

Panasonic®

Operating Instructions
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzing
Mode d'emploi
Manuale di istruzioni
Instrucciones de funcionamiento
Bruksanvisning
Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohjeet
Instrukcja obsługi
Návod k obsluze
Kezelési útmutató
Instrucțiuni de operare

Microwave /Grill Oven
Mikrowellengerät mit Grill
Magnetron/Grill Oven
Four à Micro-ondes-Gril
Forno a Microonde e Grill
Horno Microondas/Grill
Kombinationsugn med Mikrovågor/Grill
Mikrobølgeovn/Grill
Mikrobølge/Grill Ovn
Mikroaaltouuni/Grilli
Kuchenka Mikrofalowa z Grillem
Mikrovlnná / trouba/ Gril
Grillezös/mikrohullámú sütő
Cuptor cu microunde



NN-GD371S / NN-GD361M / NN-GD351W / NN-GD342B

English

Deutsch

Nederlands

Français

Italiano

Español

Svenska

Dansk

Norsk

Suomi

Polski

Česky

Magyar

Română

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS. Before operating this oven, please read these instructions carefully and keep for future reference.

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN. Vor Gebrauch des Mikrowellengerätes bitte diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchlesen und aufbewahren.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES. Alvorens u deze microgolfoven gebruikt, raden wij u ten zeerste aan deze gebruiksaanwijzing door te lezen en bij te houden voor eventueel toekomstig gebruik.

INSTRUCTIONS DE SÛRETÉ IMPORTANTES. Avant d'utiliser le four à micro-ondes, lisez attentivement les recommandations d'utilisation et conservez-les soigneusement.

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA. Prima di utilizzare il forno, leggere con attenzione questo manuale e conservarlo per future consultazioni.

INSTRUCCIONES SOBRE SEGURIDAD IMPORTANTES. Antes de comenzar a utilizar su horno microondas, lea cuidadosamente las siguientes instrucciones y guardelas para futuras cuestiones.

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSTIETOJA. Ole hyvä ja lue tämä käyttöohje huolellisesti ja talleta myöhempää tarvetta varten.

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR. Läs dessa instruktioner noga före användande av ugnen och behåll dem för framtida bruk.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORSKRIFTER. Læs brugsanvisningen omhyggeligt inden ovnen tages i brug. Læs brugsanvisningen igen hvis der er noget du er i tvivl om.

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER. Før du bruker ovnen, vennligst les instruksjonene nøye, og behold dem for fremtidig bruk.

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA. Przed włączeniem kuchenki prosimy o dokładne przeczytanie instrukcji obsługi i o zachowanie jej na przyszłość.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE: Înainte de utilizarea a acestui cuptor, vă rugăm să citiți cu atenție aceste instrucțiuni și să le păstrați pentru referințe ulterioare.

DŮLEŽITÉ POKYNY K BEZPEČNOSTI. Pečlivě si je prosím přečtěte a uložte pro pozdější použití.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE: Înainte de utilizarea a acestui cuptor, vă rugăm să citiți cu atenție aceste instrucțiuni și să le păstrați pentru referințe ulterioare.

- **WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN.**
Bitte sorgfältig durchlesen und zur weiteren Bezugnahme aufbewahren.
- Dieses Gerät darf von Personen ab 8 Jahren und von Menschen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen/ Kenntnissen benutzt werden, insofern sie durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen wurden und die betreffenden Gefahren verstehen oder von einer solchen Person beaufsichtigt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung des Geräts darf von Kindern nur unter der Aufsicht eines Erwachsenen erfolgen. Gerät und Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren halten.
- Achten Sie beim Aufstellen des Gerätes darauf, daß bei Gefahr jederzeit der Stecker gezogen oder die Sicherung am Sicherungskasten ausgeschaltet werden kann.
- Aus Sicherheitsgründen muß ein beschädigtes Anschlußkabel durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine

andere gleichwertig qualifizierte Person ersetzt werden.

- **WARNUNG!** Die Türverriegelungen und die Türdichtungen sollten mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Das Gerät ist vom Benutzer auf mögliche Beschädigungen an den Türdichtungsflächen zu prüfen, und falls ein solcher Schaden aufgetreten ist, darf das Gerät nicht betrieben werden, bevor es vom Panasonic-Kundendienst repariert worden ist.
- **WARNUNG!** Führen Sie weder eine Manipulation oder Reparatur an der Tür, an den Kontrolleinrichtungen oder Sicherheitsvorrichtungen noch an irgendeinem anderen Teil des Gerätes durch. In keinem Fall das Gehäuse, das den Schutz gegen das Austreten von Mikrowellenenergie sicherstellt, abbauen. Das Gerät darf nur von einem geschulten Panasonic Kundendienst-Techniker geprüft oder repariert werden.
- Keine Flüssigkeiten und Nahrungsmittel in versiegelten Behältern (z.B. Konserven) erhitzen, da diese platzen können.
- **WARNUNG!** Das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe eines Gas-oder Elektroherdes aufstellen.

- **WARNUNG!** Kindern darf die Benutzung des Gerätes ohne Aufsicht nur erlaubt werden, wenn eine ausreichende Einweisung gegeben wurde, die das Kind in die Lage versetzt, das Gerät in sicherer Weise bedienen und die Gefahr einer falschen Bedienung verstehen zu können.

Verwendung als Tischgerät:

- Sicherheitsrichtlinien empfehlen die Einhaltung eines Mindestabstands von 15 cm über dem Gerät, 10 cm zur Rückwand sowie 5 cm zur einen und 40 cm zur anderen Seite.
- Wenn Behälter aus Papier, Kunststoff oder anderen leicht entflammaren Materialien zum Erwärmen benutzt werden, darf das Mikrowellengerät nicht unbeaufsichtigt betrieben werden! Diese Behälter können sich entzünden.
- Sollten sich im Mikrowellengerät Rauch oder Flammen bilden, drücken Sie die Stopp/ Abbrechen-Taste und lassen Sie die Tür geschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken. Ziehen Sie den Stecker aus der Netzdose oder schalten Sie den Strom am Sicherungs- bzw. Verteilerkasten aus.

- Beim Erhitzen von Flüssigkeiten im Mikrowellengerät kann durch kurzfristiges Aufkochen (Siedeverzug) die Flüssigkeit im Gerät oder bei der Entnahme schlagartig verdampfen und explosionsartig aus dem Gefäß geschleudert werden. Dies kann zu Verbrennungen führen. Sie vermeiden einen Siedeverzug, in dem Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten in Gläsern oder Tassen immer ein hitzebeständiges Glasstäbchen mit hineinstellen oder größere Gefäße mit einem Deckel bzw. Teller abdecken.
- Weder rohe, gekochte Eier mit Schale noch gepellte hartgekochte Eier mit Mikrowellen erhitzen oder kochen. Nach Ende des Mikrowellen-Kochvorgangs kann sich noch weiterhin Druck bilden und die Eier können explodieren.
- Nach dem Erhitzen sollte die Babynahrung in Fläschchen oder Gläsern gut geschüttelt bzw. durchgerührt werden, damit ein Temperatúrausgleich stattfinden kann. Überprüfen Sie die Temperatur vor dem Verzehr, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Halten Sie stets den Garraum, die Tür

und den Türrahmen sauber. Entfernen Sie Spritzer von Speisen und Flüssigkeiten, die an den Garraumwänden und der Tür haften, mit einem feuchten Tuch und ggf. mildem Reinigungsmittel. Scharfe Reinigungs- und Scheuermittel sind nicht empfehlenswert

■ VERWENDEN SIE IN KEINEM FALL BACKOFENREINIGUNGSMITTEL.

■ Während des GRILL- und KOMBINATIONSBETRIEBS können Spritzer von Speisen und Getränken an den Garraumwänden haften bleiben. Wird das Gerät nicht regelmäßig gereinigt, kann es zur Rauchentwicklung während des Betriebs kommen.

■ Wird das Mikrowellengerät nicht in einem sauberen Zustand gehalten, kann dies zu einer Güteminderung der Oberflächen führen, was wiederum eine Beeinträchtigung der Lebensdauer des Geräts mit sich bringen und eventuell eine Gefahr für den Benutzer darstellen kann.

■ WARNUNG! Kinder müssen bei der Benutzung des Grills ferngehalten werden, da die Gehäuseoberflächen sehr heiß werden können.

- Das Gerät ist ausschließlich als Tischgerät geeignet, nicht als Einbaugerät oder für die Verwendung in Schränken.
- Ein Dampfreiniger darf nicht zur Reinigung verwendet werden.
- Verwenden Sie zur Reinigung der gläsernen Mikrowellentür keine Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, da dies eine Beschädigung der Oberfläche zur Folge haben und zum Zerspringen des Glases führen könnte.
- Während des GRILL- ODER KOMBINATIONSBETRIEBS werden Gehäuseoberfläche, Entlüftungsschlitze und die Tür heiß. Seien Sie beim Öffnen/Schließen der Tür deshalb vorsichtig, ebenso beim Herausnehmen/Hineinstellen von Lebensmitteln.
- Dieses Gerät ist nicht zur Bedienung mit einer externen Zeitschaltuhr oder separaten Fernbedienung gedacht.
- Verwenden Sie nur solche Reinigungsmittel, die zur Benutzung in einem Mikrowellenherd geeignet sind.



Inhalt

Aufstellen und Anschließen	8
Aufstellen des Gerätes	8
Wichtige Sicherheitshinweise	9-12
Schematische Ansicht	13
Bedienfeld.....	14
Einstellen der Uhr	15
Kindersicherung.....	15
Mikrowellenbetrieb zum Garen und Auftauen.....	16
Hinweise zum Auftauen	17
Auftautabelle.....	18
Grillbetrieb	19
Grillkombinationsbetrieb.....	20
Verwendung des Zeitschalters	21
Mehrstufiges Kochen.....	22
Verwendung der Speicherfunktion	23
Turbo-Auftauen	24
Gewichtsautomatik zum Erwärmen/Garen.....	25-27
Panacrunch	28
Aufwärm- und Gartabellen.....	29-31
Rezepte	32
Fragen und Antworten	33
Pflege des Mikrowellengerätes.....	34
Technische Daten.....	35



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



Aufstellen und Anschließen

Überprüfung Ihres Mikrowellengerätes

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

Erdungsvorschriften

■ Wichtig!

**ZUR SICHERHEIT VON PERSONEN
MUSS DIESES GERÄT GEEDET SEIN!**

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

Betriebsspannung:

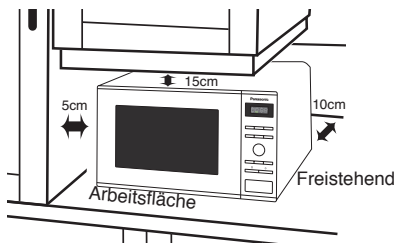
Die Netzspannung muß der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Wird eine höhere Spannung als angegeben verwendet, so kann ein Brand entstehen oder sonst ein Unfall die Folge sein.

Aufstellen des Gerätes

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

Aufstellen auf der Arbeitsfläche:

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



Wichtige Sicherheitshinweise

■ WARNUNG

Wichtige Sicherheitshinweise

1. Die Türverriegelungen und die Türdichtungen sollten mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Das Gerät ist vom Benutzer auf mögliche Beschädigungen an den Türdichtungsflächen zu prüfen, und falls ein solcher Schaden aufgetreten ist, darf das Gerät nicht betrieben werden, bevor es vom Panasonic-Kundendienst repariert worden ist.
2. Führen Sie weder eine Manipulation oder Reparatur an der Tür, an den Kontrolleinrichtungen oder Sicherheitsvorrichtungen noch an irgendeinem anderen Teil des Gerätes durch. In keinem Fall das Gehäuse, das den Schutz gegen den Austritt von Mikrowellenenergie sicherstellt, abbauen. Das Gerät darf nur von einem geschulten Panasonic Kundendienst-Techniker geprüft oder repariert werden.
3. Das Gerät nicht in Betrieb setzen, wenn das Netzanschlußkabel oder der Netzstecker beschädigt ist, bzw. wenn es nicht ordnungsgemäß arbeitet oder eine sichtbare Beschädigung aufweist.
4. Aus Sicherheitsgründen muß ein beschädigtes Anschlußkabel durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine andere gleichwertig qualifizierte Person ersetzt werden.
5. Kindern darf die Benutzung des Gerätes ohne Aufsicht nur erlaubt werden, wenn eine ausreichende Einweisung gegeben wurde, die das Kind in die Lage versetzt, das Gerät in sicherer Weise bedienen und die Gefahr einer falschen Bedienung verstehen zu können.
6. Keine Flüssigkeiten und Nahrungsmittel in versiegelten Behältern (z.B. Konserven) erhitzen, da diese platzen können.
7. Zur eigenen Sicherheit bitte keinen Druck von oben auf die geöffnete Tür des Mikrowellengeräts ausüben, da die Gefahr besteht, dass das Gerät nach vorne kippen könnte.
8. Dieses Gerät darf von Personen ab 8 Jahren und von Menschen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen/Kenntnissen benutzt werden, insofern sie durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen wurden und die betreffenden Gefahren verstehen oder von einer solchen Person beaufsichtigt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung des Geräts darf von Kindern nur unter der Aufsicht eines Erwachsenen erfolgen. Gerät und Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren halten.

Wichtige Sicherheitshinweise

Gebrauch und Ausstattung des Gerätes

1. Das Mikrowellengerät nur zur Nahrungsmittelzubereitung benutzen. Dieses Gerät ist speziell zum Auftauen, Erwärmen und Garen von Lebensmitteln entsprechend der Bedienungs- und Kochanleitung konzipiert. Erhitzen Sie in keinem Fall Chemikalien oder andere Produkte.
2. Prüfen Sie vor der ersten Benutzung Ihres Geschirrs, ob es für den Gebrauch im Mikrowellengerät geeignet ist.
3. Bitte versuchen Sie nicht, Kleidungsstücke, Zeitungen oder andere Materialien im Mikrowellengerät zu trocknen. Diese Gegenstände können sich entzünden.
4. Bewahren Sie keine Gegenstände im Mikrowellengerät auf, wenn dieses nicht benutzt wird (für den Fall, dass es versehentlich eingeschaltet wird).
5. Nehmen Sie das **MIKROWELLENGERÄT NIE OHNE LEBENSMITTEL** in Betrieb. Dies kann zu Beschädigungen des Gerätes führen.
6. Sollten sich im Mikrowellengerät Rauch oder Flammen bilden, drücken Sie die Stopp/Abbrechen-Taste und lassen Sie die Tür geschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken. Ziehen Sie den Stecker aus der Netzdose oder schalten Sie den Strom am Sicherungs- bzw. Verteilerkasten aus.

Grillbetrieb

1. Während des GRILL- ODER KOMBINATIONSBETRIEBS werden Gehäuseoberfläche, Entlüftungsschlitze und die Tür heiß. Seien Sie beim Öffnen/Schließen der Tür deshalb vorsichtig, ebenso beim

Herausnehmen/Hineinstellen von Lebensmitteln.

2. Das Gerät hat zwei Heizelemente im Deckenbereich. Nach dem Gebrauch des GRILL- ODER KOMBINATIONSBETRIEBS sind diese Oberflächen sehr heiß, ebenso das benutzte Zubehör und Geschirr. Achten Sie auch darauf, daß Sie das Heizelement im Garraum nicht berühren.

■ **Achtung! Heiße Oberflächen**
Nach dem Kochen mit diesen Betriebsmodi ist das Zubehör des Gerätes sehr heiß.



3. Kinder müssen bei der Benutzung des Grills ferngehalten werden, da die Gehäuseoberflächen sehr heiß werden können.

Garraumbeleuchtung

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

Zubehör

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

Glasdrehteller

1. Das Mikrowellengerät nicht ohne den dazugehörigen Glasdrehteller und Rollenring in Betrieb setzen.
2. Benutzen Sie in keinem Fall einen anderen als den speziell für dieses Gerät konzipierten Glasdrehteller.
3. Den evtl. heißen Glasdrehteller abkühlen lassen, bevor Sie diesen reinigen bzw. mit Wasser abspülen.
4. Der Drehteller kann rechts- oder links herum laufen. Dies stellt keine Fehlfunktion dar.

Wichtige Sicherheitshinweise

5. Berührt das Lebensmittel bzw. Kochgeschirr die Garraumwände, läuft der Drehteller nicht weiter, sondern stoppt und beginnt, sich in die entgegengesetzte Richtung zu drehen.
6. Das Lebensmittel nicht direkt auf dem Glasdrehteller auftauen, erwärmen oder garen.

Rollenring

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

Grillrost

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

Panacrunch

siehe Seite 28 D.

Kochzeiten

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

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

■ Wichtig!

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

Geringe Lebensmittelmengen

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

Eier

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

Lebensmittel mit Schale oder Haut

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

Speisethermometer

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

Wichtige Sicherheitshinweise

Flüssigkeiten

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

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

Papier und Plastik

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

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

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

Hilfsmittel und Folien

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

Verwenden Sie während des Mikrowellenbetriebes weder Geschirr aus Metall noch Geschirr mit Metallrand.

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

Babynahrung

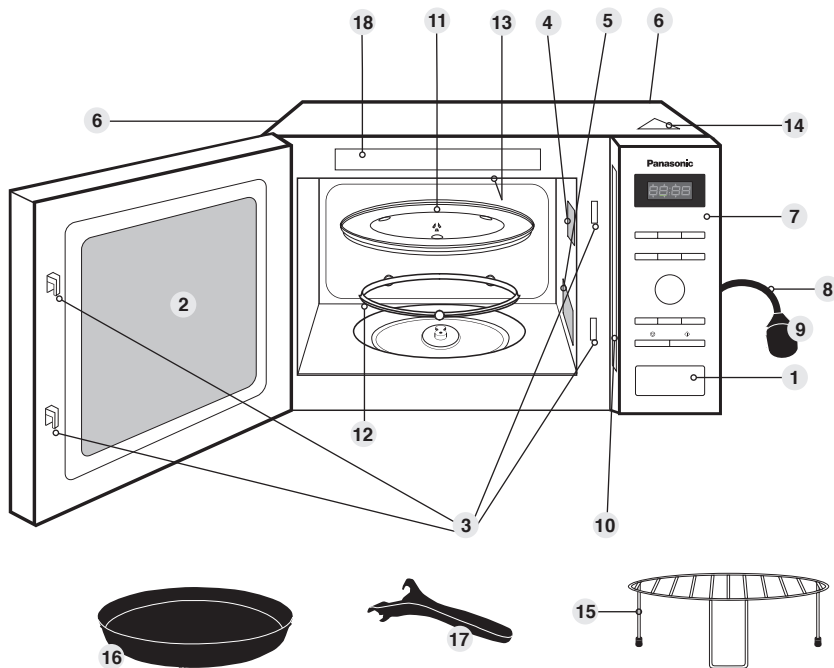
Benutzen Sie nur Fläschchen oder Glasformen aus hochwertigen hitzebeständigen Materialien und platzieren Sie diese ohne Deckel in der Mitte des Drehtellers.

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

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

Schematische Ansicht

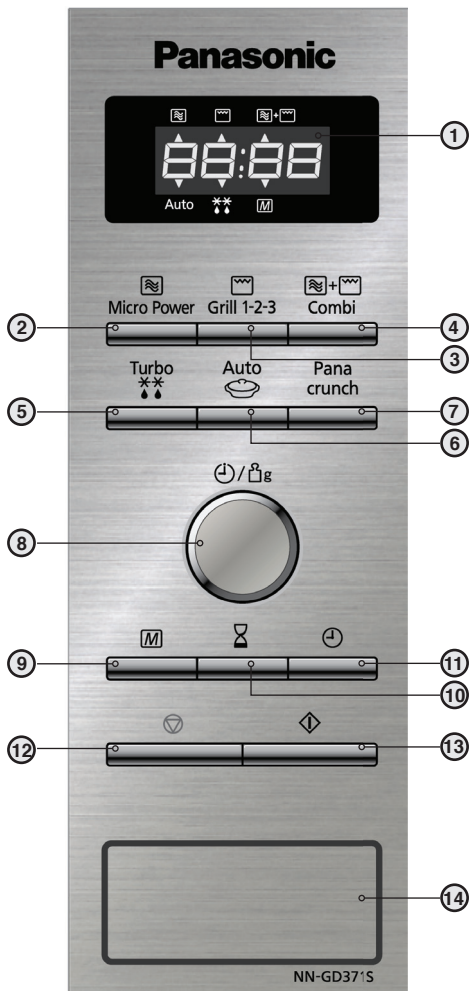
- 1. Türöffnungstaste**
Drücken Sie diese Taste, um die Tür zu öffnen. Durch Öffnen der Tür während des Garvorgangs wird der Betrieb unterbrochen, das Programm bleibt erhalten. Der Garvorgang läuft weiter ab, wenn die Tür geschlossen und die Starttaste gedrückt wird.
- 2. Sichtfenster**
- 3. Türsicherungsverriegelungen**
- 4. Innerer Entlüftungsschlitz**
- 5. Mikrowellenzuführung (bitte nicht entfernen)**
- 6. Äußere Entlüftungsschlitze**
- 7. Bedienfeld**
- 8. Stromkabel**
- 9. Gerätestecker**
- 10. Kennzeichnungsaufkleber**
- 11. Glasdrehsteller**
- 12. Rollenring**
- 13. Grillstäbe**
- 14. Warnschild (Heiße Oberfläche)**
- 15. Grillrost**
- 16. Panacrunch**
- 17. Griff für Panacrunch**
- 18. Bringen Sie hier das beiliegende Schild „Auto Programm-Menü“ an**



■ **HINWEIS**
Diese Abbildung ist nur als Referenz.

Bedienfeld

NN-GD371S / NN-GD361M / NN-GD351W / NN-GD342B*



- 1 Digitalanzeige
- 2 Mikrowellen-Leistungswahltaste
- 3 Grillbetriebstaste
- 4 Grillkombinationsbetriebstaste
- 5 Autogewicht-Turbo-Auftauen
- 6 Taste für die Gewichtsautomatik Mikrowellenbetrieb
- 7 Panacrunch
- 8 Drehregler für die Zeit oder Gewichtseingabe
- 9 Memorytaste
- 10 Zeitschaltertaste
- 11 Zeit-Taste
- 12 Stopp-/Löschtaste:
Eine Betätigung der Stopp-/Löschtaste **vor dem Betrieb löscht** alle eingegebenen Daten. Durch **einmaliges Drücken** der Stopp-/Löschtaste während des Garvorgangs wird der Betrieb des Gerätes unterbrochen. Durch zweimaliges Drücken während des Garvorgangs werden alle Eingaben gelöscht und in der Digitalanzeige erscheint wieder die Tageszeit
- 13 Starttaste
- 14 Türöffnungstaste

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

Dieses Gerät verfügt über eine Energiesparfunktion.

■ Bitte beachten:

1. Im Bereitschaftsmodus ist die Helligkeit des Displays reduziert.
2. Das Mikrowellengerät geht beim ersten Einschalten und sofort nach Abschluss des letzten Betriebsvorgangs in den standby modus über.

■ ANMERKUNGEN

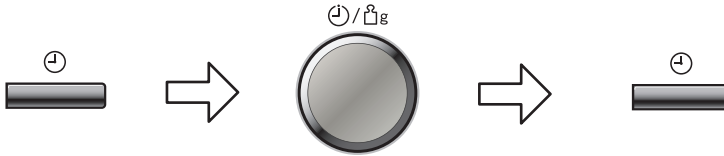
Wird ein Betriebsvorgang gewählt und die Start-Taste nicht gedrückt, wird der Vorgang nach 6 Minuten automatisch vom Gerät rückgängig gemacht. Das Display kehrt zurück zum Zeitanzeige-Modus.

■ Akustisches Signal

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

Einstellen der Uhr

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



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

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

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

■ Anmerkungen

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

Kindersicherung

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

Aktivieren:



Drücken Sie 3 mal die Starttaste.
Die Uhrzeit erscheint nicht mehr im Anzeigefeld, ist aber nicht gelöscht. Im Anzeigefeld erscheint "----".

Löschen:



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

■ HINWEIS

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

Mikrowellenbetrieb zum Garen und Auftauen

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



1 mal drücken	Max/Garen	950 Watt
2 mal drücken	Auftauen	270 Watt
3 mal drücken	Medium/Erwärmen	600 Watt
4 mal drücken	Niedrig/Fertiggaren	440 Watt
5 mal drücken	Köcheln	300 Watt
6 mal drücken	Ausquellen	100 Watt

Drücken Sie die Mikrowellen-Leistungswahltaste.

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

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

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

Drücken Sie die Starttaste.

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

■ ACHTUNG!

Das Gerät arbeitet automatisch auf der höchsten Mikrowellen-Leistungsstufe (Max/Garen-950 Watt), wenn eine Garzeit eingegeben wurde, ohne daß zuvor eine Leistungsstufe gewählt wurde.

■ HINWEIS

1. Für mehrstufiges Kochen siehe Seite 22 DE.
2. Die Ruhezeit kann nach der Mikrowellenleistung und der Zeiteinstellung programmiert werden. Zur Verwendung des Zeitschalters siehe Seite 21 DE.
3. Während des Kochens kann die Kochzeit bei Bedarf geändert werden. Drehen Sie den Zeit/Gewichtsregler, um die Kochzeit zu verlängern oder zu verkürzen. Die Kochzeit lässt sich in Schritten von jeweils 1 Minute verlängern/verkürzen (bis zu 10 Minuten). Wenn Sie den Drehregler auf Null setzen, wird der Kochvorgang beendet.

Hinweise zum Auftauen

Tips zum Auftauen

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

Standzeit

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

Braten und Geflügel

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

Hackfleisch, gewürfelte Fleischstücke oder Fsch

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

Kleine Portionen / Fleischteile

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

Brot

Damit die Mitte des Brotes richtig auftaut, ist eine Ruhezeit von 5 bis 15 Minuten erforderlich. Die Ruhezeit kann verkürzt werden, wenn die Scheiben getrennt und Brötchen/Brotlaibe halbiert werden.

Akustisches Signal

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



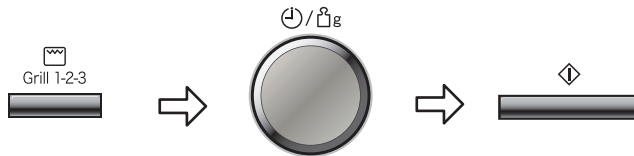
Auftautabelle

Nahrungsmittel	Gewicht/Menge	Zeit und Betriebsart	Methode
Brötchen	1 St. 60 g	MAX 30-40 s	Ruhezeit 5 Min
Brioche, groß	1 St. 370 g	3 Min 30 s Kombi 2	Ruhezeit 5 Min
Käse (Camembert)	1 St. 280 g	270 W 5 Min 30 s	Ruhezeit 1 Stunde minimum.
Käse (Fetta)	1 Scheibe 200 g	270 W 7-8 Min	Ruhezeit 20 Min minimum.
Quark	1 St. 250 g	270 W 8 Min	Halbieren und 10 Min Ruhezeit
Croissants – Brioche, klein (1, 3)	2 St. 100 g	1 Min Kombi 2 & 2 Min Grill 1	Ruhezeit 1 Min
Rosinenbrötchen (1, 3)	1 St. 120 g	1 Min 30 s Kombi 2 & 3 Min Grill 1	Ruhezeit 1 Min
Fischfilets, dünn	2 St. 150 g	5 Min 270 W & Ruhezeit 10 Min	Mehrere Male wenden, Ruhezeit 12-15 Min
Fischfilets, dick	1 St. 150 g	270 W 4-5 Min	
	1 St. 250 g	Kleine Stücke automatisch auftauen	
Fischsteak mit Gräten	1 St. 160 g	270 W 4-5 Min	Ruhezeit 5 Min
Obst: Himbeeren	200 g	270 W 6-8 Min	Ruhezeit 15 Min
Obst: Pflaumen/Aprikosen	300 g	270 W 11 - 13 Min	Rühren oft & Ruhezeit 15 Min
	700 g	270 W 20 - 22 Min	
Fruchtsaft	250 ml	300 W 6 Min	Schneiden Sie den Block, rühren & Ruhezeit 3 min
Hamburger	1 St. 100 g	270 W 3-4 Min	Wiederum zweimal & Ruhezeit 10 Min
	2 St. 200 g	270 W 6-7 Min	Ruhezeit 10 Min
Blätterteig	1 rollen 230 g	270 W 2 Min 30 s	Ruhezeit 20 min im Kühlschrank
Mürbeteig	1 rollen 230 g	270 W 2 Min 40 s	
Pizzateig	1 ball 240 g	270 W 4 Min 30 s	Ruhezeit 10 Min
Garnelen: Krabben, klein	12-14 St. 150 g	270 W 7 Min	Das Eis brechen und mehrere Male ablassen
	24-30 St. 300 g	270 W 12 Min	
Garnelen: Scampi, groß	14 St. 500 g	270 W 20 Min	
Wurstaufschnitt, mager	4 Scheiben 200 g	5-6 Min 270 W & Ruhezeit 6-8 Min	Wenn möglich, die Scheiben trennen und wenden.
Wurstaufschnitt, fett	12 Scheiben 250 g	8-9 Min 270 W & Ruhezeit 6-7 Min	Wenn möglich, die Scheiben trennen und wenden.
Desserts			
Schwarzwälder Torte	1 St. 600 g	270 W 10-12 Min	Ruhezeit 15 Min
Schokoladenfondant	1 St. 450 g	3 Min 440 W	Ruhezeit 10 Min
Berliner	1 St. 50 g	1 Min 20 s Kombi 2	Ruhezeit 3 Min im Gerät
	2 St. 100 g	1 Min 30 s Kombi 2	
Waffeln (1, 3)	1 St. 40 g	50 - 60 s Kombi 2	Fügen Sie 1 min Grill für mehr Knusprigkeit
	2 St. 80 g	1 Min 30 s Kombi 2	
Obsttorte (Himbeere) (P)	470 g	4 Min 30 s Kombi 3	Ruhezeit 20 Min

(1) Nach der Hälfte der Zeit wenden oder umrühren. (2) Abdecken (3) Gegebenenfalls in einer Gerätfesten Form auf den Metallrost stellen. (P) In die vorgewärmte (und erforderlichenfalls gefettete) Panacrunch-Pfanne legen

Grillbetrieb

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



Drücken Sie die Grillbetriebstaste um die gewünschte Grillstufe zu wählen

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

Drücken Sie die Starttaste. Die Zeit in der Digitalanzeige wird zurückgezählt.

1 mal drücken	Grillstufe 1	1000 W	(stark)
2 mal drücken	Grillstufe 2	850 W	(mittel)
3 mal drücken	Grillstufe 3	700 W	(niedrig)

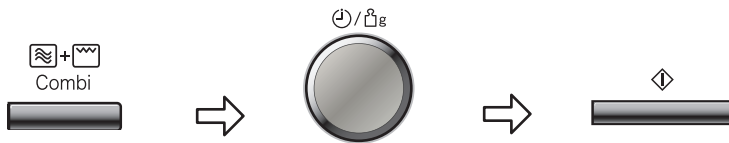
Der Grillanzeiger und die gewählte Grillstufe (1, 2 oder 3) leuchten in der Digitalanzeige auf.

■ Anmerkungen:

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

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

Grillkombinationsbetrieb



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

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

Drücken Sie die Starttaste. Die Zeit in der Digitalanzeige wird zurückgezählt.

Tastendruck	Stufe	Mikrowelle	Grill	
1 mal drücken	Kombi-Stufe 1	440 W	1000 W (stark)	Beim Grillkombinationsbetrieb wird die Speise per Mikrowellen schnell gegart, während der Grill sie bräunt und knusprig werden läßt.
2 mal drücken	Kombi-Stufe 2	300 W	1000 W (stark)	
3 mal drücken	Kombi-Stufe 3	300 W	850 W (mittel)	

■ Anmerkungen

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

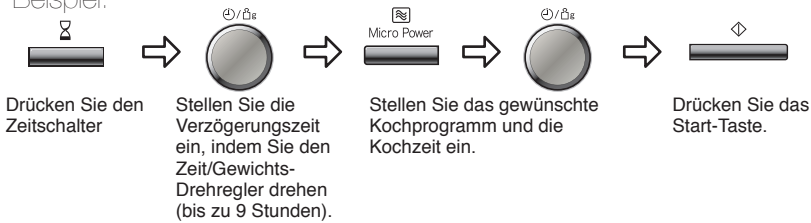
■ **ACHTUNG!** Der Grillrost darf nur auf dem Glasdrehsteller benutzt werden. Nehmen Sie den Grillrost aus dem Geräteinnenraum, indem Sie den Rost und den hitzebeständigen Unterteller feste greifen. Benutzen Sie Topflappen wenn Sie Zubehör entnehmen. Der Geräteinnenraum kann sehr heiß sein. Achten Sie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

Verwendung des Zeitschalters

Gebrauch des Gerätes mit Zeitvorwahl

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

Beispiel:

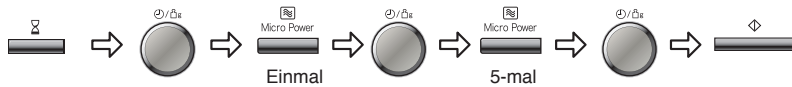


HINWEIS:

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

Zum Beispiel:

Start verzögern: 1 Stunde Hohe Kochleistung: 10 Min. Kochen auf kleiner Flamme: 20 Min.

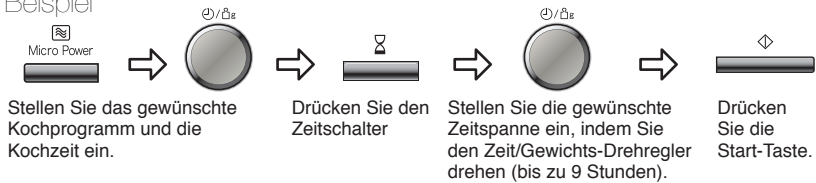


2. Beträgt die programmierte Verzögerungszeit mehr als eine Stunde, erfolgt der Countdown in Minuteneinheiten. Beträgt die programmierte Verzögerungszeit weniger als eine Stunde, erfolgt der Countdown in Sekundeneinheiten.
3. Startverzögerung kann nicht vor den automatischen Programmen programmiert werden.

Standzeit

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

Beispiel



HINWEIS:

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

Beispiel

Hohe Kochleistung: 4 Min. Standzeit: 5 Min. Hohe Kochleistung: 2 Min.

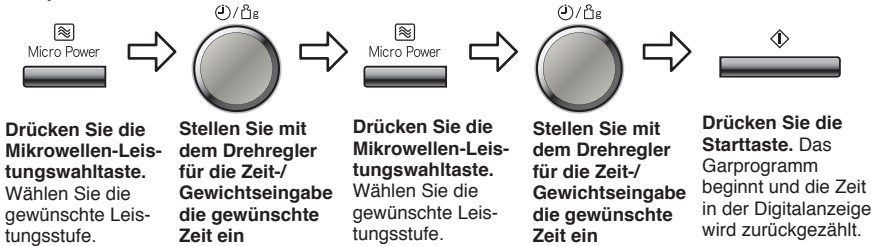


2. Wird die Gerätetür während der Standzeit oder der Minutenschaltuhr geöffnet, wird der Countdown im Display-Fenster fortgesetzt.
3. Diese Funktion kann auch als eine Minuten-Zeituhr benutzt werden. In diesem Fall drücken Sie den Zeitschalter, stellen die Zeit ein und drücken die Starttaste.
4. Bei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

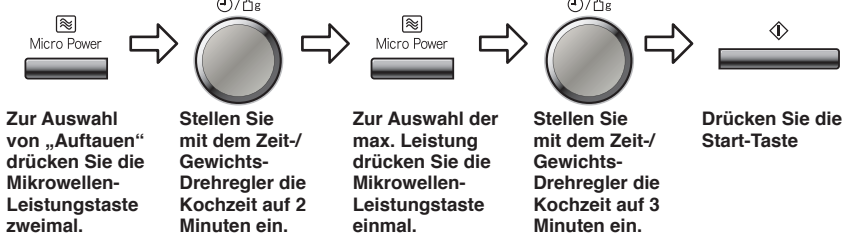
Mehrstufiges Kochen

2- oder 3-stufiges Kochen

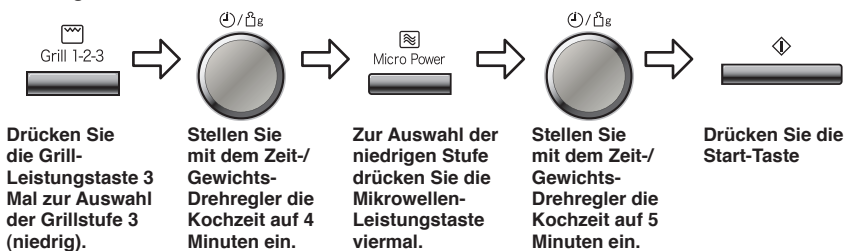
Beispiel:



Beispiel: Zum AUFTAUEN für 2 Minuten und zum Garen von Nahrungsmitteln auf Stufe MAX für 3 Minuten.



Beispiel: Zum GRILLEN auf NIEDRIGER Stufe für 4 Minuten und zum Garen von Nahrungsmitteln auf NIEDRIGER Stufe für 5 Minuten.



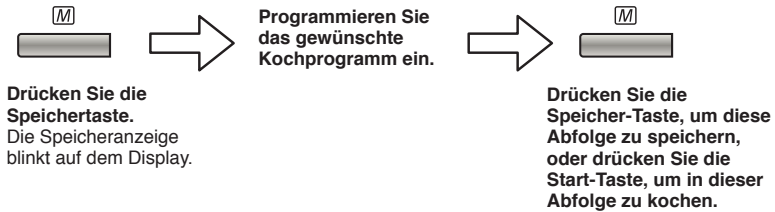
■ Hinweis:

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

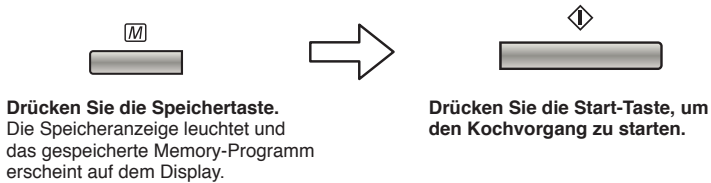
Verwendung der Speicherfunktion

Diese Funktion gestattet es, das Gerät für das normale Aufwärmen oder Garen vorzuprogrammieren (zum Beispiel für das manuelle Vorwärmen der Panacrunch-Pfanne). Sie können Ihren Gerät für eine bestimmte Leistungsstufe und Uhrzeit vorprogrammieren. Für das Gerät kann nur eine Speicherfunktion vorprogrammiert werden.

Einstellen eines Speicherprogramms



Verwenden eines Speicherprogramm

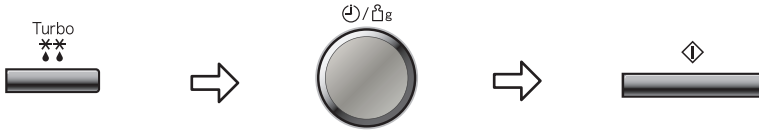


■ Hinweis:

1. Automatik-Programme können nicht in den Speicher programmiert werden.
2. Es können nur Einstufen-Kochvorgänge gespeichert werden.
Es ist nicht möglich, 2- oder 3-Stufen-Kochen zu speichern.
3. Durch Eingabe eines neuen Kochprogramms in den Speicher wird das vorher gespeicherte Kochprogramm gelöscht.
4. Das Speicherprogramm wird gelöscht, wenn die Stromversorgung ausfällt oder der Stecker aus der Steckdose gezogen wird.

Turbo-Auftauen




Mit dieser Ausstattung können Sie Lebensmittel nach dem Gewicht auftauen.



Wählen Sie das gewünschte Turbo-Auftauprogramm aus.
1 Drücken Sie „Kleine Teile“
2 Drücken Sie „Große Stücke“
3 Drücken Sie „Brot“
 Die Nummer des Auto-Programms erscheint auf dem Display. Die Anzeigen für Mikrowelle, Auto-Kochen und Turbo-Auftauen leuchten.

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

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

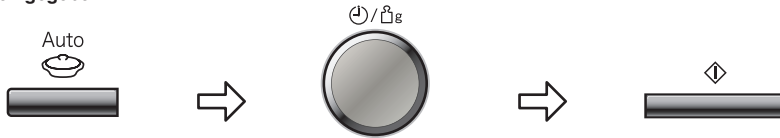
Programm	Mindest-/Höchstgewicht	Lebensmittelhinweise
1. KLEINE TEILE  1 mal drücken	150 g - 1000 g	Kleine Fleischstücke, Schnitzel, Würstchen, Gehacktes, Fischfilets, Steaks, Koteletts (jeweils 100 g bis 400 g). Drücken Sie „Turbo-Auftauen“ einmal. Bei Ertönen des Signaltons wenden bzw. umrühren.
2.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

WICHTIG!

Beachten Sie die Hinweise zum Auftauen auf Seite 17 D.

Gewichtsautomatik zum Erwärmen/Garen

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



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

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













Drücken Sie die Starttaste.

■ HINWEIS:

1. Die Gewichtsautomatik-Programme dürfen NUR für die beschriebenen Nahrungsmittel benutzt werden.
2. Garen Sie nur Nahrungsmittel innerhalb der angegebenen Wiegebereiche.
3. Ermitteln Sie stets das Gewicht der Nahrungsmittel selbst, anstatt sich auf die Packungsinformationen zu verlassen.
4. Verwenden Sie nur das auf den Seiten 25-27 D angegebene Zubehör.
5. Decken Sie die Nahrungsmittel bei Verwendung eines automatischen Kombinationsprogramms NICHT ab, anderenfalls würde das Bräunen der Nahrungsmittel verhindert und die Wärme des Grills würde die Kunststoffverpackungen schmelzen.
6. Nach dem Kochen mit einem Auto-Programm sollten die meisten Nahrungsmittel eine Weile RUHEN, damit die Wärme weiter in die Mitte geleitet wird.
7. Prüfen Sie vor dem Servieren, dass die Nahrungsmittel gründlich gegart und ausreichend heiß sind.

Programm	Gewicht	Zubehör	Hinweise/Tips
4. FERTIGE TELLERGERICHTE 1 mal drücken	200 g - 1000 g		Zum Aufwärmen eines frischen Teller- oder Eintopfgerichts. Alle Gerichte müssen bereits gar sein. Nahrungsmittel sollten möglichst Kühlschranktemperatur haben (ca.+ 5 °C). Abdecken, „Autokochen“ einmal drücken und bei Ertönen des Signaltons umrühren. Am Ende des Programms noch einmal umrühren und einige Minuten stehen lassen. Große Fleisch-/Fischstücke in einer dünnen Soße brauchen eventuell etwas länger. Dieses Programm eignet sich nicht für stärkehaltige Nahrungsmittel, wie zum Beispiel Reis, Nudeln oder Kartoffeln.
5. TIEFKÜHLKOST 2 mal drücken	200 g - 1000 g		Aufwärmen eines tiefgekühlten, vorgegarten Gerichts oder Eintopfs; Alle Nahrungsmittel müssen vorgegart und tiefgefroren (-18 °C) sein; abdecken. „Autokochen“ zweimal drücken. Bei Ertönen des Signaltons umrühren und die Blöcke in Stücke schneiden. Am Ende des Programms noch einmal umrühren und einige Minuten stehen lassen. Die Temperatur prüfen und das Gericht vor dem Verzehr erforderlichenfalls noch etwas länger aufwärmen. Dieses Programm eignet sich nicht für portionierbare tiefgefrorene Nahrungsmittel.

Gewichtsautomatik zum Erwärmen/Garen

Programm	Gewicht	Zubehör	Hinweise/Tipps
6. FRISCHES GEMÜSE Auto   3 mal drücken	200 g - 1300 g		Garen von frischem Gemüse. Das vorbereitete Gemüse in einen geeigneten Behälter geben. Pro 100 g Gemüse 1 EL Wasser darüber gießen. Mit perforierter Klarsichtfolie oder einem Deckel abdecken. „Autokochen“ dreimal drücken. Bei Ertönen des Signaltons umrühren. Nach dem Kochen abgießen und nach Geschmack würzen.
7. FRISCHER FISCH Auto   4 mal drücken	200 g - 800 g		Zum Garen von Fischfilets oder -steaks. Fisch in einen geeigneten Behälter legen und 2 EL (30 ml) Wasser dazugeben. Mit perforierter Klarsichtfolie oder einem Deckel abdecken. „Autokochen“ viermal drücken.
8. REIS Auto   5 mal drücken	100 g - 300 g		Zum Kochen von Reis für pikante Gerichte, nicht für Reispudding (Thai-, Basmati-, Jasmin-, Surinam-, Arborio- oder Mediterraner Reis). Vor dem Kochen den Reis gründlich spülen. Eine große Schüssel verwenden. Dem Reis TL Salz und die zweifache Menge kochendes Wasser hinzugeben. Mit einem Deckel oder perforierter Klarsichtfolie abdecken. „Autokochen“ fünfmal drücken. Bei Ertönen des Signaltons umrühren. Nach dem Kochen 5 Minuten lang ruhen lassen.
9. FRISCHE POULETSTÜCKE Auto   6 mal drücken	200 g - 1000 g		Zum Garen von frischen Poulet- oder Entenstücken (ohne Knochen); z.B. Brust, Keulen, Schenkel und Viertel. Die Poulet- oder Entenstücke gleichmäßig verteilt in eine gerätfeste Schüssel (Beispiel Pyrex®) auf den Metallrost legen. „Autokochen“ sechs Mal drücken und bei Ertönen des Signaltons wenden. Am Ende der Kochzeit einige Minuten ruhen lassen und nach Geschmack würzen. Dieses Programm eignet sich nicht für Putenfleisch.

Gewichtsautomatik zum Erwärmen/Garen

Panacrunch-Programme











Wählen Sie das gewünschte Programm und stellen Sie den Panacrunch direkt auf den Glasdrehteller.

Drücken Sie die Starttaste, um den Panacrunch vorzuheizen.

Ist das Vorheizen beendet, ertönt ein Signal. Legen Sie anschließend das Lebensmittel in den Panacrunch und geben Sie das Gewicht ein.

Drücken Sie die Starttaste.

Programm	Gewicht	Zubehör	Hinweise/Tipps
10. TK-PIZZA Pana crunch  1 mal drücken	150 g - 500 g		Zum Aufwärmen und Bräunen der Oberseite von tiefgefrorener, vorgebackener Pizza, Bruschetta und Käsebaguette. Die gesamte Verpackung entfernen und die Pizza in die vorgewärmte Panacrunch-Pfanne legen. „Panacrunch-Pfanne“ einmal drücken. Am Ende des Vorgangs die Pizza auf ein Kühlgestell stellen. Dieses Programm eignet sich nicht für Pfannenpizza oder sehr dünne Pizza, wie zum Beispiel Flammkuchen.
11. FRISCH-PIZZA Pana crunch  2 mal drücken	150 g - 600 g		Zum Aufwärmen und Bräunen der Oberseite von frisch vorgebackener Pizza und Käsebaguette. Die gesamte Verpackung entfernen und die Pizza in die vorgewärmte Panacrunch-Pfanne legen. „Panacrunch-Pfanne“ zweimal drücken. Am Ende des Vorgangs die Pizza auf ein Kühlgestell stellen. Dieses Programm eignet sich nicht für sehr dünne Pizzas, wie zum Beispiel Flammkuchen.
12. TK-POMMES Pana crunch  3 mal drücken	200 g - 500 g		Zum Aufwärmen, Knusprigbacken und Bräunen tiefgefrorener Kartoffelprodukte. Drücken Sie „Panacrunch“ drei Mal. Nach dem Vorwärmen der Pfanne verteilen Sie die Kartoffelprodukte darin. Für ein optimales Resultat in einer Schicht garen und bei Ertönen des Signaltons umrühren. Dieses Programm eignet sich nicht für Galetten, Pomme Dauphine und Pomme Noisette.
13. FRISCH-QUICHE Pana crunch  4 mal drücken	150 g - 800 g		Zum Aufwärmen frischer, vorgegarter Quiche. Drücken Sie „Panacrunch“ vier Mal. Die gesamte Verpackung entfernen und die Quiche in die vorgewärmte Panacrunch-Pfanne legen. Am Ende des Vorgangs die Quiche auf ein Kühlgestell stellen. Quiche mit einem hohen Käseanteil wird in der Regel heißer als Quiche mit Gemüse. Dieses Programm eignet sich nicht für Quiche mit doppelter Kruste.

Panacrunch

Das Konzept

Werden bestimmte Lebensmittel wie z.B. Pizza oder Quiche im Mikrowellengerät zubereitet, ist das Ergebnis oft nicht mit dem Backofen zu vergleichen: Der Teig ist meistens weicher und der Boden nicht so knusprig. Mit dem Panasonic Panacrunch als Zubehör ist das kein Problem mehr. Pizza, Quiches oder auch andere Produkte können knusprig gebräunt werden. Das Prinzip ist folgendermaßen: Der Boden des Panacrunch's absorbiert Mikrowellen und wandelt diese in Hitze um. Diese Hitze wird von unten an das Lebensmittel abgegeben. Eine Bräunung der Lebensmittel-Oberfläche wird durch den Grill erreicht. Außerdem unterstützt die Anti-Haft-Beschichtung des Panacrunch's den Hitze-Effekt.

Anwendung des Panacrunch

- Um die besten Ergebnisse zu erzielen, ist es notwendig, dieses Zubehör vorzuheizen: Setzen Sie den Panacrunch direkt auf den Glasdreheller und heizen ihn 3 Minuten mit der Grillkombination 1 vor. Sollen Lebensmittel wie z.B. Würstchen oder Frikadellen zubereitet werden, dann fetten Sie den Panacrunch vor dem Vorheizen ein, um die Bräunung zu optimieren.
- Nehmen Sie nach dem Vorheizen den Panacrunch mit dem dazugehörigen Griff oder Topfhandschuhen aus dem Gerät. Legen Sie das Lebensmittel unverzüglich auf den Panacrunch und stellen Sie den Teller sofort wieder in das Mikrowellengerät. Jede Zeitverzögerung kann das Garergebnis beeinflussen.



Wichtige Hinweise:

1. Heizen Sie den Panacrunch maximal 5 Minuten vor. Das „Vorwärmen der Pfanne“ kann unter Verwendung der Speicherfunktion gespeichert werden (siehe Seite 23 DE).
2. Platzieren Sie den Panacrunch in der Mitte des Glasdrehtellers. Versichern Sie sich, daß der Panacrunch die Garraumwände nicht berührt. Fehlerhaftes Platzieren könnte Funkenbildung und damit eine Beschädigung des Garraums verursachen.
3. Setzen Sie den Panacrunch immer direkt auf den Glasdreheller. Benutzen Sie in keinem Fall zusätzlich den Rost.
4. Wenn Sie mit dem heißen Panacrunch arbeiten, benutzen Sie bitte immer den dazugehörigen Griff oder Topfhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
5. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial des Lebensmittels, bevor Sie dieses zubereiten.
6. Platzieren Sie niemals hitzeempfindliches Material auf dem heißen Panacrunch. Diese könnten sich entzünden.
7. Der Panacrunch kann auch im Backofen benutzt werden.
8. Benutzen Sie den Panacrunch in Kombination mit Mikrowelle und Grill, um beste Ergebnisse zu erzielen. Das Vorwärmen der Pfanne ist nur in der Betriebsart „Mikrowelle“ (Stufe MAX) möglich.

Pflege des Panacrunch

- Benutzen Sie auf dem Panacrunch keine scharfkantigen Gegenstände bzw. Messer, da sonst die Beschichtung beschädigt wird.
- Reinigen Sie den benutzten Panacrunch in heißem Seifenwasser und spülen Sie mit klarem, heißem Wasser nach. Verwenden Sie weder Scheuermittel noch Kratzschwämme, da die Oberfläche sonst beschädigt werden könnte.
- Der Panacrunch ist für die Geschirrspülmaschine geeignet.

Aufwärm- und Gartabellen

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

(1) Nach der Hälfte der Zeit wenden oder umrühren. (2) Abdecken (3) Gegebenenfalls in einer gerätfesten Form auf den Metallrost stellen. (P) In die vorgewärmte (und erforderlichenfalls gefettete) Panacrunch-Pfanne legen

■ Kontrollen

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

Aufwärm- und Gartabellen

Nahrungsmittel	Gewicht/Menge	Frisch	Tiefgefroren
Gratins			
Fisch à la Bordelaise	400 g	–	16-18 Min kombi 1
Lasagne	340 g	8 Min Kombi 1 (3)	13 - 14 Min Kombi 1
	600 g	9 - 10 Min Kombi 1 und 3 Min Ruhezeit	13 Min MAX und 4 Min Grill 1 auf Rost
Moussaka	300 g	7-8 Min Combi 1 (3)	10-11 Min kombi 1
	450 - 500 g	8 - 9 Min Kombi 1 (3)	11 Min MAX und 3 Min Grill 1 auf Rost
Nudeln au gratin mit Schinken/ Thunfisch (3)	300 - 350 g	8 Min kombi 1 (3)	10-11 Min kombi 1
Shepherd's Pie	340 g	6 - 7 Min Kombi 1	8 - 9 Min MAX und 3 Min Grill 1 auf Rost
	600 g	11 Min Kombi 1 und 4 Min Grill 1 auf Rost	13 Min MAX und 5 Min Grill 1 auf Rost
Fertignahrung			
Baguette mit Käse (P)	1 Stck 150 g	Auto gekühlte Pizza	Auto tiefgefrorene Pizza
Bretzel mit Käse/Speck (P)	1 Stck 130 g	1 Min 30 s kombi 2	3 Min Kombi 1
	2 Stck 250 g	–	3 Min 30 s Kombi 1
Kantonesischer Reis (1, 2)	360 g	–	MAX 5 Min
Hähnchenflügel/ Stücke	6 Stck 250 g	MAX 1 Min 40 s	MAX 2 Min 30 s
	8 Stck 400 g	MAX 3 Min	MAX 5-6 Min
Chicken Nuggets (P) (1)	5 Stck 100 g	–	3 Min Kombi 1
Käsecroissant (P)	1 Stck 150 g	3 Min Kombi 1	4 Min 30 s Kombi 1 und 1 Min Ruhezeit
	2 Stck 300 g	5 Min Kombi 1	8 Min Kombi 1 und 4 Min Ruhezeit
Cordon Bleu (P) (1)	1 Stck 100 g	3 Min Kombi 2	4 Min 30 s Kombi 1
	2 Stck 200 g	6 Min Kombi 2	8 Min Kombi 1
Croque Monsieur (1, 3)	1 Stck 150 g	4 Min 30 s Kombi 2	4 Min 30 s Kombi 1
Panierter Fisch (P) (1)	1 Stck 140 g	4 Min 30 s Kombi 2	5 Min 30 s Kombi 1
	2 Stck 280 g	6-7 Min Kombi 2	8 Min Kombi 1
Galetten, Gemüse (P) (1)	4 Stck 150 g	–	4 Min Kombi 1
Frankfurter/Wiener (1, 2)	3 Stck 100 g	Max 35-40 s	600 W 2 Min 30 s
	6 Stck 200 g	Max 1 Min	600 W 3 Min 30 s
Fleischpastetchen (1, 2)	1 Stck 100 g	1 Min 600 W und 2 Min Ruhezeit	600 W 1 Min 30 s - 2 Min
	2 Stck 200 g	2 Min 600 W	5 Min 600 W
Fleischröllchen / Würstchen im Schlafrock (P)	2 Stck 200 g	5-6 Min Kombi 2	5-6 Min Kombi 1 und 2 Min Ruhezeit

(1) Nach der Hälfte der Zeit wenden oder umrühren. (2) Abdecken (3) Gegebenenfalls in einer geräfftesten Form auf den Metallrost stellen. (P) In die vorgewärmte (und erforderlichenfalls gefettete) Panacrunch-Pfanne legen

■ Kontrollen

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

Aufwärm- und Gartabellen

Nahrungsmittel	Gewicht/ Menge	Frisch	Tiefgefroren
Fertiggerichte			
Quiche, Zwiebel (P)	1 St. 160 g	Auto gekühlte Quiche	3 Min 30 s Kombi 1 und 2 Min Ruhezeit
Quiche, Spinat (P)	1 St. 400 g	Auto gekühlte Quiche	8 Min Kombi 1 und 3 Min Ruhezeit
Gefüllte Eierkuchen, gerollt (P)	2 St. 240 g	3 Min Kombi 1	5 Min Kombi 1 und 3 Min Ruhezeit
Pizza, frisch (P)	1 St. 285 g	–	Auto geforence Pizza
	1 St. 600 g	–	Auto geforence pizza 500g & 5 Min Kombi 1
Pizza, Piccolinis (P)	9 St. 270 g	–	5 Min Kombi 1 & 3-4 Min Grill 1
Schweinefleischpasteten (P)	1 St. 100 g	2 Min 30 s Kombi 1	3 Min 30s Kombi 1
	2 St. 200 g	3 Min Kombi 1	5-6 Min Kombi 1
Mit Käse gefüllte Kartoffeln (3)	1 St. 140 g	–	7 Min Kombi 1
	2 St. 240 g	–	9-10 Min Kombi 1
Risotto mit Pilzen (1, 2)	600 g	–	MAX 7-8 Min
Currywurst (2)	2 St. 220 g	MAX 1 Min 30 s to 2 Min	–
Samosas, Rindfleisch (P) 1	4 St. 240 g	4 Min Kombi 2	4 Min 30 s Kombi 1
Tagliatelle alla Bolognese (1, 2)	300 g	Max 2 Min 20 s	MAX 5 Min
Zwiebeltortilla (P) 1	1 St. 400 g	–	12 Min Kombi 1
	1 St. 500 g	6 Min 30 s Kombi 1	13 Min Kombi 1
	1 St. 700 g	10-11 Min Kombi 1	18-20 Min Kombi 1
Rohe Wurst (P) (1)	1 St. 125 g	3 Min 30 s Kombi 1	5 Min 30 s Kombi 1 & Ruhezeit 1 Min
	2 St. 250 g	4 Min 30 s Kombi 1	7-8 Min Kombi 1
Gerätkartoffeln aus dem Rohzustand (1, 3)	2 St. 350 g	13 Min Kombi 1	–

(1) Nach der Hälfte der Zeit wenden oder umrühren. (2) Abdecken (3) Gegebenenfalls in einer gerätfesten Form auf den Metallrost stellen. (P) In die vorgewärmte (und erforderlichenfalls gefettete) Panacrunch-Pfanne legen

■ Kontrollen

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

Zutaten

FÜR 4 PERSONEN

- 4 große Scheiben Brot
- 2 EL Kapern
- 2 EL gehackte Petersilie
- 5 EL (70 g) Mayonnaise
- 50 g geriebener Käse
- 200 g Thunfisch in Aufguss
- Salz
- Pfeffer

Gefäß: 1 Schüssel

Thunfischtoast

Das Brot in einem Toaster leicht bräunen (oder 2-3 Minuten auf dem Metallrost auf Grillstufe 1 rösten). Den Thunfisch abtropfen lassen und alle anderen Zutaten in einer Schüssel vermengen. Die Masse würzen und gleichmäßig auf den Toastscheiben verteilen. Die 2 Scheiben Toast auf den Metallrost legen und für 3 Minuten auf Kombistufe 1 erwärmen. Danach weitere 2 Minuten auf Grillstufe 1. Mit den anderen beiden Toastscheiben auf die gleiche Weise verfahren.

Zutaten

FÜR 2 PERSONEN

- 1 Entenfilet (350 g - 400 g)
- 1 Schalotte, gehackt
- 1 EL Honig
- 2 EL Essig
- 50 ml Hühnerbouillon
- 50 ml Orangensaft
- Salz
- Pfeffer
- Speisestärke (Bindemittel)

Gefäß: 1 Schüssel und Panacrunch-Pfanne

Entenfilet in Orangensauce

Die gefettete Panacrunch-Pfanne auf Stufe MAX für 3 Minuten vorwärmen. Das Entenfilet mit der Hautseite nach unten hineinlegen. Auf Kombistufe 1 für 5-6 Minuten garen, das Fett abgießen und nach 3 Minuten wenden. Das Filet würzen, in Folie wickeln und beiseitestellen. Den Essig in die Pfanne geben, um die Kochflüssigkeit zu lösen, und mit der Schalotte und dem Honig in eine Schüssel gießen. Auf Stufe MAX für 1 Minute garen, dann die Bouillon und den Orangensaft hinzugeben. Die Sauce durch Kochen auf Stufe MAX für 3-4 Minuten reduzieren, mit 1 TL Speisestärke verdicken und nach Geschmack würzen. Vor dem Servieren der Sauce die Bratflüssigkeit vom Filet hinzugeben.

Zutaten

FÜR 6 PERSONEN

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

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

Boston Brownies

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

Fragen und Antworten

F: Warum läßt sich das Mikrowellengerät nicht einschalten?

A: **Läßt sich das Mikrowellengerät nicht einschalten, dann überprüfen Sie bitte folgendes:**

1. **Steckt der Netzstecker fest in der Steckdose? Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie 10 Sekunden, bevor Sie diesen wieder hineinstecken.**
2. **Überprüfen Sie die Netzsicherung und ersetzen Sie diese gegebenenfalls.**
3. **Ist die Netzsicherung in Ordnung, schließen Sie ein anderes Elektrogerät an die Steckdose an. Arbeitet dieses Gerät auch nicht, ist die Steckdose defekt, arbeitet das Gerät jedoch ordnungsgemäß, ist wahrscheinlich Ihr Mikrowellengerät defekt. Wenden Sie sich in diesem Fall unbedingt an einen Panasonic- Kundendienst.**

F: Das Mikrowellengerät verursacht Fernsehstörungen. Ist das normal?

A: **Beim Betrieb des Mikrowellengerätes können Fernseh- und Radiostörungen auftreten. Es handelt sich um ähnliche Störungen, wie sie durch kleine Elektrogeräte wie Mixer, Staubsauger, Haartrockner usw. verursacht werden können. Dies bedeutet nicht, daß Ihr Mikrowellengerät defekt ist.**

F: Warum nimmt das Mikrowellengerät das gewünschte Programm nicht an?

A: **Das Gerät akzeptiert keine falschen Programme. Eine vierte Phase wird z.B. nicht akzeptiert.**

F: Warum strömt manchmal warme Luft aus dem Mikrowellengerät?

A: **Die erhitzten Lebensmittel erwärmen den Garraum. Diese warme Luft wird durch die zirkulierende Luftströmung aus dem Gerät heraus befördert. In dieser erwärmten Luft sind keine Mikrowellen enthalten. Die Lüftungsöffnungen dürfen während des Garens in keinem Fall abgedeckt werden.**

F: Kann im Mikrowellengerät ein herkömmliches Fleischthermometer verwendet werden?

A: **Nur für den reinen GRILLBETRIEB können Sie ein Fleischthermometer verwenden. Benutzen Sie für den MIKROWELLENBETRIEB bzw. für den KOMBINATIONSBETRIEB niemals ein herkömmliches Fleischthermometer, denn das Metall des Thermometers kann Funkenbildung verursachen.**

F: Warum sind während des Kombinationsgarens brummende und klickende Geräusche zu hören?

A: **Diese Geräusche sind bedingt durch das automatische Umschalten von MIKROWELLENLEISTUNG auf GRILLEISTUNG während des Kombinationsbetriebes. Dies ist normal.**

F: Das Gerät stoppt den Mikrowellen-Garvorgang und die Meldung „H97“ oder „H98“ erscheint auf dem Display.

A: **Die Fehlermeldung weist auf ein Problem bei der Mikrowellenerzeugung hin. Bitte wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienstvertreter.**

F: Warum riecht das Mikrowellengerät unangenehm und erzeugt Rauch nach dem Grill- bzw. Kombinationsbetrieb?

A: **Nach mehrfachem Gebrauch des Gerätes ist es notwendig, das Gerät gründlich zu reinigen. Sie können zusätzlich das Gerät ohne Lebensmittel, Glasdreheller und Rollenring für 5 Minuten mit dem Grill in Betrieb setzen. Damit ist sichergestellt, daß Lebensmittelrückstände und konservierende Ölrreste verbrennen, die den Geruch und Rauch verursachen.**

Pflege des Mikrowellengerätes

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

Technische Daten

Netzspannung:	230 V, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	Maximum; 1750 W Mikrowelle; 1150 W Grill; 1050 W
Ausgangsleistung:	Mikrowelle; 950 W (IEC-60705) Grill; 1000 W
Äußere Abmessungen:	488 (B) x 395 (T) x 279 (H) mm
Garraumabmessungen:	315 (B) x 353 (T) x 178 (H) mm
Gewicht:	10 kg
Geräuschpegel:	57dB

**Die Angaben sind Annäherungswerte;
Änderungen ohne Vorankündigung sind
vorbehalten.**

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



Benutzerinformationen
zur Entsorgung von
elektrischen und
elektronischen Geräten
(private Haushalte)

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

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

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

Die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts dient dem Umweltschutz und verhindert mögliche schädliche Auswirkungen auf Mensch und Umwelt, die sich aus einer unsachgemäßen Handhabung der Geräte am Ende Ihrer Lebensdauer ergeben könnten. Genauere Informationen zur nächstgelegenen Sammelstelle bzw. Recyclinghof erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

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

Informationen zur Entsorgung
in Ländern außerhalb der
Europäischen Union

Dieses Symbol ist nur in der Europäischen Union gültig.

Hergestellt von: Panasonic Appliances
Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd
888, 898 Longdong Road.
Pudong, Shanghai, 201203, China.
Importeur: Panasonic Marketing
Europe GmbH
Anschrift: Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hamburg,
Deutschland.

Panasonic Corporation
<http://panasonic.net>

© Panasonic Corporation 2013

F0003BB33EP