18 Minuten mit der Kombination Grill 1 + 600 W garen.

Gratin Dauphinois

Zutaten

Für 4 Personen

700 g Kartoffeln, geschält
70 g Emmentaler, gerieben
1 Knoblauchzehe
200 ml Milch
200 ml Sahne
Salz und Pfeffer

**Gefäß: 1 Auflaufform
(25 cm Durchmesser)**

Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und hacken. Die Kartoffelscheiben in die Form legen. Mit dem Knoblauch, der Hälfte des Käses, Salz und Pfeffer bestreuen. Sahne und Milch darüber gießen. Mit dem restlichen Käse bestreuen. Auf den Glasteller stellen und 20-22 Minuten mit der Kombination Grill 1 + 600 W, dann 4-6 Minuten auf Grill 1 garen. Die Garzeit kann je nach Kartoffelsorte variieren. Die halbe Menge in einer kleineren Auflaufform kann in 12-15 Minuten mit der Kombination Grill 1 + 600 W, dann 3 Minuten auf Grill 1 gegart werden.

Ratatouille-Auflauf

Zutaten

Für 6 Personen

700 g - 800 g Tiefkühl-Gemüse, mediterrane Sorten oder Ratatouille
5 EL Couscous, mittel
1 EL Sahne
5 Eier
150 g Chorizo
70 g Emmentaler, gerieben
Salz und Pfeffer

**1 Pyrex-Form
(22 cm Durchmesser) + 1 große
Rührschüssel**

Das gefrorene Ratatouille-Gemüse mit dem Couscous in der abgedeckten Pyrex®-Form 11-12 Minuten auf 1000 W kochen. Eier und Sahne in der Schüssel verquirlen. Die in Würfel geschnittene Chorizo, den geriebenen Käse und den garen Gemüse-Couscous-Mix dazugeben. Gründlich mischen, abschmecken und in die Pyrex®-Form gießen. Auf den Glasteller stellen und 10-12 Minuten mit der Kombination Grill 1 + 600 W garen. Warm oder kalt servieren.

Steinpilz-Risotto

Zutaten

Für 4 Personen

40 g getrocknete Steinpilze
1 Zwiebel
50 g Butter
1 Knoblauchzehe
250 g Arborio-Reis,
500 ml heißes Wasser mit 1 Gemüsebrühwürfel
Basilikumblätter, gehackt

**Gefäß: 1 Auflaufform
(3 Liter) + 1 kleine
Schüssel**

Die Steinpilze mindestens 2 Stunden (oder vorzugsweise über Nacht) in 400 ml warmem Wasser einweichen. Die gehackte Zwiebel mit Butter in der Schüssel abgedeckt 2 Minuten 30 Sekunden auf 1000 W anschwitzen. In der Auflaufform mit dem Reis vermischen. Abdecken und 1 Minute auf 1000 W kochen. Den geschälten und zerdrückten Knoblauch, die Hälfte der Gemüsebrühe und die Hälfte des Einweichwassers von den Pilzen dazugeben. Abdecken. 4-5 Minuten auf 1000 W, dann 15 Minuten auf 300 W kochen, dabei nach der Hälfte der Kochzeit den Rest der Brühe und des Einweichwassers einrühren. Die gehackten Pilze und Basilikumblätter 3 Minuten vor Ende der Kochzeit dazugeben, bei Bedarf einige Löffel heißes Wasser einrühren. Risotto abschmecken und 8 Minuten abgedeckt ruhen lassen, dann mit einer Gabel durchrühren. Mit Parmesan servieren.

Kokos-Fisch-Curry

Zutaten

Für 4-5 Personen

1 Zwiebel
1 rote Paprikaschote
200 ml Kokosmilch
1 Tomate
1 EL Currypaste
Saft von ½ Zitrone
600 g Köhler oder Seelachs
Salz und Pfeffer

**Gefäß: 1 Pyrex®-Form
(22 cm Durchmesser)**

Gehackte Zwiebel und gewürfelte Paprika in der Form abgedeckt 4-5 Minuten auf 1000 W anschwitzen. Kokosmilch, gehäutete und gewürfelte Tomate, Currypaste und Zitronensaft hinzufügen. Auf 1000 W 3 Minuten kochen, dann den in Würfel geschnittenen Fisch dazugeben. Abdecken und auf 1000 W 6-7 Minuten kochen, nach der Hälfte der Garzeit umrühren. Vor dem Servieren abschmecken. Bei Verwendung von 4 gefrorenen Fischfilets ca. 13 Minuten auf 1000 W kochen, nach der Hälfte der Garzeit umrühren.

Überbackene Meeresfrüchte

Zutaten

Für 4 Personen

500 g TK-Meeresfrüchte (gemischt)
3 Schalotten
1 Karotte
150 g Champignons
30 g Butter
Mehl
250 ml Milch
Fruchtiger Weißwein
1 EL gehackter Dill
Salz und Pfeffer
30 g Emmentaler, gerieben

**Gefäß: 1 Schüssel + 1 kleine, flache
Auflaufform (24 cm Durchmesser)**

Die Meeresfrüchte ca. 6 Minuten bei 600 W unter mehrfachem Rühren auftauen. Flüssigkeit abgießen und auffangen, mit 250 ml Milch auffüllen. Schalotten, Karotte und Pilze hacken und zusammen mit 30 g Butter abgedeckt in einer Schüssel 4 Minuten auf 1000 W anschwitzen. 3 EL Mehl hinzugeben, einrühren und 1 Minute auf 1000 W aufkochen. Milch und Auftauflüssigkeit der Meeresfrüchte hinzufügen. Diese Soße 5-6 Minuten auf 1000 W kochen, nach der Hälfte der Garzeit umrühren. (Wenn die Soße nicht dick genug ist, ein wenig Soßenbinder mit Weißwein verrühren und dazugeben). 1 EL Wein und den Dill unterrühren, die Meeresfrüchte dazugeben und abschmecken. Mischung in die Auflaufform gießen. Mit geriebenem Käse bestreuen und auf den Metallrost setzen. 6 Minuten mit der Kombination Grill 1 + 600 W, dann 4-5 Minuten auf Grill 1 garen.

Buntbarsch mit Safran

Zutaten

Für 4 Personen

2 Schalotten
1 rote Paprikaschote
2 EL Olivenöl
Saft von ½ Zitrone
½ Glas Weißwein
600 g Buntbarsch- oder Nilbarschfilet
Einige Safranfäden
100 ml Sahne

**Gefäß: 1 Pyrex®-Form (27 cm
Durchmesser) + 1 Schüssel**

Die gehackten Schalotten und Paprika in einer abgedeckten Schüssel mit dem Olivenöl 4 Minuten auf 1000 W anschwitzen. Diese Masse auf dem Boden der Form verteilen und die Filets darauflegen, dann mit dem Zitronensaft und Weißwein übergießen. Mit Klarsichtfolie abdecken und 8-10 Minuten auf 600 W garen (bei Verwendung von gefrorenen Filets 11-12 Minuten auf 1000 W). Fischstücke herausnehmen und beiseite stellen. Safran und Sahne in die Form geben und 3-4 Minuten unbedeckt auf 1000 W reduzieren. Abschmecken, den Fisch in die Sauce legen und mit Reis oder gebackenem Fenchel servieren.

Weißer Soße

Zutaten

500ml

35 g Mehl
35 g Butter
500 ml Milch
Salz
Pfeffer
Muskat, gerieben

**Gefäß: 1 Schüssel
(1,5 Liter)**

Die Butter abgedeckt 1 Minute bei 600 W schmelzen. Mehl dazugeben, verrühren und 1 weitere Minute bei 600 W kochen. Beiseite stellen. Die Milch in einem Gefäß 2 Minuten 30 Sekunden bis 3 Minuten auf 1000 W erhitzen. Unter ständigem Rühren auf die Mehlschwitze gießen. Noch einmal 2-3 Minuten kochen, dabei mehrmals kräftig durchschlagen und darauf achten, dass die Soße nicht überkocht. Abschmecken und etwas geriebene Muskatnuss hinzufügen. Durch Hinzugeben von 2 Eigelb und 80 g geriebenem Käse erhalten Sie eine Sauce Mornay.

Roquefort-Soße

Zutaten

Für 4 Personen

50 g Roquefort
200 ml Sahne
2 TL Speisestärke
Salz
Pfeffer

Gefäß: 1 Schüssel (500 ml)

Roquefort in Stücke schneiden und 1 Minute 30 Sekunden bei 600 W schmelzen. Sahne und mit 1 EL Wasser gemischte Speisestärke hinzufügen. 2 Minuten 30 Sekunden bis 3 Minuten auf 1000 W aufkochen, dabei nach der Hälfte der Kochzeit mit einem Schneebesen kräftig durchschlagen. Vor dem Servieren abschmecken. Diese Soße schmeckt besonders gut zu rotem Fleisch.

Crème Pâtissière (Konditorcreme)

Zutaten

500 ml Milch
50 g Mehl
100 g Zucker
3 Eier

Gefäß: 1-Liter-Schüssel

Die Milch für 3-4 Min. auf Stufe 1000 W kochen. In der Zwischenzeit den Zucker und das Mehl in der Schüssel miteinander vermischen. Eier dazugeben. Mischen. Die heiße Milch unter kräftigem Rühren mit dem Schneebesen hinzufügen. 3-4 Min. auf Stufe 1000 W garen, dabei nach jeweils einer Minute kräftig mit dem Schneebesen umrühren.

Marmelade aus Beerenobst

Zutaten

450 g Beerenobst, gewaschen
450 g extrafeiner Zucker
30ml (2 EL) Zitronensaft
5ml (1 TL) Butter

Gefäß: Große Rührschüssel

Alle Zutaten in eine große Schüssel geben. 5 Min. auf Stufe 1000 W garen (10-15 Min. bei Verwendung von tiefgekühltem Obst). Gelegentlich umrühren. So lange kochen, bis der Zucker aufgelöst ist. Alle Zuckerkrystalle von der Schüssel abwischen. Die Mischung auf Stufe 1000 W zum Sieden bringen. Fortsetzen, bis der Erstarrungspunkt erreicht ist – nach ca. 15-20 Minuten. Ein wenig abkühlen lassen, dann umrühren. Anschließend eintopfen, abdichten und beschriften.

Milchreis

Zutaten

Für 4 Personen

100 g Milchreis
1000 ml Vollmilch
80 g Zucker
1 Vanilleschote und ein kleines Stück
Zimtstange

**Gefäß: 1 Schüssel
(2,5 Liter)**

Reis, Milch und Zucker in die Schüssel geben. Zimtstange und aufgeschnittene Vanilleschote zugeben. Nicht abdecken. 7 bis 8 Minuten auf 1000 W zum Kochen bringen. Dabei gut aufpassen, dass die Milch nicht überkocht. Anschließend 60 Minuten bei 300 W garen. Abgedeckt mindestens 1 Stunde abkühlen lassen. Wenn Sie keine Vollmilch haben, ersetzen Sie 200 ml entrahmte Milch durch 200 ml Sahne.

Bretonischer Zwetschgenkuchen

Zutaten

Für 6 Personen

200 g Zwetschgen, entsteint
1 EL Rum
250 ml Milch
60 g Butter
200 ml Sahne
100 g Mehl
1 Prise Salz
100 g Zucker
3 Eier

**Gefäß: 1 Pyrex®-Form
(22 cm Durchmesser) +
2 Schüsseln**

Zwetschgen mit dem Rum und ein wenig Wasser 40 Sekunden auf 1000 W erwärmen. Mindestens 2 Stunden abgedeckt einweichen lassen. Milch, Butter und Sahne 1 Minute 30 Sekunden bis 2 Minuten auf 1000 W erhitzen. In einer Schüssel Mehl, Salz, Zucker und Eier verrühren und die heiße Milch unter ständigem Rühren dazugeben. Zwetschgen abtropfen lassen und in der Form verteilen. Teigmasse darübergeben. Form auf den Glasteller stellen und 10 Minuten mit der Kombination Grill 1 + 600 W, dann weitere 6-7 Minuten auf Grill 1 garen.

Apfelkuchen

Zutaten

Für 4-6 Personen

1 Rolle Butter-Blätterteig
300 g Apfelkompott
2 bis 3 große Äpfel
1 Päckchen Vanillezucker

Gefäß: Pyrex® Kuchenform

Pyrex® Kuchenform mit dem Teig auslegen. In den Kühlschrank stellen. Äpfel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Apfelkompott auf dem Teigboden verteilen, mit den Apfelscheiben belegen. Mit Vanillezucker bestreuen. Kuchenform auf den Glasteller stellen und Kuchen ca. 26 Minuten mit der Kombination Grill 1 + 600 W, dann weitere 3-4 Minuten auf Grill 1 auf dem Metallrost backen. Vor dem Servieren auf einem Rost abkühlen lassen.

Boston Brownies

Zutaten

Für 4-6 Personen

100 g Blockschokolade
100 g Butter
100 g brauner Zucker
100 g Mehl
100 g Walnüsse, gehackt
2 EL Kakaopulver
1 TL Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
approx 10 g
2 Eier, verrührt

**Gefäß: Mit Backpapier ausgelegte
Pyrex®-Form (16 x 20 cm) +
1 Schüssel**

Die Schokolade und Butter in eine Schüssel geben und bei 600 W 2 Minuten erhitzen (oder bis die Schokolade geschmolzen ist). Alle anderen Zutaten untermischen und gründlich verrühren. In die Form gießen und mit der Kombination Grill 1 + 600 W 4 Minuten 30 Sekunden bis 5 Minuten backen (oder bis der Teig gar sind). Abkühlen lassen und in Quadrate schneiden.

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

© Panasonic Corporation 2019

F0003CB20GP
PA0319-0
Printed in P.R.C.