

Panasonic®



Deutsch

Français

Italiano

Bedienungsanleitung Mode d'emploi Manuale di istruzioni

Dampfbackofen mit Mikrowelle
Four combiné à vapeur
Microonde combinato a vapore

Nur für den privaten Gebrauch
À un usage domestique uniquement
Per uso domestico

INVERTER

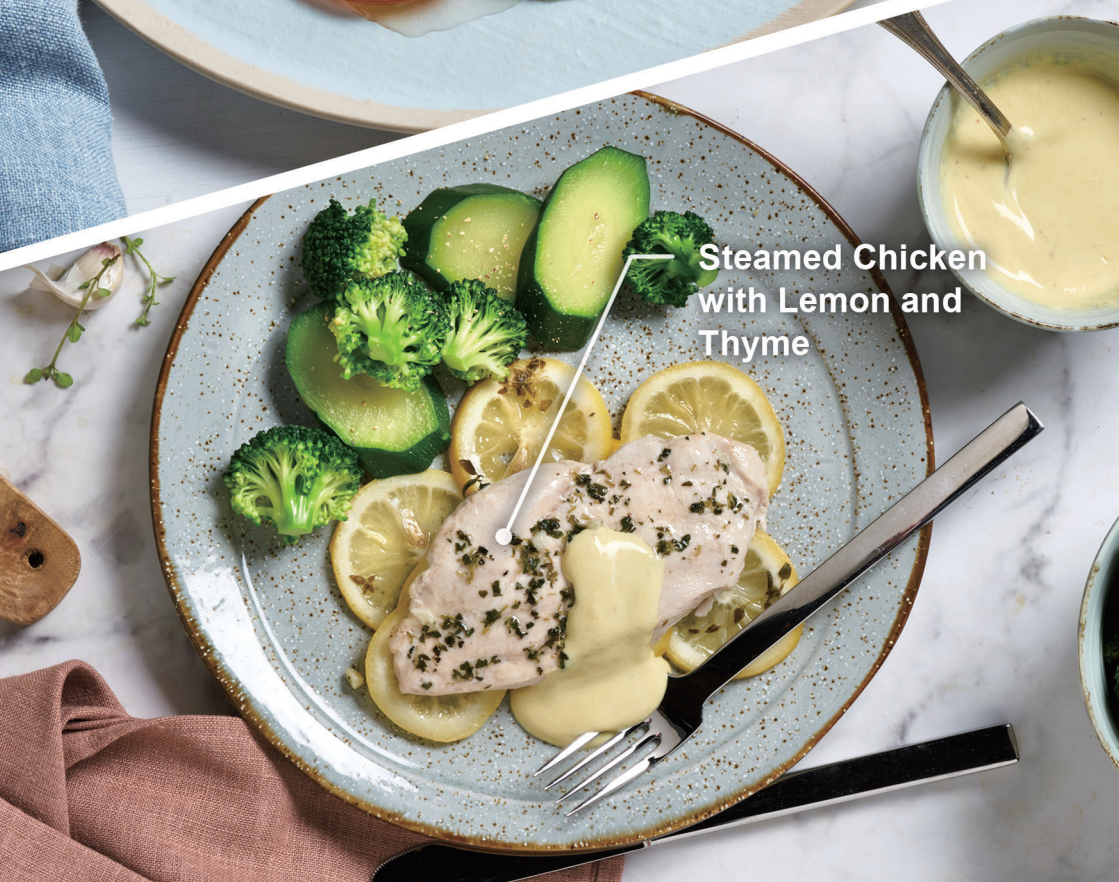
Model No. NN-DS59NB



Scannen Sie den QR-Code für weitere Rezepte
Scannez le code QR pour obtenir plus de recettes
Scansiona il codice QR per altre ricette
experience-fresh.panasonic.eu/NN-DS59



**Steamed Provencal
Fish Fillets**



**Steamed Chicken
with Lemon and
Thyme**

INHALT

Vielen Dank, dass Sie dieses Panasonic-Gerät gekauft haben.

Sicherheitshinweise	3-8
Entsorgung von Altgeräten	9
Installation und Anschluss	9
Platzierung des Gerätes.....	10
Wichtige Sicherheitshinweise	11-16
Pflege & Reinigung Ihres Gerätes.....	17-18
Tipps für Zubehör	18
Zubehör	19
Benennung der Teile	20-21
Prinzipien der Mikrowellen	22-23
Bedienfeld	24
Verwendung des Wahlrades	25
Display.....	25
Allgemeine Richtlinien	26-28
Kurzanleitung zu Kochutensilien.....	29
Zu verwendende Gefäße	30-31
Kochmodi	32-34
Eingabeaufforderung	35
Einstellen der Uhr.....	36
Signalton-Auswahl	37
Kindersicherung	38
Garen und Auftauen in der Mikrowelle.....	39-40
Richtlinien für das Auftauen.....	41
Auftautabellen.....	42-43
Grillen	44-45
Ober-Unterhitze	46-48
Dampfgaren.....	49-51

Dampfstoß.....	52
Kombination: Grill und Mikrowelle	53-54
Kombination: Garen mit Dampf	55-57
Mehrstufiges Garen.....	58-60
Verwendung des Timers	61-64
Verwendung der Funktion "Zeit Hinzufügen"	65
Sensor-Aufwärm-Programme.....	66-68
Auto-Dampf-Programme.....	69-71
Gesunde Grill- & Brat-Programme.....	72-74
Automatische Koch-Programme.....	75-77
Brot-Aufbacken Programme.....	78-79
Junior-Menü	80-83
Turbo Auftauen	84-86
Reinigungs-Einstellung	87-90
Wasserablassen.....	87
Systemreinigung.....	88-89
Geruchsentfernung	89
Garraum Reinigung	90
Wassertank Reinigung.....	91
Anleitung zum Garen und Aufwärmen	92-93
Aufwärmtabellen.....	94-99
Gartabellen.....	100-108
Tabelle zum Braten mit wenig Öl	108-109
Antworten auf häufige Fragen.....	110-111
Rezepte.....	112-115
Spezifikationen	116

Sicherheitshinweise

- Wichtige Sicherheitshinweise. Bevor Sie dieses Gerät in Betrieb nehmen, lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Verwendung auf.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren, einschließlich des austretenden Dampfes, verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Benutzerwartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden. Halten Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Wenn das Gerät installiert ist, sollte es einfach sein, das Gerät durch Ziehen des Steckers oder Betätigen einer Sicherung vom Stromnetz zu trennen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgetauscht werden, um eine Gefahr zu vermeiden.
- **Warnung!** Es ist gefährlich, wenn eine nicht fachkundige Person Wartungs- oder Reparaturarbeiten durchführt, bei denen eine Abdeckung entfernt werden muss, die vor der Einwirkung von Mikrowellenenergie schützt. Das Gerät sollte auf Schäden an den Türdichtungen und Türdichtungsbereichen untersucht werden. Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden, bis es von einer kompetenten Person repariert worden ist.

- **Warnung!** Versuchen Sie nicht, die Tür, das Gehäuse des Bedienfelds, die Schalter der Sicherheitsverriegelung oder andere Teile des Gerätes zu manipulieren oder irgendwelche Anpassungen oder Reparaturen vorzunehmen. Entfernen Sie nicht die äußere Verkleidung des Gerätes, die vor der Einwirkung von Mikrowellenenergie schützt. Reparaturen sollten nur von einer qualifizierten Serviceperson durchgeführt werden.
- **Warnung!** Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen nicht in verschlossenen Behältern erhitzt werden, da sie explodieren können.
- **Warnung!** Stellen Sie dieses Gerät nicht in der Nähe eines Elektro- oder Gasherds auf.
- **Warnung!** Erlauben Sie Kindern nur, den Gerät ohne Aufsicht zu benutzen, wenn ausreichende Anweisungen gegeben wurden, damit das Kind den Gerät sicher benutzen kann und die Gefahren eines unsachgemäßen Gebrauchs versteht. Stellen Sie sicher, dass Kinder das heiße Außengehäuse nach dem Betrieb des Gerätes nicht berühren.
- Dieses Gerät ist nur für den Einsatz auf der Küchen-Arbeitsplatte bestimmt. Er ist nicht für den Einbau oder für die Verwendung in einem Schrank vorgesehen. Das Gerät darf nicht in einem Schrank aufgestellt werden.

Zur Verwendung auf der Arbeitsplatte:

- Das Gerät muss auf einer ebenen, stabilen Fläche 85 cm über dem Boden aufgestellt werden, wobei die Rückseite des Gerätes an einer Wand stehen muss. Für einen ordnungsgemäßen Betrieb muss das Gerät eine ausreichende Luftzufuhr haben, d. h. 5 cm an einer Seite, wobei die andere Seite offen ist; 25 cm Abstand über der Oberseite; 10 cm an der Rückseite.
- Wenn Sie Lebensmittel in Kunststoff- oder Papierbehältern erhitzen, sollten Sie das Gerät häufig kontrollieren, da sich diese Behälter bei Überhitzung entzünden.

Sicherheitshinweise

- Wenn Rauch austritt oder ein Feuer im Gerät entsteht, tippen Sie auf die Taste **Stop/Löschen** und lassen Sie die Tür geschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken. Ziehen Sie das Netzkabel oder schalten Sie den Strom an der Sicherung oder dem Schutzschalter aus.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Beim Erhitzen von Flüssigkeiten, z. B. Suppen, Soßen und Getränken, im Gerät kann es zu einer Überhitzung der Flüssigkeit über den Siedepunkt hinaus kommen, ohne dass eine Blasenbildung erkennbar ist. Dies könnte zu einem plötzlichen Überkochen der heißen Flüssigkeit führen.
- Das Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Eruptionssieden führen, daher ist bei der Handhabung des Behälters Vorsicht geboten.
- Der Inhalt von Babyflaschen und Babynahrungsgläsern ist zu rühren oder zu schütteln. Die Temperatur muss vor dem Verzehr überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Kochen Sie keine Eier in der Schale und ganze hartgekochte Eier in der **Mikrowelle**. Es kann sich Druck aufbauen und die Eier können explodieren, auch wenn die Mikrowellenerwärmung beendet ist.
- Reinigen Sie das Innere des Gerätes, die Türdichtungen und die Türdichtungsbereiche regelmäßig. Wenn Speisespritzer oder verschüttete Flüssigkeiten an den Garraumwänden, dem Boden des Gerätes, den Türdichtungen und den Türdichtungsbereichen haften, wischen Sie sie mit einem feuchten Tuch ab. Bei starker Verschmutzung kann ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden. Die Verwendung von aggressiven Reinigungs- oder Scheuermitteln wird nicht empfohlen.
- **Verwenden Sie keine handelsüblichen Ofenreiniger.**

Sicherheitshinweise

- Bei einigen Speisen kann es unvermeidlich sein, dass beim Garen Fett an die Garraumwände spritzt. Wenn das Gerät nicht regelmäßig gereinigt wird, kann er während des Gebrauchs zu „qualmen“ beginnen.
- Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann dies zu einer Verschlechterung der Oberflächen führen, wodurch die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigt werden kann und möglicherweise eine Gefahrensituation entsteht.
- **Warnung!** Die zugänglichen Teile können im **Grill-, Ofen-, Dampf- und Kombinationsgebrauch** heiß werden. Kleine Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden. Kinder sollten das Gerät aufgrund der entstehenden Temperaturen nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.
- Ein Dampfreiniger darf nicht zur Reinigung des Geräts verwendet werden.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Glases der Tür keine aggressiven, scheuernden Reinigungsmittel oder scharfe Metallschaber, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zu einem Zerspringen des Glases führen kann.
- Die Außenflächen des Gerätes, einschließlich der Lüftungsschlitze am Gehäuse und der Tür, werden im **Grill-, Ofen-, Dampf- und Kombinationsmodus** heiß. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Tür öffnen oder schließen und wenn Sie Lebensmittel und Zubehörteile hineinlegen oder herausnehmen.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Im Falle einer Störung der Elektronik kann das Gerät nur über die Steckdose ausgeschaltet werden.
- Verwenden Sie nur Kochutensilien, die für die Verwendung in Mikrowellengeräten geeignet sind.

Sicherheitshinweise

- **Warnung!** Dieses Gerät erzeugt kochend heißen Dampf.
- Öffnen Sie während und nach dem Garen mit der Dampffunktion die Tür nicht, wenn sich Ihr Gesicht sehr nahe am Gerät befindet. Beim Öffnen der Tür ist Vorsicht geboten, da der Dampf zu Verletzungen führen kann.
- **Warnung!** Beim Öffnen der Tür kann Dampf austreten. Wenn Dampf im Garraum ist, greifen Sie nicht mit bloßen Händen hinein! Verbrennungsgefahr! Verwenden Sie Ofenhandschuhe.
- Informationen zur korrekten Installation des Rostzubehörs finden Sie auf den Seiten 18-19.
- Gerät hat Heizelemente, die sich oben und im Boden des Gerätes befinden. Nach der Verwendung der **Grill-, Ofen-, Dampf- und Kombinationsfunktionen** sind die Innenflächen des Garraums sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie keine der Innenflächen in der Nähe der Heizelemente im Inneren des Garraums berühren.
Hinweis: Nach dem Kochen mit diesen Funktionen ist das Zubehör sehr heiß.
- Metallgefäße oder Geschirr mit metallischen Verzierungen sollten beim Garen in der Mikrowelle nicht verwendet werden. Es kommt zu Funkenbildung.
- Das Mikrowellengerät ist nur zum Erhitzen von Speisen und Getränken vorgesehen. Vorsicht beim Erhitzen von Lebensmitteln mit geringer Feuchtigkeit, z. B. Brot, Schokolade, Kekse und Gebäck. Diese können leicht verbrennen, austrocknen oder sich entzünden, wenn sie zu lange gegart werden. Wir empfehlen nicht, feuchtigkeitsarme Lebensmittel wie Popcorn oder Papadams zu erhitzen. Das Trocknen von Lebensmitteln, Zeitungen oder Kleidung und das Erhitzen von Wärmepads, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Lappen, Weizenbeuteln, Wärmflaschen und dergleichen kann zu Verletzungen, Entzündungen oder Feuer führen.

Sicherheitshinweise

- Die Garraumbeleuchtung muss von einem vom Hersteller geschulten Servicetechniker ausgetauscht werden.
Versuchen Sie nicht, das Außengehäuse des Gerätes zu entfernen.
- Bevor Sie das Gerät benutzen, stellen Sie die Tropfschale in Position. Informationen zur korrekten Installation finden Sie auf Seite 20.
- Der Zweck der Tropfschale besteht darin, während des **Dampf- und Dampfkombinationsmodus** überschüssiges Wasser zu sammeln. Sie sollte nach jedem **Dampf- und Dampfkombinationsvorgang** geleert werden.
- Verwenden Sie den Wassertank nicht, wenn er rissig oder gebrochen ist, da auslaufendes Wasser zu einem elektrischen Ausfall und zur Gefahr eines Stromschlags führen kann. Wenn der Wassertank beschädigt wird, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.
- **Achtung!** Um eine Gefährdung durch versehentliches Zurücksetzen des Wärmeschutzschalters zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über ein externes Schaltgerät, wie z. B. eine Zeitschaltuhr versorgt oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der regelmäßig vom Versorgungsunternehmen ein- und ausgeschaltet wird.
- Das Gerät darf nicht in einem Schrank installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Das Gerät sollte regelmäßig gereinigt und eventuelle Lebensmittelablagerungen entfernt werden.

Entsorgung von Altgeräten



**Nur für die Europäische Union und
Länder mit Recyclingsystemen**

Dieses Symbol auf den Produkten, Verpackungen und/oder Begleitdokumenten bedeutet, dass gebrauchte Elektro- und Elektronikprodukte nicht mit allgemeinem Hausmüll vermischt werden dürfen.

Für eine ordnungsgemäße Bearbeitung, Wiederherstellung und Wiederverwertung von Altprodukten bringen Sie diese bitte zu den entsprechenden Sammelstellen in Übereinstimmung mit Ihren nationalen Vorschriften.

Durch die korrekte Entsorgung sparen Sie wertvolle Ressourcen und verhindern mögliche negative Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt.

Für weitere Informationen zur Sammlung und zum Recycling wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Gemeinde.

Für die unsachgemäße Entsorgung dieser Abfälle können gemäß den einzelstaatlichen Rechtsvorschriften Strafen gelten.

Installation und Anschluss

Untersuchen Sie Ihr Gerät

Packen Sie das Gerät aus, entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial und untersuchen Sie das Gerät auf Beschädigungen wie Dellen, kaputte Türverschlüsse oder Risse in der Tür. Wenn Sie einen Schaden feststellen, informieren Sie unverzüglich Ihren Händler. Installieren Sie kein beschädigtes Gerät.



Wichtig!

Dieses Gerät muss zur persönlichen Sicherheit ordnungsgemäß geerdet sein.

Anleitung zur Erdung

Wenn Ihre Steckdose nicht geerdet ist, liegt es in der persönlichen Verantwortung des Kunden, sie durch eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose ersetzen zu lassen.

Betriebsspannung

Die Spannung muss mit der auf dem Geräteaufkleber angegebenen Spannung übereinstimmen. Wird eine höhere Spannung als die angegebene verwendet, kann dies einen Brand oder andere Schäden verursachen.

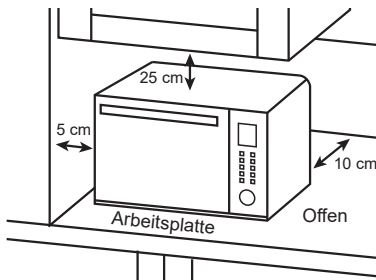
Platzierung des Gerätes

Dieses Gerät ist nur für den Einsatz auf der Küchenarbeitsplatte bestimmt. Er ist nicht für den Einbau oder für die Verwendung in einem Schrank vorgesehen. Das Gerät darf nicht in einem Schrank aufgestellt werden.

Verwendung auf der Arbeitsplatte

Das Gerät muss auf einer ebenen, stabilen Fläche 85 cm über dem Boden aufgestellt werden, wobei die Rückseite des Gerätes an einer Wand stehen muss. Für einen ordnungsgemäßen Betrieb muss das Gerät eine ausreichende Luftzufuhr haben, d. h. 5 cm an einer Seite, wobei die andere Seite offen ist; 25 cm Abstand über der Oberseite; 10 cm an der Rückseite.

1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Oberfläche, die mehr als 85 cm über dem Boden liegt.
2. Wenn die Tür geöffnet wird, darf kein Behälter auf das Türfenster gestellt werden, und die Last auf der Tür sollte 3,5 kg nicht überschreiten.
3. Wenn dieses Gerät installiert ist, sollte es einfach sein, das Gerät durch Ziehen des Steckers oder Betätigen einer Sicherung vom Stromnetz zu trennen.
4. Stellen Sie für einen korrekten Betrieb eine ausreichende Luftzirkulation für das Gerät sicher.
5. Stellen Sie dieses Gerät nicht in der Nähe eines Elektro- oder Gasherds auf.
6. Nicht im Freien verwenden.
7. Die FüÙe dürfen nicht entfernt werden.
8. Vermeiden Sie die Verwendung des MikrowellenGerätes bei hoher Luftfeuchtigkeit.
9. Das Netzkabel darf die Außenseite des Gerätes nicht berühren. Halten Sie das Kabel von heißen Oberflächen fern. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen. Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser.
10. Blockieren Sie nicht die Lüftungsschlitze des Gerätes. Wenn diese Öffnungen während des Betriebs blockiert sind, kann das Gerät überhitzen. In diesem Fall ist das Gerät durch eine thermische Sicherung geschützt und nimmt den Betrieb erst nach dem Abkühlen wieder auf.
11. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt bestimmt.



Wichtige Sicherheitshinweise

Sorgfältig lesen und zum späteren Nachschlagen aufbewahren.



Warnung!

Wichtige Sicherheitshinweise.

1. Die Türdichtungen und Dichtungsbereiche sollten mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Das Gerät sollte auf Schäden an den Türdichtungen und Türdichtungsbereichen untersucht werden. Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden, bis er von einer kompetenten Person repariert worden ist.
2. Versuchen Sie nicht, die Tür, das Gehäuse des Bedienfelds, die Schalter der Sicherheitsverriegelung oder andere Teile des Gerätes zu manipulieren oder irgendwelche Anpassungen oder Reparaturen vorzunehmen. Entfernen Sie nicht die äußere Verkleidung des Gerätes, die vor der Einwirkung von Mikrowellenenergie schützt. **Reparaturen sollten nur von einer qualifizierten Serviceperson durchgeführt werden.**
3. Nehmen Sie dieses Gerät nicht in Betrieb, wenn das **Kabel oder der Stecker** beschädigt ist, wenn es nicht richtig funktioniert oder wenn es beschädigt wurde oder heruntergefallen ist. Es ist gefährlich für alle anderen als einen vom Hersteller geschulten Servicetechniker, der für die Durchführung von Reparaturarbeiten geschult wurde.
4. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgetauscht werden, um eine Gefahr zu vermeiden.

5. Verwenden Sie den Wassertank nicht, wenn er rissig oder gebrochen ist, da auslaufendes Wasser zu einem elektrischen Ausfall und zur Gefahr eines Stromschlags führen kann. Wenn der Wassertank beschädigt wird, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.
6. Erlauben Sie Kindern nur, das Gerät ohne Aufsicht zu benutzen, wenn ausreichende Anweisungen gegeben wurden, damit das Kind das Gerät sicher benutzen kann und die Gefahren eines unsachgemäßen Gebrauchs versteht.
7. Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen nicht in verschlossenen Behältern erhitzt werden, da sie explodieren können.



Warnung!

Dieses Gerät erzeugt kochend heißen Dampf.

8. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren, einschließlich des austretenden Dampfes, verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Benutzerwartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden. Halten Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

Wichtige Sicherheitshinweise

Verwendung Ihres Gerätes

1. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich zur Zubereitung von Speisen. Dieses Gerät ist speziell für das Erhitzen oder Garen von Speisen konzipiert. Verwenden Sie dieses Gerät nicht zum Erhitzen von Chemikalien oder anderen Produkten, die keine Lebensmittel sind.
2. Vergewissern Sie sich vor der Verwendung, dass die Utensilien/ Behälter für die Verwendung in Mikrowellengeräten geeignet sind. Siehe Seiten 30-31.
3. Vorsicht beim Erhitzen von Lebensmitteln mit geringer Feuchtigkeit, z. B. Brot, Schokolade, Kekse und Gebäck. Diese können leicht verbrennen, austrocknen oder sich entzünden, wenn sie zu lange gegart werden. Wir empfehlen nicht, feuchtigkeitsarme Lebensmittel wie Popcorn oder Papadams zu erhitzen. Der Mikrowellenofen ist nur zum Erhitzen von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Lebensmitteln, Zeitungen oder Kleidung und das Erhitzen von Wärmepads, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Lappen, Weizenbeuteln, Wärmflaschen und dergleichen kann zu Verletzungen, Entzündungen oder Feuer führen.
4. Wenn das Gerät nicht benutzt wird, lagern Sie keine Gegenstände im Gerät, falls er versehentlich eingeschaltet wird.
5. Das Gerät darf nicht durch **Mikrowellen** oder in **Kombination mit Mikrowellen betrieben werden, wenn sich keine Lebensmittel im Gerät befinden**. Ein derartiger Betrieb kann das Gerät beschädigen. Eine Ausnahme bildet Punkt 1 unter Heizbetrieb.

6. Wenn Rauch austritt oder ein Feuer im Gerät entsteht, tippen Sie auf die Taste **Stop/Löschen** und lassen Sie die Tür geschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken. Ziehen Sie das Netzkabel oder schalten Sie den Strom an der Sicherung oder dem Schutzschalter aus.
7. Öffnen Sie während und nach dem Garen mit der **Dampffunktion** die Tür nicht, wenn sich Ihr Gesicht sehr nahe am Gerät befindet. Beim Öffnen der Tür ist Vorsicht geboten, da der Dampf zu Verletzungen führen kann.



Achtung!

Beim Öffnen der Tür kann Dampf austreten. Wenn Dampf im Garraum ist, greifen Sie nicht mit bloßen Händen hinein! Verbrennungsgefahr! Verwenden Sie Ofenhandschuhe.

Heizbetrieb

1. Bevor Sie die **Grill-, Ofen-, Dampf- oder Kombinationsfunktion** zum ersten Mal verwenden, müssen Sie das Gerät 10 Minuten lang ohne Lebensmittel und das Zubehör 10 Minuten lang **bei 220 °C in der Ofenfunktion betreiben**. So kann das Öl, das als Rostschutzmittel verwendet wird, verbrennen. Dies ist das einzige Mal, dass das Gerät vollständig leer betrieben wird (außer beim Vorheizen).



Achtung! Heiße Oberflächen!

Die Außenflächen des Gerätes, einschließlich der Lüftungsschlitze am Gehäuse und der Ofentür, werden bei der **Grill-, Ofen-, Dampf- oder Kombinationsfunktion** heiß. Nach dem Garen in diesen Modi ist das Zubehör sehr heiß.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Die Außenflächen des Gerätes und die Ofentür, werden im **Grill-, Ofen-, Dampf- und Kombinationsmodus** heiß. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Tür öffnen oder schließen und wenn Sie Lebensmittel und Zubehöerteile hineinlegen oder herausnehmen.
- Das Gerät hat Heizelemente, die sich oben und im Boden des Garraums befinden. Nach der Verwendung der **Grill-, Ofen-, Dampf- und Kombinationsfunktionen** sind die Innenflächen des Garraums sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie keine der Innenflächen in der Nähe der Heizelemente im Inneren des Garraums berühren. Hinweis: Nach dem Kochen mit diesen Funktionen ist das Zubehör sehr heiß.



Achtung! Heiße Oberflächen!

Nach dem Garen in diesen Modi ist das Zubehör sehr heiß.

- Die zugänglichen Teile können im **Grill-, Ofen-, Dampf- und Kombinationsgebrauch** heiß werden. Kleine Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, und ältere Kinder sollten das Gerät wegen der entstehenden Temperaturen nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.

Betrieb des Lüftermotors

Nach der Benutzung des Mikrowellenofens kann der Lüftermotor in Betrieb sein, um die elektrischen Bauteile zu kühlen. Das ist normal, und Sie können Lebensmittel herausnehmen, obwohl der Lüftermotor läuft. Während dieser Zeit können Sie das Gerät weiter benutzen.

Wassertank

Verwenden Sie den Wassertank nicht, wenn er rissig oder gebrochen ist, da auslaufendes Wasser zu einem elektrischen Ausfall und zur Gefahr eines Stromschlags führen kann. Wenn der Wassertank beschädigt wird, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Garraumbeleuchtung

Wenn Garraumbeleuchtung ausgetauscht werden muss, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Garzeiten

Die in den Tabellen angegebenen Garzeiten sind Richtwerte. Die Garzeit hängt von der Beschaffenheit, der Temperatur, der Menge der Lebensmittel und der Art des verwendeten Geschirrs ab.

Beginnen Sie mit der minimalen Garzeit, um ein Überkochen zu verhindern. Wenn das Essen nicht ausreichend gegart ist, können Sie es immer noch ein wenig länger garen.



Wichtig

Wenn die empfohlenen Garzeiten überschritten werden, werden die Speisen ungenießbar und können im Extremfall Feuer fangen und das Innere des Gerätes beschädigen.

Wichtige Sicherheitshinweise

Bratenthermometer

Verwenden Sie ein Bratenthermometer, um den Garzustand von Braten und Geflügel erst zu prüfen, wenn das Fleisch aus dem Mikrowellenofen genommen wurde. Falls sie nicht ausreichend gegart ist, wieder in das Gerät schieben und einige Minuten bei der empfohlenen Leistungsstufe weitergaren. Verwenden Sie in der Mikrowelle kein herkömmliches Bratenthermometer, da es zu Funkenbildung kommen kann.

Kleine Mengen von Lebensmitteln

Kleine Mengen von Lebensmitteln oder Lebensmittel mit geringem Feuchtigkeitsgehalt können verbrennen, austrocknen oder in Brand geraten, wenn sie zu lange gegart werden. Sollten sich Materialien im Gerät entzünden, halten Sie die Tür geschlossen, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Eier

Kochen Sie keine Eier in den Schalen und ganze hart gekochte Eier in der Mikrowelle. Es kann sich Druck aufbauen und die Eier können explodieren, auch wenn die Mikrowellenerwärmung beendet ist.

Lebensmittel mit Haut

Kartoffeln, Äpfel, Eigelb, ganzes Gemüse und Wurstwaren sind Beispiele für Lebensmittel mit nicht poröser Haut. Diese müssen vor dem Garen mit einer Gabel durchstochen werden, um ein Platzen zu verhindern.



Warnung!

Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen nicht in verschlossenen Behältern erhitzt werden, da sie explodieren können.

Flüssigkeiten

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten, z. B. Suppen, Soßen und Getränken, im Mikrowellenofen kann es zu einer Überhitzung der Flüssigkeit über den Siedepunkt hinaus kommen, ohne dass eine Blasenbildung erkennbar ist.

Dies könnte zu einem plötzlichen Überkochen der heißen Flüssigkeit führen. Um dies zu verhindern, sollten die folgenden Schritte unternommen werden:

- Vermeiden Sie die Verwendung von Behältern mit geradem Rand und schmalen Hälsen.
- Nicht überhitzen.
- Rühren Sie die Flüssigkeit um, bevor Sie den Behälter in das Gerät stellen, und wiederholen Sie dies nach der Hälfte der Heizzeit.
- Nach dem Erhitzen kurz im Gerät stehen lassen und erneut umrühren, bevor der Behälter vorsichtig herausgenommen wird.

Das Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Eruptionssieden führen, daher ist bei der Handhabung des Behälters Vorsicht geboten.

Papier/Kunststoff

Wenn Sie Lebensmittel in Kunststoff- oder Papierbehältern erhitzen, sollten Sie das Gerät im Auge behalten, da die Möglichkeit einer Entzündung besteht. Verwenden Sie keine Drahtbinder mit Bratbeuteln, wenn der Kochmodus Mikrowellenleistung umfasst, da sonst Lichtbögen entstehen. Verwenden Sie keine Produkte aus Recyclingpapier, z. B. Küchenrollen, es sei denn, sie sind speziell für die Verwendung in einem Mikrowellengerät geeignet. Diese Produkte enthalten Verunreinigungen, die bei der Verwendung Funken und/oder Brände verursachen können.

Wichtige Sicherheitshinweise

Utensilien/Folie

Erhitzen Sie keine geschlossenen Dosen oder Flaschen, da diese explodieren könnten. Metallgefäße oder Geschirr mit metallischen Verzierungen sollten beim Garen in der Mikrowelle nicht verwendet werden. Es kommt zu Funkenbildung.

Wenn Sie Alufolie, Fleischspieße oder Metallgegenstände verwenden, sollte der Abstand zwischen ihnen und den Garraumwänden und der Tür mindestens 2 cm betragen, um Funkenbildung zu vermeiden.

Flaschen und Gläschen für Babys

Beim Erwärmen von Babyflaschen immer Deckel und Sauger entfernen. Die Flüssigkeit im oberen Teil der Flasche ist viel heißer als die im unteren Teil und muss vor der Überprüfung der Temperatur gründlich geschüttelt werden. Bei Gläschen für Babynahrung muss der Deckel abgenommen werden, und der Inhalt muss vor der Überprüfung der Temperatur umgerührt oder geschüttelt werden. Dies sollte vor dem Verzehr erfolgen, um Verbrennungen zu vermeiden. Siehe Seite 92-93.

Kurze Garzeiten

Da die Garzeiten in der Mikrowelle viel kürzer sind als bei anderen Garmethoden, ist es wichtig, dass die empfohlenen Garzeiten nicht überschritten werden, ohne die Lebensmittel vorher zu prüfen. Die in den Tabellen angegebenen Garzeiten sind Richtwerte. Faktoren, die sich auf die Garzeiten auswirken können, sind: bevorzugter Gargrad, Anfangstemperatur, Höhe über dem Meeresspiegel, Volumen, Größe und Form der Lebensmittel sowie die verwendeten Utensilien. Wenn Sie sich

mit dem Gerät vertraut gemacht haben, können Sie diese Faktoren anpassen.

Es ist besser, Lebensmittel anfangs zu wenig zu garen, als zu viel. Wenn Lebensmittel zu wenig gegart wurden, können sie immer zum weiteren Garen in das Gerät zurückgestellt werden. Wenn das Essen zerkocht ist, kann man nichts machen. Beginnen Sie immer mit minimalen Garzeiten.



Wichtig

Wenn die empfohlenen Garzeiten überschritten werden, werden die Speisen ungenießbar und können im Extremfall Feuer fangen und das Innere des Gerätes beschädigen.

Kleine Mengen von Lebensmitteln

Seien Sie vorsichtig beim Erhitzen kleiner Mengen von Lebensmitteln, da diese leicht verbrennen, austrocknen oder Feuer fangen können, wenn sie zu lange gegart werden. Stellen Sie immer kurze Garzeiten ein und kontrollieren Sie die Speisen häufig.



Hinweis

Betreiben Sie das Gerät niemals ohne Lebensmittel im **Mikrowellen- oder Kombinationsmodus** mit Mikrowelle.

Wichtige Sicherheitshinweise

Gekochte Eier

Eier in ihrer Schale und ganze hartgekochte Eier sollten nicht in der Mikrowelle erhitzt werden, da sie auch nach dem Erhitzen in der Mikrowelle explodieren können.

Deckel

Entfernen Sie immer die Deckel von Gläsern und Behältern sowie von Lebensmittelbehältern für die Mitnahme, bevor Sie sie in die Mikrowelle stellen. Wenn Sie dies nicht tun, können sich Dampf und Druck im Inneren aufbauen und eine Explosion verursachen, selbst nachdem das Garen in der Mikrowelle beendet wurde.

Frittieren in Fett

Versuchen Sie nicht, in Ihrem Gerät zu frittieren.

Aufwärmen

Aufgewärmte Speisen müssen unbedingt "kochend heiß" serviert werden. Nehmen Sie die Speisen aus dem Gerät und prüfen Sie, ob sie "kochend heiß" sind, d. h., ob aus allen Teilen Dampf austritt und ob die Soße sprudelt. (Wenn Sie möchten, können Sie mit einem Lebensmittelthermometer prüfen, ob das Essen 72 °C erreicht hat – aber denken Sie daran, dieses Thermometer nicht in der Mikrowelle zu verwenden).

Bei Speisen, die nicht umgerührt werden können, z. B. Lasagne, Hirtenkuchen, sollte die Mitte mit einem Messer angeschnitten werden, um zu prüfen, ob sie gut durcherhitzt sind. Auch wenn die Anweisungen des Herstellers auf der Packung befolgt wurden, überprüfen Sie vor dem Servieren immer, dass das Essen heiß ist, und stellen Sie Ihre Lebensmittel im Zweifelsfall zum weiteren Erhitzen in das Gerät zurück.

Stehzeit

Als Stehzeit bezeichnet man den Zeitraum am Ende des Gar- oder Aufwärmprozesses, in dem die Speisen vor dem Verzehr ruhen, d. h. eine Ruhezeit, die es ermöglicht, dass die Wärme in den Speisen weiter in die Mitte geleitet wird, wodurch kalte Stellen vermieden werden.

Halten Sie ihr Gerät sauber

Für den sicheren Betrieb des Backofens ist es unerlässlich, dass er regelmäßig ausgewischt wird. Verwenden Sie warmes Seifenwasser, drücken Sie das Tuch gut aus und entfernen Sie Fett oder Lebensmittel aus dem Inneren. Achten Sie besonders auf den Bereich der Türdichtung. Das Gerät sollte beim Reinigen vom Stromnetz getrennt werden.

Grillen

Die **Grillfunktion** des Gerätes ist nur bei geschlossener Tür möglich.

Aufbewahrung von Zubehör

Bewahren Sie keine anderen Gegenstände als das Zubehör im Gerät auf, falls dieser versehentlich eingeschaltet wird.

Lichtbogenbildung

Lichtbögen können entstehen, wenn ein Metallbehälter falsch verwendet wurde, wenn das falsche Gewicht der Lebensmittel verwendet wird oder wenn das Zubehör beschädigt wurde. Von Lichtbogenbildung spricht man, wenn im Mikrowellenofen blaue Lichtblitze zu sehen sind. Schalten Sie in diesem Fall das Gerät sofort aus. Wenn das Gerät unbeaufsichtigt bleibt und dies andauert, kann das Gerät beschädigt werden. Sie können **nur mit Grill, Ofen oder Dampf** weitergaren.

Pflege & Reinigung Ihres Gerätes



Wichtig

Für den sicheren Betrieb des Gerätes ist es unerlässlich, dass es sauber gehalten und nach jedem Gebrauch ausgewischt wird. Wenn der Garraum nicht sauber gehalten wird, kann dies zu einer Verschlechterung der Oberflächen führen, wodurch die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigt werden kann und möglicherweise eine Gefahrensituation entsteht.

1. **Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus** und ziehen Sie nach Möglichkeit den Stecker aus der Steckdose.
2. **Halten Sie das Innere des Gerätes, die Türdichtungen und die Türdichtungsbereiche sauber.** Wenn Speisespritzer oder verschüttete Flüssigkeiten an den Garraumwänden, Türdichtungen und Türdichtungsbereichen haften, wischen Sie sie mit einem feuchten Tuch ab. Bei starker Verschmutzung kann ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden. Die Verwendung von aggressiven Reinigungs- oder Scheuermitteln wird nicht empfohlen.
3. Nach der Verwendung von **Grill, Ofen, Dampf und Kombinationsgaren** sollten die Wände des Garraums mit einem weichen Tuch und Seifenwasser gereinigt werden. Es sollte besonders darauf geachtet werden, dass der Fensterbereich sauber bleibt, insbesondere nach dem Garen mit **Grill, Ofen, Dampf und Kombination**. Hartnäckige Verschmutzungen im Inneren des Garraums können mit einer kleinen Menge eines herkömmlichen Ofenreinigers entfernt werden, der auf ein weiches, feuchtes Tuch gesprüht wird. Auf die Problemstellen auftragen, für die empfohlene Zeit einwirken lassen und dann abwischen. **Nicht direkt in das Gerät sprühen.**
4. Wischen Sie nach dem Garen mit der **Dampffunktion** das überschüssige Wasser, das sich im Garraum niedergeschlagen hat, ab. Leeren Sie die Abtropfrinne (siehe Seite 20).
5. Verwenden Sie zum Reinigen des **Glases der Tür** keine aggressiven, scheuernden Reinigungsmittel oder scharfe Metallschaber, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zu einem Zerspringen des Glases führen kann.
6. Die **Außenfläche des Gerätes** sollte mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Um Schäden an den Betriebsteilen im Inneren des Garraums zu vermeiden, darf kein Wasser in die Lüftungsöffnungen eindringen.
7. Wenn das **Bedienfeld** verschmutzt ist, reinigen Sie es mit einem weichen, trockenen Tuch. **Verwenden Sie keine** aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel auf dem Bedienfeld. Lassen Sie beim Reinigen des Bedienfelds die Tür offen, damit sich das Gerät nicht versehentlich einschaltet. Tippen Sie nach der Reinigung auf **Stop/Löschen**, um das Anzeigefenster zu löschen.
8. Wenn sich innen oder außen an der Tür **Dampf ansammelt**, wischen Sie ihn mit einem weichen Tuch ab. Dies kann auftreten, wenn das Gerät unter hoher Luftfeuchtigkeit betrieben wird, und deutet in keiner Weise auf eine Fehlfunktion des Geräts oder eine Mikrowellenleckage hin.

Pflege & Reinigung Ihres Gerätes

- Der **Boden des Garraums** sollte regelmäßig gereinigt werden. Wischen Sie den Boden des Garraums einfach mit einem milden Reinigungsmittel und warmem Wasser ab und trocknen Sie ihn dann mit einem sauberen Tuch. Garungsdämpfe sammeln sich bei häufigem Gebrauch, beeinträchtigen aber in keiner Weise die Garraumboden.
- Beim **Grillen** oder Garen im **Ofen-, Dampf- oder im Kombimodus** können Fettspritzer auf die Backofenwände gelangen. Wenn das Gerät nicht gereinigt wird, um dieses Fett zu entfernen, kann es sich ansammeln und dazu führen, dass das Gerät während des **Gebrauchs "qualmt"**. Diese Flecken lassen sich später nur schwer entfernen.
- Ein **Dampfreiniger** darf nicht zur Reinigung des Geräts verwendet werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Grillschale sauber gehalten wird, insbesondere wenn Sie **Kombinationsprogramme** verwenden.
- Halten Sie die **Lüftungsöffnungen** jederzeit frei. Vergewissern Sie sich, dass kein Staub oder anderes Material die Lüftungsöffnungen des Gerätes blockiert. Wenn die Lüftungsöffnungen verstopfen, kann dies zu einer Überhitzung führen, die den Betrieb des Gerätes beeinträchtigt und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führt.
- Führen Sie das Systemreinigungsprogramm aus, wenn das Symbol im Display angezeigt wird. Siehe Seiten 88-89. Reinigen Sie den Wassertank mindestens einmal pro Woche, um Kalkablagerungen zu verhindern. Siehe Seite 91.

Tipps für Zubehör

- Garen Sie die Speisen nicht direkt auf dem Boden des Garraums. Geben Sie Lebensmittel immer in ein mikrowellengeignetes Gefäß.
- Die mitgelieferte Grillschale darf nur wie angegeben für **Grill-, Ofen-, Dampf- und Kombinationsprogramme verwendet werden. Verwenden Sie beim Garen im reinen Mikrowellenbetrieb niemals Zubehör aus Metall.** Nicht verwenden, wenn das Gerät mit weniger als 200 g Lebensmitteln in einem manuellen Kombinationsprogramm betrieben wird. Das Höchstgewicht, das für das Zubehör verwendet werden kann, beträgt 3,2 kg. Wenn Sie das Zubehör nicht richtig verwenden, kann Ihr Gerät beschädigt werden.
- Beim Kochen mit **Mikrowellenenergie** kann es zu Lichtbogenbildung kommen, wenn das falsche Gewicht von Lebensmitteln verwendet wird, ein Metallbehälter falsch verwendet oder das Zubehör beschädigt wurde. Schalten Sie in diesem Fall das Gerät sofort aus. Sie können nur mit **Grill, Dampf oder Ofen** weitergaren.
- Beziehen Sie sich immer auf die Anleitungen, um das richtige Zubehör für alle Automatikprogramme zu verwenden.

Zubehör

Das Gerät ist mit einem Zubehörteil, der Grillschale, ausgestattet. Befolgen Sie immer die Anweisungen für die Verwendung des Zubehörs. Das Zubehör hat eine Reihe von Einsatzmöglichkeiten:



Grillschale

- Nicht vorheizen.
- **Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie die heiße Grillschale anfassen.**
- Stellen Sie sicher, dass alle Lebensmittelverpackungen vor dem Garen entfernt wurden.
- Stellen Sie keine wärmeempfindlichen Materialien auf die heiße Grillschale, da dies zu Verbrennungen führen kann.
- Informationen zur korrekten Verwendung der Grillschale für jeden Garmodus finden Sie auf den Seiten 32-34.

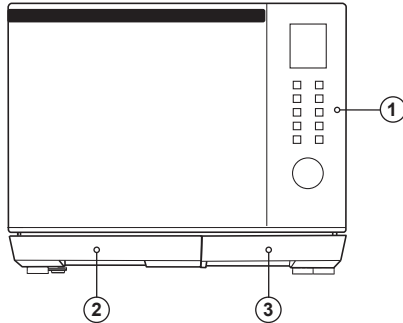
Garmodi	Grillschale	Position
Mikrowelle	x	-
Grill	✓	
Ofen	✓	
Dampf	✓	
Kombi 1,2	✓	
Kombi 3,4	✓	
Kombi 5	✓	
Kombi 6	✓	

Pflege der Grillschale

1. Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände auf dem der Grillschale, da dies die Antihafbeschichtung beschädigt.
2. Waschen Sie der Grillschale nach Gebrauch in heißem Seifenwasser und spülen sie mit heißem Wasser ab. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, da dies die Oberfläche der Grillschale beschädigt.
3. **Die Grillschale ist spülmaschinenfest.**

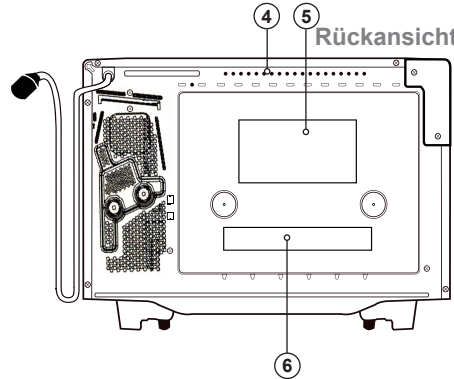
Benennung der Teile

Vorderansicht

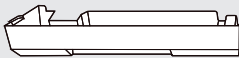


1. Bedienfeld
2. Abtropfrinne
3. Wassertank

Rückansicht

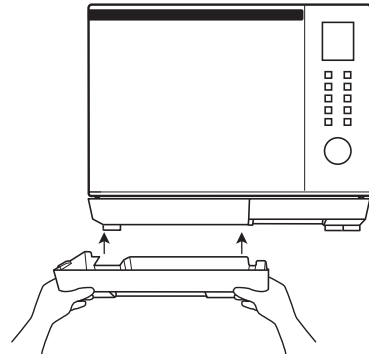


4. Luftauslass
5. Warnhinweis
6. Kennzeichnungsetikett

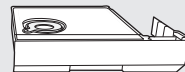


Abtropfrinne

1. Vor der Benutzung des Gerätes muss die Tropfschale platziert werden, da sie das überschüssige Wasser während des Garvorgangs auffängt. Die Abtropfrinne sollte regelmäßig entfernt und gereinigt werden.
2. Setzen Sie die Tropfschale ein, indem Sie sie mit beiden Händen festhalten und auf die vorderen Füße des Gerätes einklinken.
3. Um die Abtropfrinne zu entfernen, halten Sie sie mit beiden Händen fest und bewegen sie vorsichtig nach vorne. In warmem Seifenwasser waschen. Setzen Sie die Abtropfrinne wieder ein, indem Sie sie in die vorderen Füße des Gerätes einklinken.
4. **Die Abtropfrinne darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.**



Setzen Sie die Abtropfrinne wieder ein, indem Sie sie in die vorderen Füße des Gerätes einklinken.



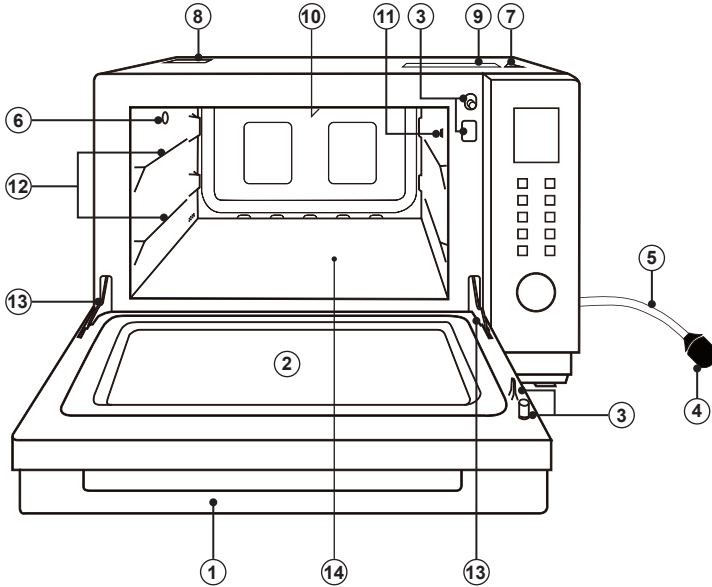
Wassertank

1. Siehe Richtlinien für den Wassertank auf Seite 50.
2. **Verwenden Sie zum Reinigen des Wassertanks keinen Geschirrspüler.**

Hinweis

Die obige Abbildung dient nur als Referenz.

Benennung der Teile



① **Türgriff**

Ziehen Sie den Türgriff zum Öffnen nach unten. Wenn Sie die Tür während des Garens öffnen, wird der Garvorgang vorübergehend unterbrochen, ohne dass die programmierten Einstellungen gelöscht werden. Der Garvorgang wird fortgesetzt, sobald die Tür geschlossen und das Einstellrad gedrückt wird. Die Lampe leuchtet auf, sobald die Tür geöffnet wird.

② **Gerätefenster**

③ **Tür-Sicherheitsverriegelungssystem**

Um Verletzungen zu vermeiden, stecken Sie keine Finger, Messer, Löffel oder andere Gegenstände in das Verriegelungsloch.

④ **Stecker für die Stromversorgung**

⑤ **Netzanschlusskabel**

⑥ **Dampfauslässe**

⑦ **Warnsymbol**

⑧ **Warnhinweis**

⑨ **Menüaufkleber**

Positionieren Sie den mitgelieferte Menüaufkleber.

⑩ **Grill-Elemente**

⑪ **LED Garraumbeleuchtung**

Die Garraumbeleuchtung leuchtet auf, sobald die Tür geöffnet wird.

⑫ **Rost-Positionen**

⑬ **Türscharniere**

Um Verletzungen beim Öffnen oder Schließen der Tür zu vermeiden, halten Sie die Finger von den Türscharnieren fern.

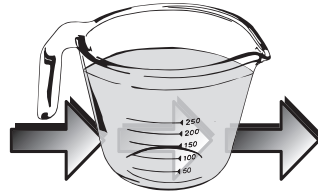
⑭ **Untere Mikrowelleneinspeisung**
(siehe Seite 40)

Hinweis

Die obige Abbildung dient nur als Referenz.

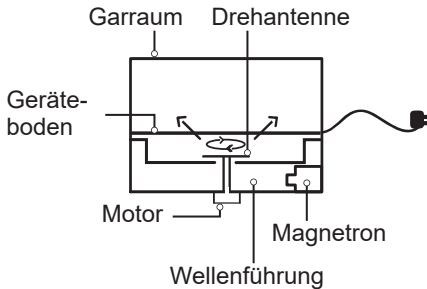
Prinzipien der Mikrowellen

Mikrowellen sind in der Atmosphäre ständig vorhanden, sowohl auf natürliche Weise als auch aus künstlichen Quellen. Zu den künstlichen Quellen gehören Radar, Radio, Fernsehen, Telekommunikationsverbindungen und Mobiltelefone.

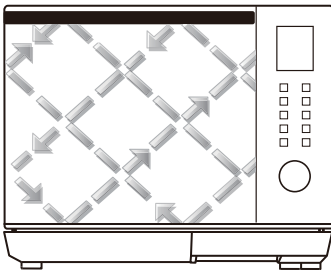


Übertragung

Dann passieren sie die Garbehälter, um von den Wassermolekülen im Lebensmittel aufgenommen zu werden. Alle Lebensmittel enthalten mehr oder weniger Wasser.



In einem Mikrowellenofen wird Elektrizität durch das **Magnetron** in Mikrowellen umgewandelt. Informationen zur unteren Mikrowelleneinspeisung finden Sie auf Seite 40.



Reflexion

Die Mikrowellen werden von den Metallwänden und dem Metallgitter der Tür reflektiert.



Wichtige Hinweise

Das Geschirr, in dem die Speisen gegart oder aufgewärmt werden, erwärmt sich während des Garvorgangs, da die Wärme von den Speisen weitergeleitet wird. Auch bei der Benutzung der Mikrowelle sind Ofenhandschuhe erforderlich!

Mikrowellen können Metall nicht durchdringen, daher darf Kochgeschirr aus Metall niemals in der Mikrowelle verwendet werden, sondern nur zum Kochen in der Mikrowelle.

Prinzipien der Mikrowellen

Wie Mikrowellen Lebensmittel Garen

Die Mikrowellen bringen die Wassermoleküle in Schwingungen, was zu **Reibung, d. h. Wärme**, führt. Diese Hitze gart dann die Lebensmittel.

Mikrowellen werden auch von Fett- und Zuckerpartikeln angezogen, und Lebensmittel mit einem hohen Anteil an diesen Partikeln werden schneller gegart. Mikrowellen können nur bis zu einer Tiefe von 4-5 cm eindringen, und da sich die Wärme wie in einem herkömmlichen Backofen durch Wärmeleitung in den Lebensmitteln ausbreitet, werden die Speisen von außen nach innen gegart.

Lebensmittel, die nicht für das Garen in der Mikrowelle geeignet sind

Soufflés. Dies liegt daran, dass diese Lebensmittel zum richtigen Garen auf trockene äußere Hitze angewiesen sind. Versuchen Sie nicht, sie in der Mikrowelle zu garen.

Lebensmittel, die in Fett frittiert werden müssen, können auch nicht gegart werden.

Stehzeit

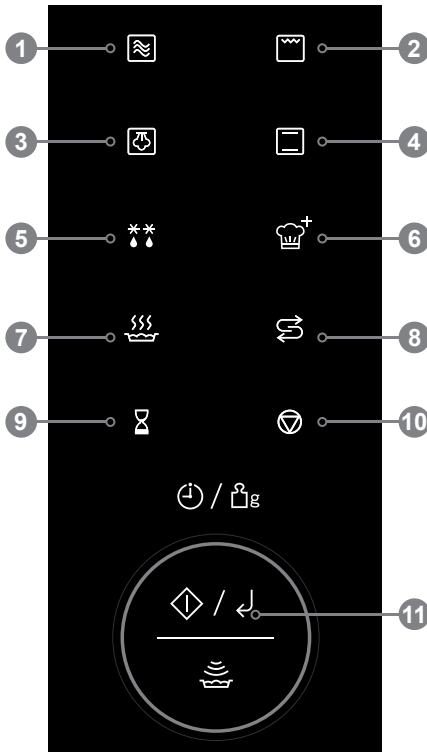
Wenn ein Mikrowellenofen ausgeschaltet ist, werden die Speisen weiterhin durch Wärmeleitung gegart – **nicht durch Mikrowellenenergie**. Daher ist die **Stehzeit** in der Mikrowelle sehr wichtig, insbesondere bei dichten Lebensmitteln wie Fleisch, Kuchen und aufgewärmten Speisen (siehe Seite 26).



Gekochte Eier

Kochen Sie keine Eier in der Mikrowelle. Rohe Eier, die in ihren Schalen gekocht werden, können explodieren und schwere Verletzungen verursachen.

Bedienfeld



1. **Mikrowellenleistung** (Seiten 39-40)
2. **Grill** (Seiten 44-45)
3. **Dampf** (Seiten 49-52)
4. **Ofen** (Seiten 46-48)
5. **Turbo-Auftauen** (Seiten 84-86)
6. **Kombination** (Seiten 53-57)
7. **Automatisches Garen** (Seiten 67-83)
8. **Reinigung** (Seiten 87-90)
9. **Timer/Uhr** (Seiten 36, 61-64)
10. **Stop/Löschen**
Vor dem Garen:
Ein Tippen löscht Ihre Anleitung.
Während des Garens:
Ein Tippen hält das Garprogramm vorübergehend an. Mit einem weiteren Tippen brechen Sie alle Ihre Anleitungen ab, und auf der Anzeige erscheint ein Doppelpunkt oder die Uhr.
11. **Wahlrad** (Seite 25)



Signalton

Wenn eine Taste gedrückt wird, ertönt ein Signalton. Wenn der Signalton nicht ertönt, haben Sie ihn möglicherweise ausgeschaltet. Sie können ihn wieder einschalten, indem Sie das Wahlrad nach dem ersten Anschließen drehen (siehe Seite 37). Wenn das Gerät von einer Funktion zur anderen wechselt oder Sie daran erinnert, während des Garens Lebensmittel umzurühren, ertönen zwei Signaltöne. Nach Abschluss des Vorheizens im Grill-, Ofen- oder bestimmten Kombinationsmodi ertönen drei Signaltöne. Nach Abschluss des Vorheizens einiger Auto-Menü ertönt ein langer Signalton. Nach Abschluss des Garvorgangs ertönen fünf Signaltöne.



Hinweis

Wenn ein Vorgang eingestellt ist und das **Wahlrad** nicht innerhalb von 6 Minuten gedrückt wird, wird das Gerät den Vorgang automatisch abbrechen. Die Anzeige kehrt in den Doppelpunkt- oder Uhrmodus zurück.

Verwendung des Wahrades

Das Wahhrad hat die folgenden 4 Funktionen:



Drehen des
Wahrrads



Drücken des
Wahrrads

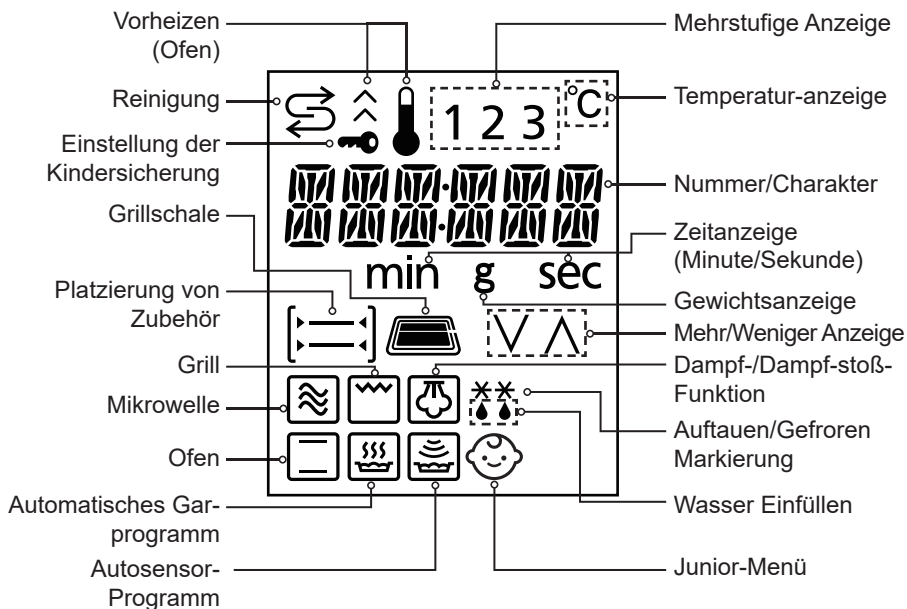
1 Zeit/Gewicht/Temperatur/Menüauswahl
Wählen Sie die Zeit, das Gewicht, temperatur oder Auto-Menü, indem Sie das **Wahhrad** drehen.

2 Zeit Hinzufügen
Verwenden Sie das **Wahhrad** für die Funktion "Zeit hinzufügen" (siehe Seite 65).

3 Start/Set
Drücken Sie das **Wahhrad**, um das Gerät in Betrieb zu nehmen oder die Einstellung zu bestätigen. Wenn während des Garvorgangs die Tür geöffnet wird oder **Stop/Löschen** einmal angetippt wird, muss das **Wahhrad** erneut gedrückt werden, um den Garvorgang fortzusetzen.

4 Aufwärmen auf Knopfdruck
Wenn die Uhr oder der Doppelpunkt angezeigt wird, drücken Sie das **Wahhrad**, um das Aufwärmen von gekühlten Speisen sofort zu starten. (siehe Seite 66)

Display



Stehzeit

Dichte Lebensmittel wie Fleisch, Pellkartoffeln und Kuchen benötigen nach dem Garen eine **Stehzeit** (innerhalb oder außerhalb des Geräts), damit die Wärme die Speisen vollständig durchdringen kann.

■ Pellkartoffeln

In Alufolie eingewickelt, wenn sie nur in der Mikrowelle zubereitet werden. Stehzeit 15 Minuten. Pellkartoffeln, die im **Kombinationsmodus** gegart werden, benötigen keine Stehzeit.

■ Fisch

Stehzeit 2-3 Minuten.

■ Eierspeisen

Stehzeit 1-2 Minuten.

■ Vorgekochte Fertiggerichte

Stehzeit 1-2 Minuten.

■ Fleischstücke

Stehzeit 15 Minuten in Alufolie gewickelt.

■ Tellergerichte

Stehzeit 2-3 Minuten.

■ Gemüse

Gekochte Kartoffeln benötigen eine Stehzeit von 1-2 Minuten, die meisten anderen Gemüsesorten können jedoch sofort serviert werden.

■ Auftauen

Es ist wichtig, dass Sie für die Fertigstellung des gesamten Prozesses Stehzeit einplanen. Diese Stehzeit kann zwischen 5 Minuten, z. B. für Himbeeren, und bis zu 1 Stunde für ein Stück Fleisch variieren. Siehe Seiten 42-43.

Wenn die Speisen nach der **Stehzeit** nicht gar sind, zurück in das Gerät schieben und weitere Zeit garen.



Feuchtigkeitsgehalt

Bei vielen frischen Lebensmitteln, z. B. Gemüse und Obst, variiert der Feuchtigkeitsgehalt im Laufe der Saison. Ein besonderes Beispiel dafür sind Pellkartoffeln. Aus diesem Grund müssen die Garzeiten im Laufe des Jahres möglicherweise angepasst werden. Trockene Zutaten, z. B. Reis und Nudeln, können während der Lagerung austrocknen, sodass die Garzeiten von denen frisch gekaufter Zutaten abweichen können.



Einstechen

Die Haut oder Membran einiger Lebensmittel führt dazu, dass sich beim Garen Dampf ansammeln kann. Diese Lebensmittel müssen vor dem Garen eingestochen oder ein Streifen der Haut abgezogen werden, damit der Dampf entweichen kann. Eier, Kartoffeln, Äpfel, Würste usw. müssen vor dem Garen eingestochen werden. **Versuchen Sie nicht, Eier in ihren Schalen zu kochen.**

Allgemeine Richtlinien



Frischhaltefolie

Die Frischhaltefolie sorgt dafür, dass die Lebensmittel feucht bleiben, und der eingeschlossene Dampf trägt dazu bei, die Garzeit zu verkürzen. Sie sollte jedoch vor dem Garvorgang eingestochen werden, damit überschüssiger Dampf entweichen kann. Seien Sie immer vorsichtig, wenn Sie die Frischhaltefolie von einem Gericht entfernen, da der entstehende Dampf sehr heiß ist. Kaufen Sie immer Frischhaltefolie, die auf der Verpackung den Hinweis "mikrowellengeeignet" trägt, und verwenden Sie sie nur zum Abdecken. Geschirr nicht mit Frischhaltefolie auslegen. Decken Sie keine Lebensmittel ab, wenn Sie im **Grill-, Ofen- oder Kombimodus** garen.



Tellergröße

Halten Sie sich an die in den Rezepten angegebenen Tellergrößen, da diese die Gar- und Aufwärmzeiten beeinflussen. Eine auf einem größeren Teller verteilte Menge an Speisen gart und erwärmt sich schneller.



Menge

Kleine Mengen garen schneller als große Mengen, auch kleine Mahlzeiten erwärmen sich schneller als große Portionen.



Abstand

Speisen garen schneller und gleichmäßiger, wenn sie in einem bestimmten Abstand zueinander platziert werden. Stapeln Sie niemals Lebensmittel übereinander.



Form

Gleichmäßige Formen werden gleichmäßig gegart. Lebensmittel werden in der Mikrowelle besser gegart, wenn sie in einem runden statt in einem eckigen Behälter aufbewahrt werden.



Dichte

Poröse luftige Lebensmittel erhitzen sich schneller als dichte schwere Lebensmittel.



Abdecken

Decken Sie die Speisen mit Mikrowellenfolie oder einem selbstschließenden Deckel ab. Decken Sie Fisch, Gemüse, Aufläufe und Suppen ab. Kuchen, Soßen, Pellkartoffeln und Backwaren dürfen nicht abgedeckt werden. Weitere Informationen finden Sie in den Gartabellen und Rezepten.

Allgemeine Richtlinien



Arrangieren

Einzelne Lebensmittel, z. B. Hühnchenteile oder Koteletts, sollten so in eine Schale gelegt werden, dass die dickeren Teile nach außen zeigen.



Inhaltsstoffe

Lebensmittel, die Fett, Zucker oder Salz enthalten, erhitzen sich sehr schnell. Die Füllung kann viel heißer sein als der Teig. Seien Sie beim Essen vorsichtig. Überhitzen Sie den Teig nicht, auch wenn er nicht sehr heiß zu sein scheint.



Starttemperatur

Je kälter die Lebensmittel sind, desto länger dauert es, sie zu erwärmen. Das Aufwärmen von Lebensmitteln aus einem Kühlschrank dauert länger als Lebensmittel bei Raumtemperatur. Die Temperatur der Lebensmittel sollte vor dem Garen zwischen 5-8 °C liegen.



Umdrehen und Umrühren

Einige Lebensmittel müssen während des Garens umgerührt werden. Fleisch und Geflügel sollten nach der halben Garzeit umgedreht werden.



Flüssigkeiten

Alle Flüssigkeiten müssen **vor, während und nach dem Erhitzen** gerührt werden. Insbesondere muss Wasser vor und während des Erhitzens gerührt werden, um eine Eruption zu vermeiden. Erhitzen Sie keine Flüssigkeiten, die zuvor gekocht wurden. **Nicht überhitzen.**



Kontrolle der Lebensmittel

Es ist wichtig, dass die Speisen während und nach der empfohlenen Garzeit kontrolliert werden, auch wenn ein **Automatikprogramm** verwendet wurde (genauso wie bei einem herkömmlichen Backofen). Falls erforderlich, die Speisen zum weiteren Garen in das Gerät schieben.



Reinigung

Halten Sie das Gerät immer sauber, da Mikrowellen auf Lebensmittelpartikel wirken. Hartnäckige Speisereste lassen sich mit einem Marken-Backofenreiniger entfernen, der auf ein weiches Tuch gesprüht wird. Wischen Sie das Gerät nach der Reinigung immer trocken. Lassen Sie Kunststoffteile und Türbereiche aus. Die Anwender sollten nicht direkt in den Innenraum sprühen.

Kurzanleitung zu Kochutensilien



Die Wahl des richtigen Behälters ist ein sehr wichtiger Faktor, der über den Erfolg oder Misserfolg Ihres Kochens entscheidet.

Geschirr auf Eignung Testen – Zum Garen in der Mikrowelle Geeignet.

Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob ein Kochbehälter für die Verwendung in Ihrer Mikrowelle geeignet ist, überprüfen Sie den folgenden Test:

1. Stellen Sie einen mikrowellengeeigneten Messbecher mit 300 ml kaltem Wasser.
2. Legen Sie ihn zusammen mit dem zu prüfenden Behälter auf den Boden des Geräts. Handelt es sich bei dem zu prüfenden Behälter um eine große Schale, so stellen Sie den Messbecher in den leeren Behälter.
3. 1 Minute lang mit **1000 W** erhitzen.



Ergebnis

Wenn der Behälter für die Mikrowelle geeignet ist, bleibt er kühl, während sich das Wasser im Messbecher warm anfühlt. Wenn sich der zu testende Behälter warm anfühlt, darf er nicht verwendet werden, da er offensichtlich Mikrowellenenergie absorbiert.



Hinweis

Dieser Test gilt nicht für Behälter aus Kunststoff oder Metall, z. B. Le Creuset®-Geschirr, das nicht verwendet werden sollte, da es sich um emailliertes Gusseisen handelt.

Zu verwendende Gefäße



Glas

Hitzebeständiges Glas für den täglichen Gebrauch, z. B. Pyrex®, ist ideal für Mikrowelle, Ofen oder Kombinationsgaren. Verwenden Sie kein empfindliches Glas oder Bleikristall, das brechen oder sich wölben könnte.



Porzellan und Keramik

Alltägliche glasierte Teller, Schalen, Becher und Tassen aus Porzellan oder Keramik können verwendet werden, wenn sie hitzebeständig sind. Feines Knochenporzellan sollte nur für kurze Zeit zum Aufwärmen verwendet werden. Verwenden Sie kein Geschirr mit Metallrand oder -verzierung. Verwenden Sie keine Krüge oder Tassen mit aufgeklebten Griffen, da der Kleber schmelzen kann. Wenn Geschirr hitzebeständig ist, kann es im Ofen- und Kombimodus verwendet werden, jedoch nicht direkt unter dem Grill.



Töpferwaren, Irdengut, Steinzeug

Wenn sie vollständig glasiert sind, sind diese Kochwaren geeignet. Nicht verwenden, wenn sie teilweise glasiert oder unglasiert sind, da sie Wasser aufnehmen können, das wiederum Mikrowellenenergie absorbiert, wodurch der Behälter sehr heiß wird und das Garen der Speisen verlangsamt.



Folie/Metall-Behälter

Versuchen Sie niemals, in Folie oder Metallbehältern in der Mikrowelle zu garen, da die Mikrowellen diese nicht durchdringen können und die Speisen nicht gleichmäßig erhitzt werden; außerdem kann dies Ihr Gerät beschädigen. Folie und Metallbehälter können zum Grill- oder Ofenmodus verwendet werden.



Kunststoff

Viele Kunststoffbehälter sind für die Verwendung in der Mikrowelle konzipiert, werden jedoch nicht zum Garen von Lebensmitteln mit hohem Zucker- oder Fettgehalt oder für Lebensmittel verwendet, die lange Garzeiten erfordern, z. B. brauner Reis. Verwenden Sie Tupperware®-Behälter nur, wenn sie für die Mikrowelle ausgelegt sind.



Verwenden Sie keine melaminhaltigen Behältnisse. Garen Sie niemals in Margarine- oder Joghurtbechern, da diese durch die Hitze der Speisen schmelzen. Wenn sie hitzebeständig sind, können sie für Grill-, Ofen- oder Kombigaren verwendet werden.

Zu verwendende Gefäße



Papier

Einfaches weißes, saugfähiges Küchenpapier darf nur zum Garen in der Mikrowelle verwendet werden, z. B. zum Abdecken von Speck, um Spritzer zu vermeiden.

Nur für kurze Garzeiten verwenden. Verwenden Sie niemals ein Stück Küchenpapier wieder. Verwenden Sie für jedes Gericht immer ein frisches Stück Küchenpapier.

Vermeiden Sie kunstfaserhaltiges Küchenpapier. Wenn Sie ein recyceltes Marken-Küchenpapier verwenden, überprüfen Sie zunächst, ob es für die Mikrowelle empfohlen wird. Verwenden Sie keine gewachsenen oder kunststoffbeschichteten Becher oder Teller, da die Oberfläche schmelzen kann. Pergamentpapier kann zum Auslegen des Bodens von Geschirr und zum Abdecken beim Blindbacken von Teigböden verwendet werden. Weiße Pappeller können für **kurze Aufwärmzeiten** verwendet werden, allerdings nur für die Mikrowelle.



Weiden-, Holz-, Strohkörbe

Dieses Geschirr wird reißen und könnte sich entzünden. Verwenden Sie kein Holzgeschirr in Ihrer Mikrowelle. **In keinem Kochmodus verwenden.**



Frischhaltefolie

Mikrowellen-Frischhaltefolie kann nur zum Abdecken von Lebensmitteln verwendet werden, die mit der Mikrowelle aufgewärmt werden. Sie eignet sich auch zum Abdecken von zu garenden Lebensmitteln, wobei jedoch darauf zu achten ist, dass die Folie nicht in direkten Kontakt mit den Lebensmitteln kommt. Geschirr nicht mit Frischhaltefolie auslegen. **In keinem anderen Garmodus verwenden.**



Aluminiumfolie

Kleine Stücke glatter Alufolie können verwendet werden, um Fleischstücke beim Auftauen und Garen in der Mikrowelle abzuschirmen. Da die Mikrowellen die Folie nicht durchdringen können, wird verhindert, dass die abgeschirmten Teile überkochen oder übermäßig aufgetaut werden. Achten Sie darauf, dass die Folie nicht die Seiten oder die Decke des Geräts berührt, da dies zu Lichtbögen führen und Ihr Gerät beschädigen kann. Aluminiumfolie kann zum Garen im Gerät verwendet werden.



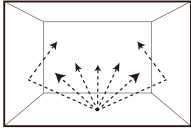
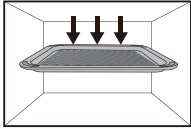

Bratschlauch

Bratschläuche sind nützlich, wenn sie an einer Seite eingeschnitten werden, um einen Braten zu überdecken, für das Braten in der Mikrowelle und nach Zeit. Verwenden Sie nicht die mitgelieferten Metall-Verschlussdrähte, wenn Sie Mikrowelle oder Kombination verwenden.

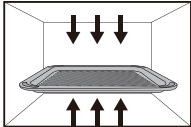

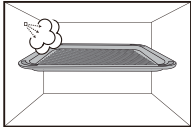

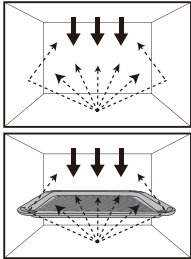

Kochmodi

Die nachstehenden Diagramme sind Beispiele für das Zubehör. Sie können je nach verwendetem Rezept/Gericht variieren.

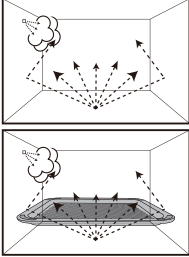

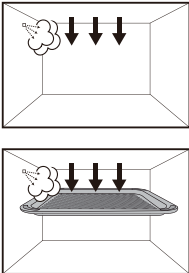

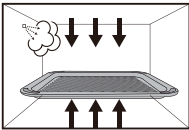

Das Symbol " " in der nachstehenden Tabelle bedeutet "Grillschale".

Kochmodi		
<p>MIKROWELLE</p>  <p>Zubehör -</p>	<p>Verwendung</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Auftauen ■ Aufwärmen ■ Schmelzen: Butter, Schokolade, Käse. ■ Fisch, Gemüse, Obst, Eier garen. ■ Zubereitung: Obstkompott, Marmelade, Soßen, Pudding, Brandteig, Gebäck, Karamell, Fleisch, Fisch. ■ Kuchenbacken ohne Farbe. <p>Kein Vorheizen</p>
<p>GRILL</p>  <p>Zubehör </p>	<p>Verwendung</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Grillen von Fleisch oder Fisch. ■ Grillen von Toast. ■ Färben von Aufläufen oder Baisers.
	<p>Behälter</p>	<p>Verwenden Sie Ihr eigenes Pyrex®-Geschirr, Teller oder Schüsseln direkt auf dem Boden des Geräts. Mikrowellengeeignet, kein Metall.</p>
	<p>Behälter</p>	<p>Hitzebeständige Metalldosen können auf der Grillschale in der unteren oder oberen Rost-Position verwendet werden.</p>

Kochmodi

Kochmodi		
<p style="text-align: center;">OFEN</p>  <p style="text-align: center;">Zubehör</p> 	<p>Verwendung</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Backen von kleinen Produkten mit kurzen Garzeiten: Blätterteig, Kekse, Rollkuchen. ■ Spezielle Backwaren: Brötchen oder Brioches, Biskuitkuchen. ■ Backen von Pizzen und Tartes. <p style="text-align: center;">Vorheizen empfohlen</p>
<p style="text-align: center;">DAMPF</p>  <p style="text-align: center;">Zubehör</p> 	<p>Verwendung</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Garen von Fisch, Gemüse, Hühnchen, Reis und Kartoffeln. <p style="text-align: center;">Kein Vorheizen</p>
<p style="text-align: center;">Kombi 1, 2 (Grill + Mikrowelle)</p>  <p style="text-align: center;">Zubehör</p> 	<p>Verwendung</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Garen von Lasagne, Fleisch, Kartoffeln oder Gemüseaufläufen. <p style="text-align: center;">Kein Vorheizen</p> <p>Legen Sie die Speisen direkt auf die Grillschale in der unteren oder oberen Rost-Position oder stellen Sie die Speisen in einem mikrowellengeeigneten Behälter auf den Boden des Geräts.</p>

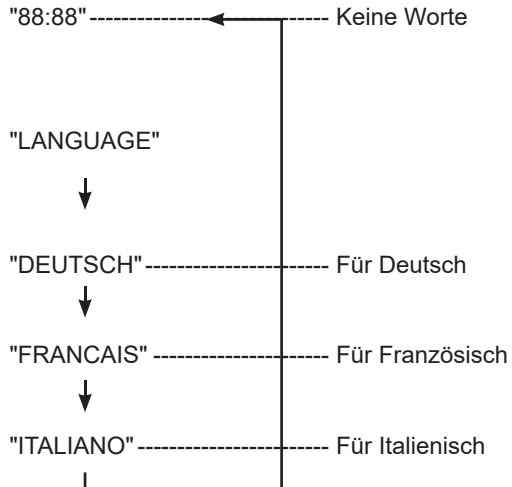
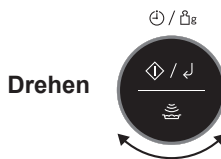
Kochmodi

Kochmodi		
<p>Kombi 3, 4 (Dampf + Mikrowelle)</p>  <p>Zubehör</p> 	<p>Verwendung</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Garen von Fisch, Gemüse, Hühnchen, Reis und Kartoffeln. <p>Kein Vorheizen</p>
<p>Kombi 5 (Dampf + Grill)</p>  <p>Zubehör</p> 	<p>Verwendung</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Gratins ■ Kebab ■ Fischfilets ■ Ganze Fische ■ Vorgebackenes Brot <p>Kein Vorheizen</p>
<p>Kombi 6 (Dampf + Ofen)</p>  <p>Zubehör</p> 	<p>Verwendung</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kuchenbacken ■ Tarts backen <p>Vorheizen empfohlen</p>
	<p>Behälter</p>	<p>Hitzebeständiges Geschirr kann auf der Grillschale in der unteren oder oberen Rost-Position verwendet werden. Stellen Sie das Geschirr nicht direkt auf den Boden des Geräts.</p>

Eingabeaufforderung

Laufschrift

Anschließen



Diese Modelle verfügen über eine einzigartige Funktion "Laufschrift", die Sie durch die Bedienung Ihrer Mikrowelle führt. Nachdem Sie das Gerät angeschlossen haben, drücken Sie das Wahlrad und drehen es dann, bis Sie Ihre Sprache gefunden haben. Während Sie auf die Tasten tippen, erscheint im Display die nächste Anweisung, sodass keine Bedienfehler möglich sind. Wenn Sie aus irgendeinem Grund die angezeigte Sprache ändern möchten, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und wiederholen Sie diesen Vorgang.

Wenn Sie 4 Mal auf Timer/Uhr tippen, wird die Laufschrift ausgeschaltet. Um die Laufschrift wieder einzuschalten, tippen Sie viermal auf **Timer/Uhr**.



Einstellen der Uhr

Wenn der Netzstecker zum ersten Mal eingesteckt wird, erscheint "88:88" im Display.

1



Tippen Sie zweimal auf die Taste Timer/Uhr.

2



Drehen Sie das Wahlrad, um die Stunde auszuwählen.

3



Drücken Sie das Wahlrad, um die Auswahl zu bestätigen.

4



Drehen Sie das Wahlrad, um die Minute auszuwählen.

5



Drücken Sie das Wahlrad, um die Auswahl zu bestätigen.

Der Doppelpunkt hört auf zu blinken. Die Uhrzeit ist nun im Display gespeichert.

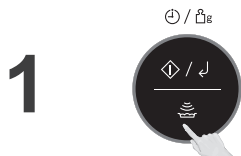


Hinweis

1. Um die Uhrzeit neu einzustellen, wiederholen Sie alle oben genannten Schritte.
2. Die Uhr zeigt die Uhrzeit an, solange das Gerät angeschlossen ist und mit Strom versorgt wird.
3. Dies ist eine 24-Stunden-Uhr.

Signalton-Auswahl

Das Gerät verfügt über die Modi "Signalton An" und "Signalton Aus". Diese einzigartige Funktion Ihres Panasonic-Mikrowellengeräts ermöglicht es Ihnen, die ersten Eigenschaften Ihres Geräts einzustellen, die nichts mit Garen zu tun haben.



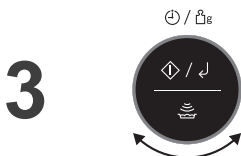
Drücken Sie das Wahlrad, nachdem Sie das Gerät das erste Mal angeschlossen haben.

"LANGUAGE" läuft über das Display. Drehen Sie das Wahlrad, um die gewünschte Sprache auszuwählen.



Drücken Sie das Wahlrad, um den Signalton einzuschalten.

"SIGNALTON EINSTELLUNGEN" läuft über das Display. Der Standardmodus ist "SIGNALTON AN".



Drehen Sie das Wahlrad.

Der Modus wechselt zu "SIGNALTON AUS".



Tippen Sie nach der Einstellung auf die Stop/Löschen Taste, um den Vorgang zu beenden.



Hinweis

1. Die Auswahl kann nur beim erneuten Einstecken des Geräts getroffen werden.
2. Tippen Sie auf die **Stop/Löschen** Taste, um in den Ausgangsmodus zurückzukehren.


Kindersicherung

Durch die Verwendung dieser Funktion ist die Gerätesteuerung nicht funktionsunfähig; die Tür kann jedoch geöffnet werden. Die Kindersicherung kann aktiviert werden, wenn auf dem Display ein Doppelpunkt oder die Uhrzeit angezeigt wird.

1



Zum Aktivieren:

Tippen Sie dreimal auf die Stop/Löschen Taste. Die Uhrzeit oder der Doppelpunkt verschwinden. Die tatsächliche Uhrzeit geht nicht verloren. "" wird auf dem Display angezeigt.

2



Zum Abbrechen:

Tippen Sie dreimal auf die Stop/Löschen Taste. Die Uhrzeit oder der Doppelpunkt erscheinen wieder im Display.



Hinweis

Um die Kindersicherung zu aktivieren oder aufzuheben, muss die **Stop/Löschen** Taste innerhalb von 10 Sekunden dreimal gedrückt werden. Die Kindersicherung kann eingestellt werden, wenn ein Doppelpunkt oder die Uhrzeit angezeigt wird.



Garen und Auftauen in der Mikrowelle

Es stehen 7 verschiedene Mikrowellenleistungsstufen zur Verfügung. Legen Sie keine Lebensmittel direkt auf den Boden des Geräts. Verwenden Sie Ihr eigenes Geschirr, Teller oder Schalen, die mit einem Deckel oder einer durchstochenen Frischhaltefolie abgedeckt sind, direkt auf dem Boden des Geräts.

1



Tippen Sie einmal auf die Taste Mikrowellenleistung

Es erscheint das Mikrowellensymbol "☰". Wenn Sie "Auftauen" wählen, wird auch "☰☰" angezeigt.

2



Wählen Sie die Leistungsstufe.

Drehen Sie das **Wahlrad**, bis die gewünschte Leistung im Display erscheint.

Leistungsstufe
1000 W (Hoch)
800 W (Mittelhoch)
600 W (Mittel)
440 W (Niedrig)
300 W (Köcheln)
270 W (Auftauen)
100 W (Warm)

3



Drücken Sie das Wahlrad, um die Auswahl zu bestätigen.

4



Wählen Sie die Garzeit durch Drehen des Wahlrades.

Die maximale Garzeit bei 1000 W beträgt 30 Minuten, bei den anderen Leistungsstufen 1 Stunde 30 Minuten.

5



Drücken Sie zum Starten das Wahlrad.

Das Garprogramm wird gestartet und die Zeit auf dem Display heruntergezählt.



Garen und Auftauen in der Mikrowelle



Hinweis

1. Sie können die Garzeit bei Bedarf auch während des Garvorgangs ändern. Drehen Sie das **Wahlrad**, um die Garzeit zu verlängern oder zu verkürzen. Die Zeit kann in Schritten von 1 Minute, bis zu 10 Minuten, erhöht/verkürzt werden.
2. Versuchen Sie nicht, die Mikrowellenfunktion nur mit einem Metallbehälter im Gerät zu verwenden.
3. Legen Sie keine Lebensmittel direkt auf den Boden des Geräts. In ein mikrowellengeeignetes Geschirr oder eine Glasschale geben. Lebensmittel, die nur in der Mikrowelle aufgewärmt oder gegart werden, sollten mit einem Deckel oder einer durchstochenen Frischhaltefolie abgedeckt werden, sofern nicht anders angegeben.
4. Die manuellen Auftauzeiten entnehmen Sie bitte der Auftautabelle auf den Seiten 42-43.
5. Informationen zum mehrstufigen Garen finden Sie auf den Seiten 58-60.
6. Die Stehzeit kann nach Mikrowellenleistung und Zeiteinstellung programmiert werden. Siehe Verwendung des Timers auf den Seiten 63-64.

Bodeneinspeisungstechnologie

Bitte beachten Sie, dass dieses Produkt eine Bodeneinspeisungs-technologie für die Mikrowellenverteilung verwendet, die sich von den herkömmlichen seitlichen Zuführungsmethoden für Drehteller unterscheidet und mehr nutzbaren Platz für eine Vielzahl von unterschiedlich großen Gerichten schafft.

Diese Art der Mikrowelleneinspeisung kann im Vergleich zu Geräten mit seitlicher Einspeisung einen Unterschied bei den Aufwärmzeiten (im Mikrowellenmodus) bewirken.

Das ist ganz normal und sollte kein Grund zur Sorge sein. Bitte beachten Sie die Tabellen zum Aufwärmen und Garen auf den Seiten 94-109.



Richtlinien für das Auftauen

Wenn Sie die **Mikrowellenleistung** von **270 W** wählen und eine Zeit einstellen, können Sie Lebensmittel in der Mikrowelle auftauen. Das größte Problem besteht darin, das Innere aufzutauen, bevor das Äußere zu garen beginnt.

Aus diesem Grund wechselt ein Auftauprogramm zwischen 270 W und einer Stehzeit. Die Bezeichnung für diese Art des Auftauens ist zyklisch. Während der Stehzeiten ist das Gerät ohne Mikrowellenleistung, das Licht leuchtet jedoch weiter. Die automatische Standzeit sorgt für ein gleichmäßigeres Auftauen, es ist jedoch notwendig, vor der Verwendung Stehzeiten einzuplanen.

Für Beste Ergebnisse

1. Legen Sie die Lebensmittel in ein geeignetes Behältnis. Fleischstücke und Hühnchen sollten auf einer umgedrehten Untertasse oder auf einem Plastikgestell (falls vorhanden) platziert werden.
2. Überprüfen Sie die Lebensmittel während des Auftauprozesses, da die Lebensmittel unterschiedlich schnell auftauen.
3. Es ist nicht notwendig, die Lebensmittel zu abzudecken.
4. Drehen oder rühren Sie das Gargut immer um, besonders wenn das Gerät "piept". Bei Bedarf abschirmen (siehe Punkt 6).
5. Hackfleisch, Koteletts, Hühnchenteile und andere Kleinteile sollten so schnell wie möglich gebrochen oder getrennt und in einer einzigen Lage platziert werden.
6. Die Abschirmung verhindert das Garen von Lebensmitteln. Es ist

unverzichtbar beim Auftauen von Hühnchen und Fleischstücken. Die Außenseite taut zuerst auf, also schützen Sie Flügel/Brust und Fett mit glatten Stücken von Alufolie, die Sie mit Cocktailspießen befestigen.

7. Planen Sie Stehzeiten ein, damit der Kern des Lebensmittels auftaut. (Mindestens 1 Stunde für Fleischstücke und ganze Hühnchen).



Die Lebensmittel in einer einzigen Lage anordnen.



Drehen oder zerkleinern Sie Lebensmittel so schnell wie möglich.



Hähnchen und Fleischstücke abschirmen.



Auftautabellen

Die unten angegebenen Zeiten sind nur Richtwerte. Überprüfen Sie immer den Fortschritt des Vorgangs, indem Sie die Gerätetür öffnen und dann wieder einschalten. Für größere Mengen passen Sie die Zeiten entsprechend an. Lebensmittel sollten beim Auftauen nicht abgedeckt werden.

Lebensmittel	Gewicht	Auftauzeit	Methode	Stehzeit
Fleisch				
Rind/Lamm/ Schweinebraten	700 g	19-20 Min.	In ein geeignetes Geschirr oder auf eine umgedrehte Untertasse legen oder ein Gestell verwenden. 3-4 Mal umdrehen.	60 Min.
	1,0 kg	30 Min.	In ein geeignetes Geschirr oder auf eine umgedrehte Untertasse legen oder ein Gestell verwenden. 4 Mal umdrehen.	60 Min.
Lendenbraten/ Rumpsteak	500 g	14 Min.	In ein geeignetes Geschirr geben. Separat und zweimal umdrehen.	15 Min.
Rinderhackfleisch	500 g	14 Min.	In ein geeignetes Geschirr geben. Aufbrechen und 3-4 Mal umdrehen.	15 Min.
Schmorsteak	400 g	13 Min.	In ein geeignetes Geschirr in einer einzigen Lage geben. Aufbrechen und zweimal umdrehen.	30 Min.
Lammkoteletts	300 g	8 Min.	In ein geeignetes Geschirr in einer einzigen Lage geben. Zweimal umdrehen.	15 Min.
Lammkeulen x 2	900 g	19 Min.	In ein geeignetes Geschirr in einer einzigen Lage geben. Separat und zweimal umdrehen. Bei Bedarf abschirmen.	60 Min.
Schweine- rippchen	700 g	16 Min.	In ein geeignetes Geschirr geben. Separat und zweimal umdrehen.	30 Min.
Schweine- koteletts	500 g	11 Min.	In ein geeignetes Geschirr geben. Separat und zweimal umdrehen.	20 Min.
Würste	130 g (2)	4 Min.	In ein geeignetes Geschirr geben. Umdrehen.	15 Min.
	540 g (8)	10-11 Min.	In ein geeignetes Geschirr geben. Zweimal umdrehen.	20 Min.
Ganzes Hühnchen	1,5 kg	35 Min.	In ein geeignetes Geschirr oder auf eine umgedrehte Untertasse legen oder ein Gestell verwenden. 3-4 Mal umdrehen. Bei Bedarf abschirmen.	60 Min.



Auftautabellen

Lebensmittel	Gewicht	Auftauzeit	Methode	Stehzeit
Entenbrustfilets	400 g	12 Min.	In ein geeignetes Geschirr geben. Zweimal umdrehen.	30 Min.
Fisch				
Ganzer Fisch x 2	500 g	15 Min.	In ein geeignetes Geschirr geben. Zweimal umdrehen, bei Bedarf separat.	20 Min.
Fischfilets	100-150 g	4-5 Min.	In ein geeignetes Geschirr geben. Bei Bedarf separat, zweimal umdrehen.	10 Min.
	600 g	10 Min.		30 Min.
Fischsteaks	100 g	4 Min.	In ein geeignetes Geschirr geben. Umdrehen.	10 Min.
	270 g	8 Min.	In ein geeignetes Geschirr geben. Bei Bedarf separat, zweimal umdrehen.	15 Min.
	500 g	12-14 Min.		20 Min.
Garnelen	200 g	7 Min.	In ein geeignetes Geschirr geben. Beim Auftauen zweimal umrühren.	15 Min.
Allgemein				
Geschnittenes Brot	400 g	6 Min.	Auf einen Teller legen. Separat und während des Auftauens umpositionieren.	10 Min.
	40 g	1 Min. 30 Sek.	Auf einen Teller legen.	5 Min.
Weiches Obst	500 g	13 Min.	In ein geeignetes Geschirr geben. Beim Auftauen zweimal umrühren.	30 Min.
Torte	515 g	4 Min.	Auf einen Teller legen.	20 Min.
Käsekuchen	500 g	7 Min.	Auf einen Teller legen.	20 Min.
Baiser Dessert	450 g	4 Min.	Auf einen Teller legen.	20 Min.
Butter	250 g	4 Min.	Auf einen Teller legen.	20 Min.
Mürbeteig/Blätterteig	500 g	4 Min.	Auf einen Teller legen. Nach halber Zeit umdrehen.	30 Min.
Schokoladenkuchen	450 g	4-6 Min.	Auf einen Teller legen.	15 Min.



Grillen

Das Grillsystem des Geräts ermöglicht ein schnelles und effizientes Garen einer Vielzahl von Lebensmitteln, z. B. Koteletts, Würstchen, Steaks, Toast usw. Heizen Sie im Grillmodus nicht vor, wenn die Grillschale eingesetzt ist.

1



Tippen Sie einmal auf die Grill Taste.

2



Wählen Sie die Leistungsstufe.

Drehen Sie das **Wahlrad**, bis die gewünschte Leistung im Display erscheint.
Grill 1 (Hoch), Grill 2 (Mittel), Grill 3 (Niedrig).

3



Drücken Sie das **Wahlrad**, um die Auswahl zu bestätigen.

4



Drücken Sie das **Wahlrad zum Vorheizen**.

Im Display erscheint ein "P". Wenn das Gerät vorgeheizt ist, ertönt ein Signalton und das "P" blinkt. Dann öffnen Sie die Tür und legen die Speisen hinein.

*** Überspringen Sie diesen Schritt, wenn kein Vorheizen erforderlich ist.**

5



Wählen Sie die **Garzeit durch Drehen des Wahlrades**.

Die maximale Garzeit beträgt 1 Stunde und 30 Minuten.

6



Drücken Sie zum **Starten das Wahlrad**.

Das Garprogramm wird gestartet und die Zeit auf dem Display heruntergezählt.



Grillen

Zu verwendendes Zubehör

Beim Grillen von Fisch, Koteletts oder kleinen Lebensmitteln sollte die Grillschale in der oberen Rost-Position positioniert werden. Bei größeren Lebensmitteln sollte die Grillschale in der unteren Rost-Position positioniert werden.

Lebensmittel auf den Grill-Rost legen

Die Grillschale lässt Fett und Bratensaft in den Wasserlauf abtropfen, um übermäßige Spritzer und Rauch beim Grillen zu reduzieren.

Die meisten Lebensmittel müssen während des Garens nach der Hälfte der Zeit umgedreht werden. Öffnen Sie zum Umdrehen von Lebensmitteln die Tür und entfernen Sie die Grillschale vorsichtig, indem Sie ihn fest halten.

Nach dem Umdrehen schieben Sie die Lebensmittel wieder in das Gerät, schließen die Tür und drücken zum Starten das **Wahlrad**. Das Gerät zählt weiterhin die verbleibende Garzeit herunter. Sie können die Gerätetür jederzeit öffnen, um den Fortschritt des Grillguts zu überprüfen.



Verwenden Sie zum Grillen kleiner Lebensmittel die Grillschale in der oberen Rost-Position.

Richtlinien

1. Sie können die Garzeit bei Bedarf auch während des Garvorgangs ändern. Drehen Sie das Wahlrad, um die Garzeit zu verlängern oder zu verkürzen. Die Zeit kann in Schritten von 1 Minute, bis zu 10 Minuten, erhöht/verkürzt werden.
2. Bei dem **Grill**-Programm ist keine Mikrowellenleistung vorhanden.
3. Verwenden Sie die mitgelieferte Grillschale, wie erläutert.
4. Der **Grill** funktioniert nur bei geschlossener Gerätetür.
5. Die meisten Fleischsorten, z. B. Speck, Würstchen, Koteletts, können auf der heißesten Stufe **Grill 1** gegart werden. Diese Einstellung eignet sich auch zum Toasten von Brot, Muffins, Teekuchen usw.
6. **Grill 2** und **Grill 3** werden für empfindlichere Speisen oder solche verwendet, die eine längere Grillzeit benötigen, z. B. Fisch oder Hähnchenteile.
7. **Decken Sie das Grillgut beim Grillen niemals ab.**
8. Die Grillschale und der Garraum werden sehr heiß. Verwenden Sie Ofenhandschuhe.
9. Nach dem Grillen ist es wichtig, dass die Grillschale vor der Wiederverwendung zur Reinigung entfernt wird und die Garraumwände und der Boden mit einem in heißes Seifenwasser getauchtes Tuch abgewischt werden, um jegliches Fett zu entfernen.
10. Wenn Sie den Grill zum Garen von Speisen verwenden, sind die Garzeiten ähnlich wie beim herkömmlichen Grillen.



Ober-Unterhitze

Das Gerät kann im Ofenmodus, der Ober- und Unterhitze, als Ofen verwendet werden. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Speisen in das vorgeheizte Gerät geben. Bei Verwendung des Ofenmodus kann die Grillschale in der oberen oder unteren Rost-Position platziert werden.

Siehe individuelle Richtlinien auf den Seiten 47-48 für die empfohlene Verwendung. Heizen Sie im Ofenmodus nicht vor, wenn die Grillschale eingesetzt ist.

1



Tippen Sie einmal auf die Ofen Taste.

2



Wählen Sie die Ofentemperatur.

Drehen Sie das **Wahlrad**, um die Ofentemperatur einzustellen

Der Ofen startet bei 150 °C und die Temperatur wird in 10 °C-Schritten bis 220 °C hochgezählt und dann gegen den Uhrzeigersinn bis auf 30 °C gesenkt.

3



Drücken Sie das Wahlrad, um die Auswahl zu bestätigen.

4



Drücken Sie das Wahlrad zum Vorheizen.

(außer 30-60 °C) Wenn die tatsächliche Temperatur die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signalton. Dann öffnen Sie die Tür und legen die Speisen hinein.

*** Überspringen Sie diesen Schritt, wenn kein Vorheizen erforderlich ist.**

5



Wählen Sie die Garzeit durch Drehen des Wahlrades.

Die maximale Garzeit für 30-90 °C beträgt 9 Stunden und für 100-220 °C 1 Stunde und 30 Minuten.

6



Drücken Sie zum Starten das Wahlrad.

Hinweis: Vergewissern Sie sich, dass nur das Ofensymbol "☐" auf dem Display angezeigt wird. Wenn das Mikrowellensymbol "☼" angezeigt wird, ist dies falsch und das Programm sollte abgebrochen werden. Wählen Sie die Ofeneinstellung erneut aus.



Ober-Unterhitze



Hinweis

1. Wenn das Gerät zuvor benutzt wurde und zu heiß ist, um Teig bei 30/40 °C gehen zu lassen, erscheint "GARRAUM ZU HEISS" im Display. Bitte warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist. Nachdem das "GARRAUM ZU HEISS" verschwunden ist, können 30/40 °C wieder verwendet werden, andernfalls können Sie den Teig auch bei Raumtemperatur gehen lassen.
2. Öffnen Sie die Tür durch ein Herunterziehen der Tür, denn wenn **Stop/ Löschen** getippt wird, wird das Programm abgebrochen.
3. Der Ofen kann nicht auf 30-60 °C vorheizen.
4. Sie können die Garzeit bei Bedarf auch während des Garvorgangs ändern. Drehen Sie das **Wahlrad**, um die Garzeit zu verlängern oder zu verkürzen. Die Zeit kann in Schritten von 1 Minute, bis zu 10 Minuten, erhöht/verkürzt werden.
5. Beim Vorheizen zeigt das Display die tatsächliche Temperatur des Garraums an. Die aktuelle Temperatur wird erst angezeigt, wenn mehr als 70 °C erreicht sind. Sie können die Vorheiztemperatur ändern, indem Sie das **Wahlrad** drehen.
6. Nach dem Drücken des **Wahlrades** kann die gewählte Temperatur abgerufen und geändert werden. Tippen Sie einmal die **Ofen** Taste, um die Temperatur im Display anzuzeigen. Sie können die Temperatur ändern, indem Sie das **Wahlrad** drehen, während die Temperatur im Display abgerufen wird.
7. Das Gerät hält die gewählte Vorheiztemperatur für etwa 30 Minuten. Wenn keine Speisen hineingegeben oder eine Garzeit eingestellt wurde, bricht das Programm automatisch ab und kehrt zum Doppelpunkt oder zur Uhrzeit zurück.

Im Ofenmodus können Sie Speisen direkt in der Grillschale in der oberen oder unteren Rost-Position garen. Oder Sie können Ihre Standardbackformen und Ofengeschirr aus Metall in der unteren Rost-Position auf die Grillschale legen. Stellen Sie im Ofenbetrieb keine Backformen und Ofengeschirr aus Metall direkt auf den Boden des Geräts.

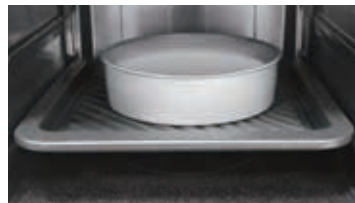
Braten von Fleisch:

Grillschale in der untere Rost-Position.



Backen:

Grillschale in der untere Rost-Position.





Ober-Unterhitze

Sie können die Grillschale als Backrost zum Braten von Kartoffeln oder Gemüse und zum Backen von Feenkuchen und Keksen verwenden. Er eignet sich auch ideal zum Aufwärmen von vorgebackenem Fertiggebäck.

Braten von Gemüse/Kartoffeln:

Grillschale in der untere Rost-Position.



Aufwärmen:

Grillschale in der untere Rost-Position.



Achtung!

Die Grillschale und der Garraum werden sehr heiß. Verwenden Sie Ofenhandschuhe.

Richtlinien zu den Temperaturen

Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Speisen in das vor-geheizte Gerät geben. Vergessen Sie nicht, dass Ihr Gerät zur einfachen Programmierung der am häufigsten verwendeten Temperaturen bei 150 °C startet und in 10 °C-Stufen bis auf 220 °C hochzählt und dann entgegen dem Uhrzeigersinn auf 30 °C zurückgeht. Speisen werden in der Regel unbedeckt gegart - es sei denn, dies ist in der Anleitung oder im Rezept angegeben.

Temp. °C	Verwendung	Temp. °C	Verwendung
30/40 °C	Gehen lassen von Brot- oder Pizzateig	180 °C	Victoria-Sandwich, Feenkuchen, Fleischstücke
50 °C	Gerichte warmhalten	190 °C	Gratins, Lasagne, Teigtaschen, Hähnchen
60/70 °C	Trocknen von Früchten, Dörrfleisch	200 °C	Gefüllte Paprika, Schweizer Brötchen, Muffins
80/90 °C	Schongaren	210 °C	Gemüwestücke, Brot, Knoblauchbrot
100 °C	Schokoladenkekse	220 °C	Pizza backen, ölarmes Frittieren/Garen von Hähnchenschenkeln, Schweinekoteletts, Süßkartoffeln usw.
110 °C	Baisers		
140 °C	Reichhaltiger Obstkuchen		
150/160 °C	Makronen		
160/170 °C	Aufläufe, kleine Tartes, Kekse		



Dampfgaren

Das Gerät kann als Dampfgarer zum Garen von Gemüse, Fisch, Hühnchen und Reis programmiert werden. Es sind 2 verschiedene Dampfeinstellungen verfügbar: Dampf 1 (max.) und Dampf 2 (niedrig).

1



Tippen Sie einmal auf die Dampf Taste.

2



Wählen Sie die Leistungsstufe.

Drehen Sie das **Wahlrad**, bis die gewünschte Leistung im Display erscheint.
Dampf 1 (max.), Dampf 2 (niedrig).

3



Drücken Sie das **Wahlrad**, um die Auswahl zu bestätigen.

4



Wählen Sie die **Garzeit durch Drehen des Wahlrades**.

Die maximale Garzeit beträgt 30 Minuten.

5



Drücken Sie zum **Starten das Wahlrad**.

Das Garprogramm wird gestartet und die Zeit auf dem Display heruntergezählt.



Hinweis

1. Füllen Sie den Wassertank, bevor Sie die **Dampffunktion** verwenden.
2. Die maximale Garzeit in diesem Modus beträgt 30 Minuten. Wenn Sie länger garen müssen, füllen Sie den Wassertank wieder auf und wiederholen Sie den Vorgang für die restliche Zeit.
3. Wenn der Wassertank während des Betriebs leer wird, schaltet sich das Gerät ab. Die Anzeige auf dem Display fordert Sie auf, den Wassertank wieder aufzufüllen. Nachdem Sie den Wassertank gefüllt und wieder im Gerät positioniert haben, drücken Sie zum Starten das Wahlrad. Das Gerät setzt den Garvorgang erst dann fort, wenn der Wassertank wieder aufgefüllt und das Wahlrad gedrückt wurde.



Dampfgaren



Hinweis

4. Sie können die Garzeit bei Bedarf auch während des Garvorgangs ändern. Drehen Sie das **Wahlrad**, um die Garzeit zu verlängern oder zu verkürzen. Die Zeit kann in Schritten von 1 Minute, bis zu 10 Minuten, erhöht/verkürzt werden.
5. Der Wassertank kann jederzeit während des Garens nachgefüllt werden, ohne dass vorher die Taste **Stop/Löschen** gedrückt werden muss.
6. Nach dem Dampfgaren muss das überschüssige Wasser im Garraum abgewischt werden.

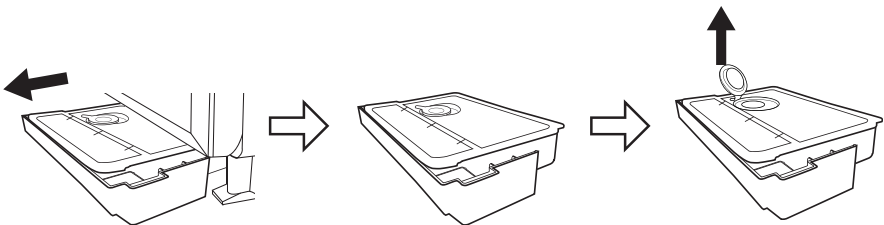


Achtung!

1. Die Grillschale und der Garraum werden sehr heiß. Verwenden Sie Ofenhandschuhe.
2. Beim Herausnehmen der Speisen oder der Grillschale kann heißes Wasser von der Garraumdecke des Gerätes tropfen.
3. Beim Öffnen der Tür kann Dampf austreten. Wenn Dampf im Gerät ist, greifen Sie nicht mit bloßen Händen hinein! Verbrennungsgefahr! Verwenden Sie Ofenhandschuhe.
4. Gehen Sie beim Entfernen der Abtropfrinne vorsichtig vor. Wischen Sie Wasser ab, das von der linken Seite des Gerätes tropft. Das ist normal.

Richtlinien für Wassertank

Nehmen Sie den Wassertank vorsichtig aus dem Gerät. Nehmen Sie den Deckel ab und füllen Sie Leitungswasser ein (kein Mineralwasser verwenden). Den Deckel wieder aufsetzen und wieder im Gerät platzieren. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel fest verschlossen ist und sicher sitzt, da es sonst zu Leckagen kommen kann. Es wird empfohlen, den Wassertank einmal pro Woche in warmem Wasser zu reinigen.





Dampfgaren



Richtlinien

1. Das Nur-Dampf-Programm enthält keine Mikrowellenleistung.
2. Verwenden Sie die mitgelieferte Grillschale, wie unten erläutert.
3. Der **Dampf** funktioniert nur bei geschlossener Tür.
4. **Öffnen Sie während und nach dem Garen mit der Dampffunktion die Ofentür nicht, wenn sich Ihr Gesicht sehr nahe am Ofen befindet. Beim Öffnen der Tür ist Vorsicht geboten, da der Dampf zu Verletzungen führen kann.**
5. Benutzen Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie die Speisen und die Grillschale nach dem Dämpfen herausnehmen, da sie sehr heiß sind.
6. Entfernen Sie nach jedem Dampfvorgang die Abtropfrinne vorsichtig von der Vorderseite des Gerätes. Sanft nach vorne ziehen und mit beiden Händen festhalten. Nach dem Entleeren in warmem Seifenwasser waschen. Zum erneuten Positionieren wieder in Position auf die Füße des Gerätes klicken. (siehe Seite 20)

Verwendung von Zubehör

Legen Sie die Speisen beim **Dämpfen** direkt auf den Grill-Rost in der oberen Rost-Position. Um größere Speisen zu dämpfen, sollte die Grillschale in der unteren Rost-Position positioniert werden.

Beim Dämpfen sammeln sich Kochsäfte im Wasserlauf des Rosts.

Verwenden Sie beim Herausnehmen der Grillschale Ofenhandschuhe, da diese sehr heiß wird, ebenso wie die Decke und die Wände des Garraums.



*Legen Sie die Speisen beim **Dämpfen** direkt auf die Grillschale in der oberen Rost-Position.*



Dampfstoß

Mit dieser Funktion können Sie während des Garens Dampf hinzufügen (bis zu 3 Minuten). Die Zugabe von Dampf während des Garvorgangs verbessert die Wärmeverteilung und unterstützt den Aufgehvorgang von Brot, Kuchen und Gebäck. Es gibt 5 Modi, in denen Sie den Dampfstoß verwenden können: **Mikrowelle, Grill, Ofen, Kombi 1, Kombi 2.**

1

Wählen Sie das gewünschte Programm und starten es.

2



Halten Sie bei Bedarf während des Betriebs die Dampfaste 2 Sekunden lang gedrückt, und es wird 1 Minute hinzugefügt.

3



Optional

Wenn Sie 2 oder 3 Minuten hinzufügen möchten, tippen Sie innerhalb von 3 Sekunden nach Schritt 2 ein- oder zweimal auf die Dampf Taste. Die angezeigte Restzeit beinhaltet die Dampfstoßzeit.



Hinweis

1. Der Dampfstoß ist im Vorheizmodus nicht verfügbar.
2. Füllen Sie den Wassertank vor dem Gebrauch.
3. Das ursprüngliche Programm zählt bei der Bedienung des Dampfstoßes weiterhin herunter.
4. Die Dampfstoßzeit kann die verbleibende Garzeit nicht überschreiten.
5. Bei einer Zugabe von 2 oder 3 Minuten muss die Dampfaste innerhalb von 3 Sekunden ein- oder zweimal angetippt werden.
6. Wischen Sie nach dem Garen mit Dampf das überschüssige Wasser im Garraum und um den Wassertank herum ab.



Achtung!

1. Die Grillschale und der Garraum werden sehr heiß. Verwenden Sie Ofenhandschuhe.
2. Beim Herausnehmen der Speisen oder der Grillschale kann heißes Wasser von der Oberseite des Geräts tropfen.
3. Beim Öffnen der Tür kann Dampf austreten. Wenn Dampf im Gerät ist, greifen Sie nicht mit bloßen Händen hinein! Verbrennungsgefahr! Verwenden Sie Ofenhandschuhe.

Lebensmittel	Garen-Modus	Dampfstoß
Blätterteiggebäck	Ofen	$\frac{2}{3}$ der Gesamtzeit plus 3 Min. Dampfstoß
Brote	Ofen	$\frac{2}{3}$ der Gesamtzeit plus 3 Min. Dampfstoß
Biskuitkuchen	Ofen	$\frac{1}{2}$ der Gesamtzeit plus 3 Min. Dampfstoß
Vorgebackene Brötchen	Ofen oder Grill	$\frac{2}{3}$ der Gesamtzeit plus 3 Min. Dampfstoß



Kombination: Grill und Mikrowelle

Auf dem Boden des Gerätes in Ihrem eigenen mikrowellengeeigneten und hitzebeständigen Geschirr eignet sich dieser Modus zum Garen von Lasagne, Aufläufen, Fleisch und Kartoffeln.

Um mit dieser **Kombination** erfolgreich zu garen, sollten Sie immer mindestens 200 g Lebensmittel verwenden. Kleine Mengen sollten im **Gerät, auf dem Grill oder im Dampf** gegart werden. In diesem Kombinationsmodus kann nicht vorgeheizt werden, und das Essen sollte immer unbedeckt gekocht werden.

Kombinations-Stufe	Kombinations-Typ	Verwendung
Kombi 1	Grill 1 + MW 300 W	Paniertes Hähnchen, Fertiggerichte mit Gratin, Fleischpasteten und Gebäck.
Kombi 2	Grill 2 + MW 300 W	

1



Tippen Sie einmal auf die Kombi Taste.



2



Drehen Sie das Wahlrad, bis die gewünschte Leistung im Display erscheint.
(Überspringen Sie diesen Schritt für **Kombi 1**)



3



Drücken Sie das Wahlrad, um die Auswahl zu bestätigen.



4



Wählen Sie die Garzeit durch Drehen des Wahlrades.
Die maximale Garzeit beträgt 1 Stunde und 30 Minuten.



5



Drücken Sie zum Starten das Wahlrad.
Das Garprogramm wird gestartet und die Zeit auf dem Display heruntergezählt.



Kombination: Grill und Mikrowelle



Hinweis

1. Vorheizen ist nicht möglich für **Kombi 1, 2**.
2. Sie können die Garzeit bei Bedarf auch während des Garvorgangs ändern. Drehen Sie das **Wahlrad**, um die Garzeit zu verlängern oder zu verkürzen. Die Zeit kann in Schritten von 1 Minute, bis zu 10 Minuten, erhöht/verkürzt werden.
3. Zum Wenden von Speisen ziehen Sie einfach den Türgriff nach unten, um die Tür zu öffnen, wenden Sie die Speisen, schließen die Tür und drücken das **Wahlrad** zum Starten. Das Gerät zählt weiterhin die verbleibende Garzeit herunter.

Hinweise zu den Garzeiten finden Sie in den Tabellen zum Garen und Aufwärmen in diesem Buch. Siehe Seiten 94 bis 109. Die Speisen sollten immer so lange gegart werden, bis sie gebräunt und kochend heiß sind.



Sie können die Grillschale in jeder der Rost-Position verwenden.



Achtung!

Ihr Geschirr und die Garraumwände werden sehr heiß. Verwenden Sie Ofenhandschuhe.



Richtlinien

Die Speisen werden immer unbedeckt gegart.



Zu verwendende Behälter

Verwenden Sie bei Kombinationsprogrammen keine Mikrowellenbehälter aus Kunststoff (es sei denn, sie sind für das Kombigaren geeignet). Geschirr muss der Hitze der oberen Grillelemente standhalten - hitzebeständiges Glas wie Pyrex® oder Keramik sind ideal.



Kombination: Garen mit Dampf

Dampf kann zum gleichzeitigen Garen von Speisen im Mikrowellen-, Grill- oder Ofenmodus verwendet werden. Auf diese Weise kann die traditionelle Garzeit im Ofen oft verkürzt werden und die Speisen bleiben saftig.

Kombinations-Stufe	Kombinations-Typ	Verwendung
Kombi 3	Dampf 1 + MW 300 W	Obstkompott, frisches Gemüse, Tiefkühlgemüse
Kombi 4	Dampf 1 + MW 440 W	
Kombi 5	Dampf 1 + Grill 1	Fisch und Hühnchen mit Haut
Kombi 6	Dampf 1 + Ofen (150 - 220°C)	Hausgemachtes Brot

1



Tippen Sie einmal auf die Kombi Taste.

2



Drehen Sie das Wahlrad, bis die gewünschte Leistung im Display erscheint.

3



Drücken Sie das Wahlrad, um die Auswahl zu bestätigen.

4



Drehen Sie das Wahlrad, um die Ofentemperatur zu wählen (nur Kombi 6).
Temperaturbereiche von 150-220 °C

5



Drücken Sie das Wahlrad, um die Auswahl zu bestätigen. (nur Kombi 6)



Kombination: Garen mit Dampf

6



Tippen beim Vorheizen (nur Kombi 6)

Wenn die tatsächliche Temperatur die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signalton. Dann öffnen Sie die Tür und legen die Speisen hinein.
*** Überspringen Sie diesen Schritt, wenn kein Vorheizen erforderlich ist.**

7



Wählen Sie die Garzeit durch Drehen des Wahrades.

Die maximale Garzeit für **Kombi 3, 4** beträgt 30 Minuten und die maximale Garzeit für **Kombi 5, 6** beträgt 1 Stunde.

8



Drücken Sie zum Starten das Wahrad.

Das Garprogramm wird gestartet und die Zeit auf dem Display heruntergezählt.

Zu verwendendes Zubehör:



Kombi 3, 4: Dampf + Mikrowelle

Direkt auf dem Boden des Garraums in einer mikrowellengeeigneten und hitzebeständigen Schale oder alternativ auf einer der beiden Rost-Position mit der Grillschale.



Kombi 5: Dampf + Grill

Kombi 6: Dampf + Ofen

Grillschale in einer der Rost-Positionen.



Hinweis

1. Füllen Sie den Wassertank, bevor Sie die **Dampfkombinationsfunktion** verwenden.
2. Die maximale Garzeit in **Kombi 3, 4** beträgt 30 Minuten und die maximale Zeit für **Kombi 5, 6** beträgt 1 Stunde. Wenn Sie länger garen müssen, füllen Sie den Wassertank wieder auf und wiederholen Sie den Vorgang für die restliche Zeit.



Kombination: Garen mit Dampf



Hinweis

3. Wenn der Wassertank während des Betriebs leer wird, schaltet sich das Gerät ab. Die Meldung auf dem Display fordert Sie auf, den Wassertank wieder aufzufüllen. Nachdem Sie den Wassertank gefüllt und wieder im Gerät positioniert haben, drücken Sie zum Starten das **Wahlrad**. Das Gerät setzt den Garvorgang erst dann fort, wenn der Wassertank wieder aufgefüllt und das **Wahlrad** gedrückt wurde.
4. Das Vorheizen ist nur für **Kombi 6** verfügbar.
5. Sie können die Garzeit bei Bedarf auch während des Garvorgangs ändern. Drehen Sie das **Wahlrad**, um die Garzeit zu verlängern oder zu verkürzen. Die Zeit kann in Schritten von 1 Minute, bis zu 10 Minuten, erhöht/verkürzt werden.
6. Der Wassertank kann jederzeit während des Garens nachgefüllt werden, ohne dass vorher die Taste **Stop/Löschen** gedrückt werden muss.
7. Nach dem Garen mit der **Dampfkombination** muss das überschüssige Wasser im Garraum abgewischt werden.



Richtlinien

1. Öffnen Sie während und nach dem Garen mit der **Dampfkombinationsfunktion** die Gerätetür nicht, wenn sich Ihr Gesicht sehr nahe am Gerät befindet. Beim Öffnen der Tür ist Vorsicht geboten, da der Dampf zu Verletzungen führen kann.
2. Entfernen Sie nach jedem Dampfvorgang die Abtropfrinne vorsichtig von der Vorderseite des Geräts. Sanft nach vorne ziehen und mit beiden Händen festhalten. Nach dem Entleeren in warmem Seifenwasser waschen. Zum erneuten Positionieren wieder in die Füße des Geräts einklinken. (siehe Seite 20).



Achtung!

1. Die Grillschale und der Garraum werden sehr heiß. Verwenden Sie Ofenhandschuhe.
2. Beim Herausnehmen der Speisen oder der Grillschale kann heißes Wasser von der Oberseite des Geräts tropfen.
3. Beim Öffnen der Tür kann Dampf austreten. Wenn Dampf im Garraum ist, greifen Sie nicht mit bloßen Händen hinein! Verbrennungsgefahr! Verwenden Sie Ofenhandschuhe.
4. Gehen Sie beim Entfernen der Abtropfrinne vorsichtig vor.

Mehrstufiges Garen

2- oder 3-stufiges Garen

1

Wählen Sie die gewünschte Funktion.



2

Drehen Sie das Wahrad, bis die gewünschte Leistung im Display erscheint.



3

Drücken Sie das Wahrad, um die Auswahl zu bestätigen.



4

Wählen Sie die Garzeit durch Drehen des Wahrades.

5

Wählen Sie die gewünschte Funktion.



6

Drehen Sie das Wahrad, bis die gewünschte Leistung im Display erscheint.



7

Drücken Sie das Wahrad, um die Auswahl zu bestätigen.



8

Wählen Sie die Garzeit durch Drehen des Wahrades.



9

Drücken Sie zum Starten das Wahrad.

Das Garprogramm wird gestartet und die Zeit auf dem Display heruntergezählt.

Mehrstufiges Garen

Beispiel: Grillen 3 für 4 Minuten und Garen der Speisen bei 440 W für 5 Minuten.

1



Tippen Sie einmal auf die Grill Taste.

2



Drehen Sie das Wahrad, um Grill 3 (Niedrig) auszuwählen.

3



Drücken Sie das Wahrad, um die Auswahl zu bestätigen.

4



Wählen Sie die Garzeit von 4 Minuten, indem Sie das Wahrad drehen.

5



Tippen Sie einmal auf die Taste Mikrowellenleistung.

6



Drehen Sie das Wahrad, um 440 W auszuwählen.

7



Drücken Sie das Wahrad, um die Auswahl zu bestätigen.

8



Wählen Sie die Garzeit von 5 Minuten, indem Sie das Wahrad drehen.

9



Drücken Sie zum Starten das Wahrad.

Das Garprogramm wird gestartet und die Zeit auf dem Display heruntergezählt.

Mehrstufiges Garen

Beispiel: Auftauen bei **270 W** für 2 Minuten und Garen bei **1000 W** für 3 Minuten.

1



Tippen Sie einmal auf die Taste Mikrowellenleistung.



2



Drehen Sie das Wahrad, um 270 W auszuwählen.



3



Drücken Sie das Wahrad, um die Auswahl zu bestätigen.



4



Wählen Sie die Garzeit von 2 Minuten, indem Sie das Wahrad drehen.

5



Tippen Sie einmal auf die Taste Mikrowellenleistung.



6



Drücken Sie das Wahrad, um die Auswahl zu bestätigen.



7



Wählen Sie die Garzeit von 3 Minuten, indem Sie das Wahrad drehen.



8



Drücken Sie zum Starten das Wahrad.



Hinweis

1. Für dreistufiges Garen geben Sie ein weiteres Garprogramm ein, bevor Sie das **Wahrad** drücken.
2. Wenn Sie während des Betriebs einmal auf die **Stop/Löschen** Taste tippen, wird der Betrieb gestoppt. Durch Drücken des **Wahrades** wird der programmierte Vorgang erneut gestartet. Zweimaliges Tippen auf die **Stop/Löschen** Taste stoppt und löscht den programmierten Vorgang.
3. Wenn nicht in Betrieb, wird das ausgewählte Programm gelöscht, wenn Sie auf die **Stop/Löschen** Taste tippen.
4. **Autoprogramme, Ofen und Kombi 5, 6** können nicht mit mehrstufigem Garen verwendet werden.
5. Wenn das Mehrfachgaren den Modus **Dampf oder Dampfkombination** umfasst, beträgt die maximale Einstellzeit 30 Minuten. Füllen Sie den Wassertank vor dem Gebrauch.

Verwendung des Timers

Verzögerter Garstart

Mit dem Timer können Sie einen verzögerten Garbeginn programmieren.

1



Tippen Sie einmal auf die Taste **Timer/Uhr**.

2



Stellen Sie die **Verzögerungszeit** durch Drehen des **Wahrades** ein (bis zu 9 Stunden).

3

Stellen Sie das **Garprogramm** ein, indem Sie den **Garmodus** und die gewünschte **Zeit** eingeben.

4



Drücken Sie zum **Starten** das **Wahrad**.



Hinweis

1. Es kann ein dreistufiges Garen mit verzögertem Start programmiert werden.
2. Wenn die Gerätetür während der Verzögerungszeit geöffnet wird, wird die Zeit im Display weiter heruntergezählt.
3. Wenn die programmierte Verzögerungszeit eine Stunde überschreitet, wird die Zeit in Minuten heruntergezählt. Bei weniger als einer Stunde wird die Zeit in Sekunden heruntergezählt.
4. Die Startverzögerung kann nicht vor einem Autoprogramm verwendet werden.

Verwendung des Timers

Verzögerter Garstart

Beispiel: Verzögerter Start: 1 Stunde, 1000 W: 10 Min., 300 W: 20 Min.

- 1**  Tippen Sie einmal auf die Taste Timer/Uhr.



- 2**  Stellen Sie die Verzögerungszeit auf 1 Stunde ein, indem Sie das Wahhrad drehen.

- 3**  Tippen Sie einmal auf die Taste Mikrowellenleistung.



- 4**  Drücken Sie das Wahhrad, um die Auswahl zu bestätigen.

- 5**  Wählen Sie die Garzeit von 10 Minuten, indem Sie das Wahhrad drehen.

- 6**  Tippen Sie einmal auf die Taste Mikrowellenleistung.



- 7**  Drehen Sie das Wahhrad, um 300 W auszuwählen.

- 8**  Drücken Sie das Wahhrad, um die Auswahl zu bestätigen..

- 9**  Wählen Sie die Garzeit von 20 Minuten, indem Sie das Wahhrad drehen.

- 10**  Drücken Sie zum Starten das Wahhrad.

Verwendung des Timers

Zum Einstellen einer Stehzeit:

Mit dem Timer können Sie die Stehzeit nach Abschluss des Garvorgangs programmieren oder das Gerät als Minutentimer zu programmieren.

1

Wählen Sie den Garmodus & die Zeit.

Stellen Sie das Garprogramm ein, indem Sie den Garmodus und die gewünschte Zeit eingeben.

2



Tippen Sie einmal auf die Taste **Timer/Uhr**.

3



Stellen Sie die Stehzeit ein, indem Sie das **Wahlrad** drehen. (bis zu 9 Stunden).

4



Drücken Sie zum Starten das **Wahlrad**.



Hinweis

1. Dreistufiges Garen kann einschließlich Stehzeit programmiert werden.
2. Wenn die Gerätetür während der Stehzeit oder des Minutentimers geöffnet wird, wird die Zeit im Display weiter heruntergezählt.
3. Wenn die programmierte Stehzeit eine Stunde überschreitet, wird die Zeit in Minuten heruntergezählt. Bei weniger als einer Stunde wird die Zeit in Sekunden heruntergezählt.
4. Diese Funktion kann auch als Minutentimer verwendet werden. Tippen Sie in diesem Fall auf **Timer/Uhr**, stellen Sie die Zeit ein und drücken Sie zum Starten das **Wahlrad**.
5. Die Stehzeit kann nach einem Autoprogramm nicht genutzt werden.

Verwendung des Timers

Zum Einstellen einer Stehzeit:

Beispiel: 1000 W: 4 Min., Stehzeit: 5 Min., 1000 W: 2 Min.

1



Tippen Sie einmal auf die Taste Mikrowellenleistung.

2



Drücken Sie das Wahlrad, um die Auswahl zu bestätigen.

3



Wählen Sie die Garzeit von 4 Minuten, indem Sie das Wahlrad drehen.

4



Tippen Sie einmal auf die Taste Timer/Uhr.

5



Wählen Sie die Stehzeit von 5 Minuten, indem Sie das Wahlrad drehen.

6



Tippen Sie einmal auf die Taste Mikrowellenleistung.

7



Drücken Sie das Wahlrad, um die Auswahl zu bestätigen.

8



Wählen Sie die Garzeit von 2 Minuten, indem Sie das Wahlrad drehen.

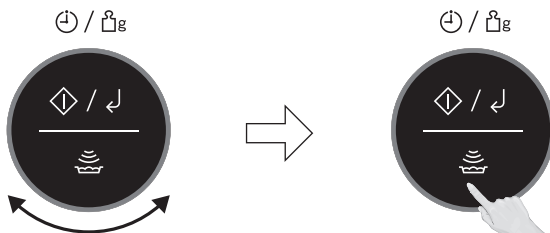
9



Drücken Sie zum Starten das Wahlrad.

Verwendung der Funktion "Zeit Hinzufügen"

Mit dieser Funktion können Sie die Garzeit am Ende des vorherigen Garvorgangs verlängern.



Drehen Sie nach dem Garen das **Wahlrad**, um die Funktion "**Zeit Hinzufügen**" auszuwählen.

Drücken Sie zum Starten das Wahlrad. Die Zeit wird hinzugefügt. Die Zeit im Display wird heruntergezählt.

Modi	Maximale Garzeit
Mikrowellenleistung 1000 W, Dampf	30 Minuten
Andere Mikrowellenleistungen, Grill	1 Stunde und 30 Minuten
Ofen (30-90 °C), Timer	9 Stunden
Ofen (100-220 °C)	1 Stunde und 30 Minuten
Kombination 1, 2	1 Stunde und 30 Minuten
Kombination 3, 4	30 Minuten
Kombination 5, 6	1 Stunde



Hinweis

1. Diese Funktion ist nur für **Mikrowellen-, Grill-, Ofen-, Dampf-, Kombinations- und Timer-Funktionen** verfügbar, nicht aber für Auto-Programme.
2. Die Funktion "Zeit Hinzufügen" ist nur innerhalb von 1 Minute nach dem Garen verfügbar.
3. Die Funktion "Zeit Hinzufügen" kann nach dem mehrstufigen Garen verwendet werden. Die Leistungsstufe ist die gleiche wie in der letzten Stufe.




Aufwärmen auf Knopfdruck

Mit dieser einzigartigen Funktion "The Genius" können Sie eine gekühlte Mahlzeit mit einem einzigen Drücken des **Wahlrades** aufwärmen. Es ist nicht erforderlich, die Leistungsstufe oder die Garzeit zu wählen. Der eingebaute Sensor misst die Feuchtigkeit der Speisen und berechnet die Mikrowellenleistung sowie die Garzeit.

Wenn Uhr oder Doppelpunkt angezeigt wird, drücken Sie das Wahlrad, um zu starten.

Um das Gerät zurückzusetzen und zur Uhr oder zum Doppelpunkt zurückzukehren, tippen Sie auf **Stop/Löschen**.



Programm	Gewicht*/ Positionierung	Anleitung
Aufwärmen einer frischen, vorgekochten, gekühlten Mahlzeit 	200 - 1000 g Boden des Geräts	Zum Aufwärmen einer gekühlten vorgekochten Mahlzeit . Alle Speisen müssen vorgegart sein und eine Kühlschranktemperatur von ca. +5 °C haben. Im gekauften Behälter aufwärmen. Abdeckfolie einmal in der Mitte und viermal am Rand mit einem scharfen Messer durchstechen. Wenn Sie die Speisen in eine Schüssel umfüllen, decken Sie sie mit durchlöcherter Frischhaltefolie ab. Behälter auf den Boden des Geräts stellen. Wahlrad drücken, um das Programm zu starten. Umrühren bei Signalton Am Ende des Programms nochmals umrühren und einige Minuten Stehzeit abwarten. Große Fleisch-/Fischstücke in einer dünnen Soße müssen möglicherweise länger gegart werden. Dieses Programm ist nicht für stärkehaltige Speisen wie Reis, Nudeln oder Kartoffeln geeignet. Mahlzeiten in unregelmäßigen schalenförmigen Behältern müssen möglicherweise länger gegart werden.

* Empfohlener Gewichtsbereich



Hinweis

Drücken Sie das **Wahlrad** innerhalb von zwei Minuten nach dem Schließen der Tür, andernfalls wird die One Push Aufwärm-Funktion zurückgewiesen und es ertönt ein Signalton. Öffnen Sie die Tür und schließen Sie sie wieder, um die One Push Aufwärm-Funktion freizugeben.



Mit dieser einzigartigen Funktion können Sie eine Tiefkühlmahlzeit ganz einfach aufwärmen. Es ist nicht erforderlich, die Leistungsstufe, das Gewicht oder die Garzeit zu wählen. Der eingebaute Sensor misst die Feuchtigkeit der Speisen und berechnet die Mikrowellenleistung sowie die Garzeit.

1



Tippen Sie einmal auf die Auto-Garen Taste.

⊕ / ⊖

2







Drücken Sie das Wahlrad, um das Programm zu bestätigen.

⊕ / ⊖

3



Drücken Sie zum Starten das Wahlrad.

Nr.	Programm	Gewicht*/ Positionierung	Anleitung
1	GEFRO- RENE MAHL-ZEIT    	200 - 1000 g Boden des Geräts	Zum Aufwärmen einer gefrorenen vorgekochten Mahlzeit. Alle Speisen müssen vorgekocht und gefroren sein (-18 °C). Im gekauften Behälter aufwärmen. Abdeckfolie einmal in der Mitte und viermal am Rand mit einem scharfen Messer durchstechen. Wenn Sie die Speisen in eine Schüssel umfüllen, decken Sie sie mit durchlöcherter Frischhaltefolie ab. Behälter auf den Boden des Geräts stellen. Wählen Sie das Programm Nummer 1. Mit dem Garen beginnen. Beim Signalton umrühren und eventuelle Blöcke in Stücke schneiden. Am Ende des Programms nochmals umrühren und einige Minuten Stehzeit abwarten. Große Fleisch-/Fischstücke in einer dünnen Soße müssen möglicherweise länger gegart werden. Dieses Programm ist nicht für stärkehaltige Speisen wie Reis, Nudeln oder Kartoffeln geeignet. Mahlzeiten in unregelmäßigen schalenförmigen Behältern müssen möglicherweise länger gegart werden.

* Empfohlener Gewichtsreich



Wie es Funktioniert

Sobald das Sensor-Aufwärm-Programm ausgewählt und das **Wahlrad** gedrückt wurde, erwärmen sich die Speisen. Wenn die Speisen heiß werden, tritt Dampf aus. Wenn die Speisen eine bestimmte Temperatur erreichen und zu garen beginnen, wird eine noch größere Menge Dampf freigesetzt. Der Anstieg der Dampfabgabe wird von einem Feuchtesensor im Gerät erfasst. Dies dient als Signal für das Gerät, um zu berechnen, wie lange das Essen noch zum Aufwärmen benötigt. Die verbleibende Garzeit wird nach zwei Signaltönen im Display angezeigt. Solange das Sensorprogramm noch im Display angezeigt wird, darf die Gerätetür **nicht geöffnet werden**. Warten Sie, bis die Garzeit im Display angezeigt wird, und öffnen Sie dann gegebenenfalls die Tür, um das Gargut umzurühren oder umzudrehen.

Nach Geschmack Anpassen

Das Sensor-Aufwärm-Programm wärmt ein gekühltes oder gefrorenes Gericht für durchschnittliche Ansprüche auf. Sie können das Sensor-Aufwärm-Programm ganz nach Ihrem Geschmack anpassen. Nachdem Sie das **Wahlrad** gedrückt haben, erscheint das Symbol " √ / ∧ " im Display. Drehen Sie das **Wahlrad** für mehr Zeit im Uhrzeigersinn oder für weniger Zeit gegen den Uhrzeigersinn. Dieser Vorgang sollte innerhalb von 14 Sekunden abgeschlossen werden. Der Standardmodus ist normal.



Hinweis

1. Diese Funktion ist nicht für Speisen geeignet, die nicht gerührt werden können, z. B. Lasagne/Käse-Makkaroni.
2. Das Gerät berechnet automatisch die Aufwärmzeit oder die verbleibende Aufwärmzeit.
3. Die Tür sollte nicht geöffnet werden, bevor die Uhrzeit im Display erscheint.
4. Um Fehler bei den Sensor-Aufwärmprogrammen zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass der Geräteboden und der Behälter trocken sind.
5. Die Raumtemperatur sollte nicht mehr als 35 °C und nicht weniger als 0 °C betragen.
6. Wenn das Gerät zuvor benutzt wurde und zu heiß ist, um in Sensoraufwärmprogrammen verwendet zu werden, wird "GARRAUM ZU HEISS" im Display angezeigt. Nachdem die "GARRAUM ZU HEISS" Anzeige verschwunden ist, können die Sensor-Aufwärm-Programme verwendet werden. Wenn Sie es eilig haben, garen Sie das Essen manuell, indem Sie den richtigen Garmodus und die richtige Garzeit selbst auswählen.



Auto-Dampf-Programme

Mit dieser Funktion können Sie einige Ihrer Lieblingsspeisen dämpfen, indem Sie nur das Gewicht einstellen. Das Gerät bestimmt automatisch die Dampfmenge und die Garzeit. Wählen Sie die Kategorie und geben Sie das Gewicht der Speise ein. Das Gewicht wird in Gramm programmiert. Für eine schnelle Auswahl beginnt das Gewicht beim Mindestgewicht für jede Kategorie.

1



Tippen Sie einmal auf die Auto-Garen Taste.

2



Drehen Sie das Wahlrad, um die Lebensmittelkategorie auszuwählen. (Nr. 2-8)

3



Drücken Sie das Wahlrad, um die Auswahl zu bestätigen.

4



Wählen Sie das Gewicht aus. Wählen Sie das Gewicht durch Drehen des Wahlrades. Es wird in 10-g-Schritten hochgezählt.

5



Drücken Sie zum Starten das Wahlrad. Das Garprogramm wird gestartet und die Zeit auf dem Display heruntergezählt.

Wenn Sie ein automatisches Programm auswählen, werden im Display Symbole angezeigt, die den verwendeten Garmodus anzeigen und ob die Grillschale benötigt wird.

Siehe unten, um die Symbole zu identifizieren:



Grillschale



Dampf


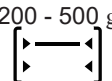



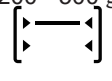


Auto-Dampf-Programme




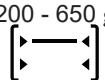

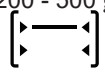

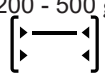

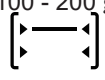
Richtlinien für die Verwendung

1. Die Autodampfprogramme dürfen nur für beschriebene Speisen verwendet werden.
2. Garen Sie nur Speisen innerhalb der beschriebenen Gewichtsbereiche.
3. Wiegen Sie die Speisen immer, anstatt sich auf die Gewichtsangaben auf der Verpackung zu verlassen.
4. Verwenden Sie die Grillschale immer wie angegeben.
5. Bei größeren Gewichten in den automatischen Dampfprogrammen Hähnchenbrust und Reis muss der Wassertank während des Garens aufgefüllt werden.
6. Decken Sie Speisen in den automatischen Dampfprogrammen nicht ab.
7. Die meisten Speisen profitieren von einer Stehzeit nach dem Garen mit einem automatischen Programm, damit die Wärme weiter in die Mitte geleitet werden kann.
8. Um gewisse Schwankungen bei den Speisen zu berücksichtigen, sollten Sie sich vergewissern, dass die Speisen vor dem Servieren durchgegart und kochend heiß sind.
9. Die Temperatur für gefrorene Speisen wird mit -18 °C bis -20 °C angenommen. Für gekühlte Lebensmittel wird eine Temperatur von +5 °C bis +8 °C angenommen (Kühlschranktemperatur).
10. Wenn im Display "GARRAUM ZU HEISS" erscheint, ist die Gerätetemperatur aufgrund der vorherigen Verwendung zu hoch und es kann kein Automatikprogramm eingestellt werden. Garmodus und -zeit können weiterhin manuell eingestellt werden.

Nr.	Programm	Gewicht*/ Positionierung	Anleitung
2	FRISCHES GEMUESE 	200 - 500 g 	Zum Dämpfen von frischem Gemüse, z. B. Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, grünen Bohnen. Wassertank auffüllen . Das vorbereitete Gemüse auf die Grillschale legen. In der oberen Rost-Position positionieren. Wählen Sie das Programm Nummer 2. Geben Sie das Gewicht des frischen Gemüses ein. Mit dem Garen beginnen.
3	GEFRORENES GEMUESE 	200 - 400 g 	Zum Dämpfen von gefrorenem Gemüse, z. B. Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, grünen Bohnen. Wassertank auffüllen . Das Gemüse auf die Grillschale legen. In der oberen Rost-Position positionieren. Wählen Sie das Programm Nummer 3. Geben Sie das Gewicht des gefrorenen Gemüses ein. Mit dem Garen beginnen.
4	KARTOFFELN DAEMPFFEN 	200 - 500 g 	Zum Dämpfen von Kartoffeln. Wassertank auffüllen . Kartoffeln schälen und in gleich große Stücke schneiden. Die vorbereiteten Kartoffeln auf die Grillschale legen. In der oberen Rost-Position positionieren. Wählen Sie das Programm Nummer 4. Geben Sie das Gewicht der Kartoffeln ein. Mit dem Garen beginnen.



Auto-Dampf-Programme

Nr.	Programm	Gewicht*/ Positionierung	Anleitung
5	HAEHNCHEN- BRUST 	200 - 650 g 	Um frische Hähnchenbrust zu garen. Jede Hühnerbrust sollte zwischen 150-200 g wiegen. Wassertank auffüllen. Hähnchenbrüste auf die Grillschale legen. In der oberen Rost-Position positionieren. Wählen Sie das Programm Nummer 5. Geben Sie das Gewicht der Hähnchenbrüste ein. Mit dem Garen beginnen. Prüfen Sie den Wasserstand während des Garens und füllen Sie bei Bedarf Wasser nach. Nach dem Backen einige Minuten Stehzeit einhalten.
6	FRISCHE FISCHFILETS 	200 - 500 g 	Zum Garen frischer Fischfilets wie Lachs, Kabeljau, Schellfisch, Scholle. Wassertank auffüllen. Legen Sie den frischen Fisch auf die Grillschale. In der oberen Rost-Position positionieren. Wählen Sie das Programm Nummer 6. Geben Sie das Gewicht des frischen Fisches ein. Mit dem Garen beginnen. Nach dem Backen einige Minuten Stehzeit einhalten.
7	GEFRORENE FISCHFILETS 	200 - 500 g 	Zum Garen gefrorener Fischfilets wie Lachs, Kabeljau, Schellfisch, Scholle. Wassertank auffüllen. Legen Sie den gefrorenen Fisch auf die Grillschale. In der oberen Rost-Position positionieren. Wählen Sie das Programm Nummer 7. Geben Sie das Gewicht des gefrorenen Fisches ein. Mit dem Garen beginnen. Nach dem Backen einige Minuten Stehzeit einhalten.
8	REIS 	100 - 200 g 	Zum Garen von Reis für herzhafte Gerichte (Thai, Basmati, Jasmin, Langkorn), nicht Puddingreis. Den Reis in kaltem Wasser abspülen. Wassertank auffüllen. Reis in eine flache Pyrex®-Schale geben. 1 Teil kaltes Wasser auf 1 Teil Reis geben. Nicht abdecken. Die Schale auf die Grillschale stellen. In der oberen Rost-Position positionieren. Wählen Sie das Programm Nummer 8. Geben Sie das Gewicht des Reises ein. Mit dem Garen beginnen. Prüfen Sie den Wasserstand während des Garens und füllen Sie bei Bedarf Wasser nach.



Gesunde Grill- & Brat-Programme

Mit dieser Funktion können Sie einige Ihrer Lieblings Speisen garen, indem Sie einfach nur das Gewicht eingeben. Wählen Sie die Kategorie und geben Sie das Gewicht der Speise ein. Das Gewicht wird in Gramm programmiert. Für eine schnelle Auswahl beginnt das Gewicht mit dem Mindestgewicht für jede Kategorie.

1



Tippen Sie einmal auf die Auto-Garen Taste.

2



Drehen Sie das Wahrad, um die Lebensmittelkategorie auszuwählen. (Nr. 9-13)

3



Drücken Sie das Wahrad, um die Auswahl zu bestätigen.

4



Drücken Sie das Wahrad, um das Vorheizen zu starten (nur Nr. 12).

Im Display erscheint ein "P". Wenn das Gerät vorgeheizt ist, ertönt ein Signalton und das "P" blinkt. Dann öffnen Sie die Tür und legen die Speisen hinein.

*** Überspringen Sie diesen Schritt, wenn kein Vorheizen erforderlich ist.**

5



Wählen Sie das Gewicht durch Drehen des Wahrades.

Die Anzeige zählt in 10-g-Schritten hoch.

6



Drücken Sie zum Starten das Wahrad.

Das Garprogramm wird gestartet und die Zeit auf dem Display heruntergezählt.



Gesunde Grill- & Brat-Programme

Wenn Sie ein automatisches Programm auswählen, werden im Display Symbole angezeigt, die den verwendeten Garmodus anzeigen und ob die Grillschale benötigt wird.

Siehe unten, um die Symbole zu identifizieren:



Grillschale



Mikrowellenleistung



Dampf



Grill





Ofen











Richtlinien

1. Dieses Programm darf nur für beschriebene Speisen verwendet werden.
2. Garen Sie nur Speisen innerhalb der beschriebenen Gewichtsbereiche.
3. Wiegen Sie die Speisen immer, anstatt sich auf die Gewichtsangaben auf der Verpackung zu verlassen.
4. Die Temperatur für gefrorene Speisen wird mit -18 °C bis -20 °C angenommen. Für gekühlte Lebensmittel wird eine Temperatur von +5 °C bis +8 °C angenommen (Kühlschranktemperatur).
5. Verwenden Sie die Grillschale immer wie angegeben.
6. Die meisten Speisen profitieren von einer Stehzeit nach dem Garen mit einem automatischen Programm, damit die Wärme weiter in die Mitte geleitet werden kann.
7. Um gewisse Schwankungen bei den Speisen zu berücksichtigen, sollten Sie sich vergewissern, dass die Speisen vor dem Servieren durchgegart und kochend heiß sind.
8. Wenn im Display "GARRAUM ZU HEISS" erscheint, ist die Gerätetemperatur aufgrund der vorherigen Verwendung zu hoch und es kann kein Automatikprogramm eingestellt werden. Garmodus und -zeit können weiterhin manuell eingestellt werden.

Nr.	Program	Gewicht*/ Positionierung	Anleitung
9	FRISCHE FISCHFILETS 	200 - 800 g 	Zum Garen von Fischfilets für einseitiges Grillen , z. B. Lachs, Kabeljau, Schellfisch, mit einem Gewicht von maximal 220 g pro Filet. Wassertank auffüllen. Die Hautseite mit Öl bestreichen. Frischen Fisch mit der Hautseite nach unten auf die Grillschale legen. In der unteren Rost-Position positionieren. Wählen Sie das Programm Nummer 9. Geben Sie das Gewicht des frischen Fisches ein. Mit dem Garen beginnen.



Gesunde Grill- & Brat-Programme

Nr.	Programm	Gewicht*/ Positionierung	Anleitung
10	FRISCHER GANZER FISCH 	200 - 650 g 	Zum Garen von frischem , ganzem Fisch, z. B. Forelle, Seebrasse, Makrele, Wolfsbarsch, Sardinen, mit einem Stückgewicht von 100-400 g. Legen Sie den ganzen Fisch direkt auf die Grillschale. Nicht fetthaltigen Fisch (Wolfsbarsch, Forelle) vor dem Garen mit Öl bestreichen. In der oberen Rost-Position positionieren. Wählen Sie das Programm Nummer 10. Geben Sie das Gewicht des frischen ganzen Fisches ein. Mit dem Garen beginnen.
11	FRISCHE GEMUESE- POMMES FRITES 	100 - 350 g 	Für die Zubereitung frischer Gemüse-Pommes Frites wie Süßkartoffeln, weiße Kartoffeln, Karotten, Pastinaken und Zucchini. Das Gemüse schälen und in Stäbchenform schneiden. Zu je 100 g Pommes Frites einen Esslöffel Pflanzenöl hinzugeben. In oberer Rost-Position auf die Grillschale legen. Wählen Sie das Programm Nummer 11. Geben Sie das Gewicht der Gemüse-Pommes Frites ein. Mit dem Garen beginnen.
12	POMMES FRITES 	200 - 500 g 	Zubereiten gefrorener Pommes Frites. Wählen Sie das Programm Nummer 12. Tippen Sie auf Start, um das Gerät vorzuheizen. Pommes Frites auf dem Grill-Rost verteilen. Geben Sie nach dem Vorheizen das Gewicht der gefrorenen Pommes Frites ein. Grill-Rost in obere Rost-Position schieben. Mit dem Garen beginnen. Für beste Ergebnisse in einer einzigen Schicht garen. Hinweis: Kartoffel-Pommes Frites variieren erheblich. Wir empfehlen, den Bräunungsgrad einige Minuten vor Ende der Garzeit zu überprüfen. Dieses Programm ist für 3/8-Zoll-Pommes Frites geeignet.
13	HAEHNCHEN- FLUEGEL UND HAEHNCHEN- SCHENKEL 	200 - 600 g 	Zum Garen von Hähnchenflügeln und -schenkeln. Die Flügel säubern und etwa 20 Minuten lang mit den von Ihnen bevorzugten Gewürzen marinieren. In oberer Rost-Position auf die Grillschale legen. Wählen Sie das Programm Nummer 13. Geben Sie das Gewicht der Hähnchenflügel und -schenkel ein. Mit dem Garen beginnen.



Automatische Koch-Programme

1



Tippen Sie einmal auf die Auto-Garen Taste.

2



Drehen Sie das Wahlrad, um die Lebensmittelkategorie auszuwählen. (Nr. 14-17)

3



Drücken Sie das Wahlrad, um die Auswahl zu bestätigen.

4



Wählen Sie das Gewicht durch Drehen des Wahlrades.
Die Anzeige zählt in 10-g-Schritten hoch.
Überspringen Sie diesen Schritt für Programm Nr. 17.

5



Drücken Sie zum Starten das Wahlrad.
Das Garprogramm wird gestartet und die Zeit auf dem Display heruntergezählt.

Wenn Sie ein automatisches Programm auswählen, werden im Display Symbole angezeigt, die den verwendeten Garmodus anzeigen. Siehe unten, um die Symbole zu identifizieren:



Grillschale



Mikrowellenleistung



Grill







Automatische Koch-Programme






Richtlinien

1. Die automatischen Garprogramme dürfen nur für beschriebene Speisen verwendet werden.
2. Garen Sie nur Speisen innerhalb der beschriebenen Gewichtsbereiche.
3. Wiegen Sie die Speisen immer, anstatt sich auf die Gewichtsangaben auf der Verpackung zu verlassen.
4. Die Temperatur für gefrorene Speisen wird mit -18 °C bis -20 °C angenommen. Für gekühlte Lebensmittel wird eine Temperatur von +5 °C bis +8 °C angenommen (Kühlschranktemperatur).
5. Die Grillschale wird im automatischen Garprogramm 17 nicht verwendet. Das Geschirr wird direkt auf den Garraumboden gestellt.
6. Die meisten Speisen profitieren von einer Stehzeit nach dem Garen mit einem automatischen Programm, damit die Wärme weiter in die Mitte geleitet werden kann.
7. Um gewisse Schwankungen bei den Speisen zu berücksichtigen, sollten Sie sich vergewissern, dass die Speisen vor dem Servieren durchgegart und kochend heiß sind.
8. Wenn im Display "GARRAUM ZU HEISS" erscheint, ist die Gerätetemperatur aufgrund der vorherigen Verwendung zu hoch und es kann kein Automatikprogramm eingestellt werden. Garmodus und -zeit können weiterhin manuell eingestellt werden.

Nr.	Programm	Gewicht*/ Positionierung	Anleitung
14	OFENKAR- TOFFEL 	250 - 1000 g 	Zum Backen von Kartoffeln mit einer knusprigeren, trockeneren Schale. Wählen Sie mittelgroße Kartoffeln mit 250-300 g pro Kartoffel, um beste Ergebnisse zu erzielen. Kartoffeln waschen, trocknen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. In unterer Rost-Position auf die Grillschale legen. Wählen Sie das Programm Nummer 14. Geben Sie das Gewicht der Kartoffeln ein. Mit dem Garen beginnen.
15	GEKUEHLTE PIZZA 	100 - 400 g 	Zum Aufwärmen und Bräunen, gekühlter Pizza (gekauft). Entfernen Sie die gesamte Verpackung und legen Sie die Pizza auf die Grillschale in der obere Rost-Position. Wählen Sie das Programm Nummer 15. Geben Sie das Gewicht der gekühlten Pizza ein. Mit dem Garen beginnen. Dieses Programm eignet sich nicht für Tiefe Pfannen Pizzen, Pizzen mit gefüllter Kruste oder sehr dünne Pizzen.



Automatische Koch-Programme

Nr.	Programm	Gewicht*/ Positionierung	Anleitung
16	GEFRORENE PIZZA 	300 - 500 g 	Zum Aufwärmen und Bräunen von gefrorener Pizza (gekauft). Entfernen Sie die gesamte Verpackung und legen Sie die Pizza auf die Grillschale in der obere Rost-Position. Wählen Sie das Programm Nummer 16. Geben Sie das Gewicht der gefrorenen Pizzas ein. Mit dem Garen beginnen. Dieses Programm eignet sich nicht für Tiefe Pfannen Pizzen, Pizzen mit gefüllter Kruste oder sehr dünne Pizzen.
17	KARTOFFEL- AUFLAUF 	Garraum-boden	Siehe Rezept unten. Das vorbereitete Kartoffelgratin auf den Garraumboden stellen. Wählen Sie das Programm Nummer 17. Mit dem Garen beginnen. Nach dem Garen 5 Minuten Stehzeit einhalten.

Gratin dauphinois

Zutaten

Für 4 Personen

700 g	geschälte Kartoffeln
1	Knoblauchzehe
100 g	Emmentaler, gerieben Salz und Pfeffer
150 ml	einfache Sahne
150 ml	Milch
50 g	geschlagene Eier

Geschirr:

1 x 25 cm flache Pyrex®-Schale

Zubehör:

Keine

1. Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen und hacken.
2. Die Kartoffelscheiben in einer flachen Pyrex®-Schale verteilen. Den Knoblauch, die Hälfte des Käses, Salz und Pfeffer darüberstreuen.
3. Ei, Milch und Sahne verrühren und die Mischung über die Kartoffeln gießen. Mit dem Rest des geriebenen Käses bedecken. Auf den Garraumboden stellen.
4. Wählen Sie das automatische Garprogramm 17. Mit dem Garen beginnen. Nach dem Garen 5 Minuten Stehzeit einhalten.



Brot-Aufbacken Programme

1



Tippen Sie einmal auf die Auto-Garen Taste.



2



Drehen Sie das Wahrad, um die Lebensmittelkategorie auszuwählen. (Nr. 18-20)



3



Drücken Sie das Wahrad, um die Auswahl zu bestätigen.



4



Wählen Sie das Gewicht durch Drehen des Wahrades. Die Anzeige zählt in 10-g-Schritten hoch.



5



Drücken Sie zum Starten das Wahrad. Das Garprogramm wird gestartet und die Zeit auf dem Display heruntergezählt.

Wenn Sie ein automatisches Programm auswählen, werden im Display Symbole angezeigt, die den verwendeten Garmodus anzeigen. Siehe unten, um die Symbole zu identifizieren:



Grillschale









Mikrowellenleistung



Grill



Brot-Aufbacken Programme

Nr.	Programm	Gewicht*/ Positionierung	Anleitung
18	KNUSPRIGES BAGUETTE 	100 - 400 g 	Zum Aufbacken von Baguettes und knusprigen Brötchen. Dieses Programm eignet sich zum Aufwärmen, Bräunen und Knusprigmachen von gekauften gekühlten Baguettes und Brötchen. Achten Sie darauf, dass die Höhe der Baguettes/der Brötchen nicht mehr als 5 cm beträgt. Legen Sie die Baguettes/Brötchen auf die Grillschale in der untere Rost-Position. Wählen Sie das Programm Nummer 18. Geben Sie das Gewicht der Baguettes/Brötchen ein. Mit dem Garen beginnen.
19	GEFRORENES BAGUETTE / GEFRORENE KNUSPRIGE BROETCHEN 	100 - 400 g 	Zum Aufbacken von Baguettes und knusprigen Brötchen. Dieses Programm eignet sich zum Aufwärmen, Bräunen und Knusprigmachen von gekauften gefrorenen Baguettes und Brötchen. Achten Sie darauf, dass die Höhe der Baguettes/der Brötchen nicht mehr als 5 cm beträgt. Legen Sie die Baguettes/Brötchen auf die Grillschale in der untere Rost-Position. Wählen Sie das Programm Nummer 19. Geben Sie das Gewicht der gefrorenen Baguettes/Brötchen ein. Mit dem Garen beginnen.
20	CROISSANT 	50 - 350 g 	Zum Aufbacken von Croissants. Dieses Programm eignet sich zum Aufwärmen, Bräunen und Knusprigmachen von gekauften gekühlten Baguettes und Brötchen. Croissants in unterer Rost-Position auf die Grillschale legen. Wählen Sie das Programm Nummer 20, Croissants. Geben Sie das Gewicht der Croissants ein. Mit dem Garen beginnen.



Junior-Menü

Das Junior-Menü bietet eine Reihe von Programmen für Babys, Kleinkinder und ältere Kinder – ideal für Zeitersparnis und Bequemlichkeit. Die Obst- und Gemüsepürees sind die ideale erste Nahrung für die Entwöhnung von Babys. Selbst gemachte Pürees schmecken wie echte Lebensmittel und kosten weniger als Gläser oder Päckchen. Zusätzliche Portionen können in Eiswürfelbehältern eingefroren, dann aufgetaut und wieder aufgewärmt werden. Gefrorene Panierte Produkte und Nudelaufläufe sind perfekt für kleine Mägen. Tassenkuchen sind ein schnelles und einfaches Dessert. Einfache Esslöffelabmessungen, die im Becher gemischt werden können, um die Zubereitung zu erleichtern. Im Handumdrehen verzehrfertig, wenn Sie das Tassenkuchen-Programm verwenden. Informationen zur Bedienung finden Sie auf Seite 81.

1



Tippen Sie einmal auf die Auto-Garen Taste.

2



Drehen Sie das Wahhrad, um die Lebensmittelkategorie auszuwählen.
(Nr. 21-25)

3



Drücken Sie das Wahhrad, um die Auswahl zu bestätigen.

4



Wählen Sie das Gewicht durch Drehen des Wahrades.
Die Anzeige zählt in 10-g-Schritten hoch (außer bei Nr. 21 & 22).

5



Drücken Sie zum Starten das Wahhrad.
Das Garprogramm wird gestartet und die Zeit auf dem Display heruntergezählt.

Wenn Sie ein automatisches Programm auswählen, werden im Display Symbole angezeigt, die den verwendeten Garmodus anzeigen. Siehe unten, um die Symbole zu identifizieren:



Grillschale



Mikrowell-
enleistung




Grill



Junior-Menü






Junior-Menü

Nr.	Program	Gewicht*/ Positionierung	Anleitung		
21	TASSEN- KUCHEN 	1-2 Garraum-boden	<p>Zum Backen von ein oder zwei Tassenkuchen, entweder Schokoladen Brownie oder Zitrone. Bereiten Sie den Tassenkuchen wie in den folgenden Rezepten zu. Die Größe der Tasse sollte nicht kleiner als 300 ml sein. Stellen Sie sie auf den Garraumboden. Wählen Sie das Programm Nummer 21. Geben Sie die Portionen der Tassenkuchen ein. Mit dem Garen beginnen. Nach dem Backen einige Minuten Stehzeit einhalten. Warm in der Tasse mit Eis, Vanillepudding oder Sahne servieren.</p>		
<p>Schokoladen Brownie Tassenkuchen</p> <table border="0"> <tr> <td data-bbox="113 635 515 981"> <p>Zutaten Für 1 Portion 5 ½ EL Mehl 3 ½ EL Zucker 3 ½ EL Kakaopulver 3 EL geschmolzene Butter 3 EL Milch 4 Quadrate dunkel oder Milch Schokolade, zerkleinert Dekoration: Streusel oder Mini-Marshmallows</p> </td> <td data-bbox="515 635 1003 981"> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mehl, Zucker und Kakaopulver in einer Tasse vermengen. 2. Geschmolzene Butter und Milch hinzufügen und verrühren. 3. Gehackte Schokolade hinzufügen. Gründlich vermengen. 4. Nach dem Backen mit Streuseln oder Mini-Marshmallows dekorieren. </td> </tr> </table>				<p>Zutaten Für 1 Portion 5 ½ EL Mehl 3 ½ EL Zucker 3 ½ EL Kakaopulver 3 EL geschmolzene Butter 3 EL Milch 4 Quadrate dunkel oder Milch Schokolade, zerkleinert Dekoration: Streusel oder Mini-Marshmallows</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mehl, Zucker und Kakaopulver in einer Tasse vermengen. 2. Geschmolzene Butter und Milch hinzufügen und verrühren. 3. Gehackte Schokolade hinzufügen. Gründlich vermengen. 4. Nach dem Backen mit Streuseln oder Mini-Marshmallows dekorieren.
<p>Zutaten Für 1 Portion 5 ½ EL Mehl 3 ½ EL Zucker 3 ½ EL Kakaopulver 3 EL geschmolzene Butter 3 EL Milch 4 Quadrate dunkel oder Milch Schokolade, zerkleinert Dekoration: Streusel oder Mini-Marshmallows</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mehl, Zucker und Kakaopulver in einer Tasse vermengen. 2. Geschmolzene Butter und Milch hinzufügen und verrühren. 3. Gehackte Schokolade hinzufügen. Gründlich vermengen. 4. Nach dem Backen mit Streuseln oder Mini-Marshmallows dekorieren. 				
<p>Lemon Mug Cake</p> <table border="0"> <tr> <td data-bbox="113 1062 515 1401"> <p>Zutaten Für 1 Portion 3 EL Mehl 3 ½ EL Zucker ½ TL Backpulver 1/8 TL Salz 2 ½ EL Pflanzenöl 2 EL Zitronensaft, plus Schale ½ Zitrone 1 Ei, geschlagen Dekoration: Erdbeeren, Heidelbeeren, Streusel</p> </td> <td data-bbox="515 1062 1003 1401"> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in einer Tasse vermengen. 2. Pflanzenöl, Zitronensaft, Zitronenschale und geschlagenes Ei hinzufügen. Gründlich vermengen. 3. Nach dem Backen mit Erdbeeren, Heidelbeeren oder Streuseln dekorieren. </td> </tr> </table>				<p>Zutaten Für 1 Portion 3 EL Mehl 3 ½ EL Zucker ½ TL Backpulver 1/8 TL Salz 2 ½ EL Pflanzenöl 2 EL Zitronensaft, plus Schale ½ Zitrone 1 Ei, geschlagen Dekoration: Erdbeeren, Heidelbeeren, Streusel</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in einer Tasse vermengen. 2. Pflanzenöl, Zitronensaft, Zitronenschale und geschlagenes Ei hinzufügen. Gründlich vermengen. 3. Nach dem Backen mit Erdbeeren, Heidelbeeren oder Streuseln dekorieren.
<p>Zutaten Für 1 Portion 3 EL Mehl 3 ½ EL Zucker ½ TL Backpulver 1/8 TL Salz 2 ½ EL Pflanzenöl 2 EL Zitronensaft, plus Schale ½ Zitrone 1 Ei, geschlagen Dekoration: Erdbeeren, Heidelbeeren, Streusel</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in einer Tasse vermengen. 2. Pflanzenöl, Zitronensaft, Zitronenschale und geschlagenes Ei hinzufügen. Gründlich vermengen. 3. Nach dem Backen mit Erdbeeren, Heidelbeeren oder Streuseln dekorieren. 				






Junior-Menü

Nr.	Program	Gewicht*/ Positionierung	Anleitung																
22	JUNIOR NUDEL- AUFLAUF 	250/500/ 800 g 	<p>Zum Garen von frischem Nudelaufwurf mit frischen Nudeln (Penne, Spaghetti, Fusilli), Käse- oder Tomatensauce und geriebenem mildem Cheddar-Käse. Verwenden Sie einen geeigneten quadratischen, flachen Pyrex®-Behälter. Verwenden Sie die folgenden Mengen:</p> <table border="1" data-bbox="549 419 972 544"> <thead> <tr> <th>Portionen</th> <th>250 g</th> <th>500 g</th> <th>800 g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nudeln</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Soße</td> <td>100 g</td> <td>250 g</td> <td>425 g</td> </tr> <tr> <td>Käse</td> <td>50 g</td> <td>50 g</td> <td>75 g</td> </tr> </tbody> </table> <p>Andere Zutaten wie Schinken, Thunfisch und Mais können hinzugefügt werden. Ersetzen Sie in diesem Fall einen Teil der Soße durch die ausgewählten hinzugefügten Zutaten. Stellen Sie den Behälter in die untere Rost-Position auf die Grillschale Wählen Sie das Programm Nummer 22. Geben Sie das Gewicht des Junior Nudelaufwurfs ein. Mit dem Garen beginnen. Vor dem Servieren umrühren.</p>	Portionen	250 g	500 g	800 g	Nudeln	100 g	200 g	300 g	Soße	100 g	250 g	425 g	Käse	50 g	50 g	75 g
Portionen	250 g	500 g	800 g																
Nudeln	100 g	200 g	300 g																
Soße	100 g	250 g	425 g																
Käse	50 g	50 g	75 g																
23	PUERIERTES OBST 	100 - 400 g Garraum-boden	<p>Dieses Programm eignet sich zum Garen von Äpfeln, Birnen, Pfirsichen, Papaya und Mango. Das gegarte Obst wird anschließend püriert und ist für die Entwöhnung von Babys geeignet. Das Obst schälen und in gleich große Stücke schneiden. In eine Pyrex®-Schale geben. Fügen Sie folgende Wassermengen hinzu: 100-150 g Obst, 50 ml Wasser. 160-300 g Obst, 75 ml Wasser. 310-400 g Obst, 125 ml Wasser.</p> <p>Mit Deckel abdecken. Behälter auf den Garraum-boden stellen. Wählen Sie das Programm Nummer 23. Geben Sie das Gewicht des Obsts ein. Mit dem Garen beginnen. Umrühren bei Signalton Nach dem Garen 10 Minuten Stehzeit einhalten. Das Obst mit der Kochflüssigkeit in einem Mixer pürieren. Falls erforderlich, die Konsistenz mit etwas Wasser verdünnen oder mit Babyreis andicken. Prüfen Sie die Temperatur vor dem Füttern.</p>																



Junior-Menü

Nr.	Program	Gewicht*/ Positionierung	Anleitung
24	PUERIERTES GEMUESE 	100 - 400 g Garraum-boden	<p>Dieses Programm eignet sich zum Garen von Pastinaken, Kartoffeln, Butternusskürbis, Karotten, Süßkartoffeln und Kohlrüben. Das gegarte Gemüse wird anschließend püriert und ist für die Entwöhnung von Babys geeignet. Das Gemüse schälen und in gleichmäßige Stücke schneiden. In eine Pyrex®-Schale geben. Fügen Sie folgende Wassermengen hinzu: 100-150 g Gemüse, 75 ml Wasser. 160-300 g Gemüse, 100 ml Wasser. 310-400 g Gemüse, 150 ml Wasser. Mit Deckel abdecken. Behälter auf den Garraum-boden stellen. Wählen Sie das Programm Nummer 24. Geben Sie das Gewicht des Gemüses ein. Mit dem Garen beginnen. Umrühren bei Signalton Nach dem Garen 10 Minuten Stehzeit einhalten. Das Gemüse mit der Kochflüssigkeit mit einem Mixer pürieren. Falls erforderlich, die Konsistenz mit etwas Wasser verdünnen oder mit Babyreis andicken. Prüfen Sie die Temperatur vor dem Füttern.</p>
25	PANIERTE TIEFKUEHL- PRODUKTE 	100 - 500 g 	<p>Für die Zubereitung von tiefgefrorenen panierten Produkten wie tiefgefrorenen Popcorn Hühnchen, tiefgefrorenen Chicken Nuggets, tiefgefrorenen Truthahn-Schenkeln, tiefgefrorenen Fischstäbchen und tiefgefrorenen Scampi. Entfernen Sie alle Verpackungen und legen Sie die tiefgefrorenen panierten Produkte auf die Grillschale in der oberen Rost-Position. Wählen Sie das Programm Nummer 25. Geben Sie das Gewicht der gefrorenen panierten Produkte an. Mit dem Garen beginnen.</p>

** Turbo Auftauen

Mit dieser Funktion können Sie Hackfleisch, Koteletts, Hähnchenteile, Fleischstücke und Brot auftauen. Tippen Sie auf die Turbo-Auftau Taste, um die richtige Auftaukategorie auszuwählen, und geben Sie dann das Gewicht der Speisen in Gramm ein (siehe Seite 85).

Speisen sollten in eine geeignete Schale gelegt werden, ganze Hähnchen und Fleischstücke auf eine umgedrehte Untertasse oder einen mikrowelleneigneten Teller. Koteletts, Hähnchenteile und Brotscheiben sollten in einer einzigen Schicht angeordnet werden. Es ist nicht notwendig, die Speisen abzudecken.

Das Prinzip der **Turbo-Theorie** wird in den automatischen Auftau-Programmen verwendet, um ein schnelleres und gleichmäßigeres Auftauen zu ermöglichen. Das System verwendet eine zufällige Abfolge von pulsierender Mikrowellenenergie, die den Auftauprozess beschleunigt. Während des Programms ertönt ein Signalton, um Sie daran zu erinnern, das Gargut zu überprüfen. **Es ist wichtig, dass Sie die Speisen häufig umdrehen und umrühren und bei Bedarf abschirmen. Beim ersten Signalton sollten Sie sie umdrehen und abschirmen** (wenn möglich). Beim zweiten Signalton sollten Sie die Speisen umdrehen oder zerkleinern.

1. Signalton

Umdrehen



1. Signalton

Oder abschirmen



2. Signalton

Umdrehen oder aufbrechen



Hinweis

1. Überprüfen Sie die Speisen während des Auftauens. Speisen variieren in ihrer Auftaugeschwindigkeit.
2. Es ist nicht notwendig, die Speisen abzudecken.
3. Drehen oder rühren Sie das Gargut immer um, besonders wenn das Gerät "piept". Bei Bedarf abschirmen (siehe Punkt 5).
4. Hackfleisch, Koteletts, Hähnchenteile und andere Kleinteile sollten so schnell wie möglich aufgebrochen oder getrennt und in einer einzigen Lage platziert werden.
5. Die Abschirmung verhindert das Garen von Lebensmitteln. Es ist unverzichtbar beim Auftauen von Hühnchen und Fleischstücken. Die Außenseite taut zuerst auf, also schützen Sie Flügel/Brust und Fett mit glatten Stücken von Alufolie, die Sie mit Cocktailspießen befestigen.
6. Planen Sie Stehzeiten ein, damit der Kern des Lebensmittels auftaut. (Mindestens 1-2 Stunde für Fleischstücke und ganze Hühnchen).
7. Wenn im Display "GARRAUM ZU HEISS" erscheint, ist die Gerätetemperatur aufgrund der vorherigen Verwendung zu hoch und es kann kein Automatikprogramm eingestellt werden. Garmodus und -zeit können weiterhin manuell eingestellt werden.

** Turbo Auftauen

Mit dieser Funktion können Sie Tiefkühlkost entsprechend dem Gewicht auftauen. Wählen Sie die Kategorie und geben Sie das Gewicht der Speise ein. Das Gewicht wird in Gramm programmiert. Für eine schnelle Auswahl beginnt das Gewicht mit dem Mindestgewicht für jede Kategorie.

1



Tippen Sie einmal auf die Turbo-Auftau-Taste.

2



Drehen Sie das Wahlrad, um die Lebensmittelkategorie auszuwählen. (Nr. 26-28)

3



Drücken Sie das Wahlrad, um die Auswahl zu bestätigen.

4



Wählen Sie das Gewicht durch Drehen des Wahlrades. Die Anzeige zählt in 10-g-Schritten hoch.


5



Drücken Sie zum Starten das Wahlrad.

Nr.	Programm	Gewicht*/ Positionierung	Anleitung
26	KLEINE TEILE 	100 - 1200 g Garraum-boden	Zum Auftauen kleiner Fleischstücke, Hähnchenteile, Koteletts, Steaks, Hackfleisch. Auf einen Teller oder eine flache Pyrex®-Schale legen. Wählen Sie das Programm Nummer 26. Geben Sie das Gewicht der Fleischstücke ein. Mit dem Auftauen beginnen. Bei Signaltönen umdrehen und abschirmen.
27	GROSSE TEILE 	400 - 2000 g Garraum-boden	Zum Auftauen von ganzen Hähnchen, Fleischstücken. Wählen Sie das Programm Nummer 27. Geben Sie das Gewicht der Fleischstücke ein. Mit dem Auftauen beginnen. Bei Signaltönen umdrehen und abschirmen.

** Turbo Auftauen

Nr.	Programm	Gewicht*/ Positionierung	Anleitung
28	BROT 	100 - 900 g Garraum-boden	Zum Auftauen von Brötchen, Brotscheiben und Broten. Auf einen Teller legen. Wählen Sie das Programm Nummer 28. Geben Sie das Gewicht des Brotes ein. Mit dem Auftauen beginnen. Bei Signaltönen umdrehen und neu anordnen.

1. Kleine Teile (Hackfleisch/Koteletts/Hähnchenteile)

Die Koteletts und Hähnchenteile sollten in einer einzigen Schicht angeordnet und während des Auftauens häufig umgedreht werden. Während des Auftauens muss das Hackfleisch häufig zerkleinert werden; dies geschieht am besten in einer großen flachen Schale. Stehzeit 20-30 Min. **Nicht geeignet für Wurstwaren, diese können manuell aufgetaut werden.** Bitte beachten Sie die Auftautabelle auf den Seiten 42-43.

2. Grosse Teile

Ganze Hähnchen und Fleischstücke müssen während des Auftauens abgeschirmt werden, vor allem wenn es sich um besonders fettige Stücke handelt. Dadurch soll verhindert werden, dass Speisen an den Außenkanten zu garen beginnen. Schützen Sie Flügel, Brust und Fett mit glatten Stücken von Alufolie, die Sie mit Cocktailspießen befestigen. **Achten Sie darauf, dass die Folie nicht die Garraumwände berührt.** Nach dem Auftauen sollte für Teile eine Stehzeit von mindestens 1-2 Stunden eingehalten werden.

3. Brot

Dieses Programm eignet sich für kleine Teile, die sofort verwendet werden müssen. Sie können sich direkt nach dem Auftauen warm anfühlen. Ganze Brote können bei diesem Programm auch aufgetaut werden, aber dafür ist eine Stehzeit erforderlich, damit der Kern auftauen kann. Die Stehzeit kann verkürzt werden, wenn Scheiben getrennt und Brötchen und Brote halbiert werden. Während des Auftauens sollten die Speisen gewendet werden. Stehzeit 10-30 Minuten. Für große Brote kann eine längere Zeit erforderlich sein. **Dieses Programm eignet sich nicht für Sahnetorten oder Desserts wie Käsekuchen.**



Hinweis

1. Die Form und Größe der Speisen beeinflusst das maximale Gewicht, das das Gerät aufnehmen kann.
2. Lassen Sie die Speisen einige Zeit stehen, um sicherzustellen, dass sie vollständig aufgetaut sind.
3. Wenn im Display "GARRAUM ZU HEISS" erscheint, ist die Gerätetemperatur aufgrund der vorherigen Verwendung zu hoch und es kann kein Automatikprogramm eingestellt werden. Garmodus und -zeit können weiterhin manuell eingestellt werden.

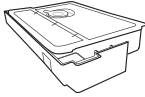


Reinigungs-Einstellung

F1. Wasserablassen

Zur Reinigung der Rohre wird Wasser durch das System gepumpt. Das Wasser wird in die Abtropfrinne abgelassen.

1



Geben Sie 100 ml Wasser in den Wassertank. Stellen Sie sicher, dass die Abtropfrinne leer ist.

2



Tippen Sie einmal auf die Reinigungs-Taste.

3



Drehen Sie das Wahrad, um F1 auszuwählen. Wasser ablassen.

4



Drücken Sie das Wahrad, um die Auswahl zu bestätigen.

5



Drücken Sie zum Starten das Wahrad.



Hinweis

1. Führen Sie dieses Programm nur aus, wenn sich 100 ml Wasser im Tank befinden.
2. Entfernen Sie die Abtropfrinne nicht während des Wasserablassprogramms.
3. Leeren Sie die Abtropfrinne und spülen Sie sie nach Programmende unter fließendem Wasser aus.



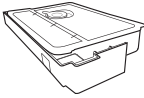
Achtung!

Wenn das Wasserablassprogramm direkt nach einem Dampfgarprogramm verwendet wird, kann heißes Wasser in die Abtropfrinne abgelassen werden.

F2. Systemreinigung

In der ersten Phase dieses Programms wird das System mit einer Zitronensäurelösung gereinigt. In der zweiten Stufe wird Wasser durch das System geleitet, um die Rohre zu spülen.

1



Stellen Sie eine Lösung aus 16 g Zitronensäure und 200 ml Wasser her und geben Sie die Lösung in den Wassertank. Stellen Sie sicher, dass die Abtropfrinne leer ist.

2



Tippen Sie einmal auf die Reinigungs-Taste.

3



Drehen Sie das Wahrad, um F2 auszuwählen. Systemreinigung.

4



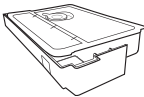
Drücken Sie das Wahrad, um die Auswahl zu bestätigen.

5



Drücken Sie zum Starten das Wahrad. Das Programm wird ca. 29 Minuten laufen.

6



Nachdem das Programm pausiert hat, leeren Sie die Abtropfrinne und füllen Sie den Wassertank mit Wasser (bis zum maximalen Füllstand).

7



Drücken Sie zum Starten das Wahrad. Das Programm wird ca. 1 Minuten laufen. Leeren Sie die Abtropfrinne nach Beendigung des Programms.

Reinigungs-Einstellung

F2. Systemreinigung



Hinweis

1. Wenn das Symbol "↻" angezeigt wird, führen Sie das Programm "Systemreinigung" aus.
2. Wenn das Systemreinigungsprogramm nicht regelmäßig verwendet wird, verstopft das Rohr und die Dampfleistung ist weniger effektiv.
3. Entfernen Sie die Abtropfrinne nicht während des Systemreinigungsprogramm.
4. Leeren Sie die Abtropfrinne und spülen Sie sie nach Programmende unter fließendem Wasser aus.

F3. Geruchsentfernung

Diese Funktion wird empfohlen, um Gerüche aus dem Gerät zu entfernen.

1



Tippen Sie einmal auf die Reinigungs-Taste.

2



**Drehen Sie das Wahhrad, um F3 auszuwählen.
Geruchsentfernung.**

3



Drücken Sie das Wahhrad, um die Auswahl zu bestätigen.

4



Drücken Sie zum Starten das Wahhrad.
Die Programmzeit erscheint im Display und beginnt herunterzuzählen. Das Programm läuft 20 Minuten.

Reinigungseinstellung

F4. Garraum Reinigung

Diese Funktion eignet sich zum Entfernen von Fettablagerungen im Garraum.

1



Tippen Sie einmal auf die Reinigungs-Taste.

2



Drehen Sie das Wahlrad, um F4 auszuwählen.
Garraum Reinigung.

3



Drücken Sie das Wahlrad, um die Auswahl zu bestätigen.

4



Drücken Sie zum Starten das Wahlrad.
Die Programmzeit erscheint im Display und beginnt herunterzuzählen. Das Programm läuft 20 Minuten.

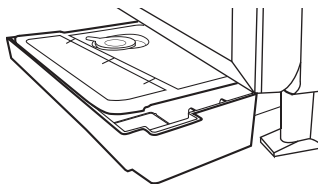


Hinweis

1. Füllen Sie den Tank vor dem Gebrauch mit Wasser.
2. Öffnen Sie nach der Reinigung die Tür und wischen Sie sie mit einem feuchten Tuch ab und leeren Sie die Abtropfrinne.

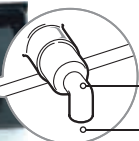
Wassertank Reinigung

Mit einem weichen Schwamm und Wasser reinigen.



Nehmen Sie den Wassertank heraus und reinigen Sie das Fach, in dem der Wassertank eingesetzt ist.

Öffnen Sie den Wasserversorgungsdeckel, entfernen Sie den Deckel und die Rohrkappe und reinigen Sie sie.



Rohrkappe

Achten Sie darauf, dass sie nach unten zeigt.

Wenn sich die Rohrkappe schwer entfernen lässt, wackeln Sie hin und her. Achten Sie beim Wiedereinbau darauf, dass das Rohr nach unten zeigt (siehe Abbildung).



Hinweis

1. An der Einführungsöffnung des Rohrs befindet sich eine Feder. Bitte bewahren Sie sie beim Reinigen gut auf und verlieren Sie sie nicht.
2. Reinigen Sie den Wassertank mindestens einmal pro Woche, um Kalkablagerungen zu verhindern.
3. Reinigen Sie den Wassertank oder Teile des Wassertanks nicht in der Spülmaschine.

Anleitung zum Garen und Aufwärmen

Die meisten Speisen lassen sich im Gerät bei 1000 W sehr schnell aufwärmen. Die Speisen sind in wenigen Minuten wieder auf Serviertemperatur und schmecken wie frisch zubereitet. Prüfen Sie immer, ob die Speisen heiß sind, und stellen Sie sie bei Bedarf erneut in das Gerät.

Generell gilt: Decken Sie feuchte Speisen, z. B. Suppen, Aufläufe und Fertiggerichte, immer ab.

Decken Sie keine trockenen Speisen ab, z. B. Brötchen, Hackfleischpasteten, Wurstbrötchen usw.

Die Tabellen auf den Seiten 94-109 zeigen Ihnen, wie Sie Ihre Lieblings Speisen am besten zubereiten oder aufwärmen können. Die beste Methode hängt von der Art der Speisen ab, die Sie garen oder aufwärmen.

Denken Sie daran, Speisen während des Garens oder Aufwärmens nach Möglichkeit umzurühren oder zu umdrehen. Dies gewährleistet ein gleichmäßiges Garen oder Aufwärmen außen und in der Mitte.

Wann werden Lebensmittel aufgewärmt?

Aufgewärmte oder gegarte Speisen sollten "kochend heiß" serviert werden, d.h. der Dampf sollte aus allen Teilen sichtbar austreten. Solange bei der Zubereitung und Lagerung der Lebensmittel gute Hygienepraktiken eingehalten wurden, birgt das Garen oder Aufwärmen kein Sicherheitsrisiko.

Speisen, die nicht umgerührt werden können, sollten mit einem Messer angeschnitten werden, um zu prüfen, ob sie durchgehend ausreichend erhitzt sind.

Auch wenn die Anweisungen eines Herstellers oder die Zeiten in der Tabelle befolgt wurden, ist es dennoch wichtig

zu überprüfen, ob die Speisen gründlich erhitzt wurden. Im Zweifelsfall immer wieder zum Aufwärmen in das Gerät geben.

Wenn Sie das entsprechende Lebensmittel in der Tabelle nicht finden können, wählen Sie eine ähnliche Art und Größe aus und passen Sie die Garzeit gegebenenfalls an.

Tellergerichte

Jeder Mensch hat einen anderen Appetit und die Aufwärmzeiten hängen von den Zutaten der Mahlzeit ab. Dichte Speisen, z. B. Kartoffelpüree, sollten gut verteilt werden.

Wenn viel Soße hinzugefügt wird, kann zusätzliche Zeit erforderlich sein. Legen Sie dichtere Speisen an die Außenseite des Tellers. Ein durchschnittliches Gericht braucht 4-7 Minuten bei 1000 W zum Aufwärmen. Stapeln Sie keine Gerichte.

Lebensmittelkonserven

Nehmen Sie die Lebensmittel aus der Dose und legen Sie sie vor dem Erhitzen in eine geeignete Schale.

Rühren Sie die Speisen nach der Hälfte der Kochzeit und am Ende der Kochzeit um.

Suppen

Verwenden Sie eine Schüssel und rühren Sie vor dem Erhitzen und mindestens einmal beim Aufwärmen und nochmals am Ende um.

Aufläufe

Rühren Sie die Speisen nach der Hälfte der Garzeit und am Ende der Garzeit um.

Anleitung zum Garen und Aufwärmen



Vorsicht - Hackfleischpasteten

Denken Sie daran: Auch wenn sich der Teig kalt anfühlt, ist die Füllung noch kochend heiß und wärmt den Teig durch. Achten Sie darauf, nicht zu viel zu erhitzen, da sonst aufgrund des hohen Fett- und Zuckergehalts der Füllung Verbrennungen auftreten können. Überprüfen Sie vor dem Verzehr die Temperatur der Füllung, um ein Verbrennen des Mundes zu vermeiden.



Vorsicht - Babyflaschen

Milch oder Milchnahrung muss vor dem Erhitzen und am Ende des Erhitzens gründlich geschüttelt und vor dem Füttern eines Babys sorgfältig getestet werden. Die Flüssigkeit im oberen Teil der Flasche ist viel heißer als im unteren Teil. Die Flasche muss vor dem Gebrauch gründlich geschüttelt und getestet werden.



Hinweis

Wir empfehlen nicht, Ihre Mikrowelle zum Sterilisieren von Babyflaschen zu verwenden. Wenn Sie einen speziellen Mikrowellen-Sterilisator haben, raten wir wegen der geringen Wassermenge zu äußerster Vorsicht. Es ist wichtig, die Anweisungen der Hersteller implizit zu befolgen.

Aufwärmtabellen

Die in den nachstehenden Tabellen angegebenen Zeiten sind nur Richtwerte und variieren je nach Starttemperatur, Größe und Menge der Speisen. In der Mikrowelle aufgewärmtes Gebäck oder Brot wird nicht knusprig, sondern weich.

Punkte für die Überprüfung

Vergewissern Sie sich immer, dass die Speisen nach dem Aufwärmen in der Mikrowelle kochend heiß sind. Im Zweifelsfall in das Gerät zurückstellen. Die Speisen benötigen dennoch eine Standzeit, insbesondere wenn sie nicht umgerührt werden können. Je dichter die Speisen sind, desto länger ist die Stehzeit.

Lebensmittel	Gewicht/ Menge	Leistungs- stufe	Zeit zur Auswahl (ca.)	Anleitungen/ Richtlinien
Babyflaschen - VORSICHT				
<p>Nach dem Erhitzen in der Mikrowelle ist die Flüssigkeit oben in der Flasche viel heißer als unten in der Flasche und muss vor dem Prüfen der Temperatur gründlich geschüttelt werden. Wenn Sie die Temperatur der Milch testen, spritzen Sie etwas auf Ihr inneres Handgelenk. Die Milchtropfen auf Ihrer Haut sollten sich warm anfühlen, nicht heiß.</p> <p>Für 250 ml Milch bei Kühlschranktemperatur, Deckel und Sauger entfernen. Bei 1000 W, 40 Sekunden lang erhitzen. SORGFÄLTIG PRÜFEN.</p> <p>Für 100 ml Milch bei Kühlschranktemperatur, Deckel und Sauger entfernen. Bei 1000 W, 20 Sekunden lang erhitzen. SORGFÄLTIG PRÜFEN.</p>				
Brot - Vorgebacken - Frisch - Anmerkung: Brote, die in der Mikrowelle aufgewärmt werden, haben einen weichen Boden.				
Croissants/ Brioche	1	1000 W	10 Sek.	In eine Pyrex [®] -Schale auf dem Boden platzieren. Nicht abdecken.
	4	1000 W	30 Sek.	
	Beliebig	Kombi 1	2 Min. 30 Sek. - 3 Min. 30 Sek.	In unterer Rost-Position auf die Grillschale legen.
Nudeln in Dosen				
Ravioli/Käse- Makkaroni/ Spaghetti	400 g	1000 W	2 Min. 30 Sek.	In eine hitzebeständige Schüssel geben und abdecken. Auf den Garraumboden stellen und nach der Hälfte der Zeit umrühren.
Suppen in Dosen				
Kondensiert	295 g	1000 W	3-4 Min.	In eine hitzebeständige Schüssel geben und eine Dose Wasser unterrühren. Abdecken, auf den Garraumboden stellen und nach der Hälfte der Zeit umrühren.

Aufwärmtabellen

Lebensmittel	Gewicht/ Menge	Leistungs- stufe	Zeit zur Auswahl (ca.)	Anleitungen/ Richtlinien
Gemüse/ Brühe/Rahm	400/415 g	1000 W	3 Min.	In eine hitzebeständige Schüssel geben und abdecken. Auf den Garraumboden stellen und nach der Hälfte der Zeit umrühren.
Gekühlte Suppen				
1 Portion	250 ml	1000 W	2 Min. - 2 Min. 30 Sek.	In eine hitzebeständige Schüssel geben und abdecken. Auf den Garraumboden stellen und nach der Hälfte der Zeit umrühren.
2 Portion	500 ml		4 Min. - 4 Min. 30 Sek.	
Gemüse in Dosen				
Gebackene Bohnen/ Butterbohnen	200 g	1000 W	1 Min. 30 Sek.	In eine hitzebeständige Schüssel geben und abdecken. Auf den Garraumboden stellen und nach der Hälfte der Zeit umrühren.
	415 g		2 Min. - 2 Min. 30 Sek.	
Karotten	300 g		4 Min.	
Pilze/Erbsen/ Tomaten/Mais	300 g		2 Min. - 2 Min. 30 Sek.	
Tellergerichte - gekühlt				
Klein - Portion für Kinder	1	1000 W	4-5 Min.	Abdecken und auf dem Garraumboden platzieren.
Groß - Portion für Erwachsene			7 Min.	
Getränke				
1 Tasse kalte Milch	235 ml	1000 W	1 Min. 30 Sek.	In ein hitzebeständiges Gefäß auf den Garraumboden stellen. Nach der Hälfte der Zeit und nach dem Aufwärmen umrühren.
1 Krug kalte Milch	568 ml (1 pint)		4 Min.	
1 Tasse kalter Kaffee/Tee	235 ml		1 Min. 20 Sek.	
1 Tasse kalter Milchkaffee			1 Min. 20 Sek.	
Babynahrung	70 g	600 W	10-20 Sek.	
	125 g		20-30 Sek.	
	190 g		30-40 Sek.	

Aufwärtabellen

Lebensmittel	Gewicht/ Menge	Leistungs- stufe	Zeit zur Auswahl (ca.)	Anleitungen/ Richtlinien
Salzgebäck - vorgekocht.				
In der Mikrowelle aufgewärmtes Gebäck hat einen weichen Boden.				
Pasteten/ Schnitten	150 g	1000 W	1 Min. 30 Sek.	Auf einem Teller auf den Garraumboden stellen.
	150 g	Kombi 1	7-9 Min.	In unterer Rost-Position auf die Grillschale legen.
	300 g (2)		10-11 Min.	
Fleisch- pasteten	150 g	1000 W	1 Min. 30 Sek. - 2 Min.	Auf einem Teller auf den Garraumboden stellen.
	150 g	Kombi 2	6-7 Min.	Produkt aus dem Folienbehälter nehmen und in der unteren Rost-Position auf die Grillschale legen.
	300 g (2)		7-8 Min.	
	250 g	Kombi 2	7-8 Min.	
550 g	15 Min.			
Quiche	150 g	Kombi 2	7-8 Min.	Produkt aus dem Folienbehälter nehmen und in der unteren Rost-Position auf die Grillschale legen.
	400 g		10-11 Min.	
Wurstbrötchen x 1	150 g	1000 W	1 Min. 10 Sek.	In eine Pyrex®-Schale auf dem Garraumboden platzieren.
		Kombi 1	6-8 Min.	
Wurstbrötchen Snackgröße x 5	300 g	Kombi 1	5-7 Min.	In unterer Rost-Position auf die Grillschale legen.
Brezel	300 g	180 °C	13-15 Min.	
Brezel (gefroren)	300 g	160 °C	15-17 Min.	In unterer Rost-Position auf die Grillschale legen.
Pain au chocolat (vorgebacken)	360 g	180 °C	12-14 Min.	
Mini-Croissants (gefroren)	200-300 g	150 °C	16-17 Min.	
Pudding und Desserts - wenn nur die Mikrowelle verwendet wird, geben Sie die Speisen aus dem Folienbehälter in eine ähnlich große hitzebeständige Schale.				
Gekühlter Pudding	500 g	1000 W	3 Min.	In einen großen Krug geben. Abdecken, auf den Garraumboden stellen und nach der Hälfte der Zeit umrühren.

Aufwärtabellen

Lebensmittel	Gewicht/ Menge	Leistungs- stufe	Zeit zur Auswahl (ca.)	Anleitungen/ Richtlinien
Gekühlter Milchreis	180 g	1000 W	1 Min.	Auf den Garraumboden stellen.
	500 g		2 Min.	In eine hitzebeständige Schale geben. Abdecken und auf dem Garraumboden platzieren. Nach der Hälfte der Zeit umrühren.
Gekühlte Fruchtstreusel	550 g	Kombi 1	12 Min.	In einem hitzebeständigen Gefäß auf dem Garraumboden platzieren.
Biskuitpudding	110 g x 1	Kombi 3	2 Min.	Foliendeckel durchstechen und auf dem Garraumboden platzieren.
	220 g x 2		3 Min. 30 Sek.	
Fertiggerichte - gekühlt. Die Speisen aus dem Folienbehälter in ein ähnlich großes hitzebeständiges Gefäß geben. Gesunde Ernährungsoptionen werden bei Kombination aufgrund des geringeren Fettgehalts nur leicht braun.				
Blumenkohl- Käse	400 g	Kombi 1	7 Min.	In einem hitzebeständigem Gefäß auf dem Garraumboden platzieren.
Hütten-/ Hirtenkuchen	450 g	1000 W	4 Min.	Auf den Garraumboden stellen.
		Kombi 1	10 Min.	
800 g	Kombi 1	15 Min.		
Fisch-/ Gemüseauflauf	450 g	1000 W	5 Min.	Auf den Garraumboden stellen.
		Kombi 1	12 Min.	
		Kombi 1	17 Min.	
Zwiebel-Bhajis/ Samosas	200 g	Kombi 1	5 Min.	Auf der Grillschale in der oberen Rost-Position platzieren. Nach halber Zeit umdrehen.
Lasagne	450 g	1000 W	6 Min.	Auf den Garraumboden stellen.
		Kombi 1	8 Min.	
	800 g	Kombi 1	16 Min.	
Käse- Makkaroni	450 g	Kombi 1	10 Min.	Auf den Garraumboden stellen.
Gekühltes Kartoffelpüree	500 g	1000 W	4-5 Min.	Foliendeckel durchstechen und auf dem Garraumboden platzieren. Nach der Hälfte der Zeit umrühren.
Reis (mit 30 ml kaltem Wasser)	200 g	1000 W	1 Min. 30 Sek. - 2 Min.	In eine hitzebeständige Schale auf dem Garraumboden und abdecken. Nach der Hälfte der Zeit umrühren.
	500 g		3 Min. 30 Sek. - 4 Min.	

Aufwärtabellen

Lebensmittel	Gewicht/ Menge	Leistungs- stufe	Zeit zur Auswahl (ca.)	Anleitungen/ Richtlinien
Fertiggerichte - gefroren. Die Speisen aus dem Folienbehälter in ein ähnlich großes hitzebeständiges Gefäß geben.				
Blumenkohl- Käse	400 g	Kombi 2	25 Min.	Auf den Garraumboden stellen.
Hütten-/ Hirtenkuchen/ Fischpastete	400 g	1000 W	12 Min.	
		Kombi 2	25 Min.	
Lasagne/ Cannelloni	400 g	1000 W	10 Min.	
		Kombi 2	20 Min.	
Käse- Makkaroni	400 g	1000 W	10-12 Min.	
		Kombi 2	18 Min.	
Wurstbrötchen	160 g (1)	Kombi 1	8-9 Min.	In unterer Rost-Position auf die Grillschale legen.
	260 g (6)		11-13 Min.	
Quiche	400 g (1)	Kombi 2	14-16 Min.	In unterer Rost-Position auf die Grillschale legen. 5 Minuten Stehzeit einhalten.
Soße				
Soßen	250 g	1000 W	2 Min. -2 Min. 30 Sek.	In eine hitzebeständige Schale geben. Abdecken und auf dem Garraumboden platzieren. Nach der Hälfte der Zeit umrühren.
	500 g		4-5 Min.	
Quorn®				
Burgers	180 g (2)	Kombi 5	10 Min.	Auf der Grillschale in der oberen Rost-Position platzieren. Nach halber Zeit umdrehen.
Schnitzel	240 g (2)	Kombi 1	4-6 Min.	Auf der Grillschale in der oberen Rost-Position platzieren.
Nachspeisen				
Brownies (gefroren)	120 g (2)	Kombi 1	3-4 Min.	Auf der Grillschale in der oberen Rost-Position platzieren.
Süße Pfannkuchen	70 g (1)	1000 W	20-30 Sek.	In einem hitzebeständigen Gefäß auf dem Garraumboden platzieren.
	140 g (2)		40-50 Sek.	
Süße Pfannkuchen (gefroren)	70 g (1)		40-50 Sek.	
	140 g (2)		1 Min. - 1 Min. 20 Sek.	

Aufwärtabellen

Lebensmittel	Gewicht/ Menge	Leistungs- stufe	Zeit zur Auswahl (ca.)	Anleitungen/ Richtlinien
Donuts einfach (gefroren)	50 g (1)	Kombi 1	2-3 Min.	In unterer Rost-Position auf die Grillschale legen. Nach halber Zeit umdrehen. 2 Minuten Stehzeit.
	100 g (2)		3-4 Min.	
Apfelstreusel (gefroren)	600 g	Kombi 1	12-13 Min.	In einem hitzebeständigen Gefäß auf dem Garraumboden platzieren.
Schokoladen- kuchen mit geschmol- zenem Kern	130 g (1)	Kombi 4	1 Min. 30 Sek. - 2 Min.	Auf den Garraumboden stellen. Foliendeckel durchstechen.
Schokoladen- kuchen mit geschmol- zenem Kern (gefroren)	130 g (1)		3 Min. - 3 Min. 30 Sek.	
	220 g (1)		3-4 Min.	
Apfelstrudel (vorgebacken)	460 g (1)	200 °C	18-20 Min.	Auf den Garraumboden stellen. Foliendeckel durchstechen.

Gartabellen

Punkte für die Überprüfung

Vergewissern Sie sich immer, dass die Speisen nach dem Aufwärmen in der Mikrowelle kochend heiß sind. Im Zweifelsfall in das Gerät zurückstellen. Die Speisen benötigen dennoch eine Standzeit, insbesondere wenn sie nicht umgerührt werden können. Je dichter die Speisen sind, desto länger ist die Stehzeit. Füllen Sie den Wassertank vor dem Gebrauch.

Lebensmittel	Gewicht/ Menge	Leistungs- stufe	Zeit zur Auswahl (ca.)	Anleitungen/ Richtlinien
Brot				
Vorgebackene Brötchen	300 g (6)	Kombi 2	8-10 Min.	In unterer Rost-Position auf die Grillschale legen.
Speck und Schweinefleisch - roh - Vorsicht: Heißes Fett! Zubehör vorsichtig entfernen.				
Frühstücks- speck	300 g (8)	Grill 1	8 Min.	Auf der Grillschale in der oberen Rost- Position platzieren.
Schweins- braten	-	220 °C gefolgt von 190 °C	für 30 Min. dann 60 Min. pro 500 g Max. Gewicht 1,5 kg	Gerät vorheizen. Braten in unterer Rost-Position auf die Grillschale legen. Nach dem Garen und vor dem Tranchieren 10 Min. ruhen lassen.
Schweine- rückensteaks	500 g (5)	Grill 1	18-20 Min.	Auf der Grillschale in der oberen Rost- Position platzieren. Nach halber Zeit umdrehen.
Bohnen und Hülsenfrüchte - sollten über Nacht in kaltem Wasser eingeweicht werden (kochendes Wasser für gespaltene gelbe Erbsen), außer Linsen, die nicht vorher eingeweicht werden müssen				
Erbsen (Schwarz- augenerbsen, Kichererbsen, Gelbe Erbsen	250 g	1000 W dann 300 W	10 Min. dann 40 Min.	Verwenden Sie 600 ml (1 Pint) kochendes Wasser in einer großen Schüssel. Abdecken. Auf den Garraumboden stellen.
Linsen	250 g	1000 W	12 Min.	Verwenden Sie 600 ml (1 Pint) kochendes Wasser in einer großen Schüssel. Abdecken. Auf den Garraumboden stellen.

Gartabellen

Lebensmittel	Gewicht/ Menge	Leistungs- stufe	Zeit zur Auswahl (ca.)	Anleitungen/ Richtlinien
Rindfleisch - Vorsicht: Heißes Fett! Nehmen Sie das Geschirr vorsichtig heraus. Empfohlene Temperaturen für Rindfleisch sind: Rare 60 °C; Medium 70 °C; Durchgebraten 80 °C				
Rindfleisch- Burger (frisch)	227 g (2)	Grill 1	12-14 Min.	Auf der Grillschale in der oberen Rost-Position platzieren. Nach halber Zeit umdrehen.
Braten	-	220 °C	20 Min. pro 450 g/1 lb Rare: 20 Min. Medium: 30 Min. Well done: 40-50 Min.	Gerät vorheizen. In unterer Rost-Position auf die Grillschale legen. Nach halber Zeit umdrehen.
Rump-/Sirloin- Steak	250 g	Grill 1	Medium: 14 Min. Well done: 18 Min.	Auf der Grillschale in der oberen Rost-Position platzieren. Nach halber Zeit umdrehen.
Schmorsteak	450-675 g	160 °C	1 Stunde - 1 Stunde 30 Min	In eine Auflaufform mit Deckel geben. Brühe und Gemüse hinzufügen. Abdecken und in unterer Rost-Position auf die Grillschale stellen. Nach der Hälfte der Zeit umrühren.
Hähnchen (roh) - Vorsicht: Heißes Fett! Zubehör vorsichtig entfernen.				
Ganzes Hähnchen	-	190 °C	30 Min. pro 450 g	Gerät vorheizen. Hähnchen in unterer Rost-Position auf die Grillschale legen.

Gartabellen

Lebensmittel	Gewicht/ Menge	Leistungs- stufe	Zeit zur Auswahl (ca.)	Anleitungen/ Richtlinien
Eier - pochiert.				
1 Ei	45 ml Wasser	1000 W dann 600 W	1 Min. 10 Sek. dann 1 Min.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wasser in eine flache Schale geben und auf den Garraumboden für die erste Garzeit stellen. 2. Ei hinzufügen (Größe 3). 3. Eigelb und Eiweiß anstechen. 4. Mit durchstochener Frischhaltefolie abdecken. 5. Für die 2. Garzeit garen. 6. Dann 1 Min. Stehzeit.
Eier - Rührei. Verwenden Sie eine mikrowellengeeigneten Schüssel.				
1 Ei	-	1000 W	30 Sek. dann 30 Sek.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Für jedes verwendete Ei 1 EL Milch hinzufügen. 2. Eier, Milch und ein Stückchen Butter miteinander verquirlen. 3. Schüssel auf dem Garraumboden platzieren. 4. Die erste Garzeit garen, dann umrühren. 5. Während der 2. Garzeit nach der Hälfte der Zeit umrühren und 1 Minute stehen lassen.
Fisch - frisch roh.				
Panierte Filets	350 g (2)	Kombi 2	12-14 Min.	In unterer Rost-Position auf die Grillschale legen.
Filets	300 g	600 W	7 Min.	In eine Pyrex®-Schale geben. 1 EL (15 ml) Wasser hinzufügen. Abdecken und auf den Garraumboden stellen.
	700 g		9 Min.	

Gartabellen

Lebensmittel	Gewicht/ Menge	Leistungs- stufe	Zeit zur Auswahl (ca.)	Anleitungen/ Richtlinien
Steaks	300 g (2)	Kombi 5	13-15 Min.	In unterer Rost-Position auf die Grillschale legen.
Ganzer Fisch	225 g/ 300 g	1000 W	4 Min.	In eine Pyrex®-Schale legen und die Haut einstechen. 30 ml Flüssigkeit hinzufügen. Abdecken und auf den Garraumboden stellen.
Gefrorener Fisch.				
Panierte Filets	200 g (2)	Kombi 2	10-12 Min.	In unterer Rost-Position auf die Grillschale legen. Nach halber Zeit umdrehen.
Filets	300 g	Dampf 1		
Obst - Schälén, in Scheiben und gleich große Stücke schneiden. In einem flachen hitzebeständigen Gefäß auf dem Garraumboden platzieren.				
Obst - gedünstet	500 g	Kombi 4	10 Min.	Auf den Garraumboden stellen.
Obst - pochiert	400 g	1000 W	6-8 Min.	300 ml (½ Pint) Wasser hinzufügen. Nur halb gefülltes Gefäß. Abdecken.
Vorsicht: Heißes Fett! Zubehör vorsichtig entfernen.				
Entenbrustfilets	400 g	200 °C	40 Min.	Gerät vorheizen. Die Haut einstechen und in der unteren Rost-Position auf die Grillschale legen.
Ente, ganz	-	190 °C	25-27 Min. pro 450 g	
Fasan, ganz	-	180 °C	20-25 Min. pro 450 g plus 20 Min.	Gerät vorheizen. In unterer Rost-Position auf die Grillschale legen.
Lamm - roh - Vorsicht: Heißes Fett! Zubehör vorsichtig entfernen.				
Braten	Maximales Gewicht des Bratens 1,5 kg	180 °C	Medium: 20 Min. pro 450 g plus 20 Min. oder Well done: 30 Min. pro 450 g plus 25 Min.	Gerät vorheizen. Braten in unterer Rost-Position auf die Grillschale legen. Nach dem Garen den Braten 10 Minuten Stehzeit - so lässt er sich leichter tranchieren.

Gartabellen

Lebensmittel	Gewicht/ Menge	Leistungs- stufe	Zeit zur Auswahl (ca.)	Anleitungen/ Richtlinien
Lenden-/ Beinsteaks	600 g (4)	Grill 1	Medium: 18-19 Min. Well done: 21-24 Min.	Auf der Grillschale in der oberen Rost- Position platzieren. Nach halber Zeit umdrehen.
Koteletts/ Schnitzel	400 g (4)	Grill 1	Medium: 13-14 Min. Well done: 15-17 Min.	
Schmortopf/ Schmorlamm	Maximales Gewicht 1,5 kg	160 °C	1 Std. 20 Min. - 1 Std. 30 Min.	Gerät vorheizen. In eine Kasserolle geben, Brühe und Gemüse hinzufügen, abdecken und auf der Grillschale in die untere Rost- Position geben. Nach der Hälfte der Zeit umrühren.
Nudeln. 3 Liter (6 Pint) große Schüssel verwenden.				
Fusilli/ Makkaroni/ Penne	200 g	1000 W	10 Min.	Verwenden Sie 550 ml (1 Pint) kochendes Wasser. 15 ml Öl hinzufügen. Abdecken. Nach der Hälfte der Zeit umrühren.
Linguine/ Tagliatelle	250 g		12 Min.	Verwenden Sie 700 ml (1¼ Pint) kochendes Wasser. 15 ml Öl hinzufügen. Abdecken. Nach der Hälfte der Zeit umrühren.
Spaghetti	250 g		8-10 Min.	
Porridge - Anmerkung: Verwenden Sie eine große Schüssel.				
1 Portion	30 g Hafer- flocken 150 ml (¼ Pint) Milch	1000 W	2 Min.	Auf den Garraumboden stellen und nach der Hälfte der Zeit umrühren.
2 Portionen	50 g Hafer- flocken 275 ml (½ Pint) Milch		3 Min. 30 Sek.	
4 Portionen	100 g Hafer- flocken 550 ml (1 Pint) Milch		5 Min.	

Gartabellen

Lebensmittel	Gewicht/ Menge	Leistungs- stufe	Zeit zur Auswahl (ca.)	Anleitungen/ Richtlinien
Truthahn				
Brüste, ohne Knochen und ohne Haut	350 g	Dampf 1	30 Min.	Auf der Grillschale in der oberen Rost-Position platzieren.
Krone, ohne Knochen	Maximales Gewicht 1,5 kg	190 °C	30-35 Min. pro 450 g	Gerät vorheizen. In unterer Rost-Position auf die Grillschale legen.
Dampfgaren von frischem Gemüse				
Spargel/ Rosenkohl	200 g	Dampf 1	10-11 Min.	Nur Dampf: In oberer Rost-Position auf die Grillschale legen. Kombi 4: In einer flacher Pyrex®-Schale auf dem Garraumboden platzieren.
		Kombi 4	6 Min.	
Babymais/ Erbsen, Spinat	200 g	Dampf 1	10 Min.	
		Kombi 4	5 Min.	
Bohnen	200 g	Dampf 1	12 Min.	
		Kombi 4	8 Min.	
Rote Bete	450 g	Dampf 1	28 Min.	
		Kombi 4	15 Min.	
Brokkoli	250 g	Dampf 1	12 Min.	
		Kombi 4	8 Min.	
Butternut- Kürbis/Kohl in Scheiben, Steckrübe	300 g	Dampf 1	22 Min.	
		Kombi 4	12 Min.	
Pastinaken	300 g	Dampf 1	12 Min.	
		Kombi 4	7 Min.	
Kartoffeln - gekocht	500 g	Dampf 1	28 Min.	
		Kombi 4	15 Min.	
Kartoffeln - halbgekocht	500 g	Dampf 1	20 Min.	
		Kombi 4	12 Min.	
Steckrübe - gewürfelt, Süßkartoffel	400 g	Dampf 1	21-22 Min.	
		Kombi 4	12 Min.	
Pellkartoffeln	x 1	Kombi 4	14 Min.	
	x 2		17 Min.	

Gartabellen

Lebensmittel	Gewicht/ Menge	Leistungs- stufe	Zeit zur Auswahl (ca.)	Anleitungen/ Richtlinien
Gefrorenes Gemüse				
Bohnen, Mais, Mischgemüse	200 g	Kombi 4	8 Min.	In eine Pyrex®-Schale auf dem Garraumboden platzieren.
Brokkoli - Röschen	250 g		8 Min.	
Karotten - in Scheiben geschnitten	200 g		7 Min.	
Blumenkohl	250 g		10 Min.	
Erbsen	200 g		7 Min.	
Nur Dampf				
Frischer Fisch	200 g	Dampf 1	9-11 Min.	Auf der Grillschale in der oberen Rost- Position platzieren. Fisch in einer einzigen Lage anordnen. Nicht überlappen.
	500 g		14-16 Min.	
Gefrorener Fisch	200 g		14-16 Min.	
	500 g		19-21 Min.	
Hähnchen- brust	200 g		27-30 v	Jede Brust sollte zwischen 100 und 250 g wiegen. Auf der Grillschale in der oberen Rost-Position platzieren.
Leichte Gerichte und Snacks				
Croque Monsieur	150 g (1)	Kombi 1	5-6 Min.	In unterer Rost-Position auf die Grillschale legen. Umdrehen, wenn goldgelb.
	300 g (2)		6-8 Min.	
Croque Monsieur (Gefroren)	150 g (1)		8-10 Min.	
Hotdog	140 g (1)		6-7 Min.	In unterer Rost-Position auf die Grillschale legen.
Heiße Tasche (Gefroren)	115 g (2)		6-8 Min.	In unterer Rost-Position auf die Grillschale legen. 2 Min. Stehzeit einhalten.

Gartabellen

Lebensmittel	Gewicht/ Menge	Leistungs- stufe	Zeit zur Auswahl (ca.)	Anleitungen/ Richtlinien
Leichte Gerichte und Snacks				
Schinken- Käse-Pastete	150 g (1)	Kombi 1	5-7 Min.	In unterer Rost-Position auf die Grillschale legen.
Schinken- Käse-Pastete (Gefroren)	150 g (1)	Kombi 2	10-12 Min.	In unterer Rost-Position auf die Grillschale legen. 2 Min. Stehzeit einhalten.
Mini- Blätterteig- Snacks (zum Garen) (gefroren)	325 g (20)	190 °C	25-27 Min.	In unterer Rost-Position auf der Grillschale verteilen.
Tartlets (Gefroren)	290 g (20)	Kombi 2	6-8 Min.	In unterer Rost-Position auf die Grillschale legen.
Mini-Filoteig- Snacks (Gefroren)	180 g (12)	190 °C	16-17 Min.	In unterer Rost-Position auf die Grillschale legen.
Quiche (Speck, Sahne und Zwiebel- kuchen)	170 g (1)	Kombi 2	8-9 Min.	In unterer Rost-Position auf die Grillschale legen. 2 Min. Stehzeit einhalten.
	330 g (1)		12-13 Min.	
	170 g (1)		14-15 Min.	
	330 g (1)		15-18 Min.	
Focaccia	300 g (1)	Kombi 5	7-8 Min.	In unterer Rost-Position auf die Grillschale legen.
Focaccia (Gefroren)	300 g (1)	Kombi 2 dann Kombi 5	5-7 Min. dann 8-9 Min.	
Gratins (Dauphin- kartoffeln, Moussaka, Lasagne, Tartiflette, Shepards Pie, Makkaroni)	350 g	Kombi 2	9-10 Min.	PIn einem hitzebeständigen Gefäß auf dem Garraumboden platzieren.
	800 g	Kombi 1	12-13 Min.	
	1000 g		14-15 Min. dann 5 Min.	
	1300 g		16-17 Min. dann 5 Min.	

Gartabellen

Lebensmittel	Gewicht/ Menge	Leistungs- stufe	Zeit zur Auswahl (ca.)	Anleitungen/ Richtlinien
Gefüllte Pilze	400 g (4)	Kombi 2	13-15 Min.	In unterer Rost-Position auf die Grillschale legen.
Pommes frites, Kartoffel-spalten, Kartoffelröstis, Bratkartoffeln und andere Kartoffel-gerichte	300 g	220 °C	13-15 Min.	Gerät vorheizen. Auf dem Grill-Rost in der oberen Rost-Position platzieren. Nach halber Zeit umdrehen.

Tabelle zum Braten mit wenig Öl

Lebensmittel	Gewicht/ Menge	Leistungs- stufe	Zeit zur Auswahl (ca.)	Anleitungen/ Richtlinien
Gefroren				
Dünne gefrorene Pommes frites	300 g	Gerät (auf 220 °C vorheizen)	23-25 Min.	Auf der Grillschale in der oberen Rost-Position platzieren, nach $\frac{2}{3}$ der Zeit umrühren.
Dicke gefrorene Pommes frites/ Gefrorene Kartoffel-Steakhouse-Pommes/Wedges	300 g		40-45 Min.	
Gefrorene Käsestangen	400 g		16-18 Min.	Auf dem Grill-Rost in der oberen Rost-Position platzieren, nach $\frac{2}{3}$ der Zeit umdrehen.
Gefrorene Chicken Nuggets	400 g		25-30 Min.	
Gefrorene Fischstäbchen	350 g		20-23 Min.	

Tabelle zum Braten mit wenig Öl

Lebensmittel	Gewicht/ Menge	Leistungs- stufe	Zeit zur Auswahl (ca.)	Anleitungen/ Richtlinien
Frisch				
Hausgemachte Pommes frites	500 g	Gerät (auf 220 °C vor- heizen)	30-35 Min.	Auf der Grillschale in der oberen Rost-Position platzieren. In kaltem Wasser 1-3 Stunden im Kühlschrank einweichen, abtrocknen und mit Öl vermischen, bei $\frac{2}{3}$ der Zeit umrühren.
Steak (1,3 cm/ $\frac{1}{2}$ Zoll Dicke)	4 Stück (670 g)	Gerät (auf 220 °C vor- heizen)	12-14 Min.	Gewürzt. Auf der Grillschale in der oberen Rost-Position platzieren, nach $\frac{2}{3}$ der Zeit umdrehen.
Schweine- koteletts	4 Stück (450 g)		20-24 Min.	
Hamburger	4 Stück (560 g)		16-20 Min.	
Hähnchenflügel	1000 g		25-30 Min.	
Hähnchen- schenkel	6 Stück (800 g)		35-40 Min.	
Hähnchenbrust	4 Stück (800 g)		30-35 Min.	
Fischfilets	4 Stück (450 g)		20-25 Min.	Gewürzt. Auf der Grillschale in der oberen Rost-Position platzieren, weniger als 3,8 cm/ $\frac{1}{2}$ Zoll dick.
Süßkartoffel	350 g		21-24 Min.	Gewürzt. Auf der Grillschale in der oberen Rost-Position platzieren, nach $\frac{2}{3}$ der Zeit umrühren.
Tofu	800 g	18-22 Min.	Gewürzt. In große Stücke schneiden. Auf der Grillschale in der oberen Rost-Position platzieren.	

Antworten auf häufige Fragen

F: Warum lässt sich mein Gerät nicht einschalten?

- A: Wenn sich das Gerät nicht einschalten lässt, überprüfen Sie Folgendes:
1. Ist der Stecker des Gerätes fest eingesteckt? Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, warten Sie 10 Sekunden und stecken Sie ihn wieder ein.
 2. Überprüfen Sie den Schutzschalter und die Sicherung. Setzen Sie den Schutzschalter zurück oder tauschen Sie die Sicherung aus, wenn sie ausgelöst oder durchgebrannt ist.
 3. Wenn der Schutzschalter oder die Sicherung in Ordnung ist, schließen Sie ein anderes Gerät an die Steckdose an. Wenn das andere Gerät funktioniert, liegt wahrscheinlich ein Problem mit dem Gerät vor. Wenn das andere Gerät nicht funktioniert, liegt wahrscheinlich ein Problem mit der Steckdose vor. Wenn es scheint, dass ein Problem mit dem Gerät vorliegt, wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.

F: Mein Gerät verursacht Interferenzen mit meinem Fernseher. Ist das normal?

- A: Beim Garen mit der Mikrowelle können Störungen bei Radio-, TV-, WLAN, schnurlosen Telefonen, Babyphone-, Bluetooth- oder andere drahtlosen Geräten auftreten. Diese Störungen sind vergleichbar mit den Störungen, die von kleinen Geräten wie Mixern, Staubsaugern, Föns usw. verursacht werden. Es deutet nicht auf ein Problem mit Ihrem Gerät hin.

F: Das Gerät nimmt mein Programm nicht an. Warum?

- A: Das Gerät ist so konstruiert, dass es ein falsches Programm nicht akzeptiert. Zum Beispiel akzeptiert das Gerät keine vierte Stufe.

F: Manchmal kommt warme Luft aus den Geräteöffnungen. Warum?

- A: Die vom Gargut abgegebene Wärme erwärmt die Luft im Garraum. Diese erwärmte Luft wird durch die Luftströmung im Gerät hinausbefördert. Es sind keine Mikrowellen in der Luft. Die Lüftungsschlitze des Gerätes dürfen während des Garvorgangs nicht blockiert werden.

F: Ich kann kein automatisches Garprogramm einstellen und "GARRAUM ZU HEISS" erscheint im Display. Warum?

- A: Wenn im Display "GARRAUM ZU HEISS" erscheint, ist die Gerätetemperatur aufgrund der vorherigen Verwendung zu hoch und es kann kein Automatikprogramm eingestellt werden. Garmodus und -zeit können weiterhin manuell eingestellt werden.

F: Kann ich ein herkömmliches Ofenthermometer im Gerät verwenden?

- A: Nur wenn Sie den Grill-/Ofenmodus verwenden. Das Metall in einigen Thermometern kann zu Lichtbögen in Ihrem Gerät führen und sollte nicht in der Mikrowelle oder in Kombination mit dem Mikrowellenmodus verwendet werden.

Antworten auf häufige Fragen

F: Aus meinem Gerät kommen Brumm- und Klickgeräusche, wenn ich mit in Kombination gare. Was verursacht diese Geräusche?

A: Die Geräusche entstehen, wenn das Gerät automatisch von Mikrowellenleistung auf Grill/Ofen umschaltet, um die Kombinationseinstellung zu erzeugen. Das ist normal.

F: Mein Gerät riecht und erzeugt Rauch, wenn ich die Kombi-, Ofen- und Grillfunktion benutze. Warum?

A: Nach wiederholtem Gebrauch wird empfohlen, das Gerät zu reinigen und dann die F3-Desodorierung durchzuführen.

F: Das Gerät hört auf, mit Mikrowellen zu garen, und im Display erscheint "H97", "H98" oder "H00". Warum?

A: Diese Anzeige weist auf ein Problem mit dem Mikrowellenerzeugungssystem hin. Bitte wenden Sie sich an ein autorisiertes Service-Center.

F: Das Gebläse dreht sich nach dem Garen weiter. Warum?

A: Nach der Benutzung des Mikrowellengerätes kann der Gebläsemotor in Betrieb sein, um die elektrischen Bauteile zu kühlen. Das ist normal und Sie können das Gerät auch zu diesem Zeitpunkt weiter benutzen.

F: Kann ich die voreingestellte Temperatur beim Garen im Gerät überprüfen?

A: Ja. Tippen Sie auf die **Ofen** Taste und die Temperatur wird für 2 Sekunden im Display angezeigt.

F: Auf dem Display erscheint "DEMO MODE" und das Gerät gart nicht. Warum?

A: Das Gerät wurde im Demo-Modus programmiert. Dieser Modus ist für die Präsentation in Einzelhandelsgeschäften gedacht. Deaktivieren Sie diesen Modus, indem Sie einmal auf **Mikrowellenleistung** und 4 Mal auf **Stop/Löschen** tippen.

F: Das Wort Eingabeaufforderung ist auf meinem Display verschwunden, ich kann nur Zahlen sehen. Warum?

A: Ziehen Sie das Gerät für ein paar Sekunden aus der Steckdose und schließen Sie ihn dann wieder an. Wenn "88:88" angezeigt wird, drücken Sie auf das **Wahlrad** und drehen das **Wahlrad**, bis die gewünschte Sprache angezeigt wird. Dann stellen Sie die Uhr ein. Siehe Seite 35.

F: Das Gerät hört auf, mit Dampf oder in Kombination mit Dampf zu garen, und U14 erscheint im Display.

A: Der Wassertank ist leer und die Eingabeaufforderung wurde ausgeschaltet. Füllen Sie den Wassertank wieder auf, schieben Sie ihn zurück in das Gerät und drücken Sie das **Wahlrad**, um den Garvorgang fortzusetzen. Wenn dies während des Betriebs dreimal passiert, wird das Garen gestoppt. Drücken Sie zum Zurücksetzen **Stop/Löschen**.

F: Die Tasten des Bedienfelds reagieren nicht, wenn sie gedrückt werden. Warum?

A: Stellen Sie sicher, dass das Gerät angeschlossen ist.





Gedämpfte Provenzalische Fischfilets

Zutaten

- 4 Portionen
- 1 Zucchini, in Scheiben geschnitten
- 4 Tomaten, in Scheiben geschnitten
- 10 ml gemischte Kräuter
- 4 Lachsfilets
- 30 ml Olivenöl
- 12 schwarze Oliven, entsteint
- Salz und Pfeffer

Zubehör

-  Grillschale
-  Wassertank Auffüllen

Zeit & Einstellung

- ca. 20-23 Minuten
- Kombi 3** (Dampf + Mikrowelle)

Methode

1. Die Zucchini in einer einzigen Schicht auf die Grillschale legen und mit Tomaten belegen. Mit etwas gemischten Kräutern bestreuen. Die Lachsfilets auf das Gemüse legen und mit einigen weiteren Kräutern bestreuen. Olivenöl darüber träufeln.
2. Die Grillschale in der unteren Rost-Position platzieren und 18-20 Minuten mit **Kombi 3** garen. Die Oliven hinzufügen und 2-3 Minuten weitergaren.



Gewürzte Süßkartoffel-Pommes

Zutaten

- 2 große Süßkartoffeln
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Zimt
- 1 TL geräucherte Paprika
- ½ TL Kreuzkümmel
- ½ TL gemahlener Koriander
- Rosa Himalaya-Salz

Zubehör

-  Grillschale

Zeit & Einstellung

ca. 17-20 Minuten.

Kombi 2 (Grill + Mikrowelle)

Methode



1. Die Süßkartoffeln der Länge nach halbieren und dann in Spalten schneiden.
2. Süßkartoffeln mit Olivenöl, Gewürzen und Salz würzen und anschließend auf der Grillschale verteilen.
3. Garen Sie sie mit **Kombi 2** in der oberen Rost-Position für 17-20 Minuten.
4. Herausnehmen und servieren. Zum Aufbewahren im Kühlschrank in einem Glasbehälter aufbewahren.

Gedünstetes Huhn mit Zitrone und Thymian

Zutaten

- 4 Portionen
- 2 Zitronen, dünn geschnitten
- 1 Bund Thymian
- 4 Hähnchenbrüste
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 200 ml Naturjoghurt
- 15 ml Honig
- 5 ml Dijon-Senf

Zubehör

-  Grillschale
-  Wassertank Auffüllen

Zeit & Einstellung

- ca. 19-22 Minuten
- Kombi 3** (Dampf + Mikrowelle)

Methode

1. Die geschnittenen Zitronen auf die Grillschale legen und die Hälfte des Thymians darüber streuen.
2. Die Hähnchenbrüste zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie legen und mit einem Fleischklopfer oder Nudelholz dünn ausklopfen. Die Frischhaltefolie entfernen und das Hühnchen mit dem restlichen fein gehackten Thymian auf die Zitrone legen. Knoblauch, Pfeffer und Salz dazugeben.
3. Auf der Grillschale in der unteren Rost-Position mit **Kombi 3** 19-22 Minuten garen lassen.
4. Für das Joghurt-Dressing, Joghurt, Honig, Senf und 2-3 zerdrückte, gedünstete Knoblauchzehen (wie oben zubereitet) in einer kleinen Schüssel gut vermischen. Servieren Sie das Dressing mit dem Hühnchen und dem Gemüse Ihrer Wahl, z. B. gedünstetem Brokkoli oder Zucchini (siehe Garzeittabelle auf den Seiten 105-106).



Pizza

Zutaten

2 Portionen
2 Zwiebeln, fein geschnitten
2 Knoblauchzehen, gehackt
1 EL (15 ml) Olivenöl
1 Rolle Pizzateig
100 ml Passata (Tomatensauce)
100 g Mozzarella, gerieben
Optional: andere Pizzabeläge
Tomaten, Paprika, Schinken usw.

Zubehör

 Grillschale

Zeit & Einstellung

ca. 35-40 Minuten

Ofen 220 °C

Methode

1. Die feingeschnittenen Zwiebeln und den Knoblauch mit dem Olivenöl in eine große Pyrex®-Schüssel geben. Auf dem Garraumboden 5 Minuten lang mit hoher Mikrowellenleistung garen. Abkühlen lassen.
2. Das **Gerät** auf 220 °C vorheizen. Die Grillschale mit Backpapier auslegen. Den Teig mit den Händen auf der Grillschale ausbreiten, ohne dass ein erhöhter Rand entsteht.
3. Dann Passata und andere Zutaten je nach Geschmack hinzufügen, Oliven, Tomaten, Paprika, Schinken usw.
4. Im **Ofenmodus** bei 220 °C auf der unteren Rost-Position 11-13 Minuten garen.
5. Den Käse hinzufügen und 8-10 Minuten bei 220 °C im **Ofenmodus** weitergaren.



Spezifikationen

Hersteller	Panasonic	
Modell	NN-DS59NB	
Spannungsversorgung	230 V/ 50 Hz	
Betriebsfrequenz	2450 MHz	
Eingangsleistung	Maximal	1960 W
	Mikrowelle	1010 W
	Grill	1400 W
	Ofen	1500 W
	Dampf	1180 W
Output Power	Mikrowelle	1000 W (IEC-60705)
	Grill	1350 W
	Ofen	1450 W
	Dampf	1100 W
Außenmaße (B x T x H)	514 mm x 410 (456*) mm x 347 mm	
Innenmaße (B x T x H)	336 mm x 357 mm x 226 mm	
Gewicht ohne Verpackung (ca.)	16 kg	
Geräusch	59 dB	

Gewicht und Abmessungen sind ungefähre Angaben.

* 456 mm ist die Abmessung mit Griff.

410 mm ist die Abmessung ohne Griff.

Bei diesem Produkt handelt es sich um ein Gerät, das die europäische Norm für EMV-Störungen (EMV = Elektromagnetische Verträglichkeit) EN 55011 erfüllt. Gemäß dieser Norm ist dieses Produkt ein Gerät der Gruppe 2, Klasse B und liegt innerhalb der erforderlichen Grenzwerte. Gruppe 2 bedeutet, dass absichtlich Hochfrequenzenergie in Form von elektromagnetischer Strahlung zum Erwärmen oder Garen von Lebensmitteln erzeugt wird. Klasse B bedeutet, dass dieses Produkt in normalen Haushaltsbereichen verwendet werden kann.

Hergestellt von:

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

Importiert von:

Panasonic Marketing Europe GmbH

REP. EU:

Panasonic Testing Centre Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Deutschland



Spiced Sweet Potato Fries



Pizza

Scannen Sie den QR-Code für weitere Rezepte.
Scannez le code QR pour obtenir plus de recettes.
Scansiona il codice QR per altre ricette.



experience-fresh.panasonic.eu/NN-DS59