

Panasonic®

Bedienungsanleitung

Heißluft / Grill / Mikrowellengerät

Modell-Nr. NN-CD87KS



NN-CD87KS

INVERTER

NUR FÜR DEN PRIVATEN GEBRAUCH

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

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

Inhalt

Sicherheitshinweise.....	2-6	Heißluft	24-25
Entsorgung von Altgeräten	7	Kombifunktion.....	26-27
Einbau und Anschluss	8	Mehrstufiger Betrieb	28
Aufstellen des Geräts	8	Verwendung des Timers	29-30
Wichtige Hinweise für den Benutzer	9-11	Verwendung der Zeit-Plus-Funktion ..	31
Geräteteile	12	Aufwärmen mit einem Knopfdruck	32-33
Ofenzubehör.....	13	Turbo-Auftauen.....	34-35
Bedienfeld	14	Auto-Gewicht-Programme.....	36-37
Displayfenster.....	15	Automatische Getränkeprogramme..	38
Betriebsarten	15-16	Programme zum Aufbacken von Brot.....	39
Laufschrift.....	17	Auto-Sensor-Programme.....	40-42
Bedienführung.....	17	Junior-Menü-Programme.....	43-45
Einstellen der Uhr.....	18	Automatische Kombiprogramme ..	46-47
Kindersicherung.....	18	Fragen und Antworten	48-49
Kochen und Auftauen in der Mikrowelle.....	19	Pflege des Geräts.....	49-50
Hinweise zum Auftauen	20	Das Gerät einbauen	50
Auftautabellen.....	21-22	Technische Daten	51
Grillfunktion.....	23		

Sicherheitshinweise

- Wichtige Sicherheitshinweise. Bitte sorgfältig durchlesen und zur weiteren Benutzung 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, sofern 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 Geräts 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!** Das Gerät sollte auf Beschädigungen an den Türabdichtungen und an den Türabdichtungsbereichen überprüft werden. Wenn diese Bereiche Schäden aufweisen, darf das Gerät so lange nicht in Betrieb genommen werden, bis diese von einem vom Hersteller geschulten Kundendiensttechniker behoben wurden.
- **Warnung!** Nehmen Sie an der Tür, dem Gehäuse des Bedienfelds, den Sicherheitsverriegelungsschaltern oder anderen Teilen des Ofens keine Veränderungen vor und führen Sie keine unsachgemäßen eigenmächtigen Reparaturen durch. Das Außengehäuse des Geräts, das vor einem Kontakt mit der Mikrowellenenergie schützt, darf zu keiner Zeit abgenommen werden.

Sicherheitshinweise

- Reparaturen dürfen nur von einem qualifizierten Kundendiensttechniker vorgenommen werden.
- Warnung! Das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe eines Gas- oder Elektroherdes aufstellen.
- Keine Flüssigkeiten und Nahrungsmittel in versiegelten Behältern (z. B. Konserven) erhitzen, da diese platzen können.
- Warnung! Kindern darf die Benutzung des Geräts 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. Stellen Sie sicher, dass Kinder das heiße Außengehäuse nicht berühren, nachdem das Gerät in Betrieb war.
- Um eine Überhitzung des Geräts zu verhindern, darf dieses nicht hinter einer Verzierungsstür montiert werden.
- Diese Mikrowelle ist für den Betrieb als Tischgerät und nicht für die Verwendung in Schränken vorgesehen. Diese Mikrowelle lässt sich in einen Wandschrank einbauen. Den geeigneten Einbaurahmen NN-TK81KCSCP können Sie bei Ihrem Panasonic-Händler bestellen.

Verwendung als Tischgerät:

- Das Gerät muss auf einer ebenen und stabilen Fläche mindestens 85 cm über dem Boden mit der Rückseite des Geräts in Richtung Wand aufgestellt werden. Für den ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts müssen die folgenden Abstände zur Wand gewährleistet sein: mindestens 5 cm auf einer Seite, die andere Seite muss offen liegen; 15 cm Freiraum nach oben und 10 cm an der Rückseite.
- Wenn Sie Nahrungsmittel in Kunststoff- oder Papierbehältern aufwärmen, überprüfen Sie das Gerät

Sicherheitshinweise

häufig, da diese Art Behälter Feuer fangen, wenn sie überhitzt werden.

- Sollten sich im Gerät Rauch oder Flammen bilden, drücken Sie die Stop/Abbrechen-Taste und lassen Sie die Tür geschlossen, um eventuell entstehende Flammen zu ersticken. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Strom am Sicherungs- bzw. Verteilerkasten aus.
- Dieses Gerät ist nur zur Benutzung im Haushalt ausgelegt.
- Bei Getränken, die im Mikrowellengerät erhitzt wurden, können verspätet explosionsartig heiße Blasen aufsteigen. Fassen Sie den Behälter nur mit größter Vorsicht an.
- Nach dem Erhitzen sollte 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.
- Kochen Sie mit der **Mikrowelle** keine Eier in ihrer Schalen oder ganze hart gekochte Eier. Nach Ende des Mikrowellen-Kochvorgangs kann sich noch weiterhin Druck bilden und die Eier können explodieren.
- Die Mikrowelle regelmäßig reinigen und Essensreste entfernen.
- Halten Sie stets den Garraum, die Tür und den Türrahmen sauber. Wenn Nahrungsmittel spritzen oder verschüttete Flüssigkeiten an den Gerätewänden, Türdichtungen und den Türdichtungsbereichen haften, wischen Sie sie mit einem feuchten Tuch ab. Bei starker Verschmutzung kann eine milde Spülmittellösung benutzt werden. Von der Verwendung von aggressiven Reinigungs- und Scheuermittel wird abgeraten.
- **Verwenden Sie auf keinen Fall handelsübliche Backofenreinigungsmittel.**

Sicherheitshinweise

- Bei der Benutzung der Betriebsarten **Grill**, **Heißluft** und **Kombination** kommt es bei bestimmten Speisen zwangsläufig zu Fettspritzern an den Wänden des Geräts. 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! Das Gerät und die zugänglichen Teile werden bei Betrieb heiß. Deshalb gilt besondere Vorsicht, um das Berühren der Heizelemente zu vermeiden. Kinder unter 8 Jahren sollen vom Gerät fern gehalten werden, wenn sie nicht unter ständiger Aufsicht stehen.
- Zur Reinigung des Geräts darf kein Dampfreiniger verwendet werden.
- Benutzen Sie keine aggressiven, scheuernden Reinigungsmittel oder scharfe Metallspachtel, um die Glastür des Geräts zu reinigen, da sie die Oberfläche zerkratzen können, was zu einem Zerspringen des Glases führen kann.
- Während des **Grill-**, **Heißluft-** oder **Kombinations**betriebs werden Gehäuseoberfläche, Entlüftungsschlitze und die Tür heiß. Seien Sie beim Öffnen/Schließen der Tür deshalb vorsichtig, ebenso beim Herausnehmen/Hineinstellen von Speisen und Zubehör.
- Dieses Gerät ist nicht zur Bedienung mit einer externen Zeitschaltuhr oder separaten Fernbedienung gedacht.
- Verwenden Sie nur solche Utensilien, die für die Verwendung in Mikrowellengeräten geeignet sind.
- Das Gerät hat ein Heizelement im Deckenbereich. Nach dem Gebrauch der **Grill-**, **Heißluft-** bzw.

Sicherheitshinweise

Kombinationsfunktionen sind die Innenflächen des Ofens sehr heiß. Deshalb sollten die Innenflächen in der Nähe des Heizelements nicht berührt werden. **Hinweis: Nach dem Kochen in diesen Betriebsarten ist das Zubehör des Geräts sehr heiß.**

- Sollte die Elektronik ausfallen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, um das Gerät auszuschalten.
- Dieses Kombigerät dient nur zum Erwärmen von Speisen und Getränken. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Lebensmittel mit einem geringen Feuchtigkeitsgehalt aufwärmen, z. B. Brotprodukte, Schokolade, Kekse und Gebäck. Diese können schnell verbrennen, austrocknen oder Feuer fangen, wenn sie zu lange erhitzt werden. Wir raten davon ab, Nahrungsmittel mit nur geringer Feuchte aufzuwärmen, z. B. Popcorn oder dünne Fladenbrote.
- Das Trocknen von Nahrungsmitteln, Zeitungen oder Kleidungsstücken und das Erwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern, Weizensäckchen, Wärmflaschen und ähnlichen Produkten kann zu Verletzungen, Entzündung oder einem Brand führen.
- Vorsicht: Möglichst keinen Druck von oben auf die offene Tür des Mikrowellengeräts ausüben, da das Gerät nach vorne kippen könnte.
- Die Lampe des Geräts darf nur von einem Servicetechniker ersetzt werden, der vom Hersteller geschult wurde. Versuchen Sie **niemals**, das Gehäuse der Mikrowelle zu entfernen.
- Vorsicht! Um das Risiko eines unbeabsichtigten Zurücksetzens der thermischen Abschaltung zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über einen externen Schalter, z. B. eine Zeitschaltuhr, versorgt oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der vom Energieversorger regelmäßig aus- und eingeschaltet wird.
- Achten Sie darauf, dass der Glasdrehsteller nicht verrutscht, wenn Sie Gefäße aus dem Gerät nehmen.

Entsorgung von Altgeräten



Nur für die Europäische Union und Länder mit Recyclingsystemen

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

Bringen Sie Altgeräte zu den dafür vorgesehenen Sammelstellen, damit sie dort in Übereinstimmung mit den örtlichen Vorschriften behandelt und recycelt werden.

Die ordnungsgemäße Entsorgung von Altgeräten dient dem Umweltschutz und verhindert mögliche schädliche Auswirkungen auf Mensch und Umwelt. Für weitere Informationen über die Sammlung und das Recycling von Altgeräten wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Stadtverwaltung.

Für eine unsachgemäße Entsorgung dieses Abfalls gelten unter Umständen Strafen entsprechend der national geltenden Gesetze.

Einbau und Anschluss

Überprüfen Sie Ihren Ofen

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

Erdungsvorschriften

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



Wichtig!

Zur Sicherheit von Personen muss dieses Gerät geerdet sein.

Betriebsspannung:

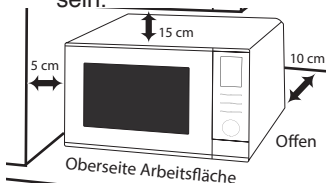
Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung entsprechen. Wird eine höhere Spannung als angegeben verwendet, kann dies zu einem Brand führen oder einen Unfall zur Folge haben.

Aufstellen des Geräts

Das Gerät ist für den Betrieb als Tischgerät und Einbaugerät vorgesehen. Es ist nicht dazu geeignet, innerhalb von Schränken verwendet zu werden. Siehe „Das Gerät einbauen“ auf Seite 50.

Verwendung als Tischgerät:

1. Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen und stabilen Fläche mindestens 85 cm über dem Boden mit der Rückseite des Geräts in Richtung Wand auf.
2. Achten Sie beim Aufstellen des Geräts 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.
 - a. Halten Sie folgende Abstände ein: 5 cm Freiraum auf einer Seite, die andere Seite muss frei liegen, 15 cm Freiraum nach oben und 10 cm auf der Rückseite.
 - b. Wenn die eine Seite des Geräts ganz an die Wand gerückt wird, darf die andere Seite oder das Oberteil des Geräts nicht blockiert sein.
4. Das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe eines Gas- oder Elektroherdes aufstellen.
5. Die Stellfüße dürfen nicht entfernt werden.
6. Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch vorgesehen. Es darf nicht im Freien benutzt werden.
7. Das Mikrowellengerät nicht bei zu hoher Luftfeuchtigkeit benutzen.
8. 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 Arbeitsplattenkanten hängen lassen. Das Kabel, den Netzstecker oder das Gerät nicht in Wasser tauchen.
9. Die Lüftungsöffnungen an den Seiten und an der Rückseite des Mikrowellengeräts dürfen nicht verdeckt werden. Wenn diese Öffnungen während des Betriebs bedeckt sind, kann das Gerät überhitzen. In diesem Fall ist das Mikrowellengerät durch einen Temperatursicherheitsschalter geschützt und nimmt seinen Betrieb erst wieder auf, wenn es abgekühlt ist.



Wichtige Hinweise für den Benutzer

1. Das Mikrowellengerät nur zur Nahrungsmittelzubereitung benutzen. Dieses Gerät ist speziell zum Auftauen, Erwärmen und Garen von Lebensmitteln entsprechend der Bedienungs- und Kochanleitung konzipiert. Benutzen Sie dieses Gerät nicht dazu, Chemikalien oder sonstige Produkte, die keine Lebensmittel sind, aufzuwärmen.
2. Vergewissern Sie sich vor der Benutzung, dass Ihre Utensilien/ Behälter zur Benutzung in der Mikrowelle geeignet sind.
3. Nehmen Sie dieses Gerät nicht in Betrieb, wenn **Stromkabel** oder **Stecker** beschädigt sind oder nachdem das Gerät heruntergefallen ist bzw. wenn es beschädigt wurde. Das Durchführen von Reparaturen ist für andere Personen als einen vom Hersteller geschulten Kundendiensttechniker gefährlich.
4. Für nicht qualifizierte Personen ist es gefährlich, Wartungs- oder Reparaturarbeiten vorzunehmen, für die eine Abdeckung, die Schutz vor Mikrowellenenergie bietet, abgenommen werden muss.
5. Bewahren Sie keine Gegenstände im Mikrowellengerät auf, wenn dieses nicht benutzt wird, für den Fall, dass es versehentlich eingeschaltet wird.
6. Das Gerät darf in den Betriebsarten **Mikrowelle** oder **Kombination** nicht verwendet werden, **wenn sich keine Speisen im Gerät befinden**, Dies kann zu Beschädigungen des Geräts führen. Ausnahme ist Punkt 1 unter „Betrieb des Heizelements“.
7. Dieses Mikrowellengerät dient nur zum Erwärmen von Speisen und Getränken. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Lebensmittel mit einem geringen Feuchtigkeitsgehalt aufwärmen, z. B. Brotprodukte, Schokolade, Kekse und Gebäck. Diese können schnell verbrennen, austrocknen oder Feuer fangen, wenn sie zu lange erhitzt werden.
- Wir raten davon ab, Nahrungsmittel mit nur geringer Feuchte aufzuwärmen, z. B. Popcorn oder dünne Fladenbrote. Das Trocknen von Nahrungsmitteln, Zeitungen oder Kleidungsstücken und das Erwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern, Weizensäckchen, Wärmflaschen und ähnlichen Produkten kann zu Verletzungen, Entzündung oder einem Brand führen.
8. 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 Steckdose oder schalten Sie den Strom am Sicherungs- bzw. Verteilerkasten aus.

Betrieb des Heizelements

1. Bevor Sie die **Heißluft**-, **Kombinations**- oder **Grill**-Funktion zum ersten Mal benutzen, wischen Sie überschüssiges Öl im Inneren des Geräts auf und nehmen Sie das Gerät ohne Nahrungsmittel und Zubehör 5 Minuten bei 220 °C im Modus **Heißluft** in Betrieb. Dabei verbrennt das als Korrosionsschutz verwendete Öl. Dies ist das einzige Mal, an dem das Gerät in leerem Zustand benutzt wird.



Vorsicht! Heiße Oberflächen
Die Gehäuseoberfläche und die Ofentür werden während des Kombinations-/Grill-/Heißluftbetriebs heiß.

2. Während des **Heißluft**-, **Kombinations**- oder **Grillbetriebs** werden Gehäuseoberfläche und die Tür heiß. Seien Sie beim Öffnen/Schließen der Tür deshalb vorsichtig, ebenso beim Herausnehmen/Hineinstellen von Speisen und Zubehör.

Wichtige Hinweise für den Benutzer

3. Ihr Mikrowellengerät hat ein Heizelement im Deckenbereich.



Vorsicht!

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

4. Im **Heißluft-**, **Kombinations-** und **Grillbetrieb** können die erreichbaren Geräteteile heiß werden. Kinder unter 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden. Im Allgemeinen sollten Kinder das Gerät aufgrund der Hitzeentwicklung nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.



Vorsicht!

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

Garraumbelichtung

Wenn die eingebaute Garraumbelichtung gewechselt werden muss, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Kochzeiten

Die im Kochbuch angegebenen Garzeiten sind nur ungefähre Werte. 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 Mikrowellengeräts geschlossen halten, das Gerät abschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

Haut einstechen

Nahrungsmittel mit einer nicht-porösen Schale oder Haut, wie Kartoffeln, Eigelb und Würstchen, müssen vor dem Kochen mit der **Mikrowelle** angestochen werden, um zu verhindern, dass sie platzen.

Speisethermometer

Falls Sie den Garzustand mit einem Speisethermometer überprüfen wollen, verwenden Sie bitte keine herkömmlichen Thermometer im Mikrowellengerät. Verwenden Sie im Gerät kein herkömmliches Fleischthermometer, da dies Funkenbildung verursachen kann.

Eier

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

Wichtige Hinweise für den Benutzer

Flüssigkeiten

Wenn Sie Flüssigkeiten, wie Suppen, Soßen und Getränke in Ihrem Gerät aufwärmen, kann ein Überhitzen der Flüssigkeit über den Siedepunkt hinaus auftreten, ohne dass Anzeichen von Blasenbildung sichtbar wären. Dies kann ein plötzliches Überkochen der heißen Flüssigkeit zur Folge haben.

Zusätzlich sollten Sie folgende Punkte beachten:

- a Vermeiden Sie die Verwendung von Gefäßen mit geraden Wänden und 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.

Papier und Kunststoff

Wenn Sie Nahrungsmittel in Kunststoff- oder Papierbehältern aufwärmen, überprüfen Sie die Behälter und behalten Sie diese während des Betriebs im Auge, da sie Feuer fangen könnten.

Verwenden Sie keine recycelten Papierprodukte (z. B. Küchenrolle), es sei denn, das Papierprodukt ist als mikrowellensicher gekennzeichnet. Recycelte Papierprodukte können Unreinheiten enthalten, die während der Benutzung Funken und/oder Feuer verursachen können.

Entfernen Sie die Drahtverschlüsse von Bratbeuteln, bevor Sie den Beutel in das Gerät legen.

Utensilien/Folie

Erwärmen Sie keine geschlossenen Dosen oder Flaschen, da diese explodieren könnten.

Metallbehälter oder Schüsseln mit Metallverzierungen dürfen beim Mikrowellenkochen nicht benutzt werden. Es kann zu Funkenbildung kommen.

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

Oberteil und Sauger oder Deckel müssen von Babyflaschen oder Gläsern mit Babynahrung abgenommen werden, bevor diese in das Gerät gestellt werden.

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

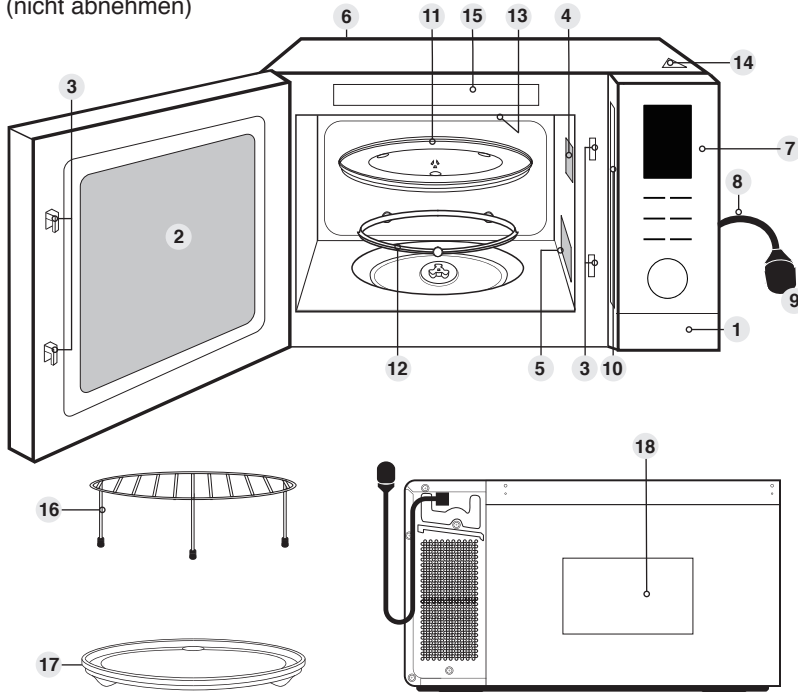
Überprüfen Sie die Temperatur vor dem Verzehr, um Verbrennungen zu vermeiden.

Betrieb des Kühlgebläses

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

Geräteteile

- | | |
|--|--|
| 1 Türöffnungstaste
Drücken Sie diese Taste, um die Tür zu öffnen. Durch Öffnen der Tür während des Garvorgangs wird der Betrieb unterbrochen, das Programm pausiert. Der Kochvorgang wird wieder aufgenommen, sobald die Tür geschlossen und Start gedrückt wird. Die Beleuchtung des Gerätes geht an, sobald die Gerätetür geöffnet wird. | 6 Äußere Entlüftungsschlitze |
| 2 Gerätefenster | 7 Bedienfeld |
| 3 Tür-Sicherheitssystem | 8 Stromkabel |
| 4 Gerätelampe | 9 Stecker |
| 5 Abdeckung der Wellenführung (nicht abnehmen) | 10 Typenschild |
| | 11 Glasdrehsteller |
| | 12 Laufring |
| | 13 Heizelemente |
| | 14 Warnschild (heiße Oberflächen) |
| | 15 Menü-Etikett |
| | 16 Metallrost |
| | 17 Emailleblech |
| | 18 Warnschild |



Hinweis

1. Diese Abbildungen sind nur schematisch.
2. Der Glasdrehsteller, der Metallrost und das Emailleblech sind die einzigen Zubehörteile, die im Lieferumfang dieses Geräts enthalten sind. Alle anderen in dieser Bedienungsanleitung genannten Utensilien müssen separat gekauft werden.

Ofenzubehör

Geeignetes Zubehör

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

Glasdrehteller

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

Laufring

1. Der Laufring und die Vertiefung im Garraumboden müssen regelmäßig gereinigt werden, um zu verhindern, dass Geräusche entstehen und sich Nahrungsmittelreste ansammeln.

2. Den Laufring immer zusammen mit dem Glasdrehteller benutzen.




Emaillblech

1. Das Emaillblech ist für das Garvorgänge mit den Funktionen **Grill**, **Heißluft** und **Kombinationsbetrieb** vorgesehen.
2. Das Emaillblech nicht für den reinen **Mikrowellenbetrieb** nutzen.
3. Das Emaillblech immer mittig einstellen, wenn es direkt über dem Glasdrehteller verwendet werden soll.

Metallrost

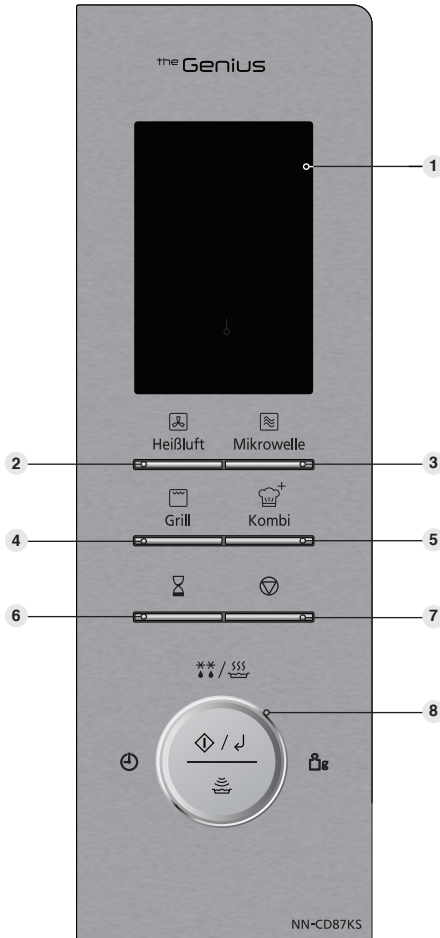
1. Der runde Metallrost wird zum Bräunen von kleineren Portionen benutzt und unterstützt die gleichmäßige Hitzeverteilung.
2. Beim **Kombinationsbetrieb** mit **Mikrowelle** oder beim reinen Mikrowellenbetrieb weder Alu- oder Metallspieße verwenden, noch Metallgeschirr direkt auf den Rost stellen.
3. Den Rost nicht für den reinen **Mikrowellenbetrieb** benutzen.
4. Den Metallrost immer mittig einstellen, wenn er direkt über dem Glasdrehteller verwendet werden soll.

Die folgende Übersicht zeigt die korrekte Verwendung des Zubehörs im Gerät.

	Glasdrehteller	Emaillblech	Metallrost
			
Mikrowelle	Ja	Nein	Nein
Grill	Ja	Ja	Ja
Heißluft	Ja	Ja	Ja
Kombination	Ja	Ja	Ja

Bedienfeld

NN-CD87KS



- 1 **Display**
- 2 **Heißluft-Taste** (Seiten 24 - 25)
- 3 **Mikrowellenleistungswahl-Taste** (Seite 19)
- 4 **Grill-Taste** (Seite 23)
- 5 **Kombifunktions-Taste** (Seiten 26 - 27)
- 6 **Timer/Uhr-Taste** (Seiten 17 - 18, 29 - 30)
- 7 **Stop/Abbrechen-Taste vor dem Garen:** Durch einmaliges Drücken werden Ihre Einstellungen gelöscht.

Während des Garens:

Durch einmaliges Drücken pausiert das Kochprogramm. Ein weiteres Drücken macht alle Ihre Einstellungen rückgängig. Stattdessen wird auf dem Display die Uhrzeit angezeigt.

- 8 **Drehregler**

Der Drehregler wird für folgende 4 Funktionen verwendet:

Garzeit

Nach Auswahl eines manuellen Kochmodus können Sie durch Drehen des Drehreglers die Gardauer eingeben. Der Drehregler kann für die Zeit-Plus-Funktion verwendet werden (Seite 31).

Start/Bestätigen

Durch Drücken des Drehreglers wird der Betrieb des Geräts gestartet bzw. die gewählte Einstellung bestätigt. Wird während des Garens die Tür geöffnet oder die Stop/Abbrechen-Taste einmal gedrückt, müssen Sie die Start-Taste nochmals betätigen, um den Garvorgang fortzusetzen.

Automatikprogramme

Im Zeitanzeige-Modus können durch Drehen des Drehreglers eines der Automatikprogramme und das Gewicht gewählt werden (Seiten 34 - 37).

Aufwärmen mit einem Knopfdruck

Im Zeitanzeige-Modus bewirkt das Drücken des Drehreglers den Schnellstart des Aufwärmprogramms (Seiten 32 - 33).



Hinweis

Dieses Gerät verfügt über eine Energiesparfunktion.

Im Stand-by-Modus ist die Helligkeit des Displays reduziert. Das Gerät schaltet nach 6 Minuten ohne Betrieb in den Standby-Modus. Durch Öffnen der Tür kehrt das Gerät in den Standardmodus zurück.

Wenn ein Betriebsvorgang gewählt und die Starttaste anschließend nicht gedrückt wird, wird der gewählte Vorgang vom Gerät nach 6 Minuten automatisch abgebrochen. Das Display kehrt in den Zeitanzeige-Modus zurück.

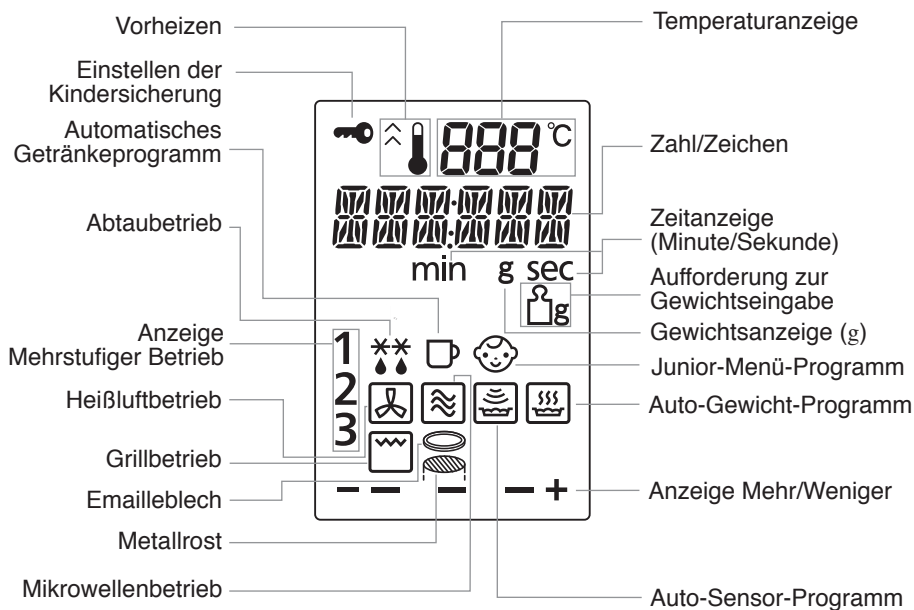


Signalton

Beim Drücken einer Taste ertönt ein Signalton. Sollte dieses Signal nicht ertönen, sind die Einstellungen falsch.

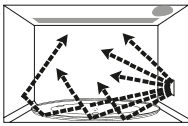
Wenn das Gerät von einer Funktion zu einer anderen überwechselt, sind zwei Signaltöne zu hören. Wenn das Vorheizen im Heißluft- oder Kombinationsbetrieb abgeschlossen ist, sind drei Signaltöne zu hören. Nach Beendigung des Kochvorgangs sind fünf Signaltöne zu hören.

Displayfenster

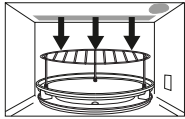


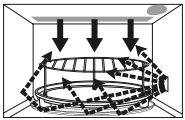



Betriebsarten

Die Darstellungen unten sind Beispiele für das Zubehör. Dies kann je nach Rezept/ Gericht variieren. Weitere Informationen finden Sie im Kochbuch.

Kochmodi	Verwendung	Zu verwendendes Zubehör	Gefäße
MIKROWELLE 	<ul style="list-style-type: none"> • Auftauen • Aufwärmen • Schmelzen (Butter, Schokolade, Käse) • Kochen (Fisch, Gemüse, Obst, Eier) • Zubereitung: Obstkompost, Marmelade, Soßen, Pudding, Gebäck, Karamell, Fleisch, Fisch. • Kuchen backen (ohne Bräunung) <p>Kein Vorheizen</p>	-	Mikrowellengeeignete Teller und Schüsseln wie Pyrex®-Geschirr direkt auf dem Glasdrehsteller verwenden. Kein Metall.

Betriebsarten

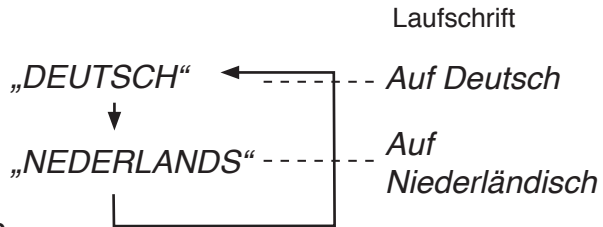
Kochmodi	Verwendung	Geeignetes Zubehör	Gefäße
GRILL 	<ul style="list-style-type: none"> • Grillen von Fleisch oder Fisch. • Überbacken von Toast. • Bräunen von Gratins oder Kuchen mit Baiser. <p>Kein Vorheizen</p>	<p>Metallrost auf dem Emailleblech*</p>	<p>Hitzebeständiges Geschirr, Teller oder Schüsseln, z. B. Pyrex®, direkt auf dem Metallrost auf dem Emailleblech auf dem Glasdrehteller verwenden.*</p>
HEISSLUFT  	<ul style="list-style-type: none"> • Backen von Kleingebäck mit kurzen Garzeiten: Blätterteig, Kekse, Biskuitrolle. • Besonderes Gebäck, Brötchen oder Brioche, Biskuit. • Backen von Pizza und Blechkuchen. <p>Vorheizen ist ratsam</p>	<p>Emailleblech oder Metallrost*</p>	<p>Hitzebeständige Metallform kann auf dem Emailleblech* verwendet werden. Stellen Sie die Form nicht direkt auf den Glasdrehteller.</p>
GRILL + MIKROWELLE 	<ul style="list-style-type: none"> • Zubereiten von Lasagne, Fleisch, Kartoffel- oder Gemüsegratins. <p>Kein Vorheizen</p>	<p>Metallrost auf Emailleblech*</p>	<p>Mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr direkt auf Metallrost, diesen auf Emailleblech, dieses auf Glasdrehteller*. Kein Metall.</p>
HEISSLUFT + MIKROWELLE 	<ul style="list-style-type: none"> • Kuchen backen • Blätterteiggebäck <p>Vorheizen, falls erforderlich</p>	<p>Emailleblech*</p>	<p>Mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr direkt auf Emailleblech*. Kein Geschirr direkt auf den Glasdrehteller stellen. Kein Metall.</p>

* Hinweis: Kleine Speisen können direkt auf das Emailleblech auf dem Metallrost gelegt werden.

Laufschrift



Drücken Sie die Starttaste.



Diese Modelle haben eine einzigartige Laufschrift-Funktion, die Sie durch den Betrieb Ihrer Mikrowelle führt. Nachdem Sie das Gerät an der Steckdose angeschlossen haben, betätigen Sie die Start-Taste, bis Sie Ihre Sprache gefunden haben. Während Sie die Taste drücken und den Drehregler drehen, wird auf dem Display der nächste Anweisungstext dargestellt, wodurch die Möglichkeit, Fehler zu begehen, ausgeschlossen wird. Wenn Sie aus irgendeinem Grund die Sprache ändern möchten, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und wiederholen Sie diesen Vorgang.

Bedienführung

Um Ihnen die Programmierung Ihres Geräts zu vereinfachen, wird auf dem Display eine Bedienführung angezeigt. Wenn Sie mit der Bedienung Ihres Geräts vertraut sind, können Sie die Bedienführung abschalten.

Zum Abschalten der Bedienführung:



LAUFSCHRIFT AUS



Es erscheint ein Doppelpunkt oder die Uhrzeit auf dem Display.

Timer/Uhr
viermal drücken.

Digitalanzeige (Display)

Zum Einschalten der Bedienführung:



LAUFSCHRIFT AN



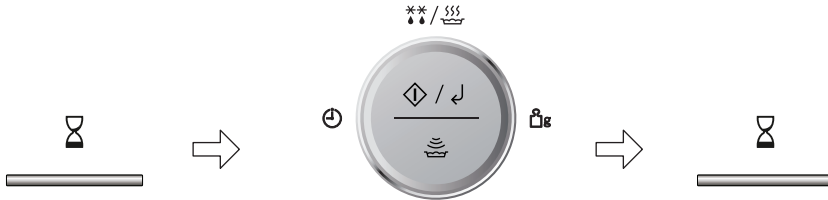
Es erscheint ein Doppelpunkt oder die Uhrzeit auf dem Display.

Timer/Uhr
viermal drücken.

Digitalanzeige (Display)

Einstellen der Uhr

Wenn das Gerät zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen wird, erscheint „HERZLICH WILLKOMMEN VOR GEBRAUCH DIESES GERAETES BITTE BEDIENUNGSANLEITUNG LESEN“ auf dem Display.



Timer/Uhr zweimal drücken
Auf dem Display erscheint der Text „ZEIT EINGEBEN“ und der Doppelpunkt beginnt zu blinken.

Drehregler drehen.
Zeit durch Drehen des Drehreglers einstellen. Die Zeit erscheint auf dem Display.

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



Hinweis


1. Um erneut die Tageszeit einzustellen, bitte Schritt 1 bis 3 wiederholen.
2. Die eingestellte Tageszeit bleibt erhalten, solange die Stromzufuhr nicht unterbrochen wird.
3. Dies ist eine 24-Stunden-Uhr, d. h. 2:00 nachmittags wird als 14:00 dargestellt, nicht als 2:00.

Kindersicherung

Durch Verwendung der Kindersicherung wird das Bedienfeld des Geräts außer Betrieb gesetzt; die Tür kann jedoch weiterhin geöffnet werden. Die Kindersicherung kann eingestellt werden, wenn das Display einen Doppelpunkt oder die Uhrzeit anzeigt.

Einstellen:



Drei Mal auf Stop/Abbrechen drücken
Die Uhrzeit wird nicht mehr angezeigt. Die aktuelle Uhrzeit geht dabei nicht verloren. Auf dem Display wird das Symbol  angezeigt.

Zum Abbrechen:



Drei Mal auf Stop/Abbrechen drücken
Die Uhrzeit wird wieder auf dem Display angezeigt.



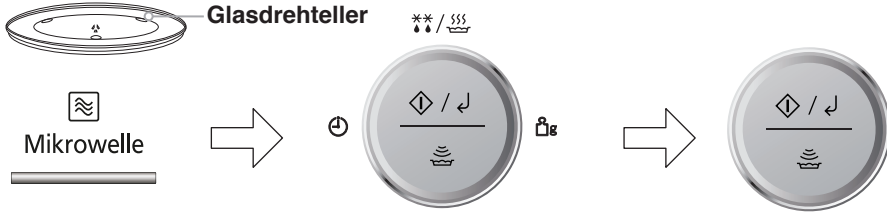
Hinweis

Zum Aktivieren oder Deaktivieren der Kindersicherung muss die Taste Stop/Abbrechen innerhalb von 10 Sekunden dreimal gedrückt werden.



Kochen und Auftauen in der Mikrowelle

Dabei muss der Glasdrehsteller immer im Gerät sein. Es stehen 7 verschiedene Mikrowellenleistungsstufen zur Verfügung (siehe Tabelle unten).

Benutzung des Zubehörs:



Mikrowellenleistungsstufe auswählen

Drücken Sie diese Taste, bis die gewünschte Leistung auf dem Display erscheint. Auch das Mikrowellensymbol  erscheint. Wenn Sie 270 W auswählen, erscheint ebenfalls .

Zeit einstellen

Die Gardauer durch Drehen des Drehreglers einstellen.

Drücken Sie die Starttaste.

Das Kochprogramm startet und auf dem Display wird die Zeit heruntergezählt.

Drücken	Leistungsstufe	Spannung	Mögliche Höchstdauer
1-mal	Hoch	1000 W	30 Minuten
2-mal	Mittel-hoch	800 W	1 Stunde und 30 Minuten
3-mal	Auftauen	270 W	1 Stunde und 30 Minuten
4-mal	Mittel	600 W	1 Stunde und 30 Minuten
5-mal	Niedrig	440 W	1 Stunde und 30 Minuten
6-mal	Köcheln	300 W	1 Stunde und 30 Minuten
7-mal	Wärmen	100 W	1 Stunde und 30 Minuten

Diese Tabelle gibt die ungefähre Wattzahl für jede Leistungsstufe an.



Hinweis

- Angaben zu mehrstufigem Kochen finden Sie auf Seite 28.
- Die Ruhezeit kann nach der Mikrowellenleistung und der Zeiteinstellung programmiert werden. Informationen zur Verwendung des Timers finden Sie auf den Seiten 29 - 30.
- Sie können die Kochzeit bei Bedarf während des Kochens verändern. Drehen Sie den Regler, um die Garzeit 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.
- Bei Mikrowellenfunktion keine Metallgefäße verwenden.
- Zeitangaben für das manuelle Auftauen finden Sie in den Auftautabellen auf den Seiten 21 - 22.

Hinweise zum Auftauen

Tipps zum Auftauen

Prüfen Sie das Auftauergebnis mehrfach während des Auftauens, auch wenn Sie die Automatikprogramme wählen. Beachten Sie die Ruhezeiten.

Ruhezeit

Einzelne Portionen können fast sofort nach dem Auftauen gegart werden. Es ist normal, dass größere Portionen in der Mitte noch gefroren sind. Lassen Sie diese vor dem Garen **mindestens eine Stunde ruhen**. Während dieser Ruhezeit verteilt sich die Temperatur gleichmäßig und die Speise taut durch die Verteilung der Wärme vollständig auf. **Hinweis:** Falls die Speise nicht sofort weiterverarbeitet wird, sollten Sie sie im Kühlschrank aufbewahren. Niemals aufgetaute Lebensmittel wieder einfrieren, bevor sie gekocht wurden.

Braten und Geflügel

Vorzugsweise sollten Braten auf einen umgedrehten Teller oder ein Kunststoffgestell gelegt werden, sodass 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, gewürfeltes Fleisch und Meeresfrüchte

Da das Äußere dieser Lebensmittel sehr schnell auftaut, muss man sie trennen, Blöcke während des Auftauvorgangs häufig in Stücke teilen und aufgetaute Stücke entfernen.

Kleine Portionen/Fleischteile

Koteletts und Hähnchenteile müssen so rasch wie möglich voneinander getrennt werden, damit sie gleichmäßig

auftauen. Fetthaltige Teile und Enden tauen schneller auf. Legen Sie diese in die Mitte des Drehtellers oder schützen Sie sie mit Folie.

Brot

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

Akustisches Signal

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



Auftautabellen

Wählen Sie die Auftauleistungsstufe 270 W und berechnen Sie anhand der nachstehenden Tabelle die Garzeit. Verlängern Sie bei größeren Mengen die Garzeit entsprechend. Bei den angegebenen Zeiten handelt es sich lediglich um Richtwerte. Öffnen Sie zwischendurch die Gerätetür und kontrollieren Sie, wie weit das Produkt aufgetaut ist. Setzen Sie den Auftauprozess gegebenenfalls anschließend fort. Es ist nicht erforderlich, die Speisen beim Auftauen abzudecken.

Gericht	Gewicht/ Menge	Zeit	Ruhezeit
Fleisch			
Bratfleisch am Knochen #*	500 g	18 - 20 Min.	1 Stunde - 1 Stunde 30 Min.
Braten ohne Knochen #*	500 g	18 - 22 Min.	1 Stunde - 1 Stunde 30 Min.
Kotelett #	500 g	12 - 15 Min.	20 Min.
Schnitzel #	250 g	6 - 7 Min.	15 Min.
Dünnes Steak*	430 g (2 Stück)	15 Min.	30 Min.
Entrecôte*	450 g	4 - 6 Min.	15 Min.
Hackfleisch, Mett*	500 g	12 - 15 Min.	30 Min.
Hamburger*	100 g (1 Stück)	4 - 5 Min.	10 Min.
	400 g (4 Stück)	10 - 12 Min.	20 Min.
Gulasch*	500 g	14 - 16 Min.	30 Min.
Geflügel im Ganzen #	500 g	12 - 15 Min.	1 Stunde - 1 Stunde 30 Min.
Geflügelstücke #*	1 kg (4 Stück)	22 - 25 Min.	30 Min.
Stubenküken #	400 g	15 - 18 Min.	30 - 45 Min.
Fisch			
im Ganzen #	450 g (2 Stück)	11 - 13 Min.	15 Min.
Filets #	500 g (4 Stück)	16 - 18 Min.	20 Min.
Fischsteak*	450 g (2 Stück)	10 - 12 Min.	30 Min.
Dicke Fischstücke*	280 g (2 Stück)	10 - 12 Min.	30 Min.
Garnelen*	200 g	7 Min.	10 Min.
Verschiedenes			
Butter* #	250 g	2 - 3 Min.	20 Min.
Fruchtsoßen*	200 g	4 - 5 Min.	30 Min.
Käse #	450 g	3 - 5 Min.	30 Min.
Beerenobst* (dünn verteilt)	250 g	5 - 6 Min.	15 Min.
	500 g	10 - 12 Min.	20 Min.
Fruchtsaftkonzentrat*	200 ml	4 Min.	15 Min.



Hinweis

Diese Nahrungsmittel nach der Hälfte der Auftauzeit wenden und Enden und vorstehende Teile zum Schutz mit Folie abdecken.

* Während des Auftauens die Speisen mehrmals umrühren, wenden oder voneinander trennen.

Auftautabellen

Wählen Sie die Auftauleistungsstufe 270 W und berechnen Sie anhand der nachstehenden Tabelle die Garzeit. Verlängern Sie bei größeren Mengen die Garzeit entsprechend. Bei den angegebenen Zeiten handelt es sich lediglich um Richtwerte. Öffnen Sie zwischendurch die Gerätetür und kontrollieren Sie, wie weit das Produkt aufgetaut ist. Setzen Sie den Auftauprozess gegebenenfalls anschließend fort. Es ist nicht erforderlich, die Speisen beim Auftauen abzudecken.

Gericht	Gewicht/ Menge	Zeit	Ruhezeit
Fertige Desserts			
Rührkuchen	300 g (1 Stück)	5 - 6 Min.	30 Min.
Schwarzwälder Torte	550 g (1 Stück)	6 - 8 Min.	30 Min.
Himbeerkuchen	470 g (1 Stück)	10 Min.	30 Min.
Schokoladenkuchen	500 g (1 Stück)	5 Min.	1 Stunde
Zitronentarte	110 g (1 Stück)	3 Min.	5 - 10 Min.
Teige			
Mürbeteig #	500 g	6 - 7 Min.	20 Min.
Pizzateig - ausgerollt*	220 g	5 - 6 Min.	20 Min.



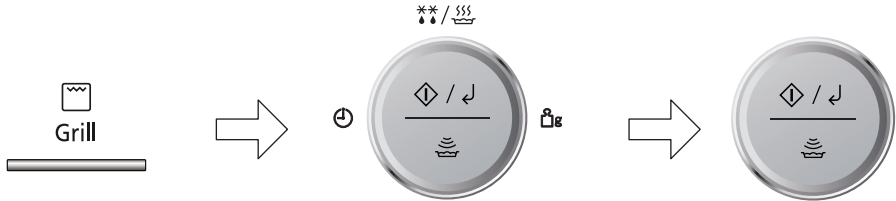
Hinweis

Diese Nahrungsmittel nach der Hälfte der Auftauzeit wenden und Enden und vorstehende Teile zum Schutz mit Folie abdecken.

* Während des Auftauens die Speisen mehrmals umrühren, wenden oder voneinander trennen.

Grillfunktion

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



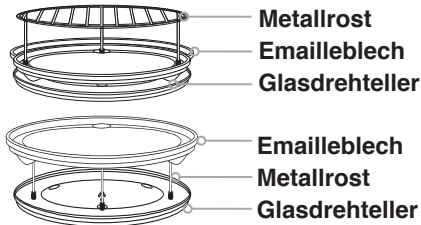
Drücken, um die Grillstufe zu wählen

Zeit einstellen
Kochzeit durch Drehen des Drehreglers einstellen. Die maximale Garzeit beträgt 1 Stunde und 30 Minuten.

Drücken Sie die Starttaste.
Das Kochprogramm startet und auf dem Display wird die Zeit heruntergezählt.

Drücken	Leistungsstufe
1-mal	Grill 1 (hoch)
2-mal	Grill 2 (mittel)
3-mal	Grill 3 (niedrig)

Benutzung des Zubehörs:



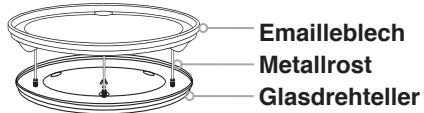
Hinweis

1. Lebensmittel auf den Metallrost legen und diesen auf das Emailleblech stellen. Kleine Speisen können direkt auf das Emailleblech auf dem Metallrost gelegt werden.
2. Decken Sie zu grillende Speisen 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. Wenn Sie nur den **Grill** eingestellt haben, garen Sie völlig ohne Mikrowellenenergie.
6. Die meisten Speisen müssen nach der halben Grillzeit umgedreht werden. Hierzu öffnen Sie die Gerätetür und entnehmen den Metallrost **vorsichtig** mithilfe von Topflappen.
7. Wenn Sie die Speise umgedreht haben, stellen Sie sie wieder in das Gerät und schließen die Tür. Drücken Sie nach dem Schließen der Tür auf Start. Die im Anzeigenfeld pausierte Grillzeit läuft weiter rückwärts. Sie können während des Grillvorgangs jederzeit die Gerätetür öffnen, um den Garzustand der Speise zu überprüfen.
8. Sie können die Kochzeit bei Bedarf während des Kochens verändern. Drehen Sie den Regler, um die Garzeit 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.
9. Der Grill glüht während des Vorgangs in Intervallen. Das ist normal. Reinigen Sie das Gerät immer nach Verwendung des Grills und vor Verwendung der Mikrowellen- oder der Kombifunktion.

Heißluft

Mit dieser Funktion können Sie verschiedene Temperaturen im Heißluftbetrieb auswählen. Diese sind 40 °C, 100 - 220 °C in 10 °C-Schritten. Um eine schnelle Auswahl der am häufigsten benutzten Gartemperaturen zu ermöglichen, beginnen die Temperaturen bei 150 °C und werden weiter bis 220 °C hochgezählt. Dann folgen 40 °C, 100 °C, 110 °C usw.

Benutzung des Zubehörs:



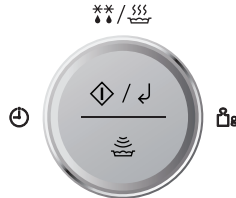
Öffnen Sie nach dem Vorheizen die Tür und stellen Sie die Lebensmittel in das Gerät.



Drücken, um die gewünschte Ofentemperatur auszuwählen

Zum Vorheizen, Start drücken.

(Dieser Schritt wird ausgelassen, wenn ein Vorheizen nicht erforderlich ist.)



Zeit einstellen

Kochzeit durch Drehen des Drehreglers einstellen. Die maximale Garzeit beträgt 9 Stunden.

Drücken Sie die Starttaste.

Das Kochprogramm startet und auf dem Display wird die Zeit heruntergezählt.



Hinweise zum Vorheizen

1. Die Tür des Geräts darf während des Vorheizens nicht geöffnet werden. Nach dem Vorheizen sind 3 Signaltöne zu hören und auf dem Display blinkt ein „P“.
2. Wenn Sie ohne Vorheizen kochen möchten, stellen Sie die Kochzeit ein, nachdem Sie die gewünschte Temperatur gewählt haben, und drücken Sie Start.
3. Das Gerät hält die eingestellte Temperatur ca. 30 Minuten lang aufrecht. Wenn keine Lebensmittel in das Gerät gestellt werden, wird das Kochprogramm automatisch abgebrochen und auf dem Display der Text „TUER OEFFNEN“ angezeigt. Falls keine Kochzeit eingestellt wird, zeigt das Gerät nach 6 Minuten wieder die Uhrzeit an.
4. Das Gerät kann nicht auf 40 °C vorgeheizt werden.

Heißluft



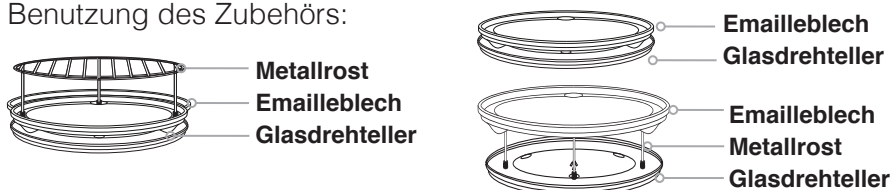
Hinweis

1. Beträgt die gewählte Kochzeit weniger als eine Stunde, erfolgt der Countdown sekundenweise.
2. Beträgt die gewünschte Kochzeit mehr als eine Stunde, erfolgt der Countdown minutenweise, bis nur noch „1H 00“ (1 Stunde) verbleibt. Das Display zeigt daraufhin Minuten und Sekunden an und zählt die Zeit sekundenweise herunter.
3. Sie können die Kochzeit bei Bedarf während des Kochens verändern. Drehen Sie den Regler, um die Garzeit zu verlängern oder zu verkürzen. Die Kochzeit lässt sich in Schritten von jeweils 1 Minute verlängern/verkürzen (bis zu 10 Minuten). Wenn Sie den Drehregler auf Null setzen, wird der Kochvorgang beendet.
4. Während des Vorheizens wird auf dem Display die derzeit gemessene Temperatur im Ofenraum angezeigt. Die aktuelle Temperatur wird erst angezeigt, wenn mehr als 100 °C erreicht sind. Um die Temperatur während des Garvorgangs zu senken, drücken Sie auf die Heißluft-Taste.
5. Im Heißluftbetrieb muss sich der Glasdrehteller mit dem darauf abgelegten Emailleblech im Gerät befinden.

Kombifunktion

Die Kombifunktion ist ideal für viele Gerichte. Durch die Mikrowellenenergie werden sie schnell gegart und die Heißluft- oder Grillfunktion sorgt für eine schön gebräunte Kruste. Dies geschieht gleichzeitig, sodass die meisten Gerichte in 1/2 - 2/3 der üblichen Garzeit fertig sind. Es gibt 5 feststehende Kombinationseinstellungen (siehe folgende Tabelle). Die Funktion Vorheizen steht nur im Heißluft-Kombinationsbetrieb zur Verfügung. Diese Betriebsmodi sind die Kombinationsstufen 2, 3, 4 und 5.

Benutzung des Zubehörs:

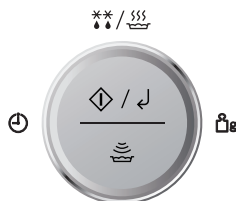


Im Kombinationsbetrieb muss sich der Glasdrehteller mit dem darauf abgelegten Emailleblech im Gerät befinden, sofern nicht anders angegeben.



Stellen Sie die gewünschte Kombinationsstufe ein (nur für Kombi-Stufen 2, 3, 4 oder 5 – wenn Sie Vorheizen möchten, Start drücken).

Drücken	Kombi Stufe	Kombinationstyp	Verwendung
1-mal	Kombi 1	Grill 1 (hoch) + MW 440 W	Gratins, zum Auftauen und Rösten / Aufbacken von Brot, getoastete Sandwiches, kleine panierte Speisen, Samosas, Frühlingsrollen
2-mal	Kombi 2	Heißluft 180 °C + MW 100 W	Eintöpfe, Aufläufe und langsames Garen von Braten
3-mal	Kombi 3	Heißluft 220 °C + MW 440 W	Tiefgekühlte Kartoffelprodukte, kleine Pasteten, Waffeln, Donuts
4-mal	Kombi 4	Heißluft 200 °C + MW 440 W	Pizzen mit dünnem Boden, Flammkuchen, Braten von Fleisch
5-mal	Kombi 5	Heißluft 160 °C + MW 440 W	Quiche, Croissants, Pizzen mit dünnem Boden



Zeit einstellen

Kochzeit durch Drehen des Drehreglers einstellen. Die maximale Garzeit beträgt 9 Stunden.

Drücken Sie die Starttaste.

Das Kochprogramm startet und auf dem Display wird die Zeit heruntergezählt.

Kombifunktion



Hinweise zum Vorheizen

1. Beim kombinierten Grill- und Mikrowellenbetrieb kann der Ofen nicht vorgeheizt werden.
2. Bei der Verwendung von Heißluft + Mikrowelle kann der Ofen vorgeheizt werden. Drücken Sie nach Auswahl der Kombi-Stufe 2, 3, 4 oder 5 auf Start. Beim Vorheizen im Kombinationsbetrieb werden keine Mikrowellen abgegeben.



Hinweis

1. Der Metallrost kann sowohl für den reinen Grillbetrieb als auch für den Grillkombinationsbetrieb verwendet werden. Benutzen Sie niemals Metallzubehör, das nicht mit dem Mikrowellengerät geliefert wurde. Stellen Sie das Emailleblech unter den Metallrost, um Fett- und Essensspritzer aufzufangen.
2. Verwenden Sie den Metallrost nur laut Bedienungsanleitung. Verwenden Sie ihn **nicht** in einem manuellen Programm zur Zubereitung einer Speise mit einem Gewicht unter 200 g. Bereiten Sie kleinere Mengen nur im reinen **Grill-** oder **Mikrowellen**betrieb zu, um das bestmögliche Ergebnis zu erzielen.
3. Sie können die Kochzeit bei Bedarf während des Kochens verändern. Drehen Sie den Regler, um die Garzeit zu verlängern oder zu verkürzen. Die Kochzeit lässt sich in Schritten von jeweils 1 Minute verlängern/verkürzen (bis zu 10 Minuten). Wenn Sie den Drehregler auf Null setzen, wird der Kochvorgang beendet.
4. Decken Sie die zu garende Speise im Grillkombinationsbetrieb niemals ab.
5. Es ist nicht möglich, den Grill im Kombinationsbetrieb vorzuheizen.
6. Funken können auftreten, wenn das Gewicht der Speise zu gering, der Metallrost beschädigt ist oder versehentlich ein Metallbehälter verwendet wurde. Funken sind als blaue Lichtblitze im Gerät zu erkennen. Wenn dies der Fall ist, schalten Sie das Gerät sofort aus.
7. Einige Speisen werden im Grillkombinationsbetrieb ohne die Verwendung des Metallrosts zubereitet. Solche Speisen sind z. B. Braten, Gratins, Aufläufe und gratinierte Süßspeisen und sollten in einem hitzebeständigen, nichtmetallischen Behälter unmittelbar auf dem Glasdrehsteller platziert werden.
8. Verwenden Sie **keine Mikrowellengefäße** aus Kunststoff für Kombinationsprogramme (es sei denn, diese sind ausdrücklich für die Nutzung von Kombinationsprogrammen geeignet). Verwendetes Geschirr muss der Hitze des Obergrills standhalten können – ideal ist hitzebeständiges Glasgeschirr wie z. B. Pyrex® oder Keramikgeschirr.
9. Sie können auch Metallformen und Folienbehälter mit glatten Rändern im Kombinationsbetrieb verwenden, solange Sie sie direkt auf das Emailleblech und dieses auf den Glasdrehsteller stellen. Sie dürfen nicht direkt auf den Metallrost gestellt werden, da sich Funken bilden könnten.



Vorsicht!

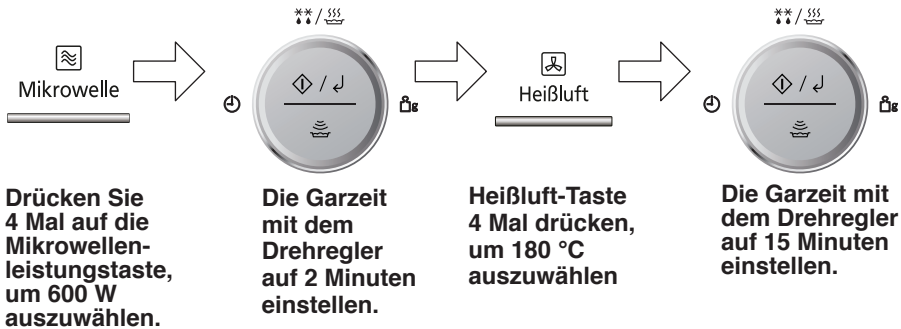
Verwenden Sie zur Entnahme von Zubehör Ofenhandschuhe. Berühren Sie aufgrund der hohen Temperaturen niemals das äußere Fenster und die innen liegenden Metallteile der Tür oder des Geräts, wenn Sie Speisen in das Gerät stellen bzw. entnehmen.

Mehrstufiger Betrieb

2- oder 3-stufiges Kochen

Beispiel

Um 2 Minuten bei 600 W, 15 Minuten bei 180 °C und anschließend 10 Minuten auf Grill 1 zu garen.



Hinweis

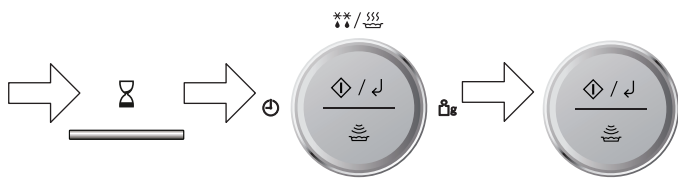
1. Wenn Sie während des Kochens einmal Stop/Abbrechen drücken, stoppt der Betrieb. Wenn Sie Start drücken, wird der Betrieb fortgesetzt. Wenn Sie noch einmal Stop/Abbrechen drücken, wird das gewählte Programm abgebrochen.
2. Wenn das Gerät nicht läuft, wird das ausgewählte Programm durch einmaliges Drücken von Stop/Abbrechen abgebrochen.
3. Automatikprogramme und Vorheizen können im mehrstufigem Betrieb nicht verwendet werden.
4. Die Vorwahlzeit/Ruhezeit-Funktion kann im mehrstufigem Betrieb genutzt werden.

Verwendung des Timers

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

1. Um eine Ruhezeit einzustellen:

Wählen Sie das gewünschte Kochprogramm, indem Sie die gewünschte Leistungsstufe und die Garzeit einstellen (bis maximal 2 Stufen).



Drücken Timer/Uhr

Mit dem Drehregler die gewünschte Ruhezeit einstellen (max. 9 Stunden). Auf der Anzeige erscheint ein „H“ für die Stunden.

Drücken Sie die Starttaste. Das Koch-programm beginnt; anschließend wird die Ruhezeit rückwärts heruntergezählt.



Hinweis

1. Es können drei Kochstufen programmiert werden, einschließlich Ruhezeit.
2. Wenn die Tür des Geräts während der Ruhezeit geöffnet wird, wird die Zeit auf dem Display weiter heruntergezählt.
3. Bei Verwendung eines Automatikprogramms und Vorheizen kann die Ruhezeit nicht programmiert werden.
4. Beträgt die programmierte Ruhezeit mehr als eine Stunde, läuft die Uhr in Minutenschritten rückwärts. Bei Ruhezeiten unter einer Stunde läuft die Zeit in Sekundenschritten rückwärts.

2. Um eine Zeitschaltuhr für den Betrieb einzustellen:



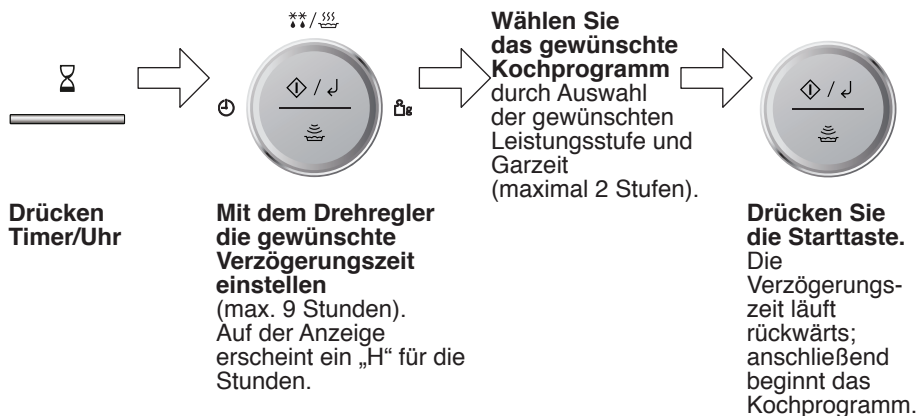
**Timer/
Uhr drücken**

Mit dem Drehregler die gewünschte Zeit einstellen (max. 9 Stunden). Auf der Anzeige erscheint ein „H“ für die Stunden.

Drücken Sie die Starttaste. Die Zeit läuft rückwärts.

Verwendung des Timers

3. Um einen verzögerten Beginn (Vorwahlzeit) einzustellen:

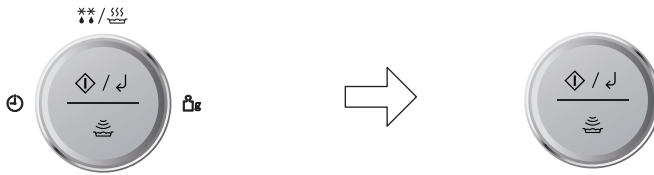


Hinweis

1. Es können 3 Kochstufen programmiert werden, einschließlich verzögertem Kochbeginn.
2. Wenn die programmierte Verzögerungszeit eine Stunde überschreitet, wird die Zeit minutenweise heruntergezählt. Bei Ruhezeiten unter einer Stunde läuft die Zeit in Sekundenschritten rückwärts.
3. Die Verzögerung des Kochbeginns kann nicht vor Auto-Programmen und Vorheizen programmiert werden.
4. Wenn die Tür des Geräts während der Verzögerungszeit geöffnet wird, wird der Countdown der Zeit auf dem Display fortgesetzt.

Verwendung der Zeit-Plus-Funktion

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



Drehen Sie nach dem Kochen den Drehregler, um die Zeit-Plus-Funktion auszuwählen. Maximale Kochzeit:

Mikrowellenleistung: 1000 W (hoch) bis zu 30 Minuten; andere Mikrowellenleistungsstufen bis maximal 1 Stunde und 30 Minuten; Grill: 1 Stunde und 30 Minuten, Heißluft, Kombibetrieb und Timer: 9 Stunden.

Drücken Sie die Starttaste.

Zeit wird hinzugefügt. Die Zeit auf dem Display läuft rückwärts.



Hinweis

1. Diese Funktion ist nur in den Funktionsarten Mikrowelle, Grill, Kombination und Timer verfügbar, nicht bei Automatikprogrammen.
2. Nach 1 Minute Kochen ist die Zeit-Plus-Funktion nicht verfügbar.
3. Die Zeit-Plus-Funktion kann nach mehrstufigem Kochen und während des Kochens verwendet werden.
4. Die Leistungsstufe ist die gleiche wie bei der letzten Kochstufe.



Aufwärmen mit einem Knopfdruck

the **Genius**

Der integrierte Sensor des „Genius“ ermöglicht es Ihnen, eine gekühlte Speise mit einem einzigen Knopfdruck auf den Drehregler wieder aufzuwärmen. Sie brauchen keine Leistungsstufe oder Kochzeit auszuwählen. Der integrierte Sensor misst die Feuchtigkeit des Essens und berechnet, welche Leistungsstufe und welche Kochdauer erforderlich sind.



Im Zeitanzeige-Modus einfach auf den Drehregler drücken, um das Programm zu starten. Um das Programm zurückzusetzen und wieder in den Zeitanzeige-Modus zu gelangen, auf Stop/Abbrechen drücken.

Programm	Gewicht	Geeignetes Zubehör	Kochanleitung
Aufwärmen eines frischen vorgekochten gekühlten Gerichts 	200 - 1000 g		<p>Alle Gerichte müssen bereits gar sein. Die Nahrungsmittel sollten möglichst Kühlschranktemperatur (ca. +5 °C) haben. In einem mikrowellengeeigneten Behälter (wie der dafür vorgesehenen Verkaufsverpackung) aufwärmen. Die Deckfolie mit einem scharfen Messer einmal in der Mitte und viermal am Rand durchstechen. Wird die Speise in ein Gefäß gegeben, dieses mit mehrfach durchstochener Klarsichtfolie abdecken. Drehregler drücken, um das Programm zu starten. Bei Ertönen der Signaltöne umrühren. Am Ende des Programms noch einmal umrühren und einige Minuten stehen lassen. Große Fleisch-/Fischstücke in einer dünnen Soße brauchen eventuell etwas länger. Dieses Programm eignet sich nicht für stärkehaltige Nahrungsmittel, wie zum Beispiel Reis, Nudeln oder Kartoffeln.</p>

So funktioniert es

Nachdem die Funktion „Aufwärmen mit einem Knopfdruck“ gewählt und die Starttaste gedrückt wurde, wird die Speise aufgewärmt. Die Speise wird langsam heiß und gibt dabei Wasserdampf ab. Wenn die Speise eine bestimmte Temperatur erreicht und zu kochen beginnt, gibt sie eine noch größere Menge an Dampf ab. Der Feuchtigkeitssensor im Gerät erkennt, dass sich die Abgabe an Dampf erhöht. Dieses Zeichen nimmt das Gerät, um zu berechnen, wie viel länger die Speise kochen muss.

Die verbleibende Kochzeit wird nach Ausgabe von zwei akustischen Signaltönen auf dem Display angezeigt. Solange wie auf dem Display das Sensorprogramm angezeigt wird, sollte die Gerätetür **nicht geöffnet werden**. Warten Sie ab, bis auf dem Display die Kochzeit angezeigt wird, bevor Sie die Tür öffnen, um die Speise umzurühren oder zu wenden, falls erforderlich.

Dem eigenen Geschmack anpassen

Das Programm „Aufwärmen mit einem Knopfdruck“ wärmt eine gekühlte Speise auf Grundlage der durchschnittlichen Geschmacksempfindungen auf. Sie haben die Möglichkeit, das Aufwärmprogramm nach Ihren eigenen Vorstellungen anzupassen. Nachdem Sie auf Start gedrückt haben, erscheinen auf dem Display das Symbol +/- sowie ein blinkender Balken. Drehen Sie den Drehregler mit dem Uhrzeigersinn, um die Kochdauer zu verlängern, oder gegen den Uhrzeigersinn, um eine kürzere Kochdauer einzustellen. Dieser Vorgang muss innerhalb von 14 Sekunden abgeschlossen werden. Der voreingestellte Modus ist die Standardeinstellung.



Hinweis

1. Dieses Programm eignet sich nicht für Speisen, die nicht umgerührt werden können, wie z. B. Lasagne oder mit Käse überbackene Nudeln.
2. Das Gerät berechnet die Aufwärmzeit bzw. die verbleibende Aufwärmzeit automatisch.
3. Die Tür sollte nicht geöffnet werden, bevor auf dem Display die Kochzeit angezeigt wird.
4. Um Fehler bei der Ausführung der Funktion „Aufwärmen mit einem Knopfdruck“ zu verhindern, sollten Sie darauf achten, dass der Glasdreheller und der Behälter trocken sind.
5. Die Raumtemperatur sollte nicht über 35 °C und nicht unter 0 °C liegen.
6. Wenn das Gerät im Vorfeld in Benutzung war und zu warm ist, um für die Funktion „Aufwärmen mit einem Knopfdruck“ verwendet zu werden, zeigt das Display die Meldung „GARRAUM ZU WARM“. Sobald die Meldung „GARRAUM ZU WARM“ nicht mehr angezeigt wird, können Sie die Funktion „Aufwärmen mit einem Knopfdruck“ verwenden. Wenn es schnell gehen muss, stellen Sie die korrekte Garmethode und -zeit von Hand ein.

Turbo-Auftauen

Mit dieser Funktion können Sie Hackfleisch, Koteletts, Hähnchenteile, Bratenteile und Brot auftauen.

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

Bei den Gewichtsautomatik-Programmen zum Auftauen kommt die **Chaostheorie** zum Einsatz, um ein schnelles und gleichmäßigeres Auftauen zu gewährleisten. Das **Chaos**-System verwendet zufällig ausgegebene Mikrowellenstöße, wodurch der Auftauvorgang beschleunigt wird. Während das Programm läuft, ertönt immer wieder ein Signalton. Überprüfen Sie die Speise, wenn Sie diesen hören. **Es ist wichtig, dass Sie die Speisen häufig umrühren und wenden und, falls erforderlich, abdecken. Wenn Sie das erste Signal hören, sollten Sie die Speise drehen und abdecken (falls möglich).** Beim zweiten Signalton sollten Sie die Speise umdrehen oder in mehrere Teile brechen/unterteilen.

1. Signal

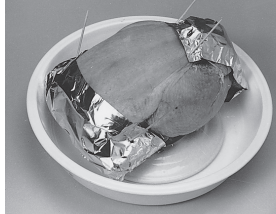
Wenden oder abdecken

1. Signal

Wenden oder abdecken

2. Signal

Wenden oder in mehrere Teile brechen/unterteilen



Hinweis

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

Turbo-Auftauen

Mit dieser Funktion können Sie tiefgefrorene Nahrungsmittel ihrem Gewicht entsprechend auftauen.



Damit das Gerät in einem Automatikprogramm betrieben werden kann, muss es sich im Zeitanzeige-Modus befinden. Stellen Sie mithilfe des Drehreglers das gewünschte Turbo-Auftauprogramm ein.

Drücken Sie den Drehregler, um das gewählte Programm zu bestätigen. Die Nummer des Auto-Programms erscheint auf dem Display. Die Symbole für Mikrowelle, Auto-Kochen und Auftauen leuchten auf.



Stellen Sie das Gewicht des Nahrungsmittels mit dem Drehregler ein. Wenn Sie den Drehregler langsam drehen, erhöht sich das Gewicht in 10-Gramm-Schritten.



Drücken Sie die Starttaste. Denken Sie daran, die Speisen beim Auftauen umzurühren oder zu wenden.

Programm	Gewicht	Kochanleitung
1. Backwerk   	100 g - 900 g	Kleine oder große Brotlaibe, Weißbrot oder Vollkornbrot, Brötchen und Baguette. Über den Drehregler Programm 1 (Backwerk) wählen. Drücken Sie den Drehregler, um das gewählte Programm zu bestätigen. Stellen Sie mit dem Drehregler das Gewicht der Speise ein und drücken Sie anschließend Start. Nach dem Ertönen des akustischen Signals wenden. Lassen Sie das Brot 5 Minuten (leichtes Weißbrot) bis 30 Minuten (festes Roggenbrot) ruhen. Halbieren Sie große Brotlaibe während der Ruhezeit.
2. Kleine teile   	100 g - 1200 g	Kleine teile Fleisch, Schnitzel, Würstchen, Hackfleisch, Steaks, Koteletts, Fischfilets (je 100 g - 400 g). Über den Drehregler Programm 2 (Kleine teile) wählen. Drücken Sie den Drehregler, um das gewählte Programm zu bestätigen. Stellen Sie mit dem Drehregler das Gewicht der Speise ein und drücken Sie anschließend Start. Bei Ertönen des Signaltons wenden und/oder abdecken.
3. Grosse teile   	400 g - 2000 g	Grosse teile, ganze Hähnchen, Braten. Über den Drehregler Programm 3 (Grosse teile) wählen. Drücken Sie den Drehregler, um das gewählte Programm zu bestätigen. Stellen Sie mit dem Drehregler das Gewicht der Speise ein und drücken Sie anschließend Start. Bei Ertönen des Signaltons wenden und abdecken. Ganze Hähnchen und Bratenfleisch müssen während des Auftauens abgedeckt werden. Schützen Sie Flügel-, Brust- und fette Teile mit glatter Aluminiumfolie, die mit Zahnstochern befestigt wird. Die Folie darf die Ofenwände nicht berühren. Lassen Sie die Speisen vor dem Kochen für 1 bis 2 Stunden ruhen.

 = Mikrowelle  = Auftauen



Hinweis

Siehe Leitfaden zum Auftauen auf Seite 34.

Auto-Gewicht-Programme



Diese Funktion ermöglicht es Ihnen, verschiedene Speisen zu garen bzw. aufzuwärmen, indem Sie nur das Gewicht einstellen. Das Gerät bestimmt die Mikrowellenleistungsstufe und/oder Heißluft- oder Grill-Einstellung und/oder Kombinationsbetriebseinstellung sowie die Garzeit automatisch. Wählen Sie die Nahrungsmittelkategorie aus und stellen Sie das Gewicht ein. Das Gewicht wird in Gramm eingestellt.

Automatikprogramme mit Vorheizen

Für folgende Programme muss das Gerät vorgeheizt werden: 7 & 8 Brot aufbacken; Junior-Menü; 19 Panierte tiefkuehlprodukte; 20 Frische gemuese-pommes frites; 21 Frische pommes frites; Automatische Kombiprogramme; 24 Tiefkuehlkartoffelprodukte; 26 Ganzes haehnchen.

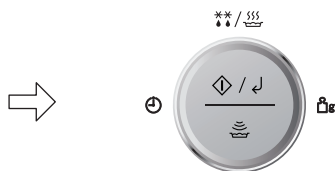


Damit das Gerät in einem Auto-Gewicht-Programm betrieben werden kann, muss es sich im Zeitanzeige-Modus befinden. Stellen Sie mithilfe des Drehreglers das gewünschte Programm ein. Siehe Seiten 39, 45 - 47.

Drücken Sie den Drehregler, um die Programmauswahl zu bestätigen. Die Nummer des Auto-Programms erscheint auf dem Display. Es werden die Symbole Mikrowelle und/oder Grill oder Heißluft und Auto-Gewicht sowie das Tiefkühl-speisen-Symbol angezeigt, sofern zutreffend.



Drücken Sie den Drehregler, um das Gerät vorzuheizen. Mit Emailleblech auf Glasdrehteller vorheizen.



Nach dem Vorheizen sind Signaltöne zu hören und auf dem Display blinkt ein „P“. Stellen Sie die Speise in den Ofen und stellen Sie mit dem Drehregler das Gewicht ein. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das heiße Emailleblech berühren.

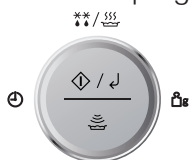


Drücken Sie die Starttaste.

Auto-Gewicht-Programme

Für die anderen Automatikprogramme muss das Gerät nicht vorgeheizt werden. Wie im Folgenden beschrieben vorgehen:

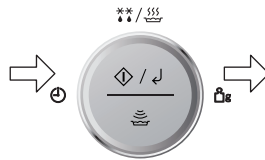
Automatikprogramme ohne Vorheizen



Damit das Gerät in einem Automatikprogramm betrieben werden kann, muss es sich im Zeitanzeige-Modus befinden. Stellen Sie mithilfe des Drehreglers das gewünschte Auto-Gewicht-Programm ein.

Drücken Sie den Drehregler, um das gewählte Programm zu bestätigen.

Die Nummer des Auto-Programms erscheint auf dem Display. Die Symbole für Mikrowelle und/oder Grill bzw. Heißluft und Auto-Gewicht sowie das Tiefkühlspeisen-Symbol werden auf dem Display angezeigt, sofern zutreffend.



Stellen Sie mithilfe des Drehreglers das Gewicht ein (außer bei Junior-Menü-Programm 18, Tassenkuchen.) Wenn Sie den Drehregler langsam drehen, erhöht sich das Gewicht in 10-Gramm-Schritten.



Drücken Sie die Starttaste.

Wenn Sie ein Automatikprogramm auswählen, erscheinen das entsprechende Kochmodus-Symbol und die Symbole der benötigten Zubehörteile auf dem Display. Diese Symbole bedeuten:



Mikrowelle



Grill



Heißluft



Emailleblech



Metallrost



Tiefkühlware















Hinweis

Die Auto-Gewicht-Programme wurden entwickelt, um das Garen oder Aufwärmen Ihrer Speisen zu erleichtern. Sie dürfen **ausschließlich für die beschriebenen Nahrungsmittel verwendet werden.**

1. Garen Sie nur Nahrungsmittel innerhalb der angegebenen Gewichtsbereiche (Seiten 38 - 39, 43 - 47).
2. Verwenden Sie nur das auf den Seiten 38 - 39, 43 - 47 angegebene Zubehör.
3. Für die Getränkeprogramme 4 - 6 und die Junior-Programme 15, 16, 18 wird nur Mikrowellenenergie verwendet. Für die Programme 7 - 8 (Brot wieder aufbacken); die Junior-Menü-Programme 17, 19 - 21 sowie die Automatischen Kombiprogramme 22 - 27 wird Mikrowellenenergie in Kombination mit Heißluft bzw. Grill verwendet.
4. Decken Sie Speisen bei Verwendung eines Kombinations- oder Heißluft-Programms **nicht** ab, wenn dies nicht ausdrücklich empfohlen wird, da dies die gewünschte Bräunung verhindern würde. Zudem können Plastikabdeckungen unter der Hitze schmelzen.
5. Nach dem Kochen mit einem Automatikprogramm sollten die meisten Speisen eine Weile **ruhen**, damit die Wärme weiter in die Mitte geleitet wird.
6. Prüfen Sie vor dem Servieren, dass die Nahrungsmittel gründlich durchgargt und ausreichend heiß sind.
7. Wiegen Sie Nahrungsmittel immer selbst und verlassen Sie sich nicht auf die Gewichtsangaben auf der Packung.





Automatische Getränkeprogramme

Programm	Gewicht	Geeignetes Zubehör	Kochanleitung
4. Tee/ Kaffee   	200 g oder 400 g		Zum Aufwärmen eines Getränks mit einem festen Gewicht von 200 g oder von zwei Getränken mit je 200 g mit Raumtemperatur, z. B. Kaffee, Tee oder Kakao. Über den Drehregler Programm 4 (Tee/Kaffee) wählen. Drücken Sie den Drehregler, um das gewählte Programm zu bestätigen. Mit dem Drehregler 200 g für 1 Getränk bzw. 400 g für zwei Getränke wählen und anschließend Start drücken. Vor und nach dem Erhitzen durchrühren.
5. Milch/ Heisse schokolade/ Milchkaffee   	200 g oder 600 g		Zum Aufwärmen einer Tasse Milch mit einem festen Gewicht von 200 g oder einem Krug Milch mit einem festen Gewicht von 600 g mit Kühlschranktemperatur. Dieses Programm eignet sich für Vollmilch, fettarme und Magermilch. Die heiße Milch kann zum Zubereiten von Milchkaffee oder heißem Kakao verwendet werden. Über den Drehregler Programm 5 (Milch/Heisse schokolade/ Milchkaffee) wählen. Drücken Sie den Drehregler, um das gewählte Programm zu bestätigen. Mit dem Drehregler 200 g für 1 Becher bzw. 600 g für 1 Krug wählen und anschließend Start drücken. Bei einer Tasse Milch vor und nach dem Erhitzen umrühren. Bei einem Krug Milch bei den Signaltönen umrühren.
6. Suppe   	200 - 1000 g		Zum Aufwärmen von Suppen (aus dem Tetra Pak, aus der Dose oder selbst gemacht). Suppen sollten Raum- oder Kühlschranktemperatur haben. Die Suppe sollte in eine mikrowellengeeignete Schüssel von ausreichender Größe gefüllt werden. Für ein optimales Ergebnis mit einem Deckel oder Teller abdecken. Über den Drehregler Programm 6 (Suppe) wählen. Drücken Sie den Drehregler, um das gewählte Programm zu bestätigen. Stellen Sie mit dem Drehregler das Gewicht ein und drücken Sie anschließend Start. Vor dem Aufwärmen, bei Ertönen des Signaltönen und nach dem Aufwärmen umrühren. Die endgültige Temperatur der Suppe hängt von der Dicke, der Ausgangstemperatur sowie dem Zucker- und Fettgehalt der Suppe ab.


 = Mikrowelle

 = Getränke

Programme zum Aufbacken von Brot

Programm	Gewicht	Geeignetes Zubehör	Kochanleitung
7. Knuspriges baguette 	100 - 500 g		<p>Zum Aufbacken von Knuspriges baguette. Dieses Programm eignet sich dazu, gekaufte Baguettes und Brötchen mit Raumtemperatur aufzuwärmen und goldbraun und knusprig aufzubacken. Vergewissern Sie sich, dass das Baguette/die Brötchen nicht höher als 5 cm sind. Über den Drehregler das Programm 7 (Knuspriges baguette) wählen. Drücken Sie den Drehregler, um das gewählte Programm zu bestätigen. Start drücken, um den Ofen vorzuheizen. Nach dem Vorheizen sind Signaltöne zu hören und auf dem Display blinkt ein „P“. Baguette/ Brötchen auf das Emailblech legen und dieses auf den Glasdrehteller stellen. Stellen Sie mit dem Drehregler das Gewicht ein und drücken Sie anschließend Start. Nach dem Backen einige Minuten auf einem Metallrost abkühlen lassen.</p>
8. Croissant 	50 - 350 g		<p>Zum Aufbacken von Croissant. Dieses Programm eignet sich dazu, gekaufte Croissant mit Raumtemperatur aufzuwärmen und goldbraun und knusprig aufzubacken. Über den Drehregler Programm 8 (Croissant) wählen. Drücken Sie den Drehregler, um das gewählte Programm zu bestätigen. Start drücken, um den Ofen vorzuheizen. Nach dem Vorheizen sind Signaltöne zu hören und auf dem Display blinkt ein „P“. Die Croissants auf das Emailblech legen und dieses auf den Glasdrehteller stellen. Stellen Sie mit dem Drehregler das Gewicht ein und drücken Sie anschließend Start. Nach dem Backen einige Minuten auf einem Metallrost abkühlen lassen.</p>

 = Mikrowelle

 = Grill

 = Vorheizen erforderlich

 = Heißluft

Auto-Sensor-Programme

Diese Funktion ermöglicht es Ihnen, verschiedene Speisen zu garen bzw. aufzuwärmen, ohne das Gewicht einstellen zu müssen. Der integrierte Sensor misst die Feuchtigkeit der Speise und berechnet die empfohlene Mikrowellenleistungsstufe und einen Vorschlag für die Kochdauer.

So funktioniert es

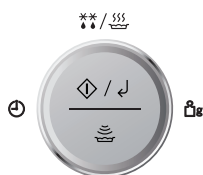
Nachdem eine Speise gewählt und die Starttaste gedrückt wurde, wird die Speise aufgewärmt. Die Speise wird langsam heiß und gibt dabei Wasserdampf ab. Wenn die Speise eine bestimmte Temperatur erreicht und zu kochen beginnt, gibt sie eine noch größere Menge an Dampf ab. Der Feuchtigkeitssensor im Gerät erkennt, dass sich die Abgabe an Dampf erhöht. Dieses Zeichen nimmt das Gerät, um zu berechnen, wie viel länger die Speise kochen muss. Die verbleibende

Kochzeit wird nach Ausgabe von zwei akustischen Signaltönen auf dem Display angezeigt.

Solange wie auf dem Display das Sensorprogramm angezeigt wird, sollte die Gerätetür **nicht geöffnet werden**. Warten Sie ab, bis auf dem Display die Kochzeit angezeigt wird, bevor Sie die Tür öffnen, um die Speise umzurühren oder zu wenden, falls erforderlich.

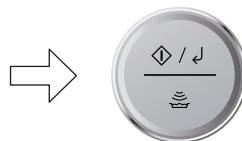
Dem eigenen Geschmack anpassen

Bei den Sensor-Programmen werden die Speisen auf Grundlage der durchschnittlichen Geschmacksempfindungen gekocht. Sie haben die Möglichkeit, die Kochprogramme nach Ihren eigenen Vorstellungen anzupassen. Nachdem Sie auf Start gedrückt haben, erscheinen auf dem Display das Symbol +/- sowie ein blinkender Balken. Drehen Sie den Drehregler mit dem Uhrzeigersinn, um die Kochdauer zu verlängern, oder gegen den Uhrzeigersinn, um eine kürzere Kochdauer einzustellen. Dieser Vorgang muss innerhalb von 14 Sekunden abgeschlossen werden. Der voreingestellte Modus ist die Standardeinstellung.



Damit das Gerät in einem Automatikprogramm betrieben werden kann, muss es sich im Zeitanzeige-Modus befinden. Stellen Sie mithilfe des Drehreglers das gewünschte Auto-Sensor-Programm ein.

Drücken Sie den Drehregler, um das gewählte Programm zu bestätigen. Die Nummer des Automatikprogramms wird angezeigt. Die Symbole für Mikrowelle und Sensor-Automatik sowie das Tiefkühlspeisen-Symbol werden auf dem Display angezeigt, sofern zutreffend.



Drücken Sie die Starttaste.













Auto-Sensor-Programme



Hinweis





1. Das Gerät berechnet die Kochzeit bzw. die verbleibende Kochzeit automatisch.
2. Die Tür sollte nicht geöffnet werden, bevor auf dem Display die Kochzeit angezeigt wird.
3. Als Temperatur von Tiefkühlgut wird von -18 °C bis -20 °C ausgegangen, bei anderen Lebensmitteln von +5 °C bis +8 °C (Kühlschranktemperatur).
4. Glasdreheller und Teller müssen trocken sein, um Fehler bei Automatikprogrammen zu vermeiden.
5. Die Raumtemperatur sollte nicht über 35 °C und nicht unter 0 °C liegen.
6. Nur Lebensmittel innerhalb des auf Seite 42 angegebenen Gewichtsbereichs garen.
7. Bei Auto-Sensor-Programmen frisches Gemüse, tiefgekühltes Gemüse, Kartoffeln und frischen Fisch mit Klarsichtfolie abdecken. Ritzen Sie die Folie mit einem scharfen Messer in der Mitte und viermal rund herum ein. Bei den Auto-Sensor-Programmen für Nudeln und zum Aufwärmen von Eintöpfen mit einem Deckel abdecken.
8. Bei Speisen, die mit Frischhaltefolie bedeckt sind, diese mit einem scharfen Messer in der Mitte und viermal rund herum einritzen. Wenn die Folie nicht durchstochen wird, kann kein Wasserdampf ausdringen und das Gericht wird zu lange gegart.
9. Wenn das Gerät im Vorfeld in Benutzung war und für das Auto-Sensor-Programm noch zu warm ist, zeigt das Display die Meldung „GARRAUM ZU WARM“. Sobald die Meldung „GARRAUM ZU WARM“ nicht mehr angezeigt wird, können Sie die Auto-Sensor-Programme verwenden. Wenn es schnell gehen muss, stellen Sie die korrekte Garmethode und -zeit von Hand ein.

Auto-Sensor-Programme

Programm	Gewicht	Kochanleitung
9. Frisches gemüse  	200 g - 1000 g	Zum Garen von frischem Gemüse. Das vorbereitete Gemüse in ein geeignetes Gefäß geben. Mit 1 EL Wasser auf 100 g Gemüse beträufeln. Mit Frischhaltefolie abdecken. Die Folie mit einem scharfen Messer einmal in der Mitte und viermal am Rand durchstechen. Über den Drehregler Programm 9 (Frisches gemüse) wählen. Drücken Sie den Drehregler, um das gewählte Programm zu bestätigen. Starttaste drücken. Bei Ertönen der Signaltöne umrühren. Nach dem Kochen abgießen und nach Geschmack würzen.
10. Tiefkuehl-gemüse  	200 g - 800 g	Zum Garen von tiefgefrorenem Gemüse. Das Gemüse in ein geeignetes Gefäß geben. Mit 1 - 3 EL Wasser besprenkeln. Bei der Zubereitung von Gemüsesorten mit hohem Wassergehalt wie Spinat oder Tomaten kein Wasser dazugeben. Mit Frischhaltefolie abdecken. Die Folie mit einem scharfen Messer einmal in der Mitte und viermal am Rand durchstechen. Über den Drehregler Programm 10 (Tiefkuehl-gemüse) wählen. Drücken Sie den Drehregler, um das gewählte Programm zu bestätigen. Starttaste drücken. Bei Ertönen der Signaltöne umrühren. Nach dem Garen abgießen.
11. Kartoffeln  	200 g - 1000 g	Zum Kochen von Kartoffeln. Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in gleich große Stücke. Die geschälten Kartoffeln in einen flachen Behälter geben. Auf 200 - 590 g Kartoffeln 90 ml (6 EL) Wasser bzw. 150 ml (10 EL) auf 600 - 1000 g Kartoffeln geben. In durchstochene Klarsichtfolie einschlagen. Die Folie mit einem scharfen Messer einmal in der Mitte und viermal am Rand durchstechen. Über den Drehregler Programm 11 (Kartoffeln) wählen. Drücken Sie den Drehregler, um das gewählte Programm zu bestätigen. Starttaste drücken. Bei Ertönen der Signaltöne umrühren. Nach dem Kochen abgießen und nach Geschmack würzen.
12. Fisch  	200 g - 800 g	Zum Garen von frischen Fischfilets oder -steaks. Speise in ein ausreichend großes Gefäß geben und 2 EL (30 ml) Wasser dazugeben. Mit Frischhaltefolie abdecken. Die Folie mit einem scharfen Messer einmal in der Mitte und viermal am Rand durchstechen. Über den Drehregler Programm 12 (Fisch) wählen. Drücken Sie den Drehregler, um das gewählte Programm zu bestätigen. Starttaste drücken.
13. Pasta  	100 g - 450 g	Zum Kochen von Pasta. Eine große Schüssel verwenden. Geben Sie 1 EL Salz, 1 EL Öl und kochendes Wasser dazu. Für 100 g - 290 g Pasta, 1 Liter kochendes Wasser dazugeben. Für 300 - 450 g Pasta benötigen Sie 1½ Liter kochendes Wasser. Deckel aufsetzen. Über den Drehregler Programm 13 (Pasta) wählen. Drücken Sie den Drehregler, um das gewählte Programm zu bestätigen. Starttaste drücken. Nach dem Garen abgießen.
14. Eintöpfe  	300 - 800 g	Zum Aufwärmen von Eintöpfen, z. B. Erbsensuppe, Ravioli, Ragouts oder Gulasch (selbst zubereitet oder fertig gekauft). Gericht aus der Verpackung nehmen und in ein Kochgeschirr mit Deckel geben. Über den Drehregler Programm 14 (Eintöpfe) wählen. Drücken Sie den Drehregler, um das gewählte Programm zu bestätigen. Starttaste drücken. Bei Ertönen der Signaltöne und vor der Ruhezeit umrühren. Nach dem Erhitzen zugedeckt 2 Minuten ruhen lassen.


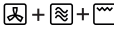








Junior-Menü-Programme

Das Junior-Menü bietet verschiedene Programme für Babys, Kleinkinder und ältere Kinder. Es spart Zeit und ist äußerst praktisch. Pürierte Früchte und püriertes Gemüse sind ideal während des Abstillens. Hausgemachte Pürees/Breie schmecken großartig und kosten weniger als Gläschen oder Beutel. Überschüssige Portionen können in Eiswürfelformen eingefroren und später aufgetaut und aufgewärmt werden. Gesunde Gemüse-Pommes und Nudelaufläufe sind ideal für Kinderbäuche. Mug Cakes sind eine schnell und einfach zubereitete Nachspeise. Einfache Mengenangaben in Esslöffeln lassen sich direkt in einem Becher zusammenmischen, damit die Zubereitung noch einfacher ist. Bei Nutzung eines Mug-Cake-Programms sind diese Speisen in kürzester Zeit verzehrbereit. Informationen dazu finden Sie auf den Seiten 36 - 37.

Programm	Gewicht	Geeignetes Zubehör	Kochanleitung
15. Pueriertes gemuese 	100 g - 400 g		<p>Dieses Programm ist geeignet für Pastinaken, Kartoffeln, Butternusskürbisse, Karotten, Süßkartoffeln und Kohlrüben. Das gegarte Gemüse wird anschließend püriert und ist für Babys während des Abstillens geeignet. Schälen Sie das Gemüse und schneiden Sie es in gleich große Stücke. In ein Pyrex®-Gefäß geben. Geben Sie jeweils die folgende Menge Wasser hinzu:</p> <p>100 g - 150 g Gemüse = 75 ml Wasser. 155 g - 300 g Gemüse = 100 ml Wasser. 305 g - 400 g Gemüse = 150 ml Wasser.</p> <p>Deckel aufsetzen. Über den Drehregler Programm 15 (Pueriertes gemuese) wählen. Drücken Sie den Drehregler, um das gewählte Programm zu bestätigen. Stellen Sie mit dem Drehregler das Gewicht des Gemüses ein und drücken Sie anschließend Start. Starttaste drücken. Nach der Hälfte der Garzeit bei Ertönen der Signaltöne umrühren. Nach dem Garen 10 Minuten ruhen lassen. Gemüse mit der Flüssigkeit mit einem Mixer pürieren. Falls erforderlich, durch dazugeben von etwas Wasser verdünnen bzw. durch dazugeben von Baby-Reisflocken verdicken. Prüfen Sie die Temperatur, bevor Sie Ihrem Kind zu essen geben.</p>
16. Pueriertes obst 	100 g - 400 g		<p>Dieses Programm ist geeignet für Apfel, Birnen, Pfirsiche, Papaya und Mango. Die gegarten Früchte werden anschließend püriert und sind für Babys während des Abstillens geeignet. Schälen Sie die Früchte und schneiden Sie sie in gleich große Stücke. In ein Pyrex®-Gefäß geben. Geben Sie jeweils die folgende Menge Wasser hinzu:</p> <p>100 g - 150 g Obst = 75 ml Wasser. 155 g - 300 g Obst = 100 ml Wasser. 305 g - 400 g Obst = 150 ml Wasser.</p> <p>Deckel aufsetzen. Über den Drehregler Programm 16 (Pueriertes obst) wählen. Drücken Sie den Drehregler, um das gewählte Programm zu bestätigen. Stellen Sie mit dem Drehregler das Gewicht der Früchte ein. Starttaste drücken. Nach der Hälfte der Garzeit bei Ertönen der Signaltöne umrühren. Nach dem Garen 10 Minuten ruhen lassen. Früchte mit der Flüssigkeit mit einem Mixer pürieren. Falls erforderlich, durch dazugeben von etwas Wasser verdünnen bzw. durch dazugeben von Baby-Reisflocken verdicken. Prüfen Sie die Temperatur, bevor Sie Ihrem Kind zu essen geben.</p>

 = Mikrowelle

Junior-Menü-Programme

Programm	Gewicht	Geeignetes Zubehör	Kochanleitung																
17. Junior nudelauf   +  +   + 	250 g 500 g - 800 g		<p>Für die Zubereitung eines frischen Nudelauf- laufs mit frischen Nudeln (Penne, Spaghetti, Fusilli), Käse- oder Tomatensoße und geriebe- nem, mildem Käse: Ein geeignetes, quadra- tisches, flaches Pyrex®-Gefäß verwenden. Folgende Mengen verwenden:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>250 g</th> <th>500 g</th> <th>800 g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nudeln</td> <td>70 g</td> <td>150 g</td> <td>250 g</td> </tr> <tr> <td>Soße</td> <td>140 g</td> <td>300 g</td> <td>500 g</td> </tr> <tr> <td>Käse</td> <td>40 g</td> <td>50 g</td> <td>50 g</td> </tr> </tbody> </table> <p>Weitere Zutaten wie Schinken, Thunfisch oder Mais können hinzugefügt werden. Verwen- den Sie in diesem Fall entsprechend weniger Soße. Über den Drehregler Programm 17 (Junior nudelauf) wählen. Drücken Sie den Drehregler, um das gewählte Programm zu bestätigen. Mithilfe des Drehreglers das Gewicht (250 g, 500 g oder 800 g) einstellen und anschließend Start drücken.</p>		250 g	500 g	800 g	Nudeln	70 g	150 g	250 g	Soße	140 g	300 g	500 g	Käse	40 g	50 g	50 g
	250 g	500 g	800 g																
Nudeln	70 g	150 g	250 g																
Soße	140 g	300 g	500 g																
Käse	40 g	50 g	50 g																
18. Tassen- kuchen  	-		<p>Zum Zubereiten eines Tassenkuchen – entweder Schokoladen-Brownie, Zitrone oder Banane. Bereiten Sie den Tassenkuchen wie in den folgenden Rezepten beschrieben zu. Der Becher sollte nicht kleiner als 300 ml sein. Über den Drehregler Programm 18 (Tassenkuchen) wählen. Drücken Sie den Drehregler, um das gewählte Programm zu bestätigen. Starttaste drücken. Nach dem Backen einige Minuten ruhen lassen und im Becher warm und mit Eis, Pudding oder Sahne servieren.</p>																
Zutaten Für 1 Portion 4½ EL Mehl 3 EL Zucker 2½ EL Kakaopulver 2 EL zerlassene Butter 2 EL Milch 4 Stücke dunkle oder Milkschokolade, gehackt Verzierung: Streusel oder Mini- Marshmallows	Schokoladen-Brownie Mug Cake	<ol style="list-style-type: none"> Mehl, Zucker und Kakaopulver im Becher miteinander vermischen. Geschmolzene Butter und Milch dazugeben und verrühren. Gehackte Schokoladenstückchen dazugeben. Gut vermischen. Nach dem Backen mit Streuseln oder Mini- Marshmallows verzieren. 																	
Zutaten Für 1 Portion 3 EL Mehl 3 EL Zucker ¼ EL Backpulver ⅛ EL Salz 2 EL Pflanzenöl 2 EL Zitronensaft, plus geriebene Schale einer ½ Zitrone 1 Ei, verquirlt Verzierung: Erdbeeren, Heidelbeeren, Streusel	Zitronen Mug Cake	<ol style="list-style-type: none"> Mehl, Zucker, Backpulver und Salz im Becher miteinander vermischen. Pflanzenöl, Zitronensaft, Zitronenschale und geschlagenes Ei dazugeben. Gut vermischen. Nach dem Backen mit Erdbeeren, Blaubeeren oder Streuseln verzieren. 																	

Junior-Menü-Programme










Zutaten

Für 1 Portion

- 3 EL Mehl
 - ½ EL Backpulver
 - 3 EL hellbrauner Zucker
 - 1 EL zerlassene Butter
 - 1 EL Milch
 - 1 Ei, verquirlt
 - 1 EL Honig
 - 1 mittelgroße Banane
- Für die Soße:*
- ½ EL Honig
 - 1 EL Schokoladensoße
 - einige Scheiben Banane

Bananen Mug Cake





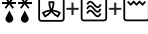


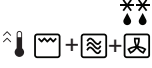
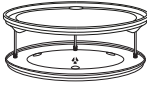
1. Mehl, Backpulver und Zucker im Becher miteinander vermischen.
2. Zerlassene Butter, Milch, gequirltes Ei und Honig dazugeben.
3. Zerdrückte Banane dazugeben. Gut vermischen.
4. Für die Soße den Honig und die Schokolade in einer kleinen Schüssel miteinander vermengen. Bei 600 W 1 Minute lang in der Mikrowelle erwärmen. Soße gründlich umrühren. An der Kruste des Kuchens einen kleinen Schlitz machen und die Soße darüber gießen.

Programm	Gewicht	Geeignetes Zubehör	Kochanleitung
19. Panierte tiefkuehlprodukte  	100 g - 500 g		Für die Zubereitung von Panierte tiefkuehlprodukte wie tiefgekühltem Hähnchen-Popcorn, tiefgekühlten Hähnchen-Nuggets, tiefgekühlten Putenstücken, tiefgekühlten Fischstäbchen oder tiefgekühlten Scampi: Über den Drehregler Programm 19 (Panierte tiefkuehlprodukte) wählen. Drücken Sie den Drehregler, um das gewählte Programm zu bestätigen. Start drücken, um den Ofen vorzuheizen. Nach dem Vorheizen sind Signaltöne zu hören und auf dem Display blinkt ein „P“. Alle Verpackungen entfernen, Panierte tiefkuehlprodukte auf das Emailleblech legen und dieses auf den Metallrost stellen. Stellen Sie mit dem Drehregler das Gewicht der Speise ein und drücken Sie anschließend auf Start. Nach der Hälfte der Garzeit bei Ertönen der Signaltöne wenden.
20. Frische gemuese-pommes frites  	100 g - 500 g		Für die Zubereitung von Frische gemuese-pommes frites aus Süßkartoffeln, Kartoffeln, Karotten, Pastinaken oder Zucchini: Gemüse schälen und stabförmig zuschneiden. In einem Gefäß mit einem Esslöffel Pflanzenöl schwenken. Über den Drehregler Programm 20 (Frische gemuese-pommes frites) wählen. Drücken Sie den Drehregler, um das gewählte Programm zu bestätigen. Start drücken, um den Ofen vorzuheizen. Nach dem Vorheizen sind Signaltöne zu hören und auf dem Display blinkt ein „P“. Gemüse auf das Emailleblech legen und dieses auf den Metallrost stellen. Stellen Sie mit dem Drehregler das Gewicht der Speise ein und drücken Sie anschließend Start. Nach der Hälfte der Garzeit bei Ertönen der Signaltöne wenden und umrühren.
21. Frische pommes frites  	100 g - 500 g		Zum Zubereiten frischer Pommes Frites. Kartoffeln schälen und in Form von Stäbchen schneiden. In einem Esslöffel Pflanzenöl schwenken. Über den Drehregler Programm 21 (Frische pommes frites) wählen. Drücken Sie den Drehregler, um das gewählte Programm zu bestätigen. Start drücken, um den Ofen vorzuheizen. Nach dem Vorheizen sind Signaltöne zu hören und auf dem Display blinkt ein „P“. Kartoffeln auf das Emailleblech legen und dieses auf den Metallrost stellen. Stellen Sie mit dem Drehregler das Gewicht der Speise ein und drücken Sie anschließend Start. Nach der Hälfte der Garzeit bei Ertönen der Signaltöne wenden und umrühren.









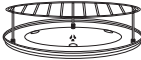
 = Mikrowelle  = HeiBluft  = Vorheizen erforderlich  = Tiefkühlware




Automatische Kombiprogramme

Informationen dazu finden Sie auf den Seiten 36 - 37.

Programm	Gewicht	Geeignetes Zubehör	Kochanleitung
22. Tiefkuehl-pizza  	200 - 450 g		Zum Aufbacken von tiefgefrorener Fertigpizza. Über den Drehregler Programm 22 (Tiefkuehl-pizza) wählen. Drücken Sie den Drehregler, um das gewählte Programm zu bestätigen. Alle Verpackungen entfernen, Pizza direkt auf den Metallrost legen und diesen auf das Emailblech stellen. Stellen Sie mit dem Drehregler das Gewicht der Speise ein und drücken Sie anschließend Start. Dieses Programm eignet sich nicht für Pfannepizza.
23. Tiefkuehl-baguettes  	100 - 300 g		Zum Aufbacken tiefgefrorener Pizzabaguettes. Über den Drehregler Programm 23 (Tiefkuehl-baguettes) wählen. Drücken Sie den Drehregler, um das gewählte Programm zu bestätigen. Sämtliche Verpackung entfernen, Pizzabaguette direkt auf den Metallrost legen und diesen auf das Emailblech stellen. Stellen Sie mit dem Drehregler das Gewicht der Speise ein und drücken Sie anschließend Start.
24. Tiefkuehl-kartoffelprodukte  	200 - 500 g		Zur Zubereitung tiefgekühlter Kartoffelfertigprodukte, die sich zur Zubereitung im Backofen eignen, z. B. Pommes Frites, Bratkartoffeln, Kroketten, Rösti, Reibekuchen, Kartoffelwaffeln. Über den Drehregler Programm 24 (Tiefkuehl-kartoffelprodukte) wählen. Drücken Sie den Drehregler, um das gewählte Programm zu bestätigen. Start drücken, um das Gerät vorzuheizen. Nach dem Vorheizen ertönen Signaltöne und auf dem Display blinkt ein „P“. Alle Verpackungen entfernen, Kartoffelprodukte gleichmäßig auf dem Emailblech verteilen und dieses auf den Metallrost legen. Stellen Sie mit dem Drehregler das Gewicht ein. Starttaste drücken. Nach der Hälfte der Garzeit bei Ertönen der Signaltöne wenden und umrühren. Für ein optimales Resultat nur in einer Lage garen. Hinweis: Kartoffelprodukte unterscheiden sich erheblich. Wir empfehlen, ein paar Minuten vor Ende der Garzeit die Bräunung zu prüfen.

Automatische Kombiprogramme

Programm	Gewicht	Geeignetes Zubehör	Kochanleitung
25. Tiefkuehl-lasagne  	400 - 800 g		Zum Aufwärmen und Bräunen von tiefgekühlten Fertiggerichten wie z. B. Lasagne oder Gratin. Deckel oder Deckelfolien entfernen. Falls sich das Gericht in einer Folienschale befindet, geben Sie es in eine feuerfeste Form ähnlicher Größe und stellen diese auf den Glasdrehteller. Falls Sie das Gericht in dem hitzefesten Behälter mit Plastikboden zubereiten, in dem es gekauft wurde, achten Sie darauf, diesen beim Herausnehmen von unten zu stützen. Über den Drehregler Programm 25 (Tiefkuehl-lasagne) wählen. Drücken Sie den Drehregler, um das gewählte Programm zu bestätigen. Stellen Sie mit dem Drehregler das Gewicht der Tiefkuehl-lasagne ein und drücken Sie anschließend Start. Nicht abdecken.
26. Ganzes haehnchen  	900 - 2000 g		Für die Zubereitung frischer Hähnchen ohne Füllung. Bereiten Sie die Füllung separat zu. Über den Drehregler Programm 26 (Ganzes haehnchen) wählen. Drücken Sie den Drehregler, um das gewählte Programm zu bestätigen. Start drücken, um den Ofen vorzuheizen. Nach dem Vorheizen sind Signaltöne zu hören und auf dem Display blinkt ein „P“. Hähnchen auf das Emailblech legen und dieses auf den Glasdrehteller stellen. Stellen Sie mit dem Drehregler das Gewicht des Hähnchen ein und drücken Sie anschließend Start. Hähnchen zunächst mit der Brust nach unten auf das Blech legen und bei Ertönen der Signaltöne wenden; dabei auf den heißen Bratensaft achten. Nach dem Garen 5 Minuten lang ruhen lassen.
27. Quiche  	150 - 450 g		Zum Aufwärmen von vorgegarter, frischer Quiche. Sämtliche Verpackung entfernen, Quiche auf den Metallrost legen und diesen auf den Gestell stellen. Über den Drehregler Programm 27 (Quiche) wählen. Drücken Sie den Drehregler, um das gewählte Programm zu bestätigen. Stellen Sie mit dem Drehregler das Gewicht der Quiche ein und drücken Sie anschließend Start. Quiche am Ende des Zubereitungs Vorgangs zum Abkühlen auf ein Gitter legen und einige Minuten stehen lassen. Quiche mit hohem Käseanteil wird in der Regel sehr viel heißer als Gemüse-Quiche. Dieses Programm eignet sich nicht für tief gefüllte Quiches.

 = Mikrowelle
  = Grill
  = Heißluft
  = Vorheizen erforderlich
****** = Tiefkühlware

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 ihn wieder einstecken.
 2. Überprüfen Sie den Leistungsschutzschalter und die Sicherung. Stellen Sie den Leistungsschutzschalter zurück und wechseln Sie die Sicherung aus, wenn dieser ausgelöst wurde bzw. diese durchgebrannt ist.
 3. Wenn Leistungsschutzschalter und Sicherung in Ordnung sind, schließen Sie ein anderes Gerät an die gleiche Steckdose an. Wenn das andere Gerät funktioniert, liegt das Problem wahrscheinlich beim Gerät. Wenn das andere Gerät nicht funktioniert, liegt das Problem wahrscheinlich bei der Steckdose. Wenn das Problem bei Ihrem Gerät zu liegen scheint, kontaktieren Sie den autorisierten Kundendienst.
- F: Das Mikrowellengerät verursacht Störungen des Fernsehbildes. Ist das normal?
- A: Einige Radios, Fernseher, W-LAN, kabellose Telefone, Babyphon, Bluetooth- oder sonstige kabellose Geräte können gestört werden, wenn Sie mit der Mikrowelle kochen. Diese Störungen sind ähnlich wie die durch Kleingeräte wie Mixer, Staubsauger, Haartrockner etc. verursachten Störungen. Dies sind keine Anzeichen für ein Problem an Ihrem Gerät.
- F: Das Gerät will mein Programm nicht akzeptieren. Warum?
- A:
1. Das Gerät akzeptiert keine falschen Programme. Eine vierte Zubereitungsstufe wird z. B. nicht akzeptiert.
 2. Das Gerät befindet sich im Standby-Modus. Durch Öffnen der Tür kehrt das Gerät in den Standardmodus zurück.
- F: Manchmal kommt warme Luft aus den Lüftungsöffnungen des Geräts. Warum?
- A: Die Wärme, die von den gekochten Speisen abgegeben wird, erwärmt die Luft im Innern des Geräts. Die erwärmte Luft wird vom Luftstrom aus dem Gerät getragen. In dieser Luft befinden sich keine Mikrowellen. Die Lüftungsöffnungen des Geräts dürfen während des Kochens nie abgedeckt werden.
- F: Kann ich meine Lieblingsrezepte problemlos mit der Funktion **Heißluft/Grill** zubereiten?
- A: Ja. Sie können Ihr Lieblingsrezept genauso zubereiten wie in einem herkömmlichen Ofen. Überprüfen Sie die Anweisungen im Kochbuch hinsichtlich der empfohlenen Temperatur und Kochzeiten.
- F: Auf dem Bildschirm erscheint ein „D“ und das Gerät erwärmt oder gart die eingestellten Speisen nicht. Warum?
- A: Das Gerät wurde auf den **Demo-Modus** eingestellt. Dieser Modus dient nur zu Demonstrationszwecken im Einzelhandel. Zum Deaktivieren dieses Modus, drücken Sie einmal die Mikrowellenleistungstaste und **4 Mal auf Stop/Abbrechen**.
- F: Kann ich im Gerät ein herkömmliches Ofenthermometer benutzen?
- A: Nur bei den Betriebsarten **Heißluft/Grill**. Das Metall in manchen Thermometern kann zu einer Lichtbogenbildung in Ihrem Gerät führen, weshalb in den Betriebsarten **Mikrowelle** und **Kombination** keine Thermometer verwendet werden dürfen.
- F: Wenn ich mit der **Kombinationsfunktion** koche, macht mein Gerät Summ- und Klickgeräusche. Wodurch werden diese Geräusche verursacht?
- A: Die Geräusche treten auf, wenn das Gerät im Kombinationsbetrieb automatisch zwischen **Mikrowellenbetrieb** und **Heißluft/Grill** wechselt. Dies stellt keine Fehlfunktion dar.

Fragen und Antworten

- F: Mein Gerät riecht merkwürdig und erzeugt Rauch, wenn ich die **Heißluft-, Kombinations- und Grillfunktion** benutze. Warum?
- A: Nach mehrfacher Benutzung wird empfohlen, das Gerät zu reinigen und es ohne Lebensmittel, Glasdreheller und Laufring 5 Minuten auf **Grillstufe** laufen zu lassen. Dadurch werden etwaige Nahrungsmittelreste, Ablagerungen oder Fett verbrannt, welche Geruch und/oder Rauch erzeugen können.
- F: Das Gerät stoppt den Mikrowellen-Garvorgang und die Meldung „H97“ oder „H98“ erscheint auf dem Display. Warum?
- A: Diese Fehlermeldung weist auf ein Problem bei der Mikrowellenerzeugung hin. Bitte wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienstvertreter.
- F: Ich kann kein automatisches Programm einstellen und in der Anzeige erscheint „GARRAUM ZU WARM“. Warum?
- A: Wenn das Gerät im Vorfeld in Benutzung war und für das Auto-Sensor-Kochprogramm noch zu warm ist, zeigt das Display die Meldung „GARRAUM ZU WARM“. Sobald die Meldung „GARRAUM ZU WARM“ nicht mehr angezeigt wird, können Sie Auto-Sensor-Kochprogramme verwenden. Wenn es schnell gehen muss, stellen Sie die korrekte Garmethode und -zeit von Hand ein.
- F: Der Lüfter läuft nach dem Kochen weiter. Warum?
- A: Nach Gebrauch des Geräts kann der Lüftermotor zur Kühlung der elektrischen Bauteile weiterlaufen. Dies ist völlig normal. Das Gerät kann währenddessen weiter verwendet werden.
- F: Auf dem Display ist keine Bedienungsführung mehr zu sehen, nur noch Nummern. Warum?
- A: Die Bedienungsführung wurde abgeschaltet, indem 4 Mal die Taste Timer/Uhr betätigt wurde. Wenn ein Doppelpunkt oder die Uhrzeit angezeigt werden, betätigen Sie 4 Mal die Taste Timer/Uhr, um die Bedienungsführung wieder einzuschalten (siehe Seite 17).

Pflege des Geräts

1. Vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
2. Halten Sie stets den Garraum, die Tür und den Türrahmen sauber. Wenn Nahrungsmittel spritzen oder verschüttete Flüssigkeiten an den Gerätewänden, Türdichtungen und den Türdichtungsbereichen haften, wischen Sie sie mit einem feuchten Tuch ab. Bei starker Verschmutzung kann eine milde Spülmittellösung benutzt werden. Von der Verwendung von aggressiven Reinigungs- und Scheuermittel wird abgeraten.
Verwenden Sie auf keinen Fall handelsübliche Backofenreinigungsmittel.
3. Verwenden Sie zur Reinigung der gläsernen Mikrowellentür keine Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, da dies eine Beschädigung der Oberfläche zur Folge haben und zum Zerspringen des Glases führen könnten.
4. Das Gehäuse des Geräts 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.

Pflege des Geräts

- Ist das Bedienfeld verschmutzt, säubern Sie es mit einem trockenen, weichen Tuch. Verwenden Sie in keinem Fall aggressive Reinigungs- bzw. Scheuermittel. Damit es nicht zu einem unvorhergesehenen Betrieb des Geräts kommt, lassen Sie die Tür des Geräts beim Säubern geöffnet. Drücken Sie nach dem Reinigen auf **Stopp/Abbrechen**, um die Anzeige auf dem Display zurückzusetzen.
- Wenn sich in, um oder vor der Tür des Geräts Dampf bildet, wischen Sie diese Stellen mit einem weichen Tuch ab. Dies kann auftreten, wenn das Gerät bei hoher Luftfeuchtigkeit betrieben wird, und lässt keinesfalls auf eine Fehlfunktion des Geräts schließen.
- Gelegentlich muss der Glasdreheller zwecks Reinigung herausgenommen werden. Waschen Sie den Dreheller mit warmer Spülmittellösung ab.
- Der Laufring und die Vertiefung im Geräteboden sollten regelmäßig gereinigt werden. Damit werden unnötige Betriebsgeräusche vermieden und die Ansammlung von Lebensmittelresten verhindert. Der Laufring kann mit Wasser mit milder Spülmittellösung abgewaschen werden. Bei wiederholtem Gebrauch sammeln sich Kochdünste an, die aber die Bodenfläche und den Laufring in keiner Form beeinträchtigen. Achten Sie darauf, dass Sie den Laufring und Dreheller nach dem Reinigen wieder richtig einsetzen.
- Bei der Benutzung der Betriebsarten **Grill**, **Heißluft** und **Kombination** kommt es bei bestimmten Speisen zwangsläufig zu Fettspritzern an den Wänden des Geräts. Wird das Gerät nicht regelmäßig gereinigt, kann es zur Rauchentwicklung während des Betriebs kommen.
- Ein Dampfreiniger darf nicht zur Reinigung verwendet werden.
- Dieses Gerät sollte nur durch qualifiziertes Personal gewartet werden. Im Hinblick auf Wartung und Reparatur wenden Sie sich an einen autorisierten Fachhändler in Ihrer Nähe.
- Wird das Mikrowellengerät nicht in einem sauberen Zustand gehalten, kann dies zu einer Güterminderung der Oberflächen führen, was wiederum eine Beeinträchtigung der Lebensdauer des Geräts mit sich bringen und eventuell eine Gefahr für den Benutzer darstellen kann.
- Die Luftabzüge immer freihalten. Überprüfen Sie, dass die Luftabzüge an der Ober-, Unter- und Rückseite des Geräts nicht durch Staub oder anderes Material verstopft werden. Wenn die Lüftungsöffnungen verstopft sind, kann dies zu einem Überhitzen des Geräts und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen.

Das Gerät einbauen

- Um das Gerät in ein Ofengehäuse einzubauen, verwenden Sie bitte den Panasonic Einbaurahmen NN-TK81KCSCP-Stainless.
- Mikrowellengeräte sollten nicht direkt über einen herkömmlichen Herd eingebaut werden, der nach vorne und nach oben entlüftet wird. Durch eine solche Installation wird Ihre Garantie ungültig.
- Ein Mikrowellengerät, das als Einbaugerät verwendet wird, muss mindestens 850 mm über dem Boden eingebaut werden. Lesen Sie sich die Anweisungen für den Einbaurahmen sorgfältig durch, bevor Sie mit der Installation beginnen. Wir empfehlen Ihnen, das Mikrowellengerät unterhalb Ihres herkömmlichen Herds einzubauen, um zu vermeiden, dass die Frontblende des Geräts durch austretende Hitze beschädigt wird.

Technische Daten

Hersteller		Panasonic
Modell		NN-CD87KS
Stromversorgung		230 V / 50 Hz
Betriebsfrequenz:		2450 MHz
Leistungs- aufnahme:	Maximal	2110 W
	Mikrowelle	1110 W
	Grill	1350 W
	Heißluft- funktion	1350 W
Ausgangs- leistung:	Mikrowelle	1000 W (IEC-60705)
	Grill	1300 W
	Heißluft- funktion	1300 W
Außenmaße B x T x H (mm)		560 mm (B) x 450 mm (T) x 343 mm (H)
Gesamtabmessungen des Geräteinnenraums B x T x H (mm)		380 mm (B) x 390 mm (T) x 228,4 mm (H)
Nettogewicht		18 kg
Geräusche		60 dB

Die hier aufgeführten Gewichtsangaben und Abmessungen sind Annäherungswerte.

Dieses Produkt ist ein Gerät, das dem Europäischen Standard für Funktionsfähigkeit unter elektromagnetischer Umgebungsbeeinflussung (EMC = electromagnetic compatibility = elektromagnetische Verträglichkeit) EN 55011 entspricht. 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 absichtlich Hochfrequenz-Energie für das Erwärmen oder Garen von Lebensmitteln als elektromagnetische Strahlung erzeugt wird. Klasse B sagt aus, dass dieses Produkt in einem normalen Wohnbereich betrieben werden darf.

Hergestellt von:

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

Importeur: Panasonic Marketing Europe GmbH

Vertreter EU: Panasonic Testing Centre

Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Deutschland

Zusätzliche WEEE-Informationen nur für Deutschland

Entsorgung von Altgeräten und Batterien

Nur für die Europäische Union und Länder mit Recyclingsystemen



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

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

Zusätzlich ist die Rückgabe unter bestimmten Voraussetzungen auch bei Vertreibern (Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 m² und Lebensmitteleinzelhändler, die über eine Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m² verfügen und mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft auch Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen) möglich. Die Rücknahme hat kostenlos beim Kauf eines gleichartigen Neugerätes zu erfolgen (1:1 Rücknahme). Unabhängig davon, gibt es die Möglichkeit, die Altgeräte kostenlos an den Vertreter zurückzugeben (0:1 Rücknahme; Abmessungen kleiner als 25 cm und weniger als drei Altgeräte).

Vertreiber, die unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln ihre Produkte verkaufen, sind zur Rücknahme von Altgeräten verpflichtet, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m² betragen.

Onlineverzeichnis der Sammel- und Rücknahmestellen:

<https://www.ear-system.de/ear-verzeichnis/sammel-und-ruecknahmestellen>.

Enthalten die Produkte Batterien und Akkus oder Lampen, die aus dem Altgerät zerstörungsfrei entnommen werden können, sind Sie als Endnutzer gesetzlich dazu verpflichtet, diese vor der Entsorgung zu entnehmen und getrennt als Batterie bzw. Lampe zu entsorgen. Batterien können zusätzlich im Handelsgeschäft unentgeltlich zurückgegeben werden.

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

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

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

Datenschutz

Wir weisen alle Endnutzer von Elektro- und Elektronikaltgeräten darauf hin, dass Sie für das Löschen personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten selbst verantwortlich sind.

Hinweis für das Batteriesymbol (Symbol unten):



Dieses Symbol kann in Kombination mit einem chemischen Symbol abgebildet sein. In diesem Fall erfolgt dieses auf Grund der Anforderungen derjenigen Richtlinien, die für die betreffende Chemikalie erlassen wurden.

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

© Panasonic Corporation 2019

F0003CD10GT
PA0319-0

Gedruckt in der Volksrepublik China