

Panasonic®

Deutsch

Français

Italiano

Bedienungsanleitung
Mode d'emploi
Manuale di istruzioni

Dampfgarer / Heißluft / Grill / Mikrowelle (Schwarz)
Vapeur / Chaleur tournante / Grill / Micro-ondes (Noir)
Vapore / Convezione / Grill / Microonde (Nero)

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



NN-CS89LB

Model No.
NN-CS89LB

INVERTER

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

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

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA. Leggere attentamente queste istruzioni e conservarle per consultazioni future.

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

Inhalt

Sicherheitshinweise.....	2-7	Kombinationskochen ohne Dampf.....	34-35
Entsorgung von Altgeräten	8	Verwendung des Timers.....	36-37
Aufstellen und Anschließen	8	Verwendung der Zeit-Plus- Funktion.....	37
Aufstellen des Gerätes	9	Mehrstufiges Kochen.....	38
Wichtige Sicherheitshinweise	10-13	Sensorgesteuerte Aufwärmprogramme	39-40
Ofenzubehör.....	14-15	Turbo-Auftauen.....	41-42
Bestandteile Ihres Ofens	16-17	Automatische Getränkeprogramme	43
Bedienfeld.....	18	Programme zum Aufbacken von Brot	44
Displayanzeige	19	Automatische Kochprogramme	45-48
Betriebsarten	19-20	Junior-Menü-Programme.....	49-52
Kochen mit Kombinations- Betriebsarten	21	Automatische Sensorprogramme	53-54
Digitale Laufschrift.....	22	Reinigungsprogramme	55-56
Auswahl Hoch/Runter.....	22	Reinigung des Wassertanks	57
Einstellen der Uhr	23	Auto-Dampf Programme.....	58-61
Kindersicherung.....	23	Fragen und Antworten	62-63
Mikrowellenbetrieb zum Garen und Auftauen	24	Pflege des Mikrowellengerätes.....	64
Grillbetrieb	25-26	Technische Daten	65
Backen mit Umluft	27-28		
Kochen mit Dampf.....	29-30		
Dampfstoß	31		
Kombinationskochen mit Dampf	32-33		

Sicherheitshinweise

- Wichtige Sicherheitsanweisungen. Bitte sorgfältig durchlesen und zur weiteren Bezugnahme aufbewahren.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen bzw. geistigen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung bzw. fehlendem Wissen oder fehlenden Erfahrungen genutzt werden, sofern diese eine Einweisung oder Anleitung von einer Person, die für deren Sicherheit verantwortlich ist, bezüglich der sicheren Nutzung des Geräts erhalten haben und wenn sie die damit einhergehende Gefahren verstehen, einschließlich dem Entweichen von Dampf. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht vorgenommen werden. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel für Kinder unter 8 Jahren unzugänglich auf.
- Achten Sie beim Aufstellen des Gerätes darauf, dass bei Gefahr jederzeit der Stecker gezogen oder die Sicherung am Sicherungskasten ausgeschaltet werden kann.
- Aus Sicherheitsgründen muß ein beschädigtes Anschlußkabel durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine andere gleichwertig qualifizierte Person ersetzt werden.
- Warnung! Für nicht qualifizierte Personen sind Wartungs- oder Reparaturarbeiten, für die eine Abdeckung, die Schutz vor Mikrowellenenergie bietet, abgenommen werden muss, mit Gefahren verbunden. Das Gerät ist vom Benutzer auf mögliche Beschädigungen an den Türdichtungsflächen zu prüfen, und falls ein solcher Schaden aufgetreten ist, darf das Gerät nicht betrieben werden, bevor es vom Panasonic-Kundendienst repariert worden ist.
- Warnung! Führen Sie weder eine Manipulation oder Reparatur an der Tür, an den Kontrolleinrichtungen oder Sicherheitsvorrichtungen noch an irgendeinem anderen Teil des Gerätes durch. In keinem Fall das Gehäuse, das den

Sicherheitshinweise

Schutz gegen das Austreten von Mikrowellenenergie sicherstellt, abbauen. Das Gerät darf nur von einem geschulten Panasonic Kundendienst-Techniker geprüft oder repariert werden.

- **Warnung!** Keine Flüssigkeiten und Nahrungsmittel in geschlossenen Behältern (z.B. Konserven) erhitzen, da diese platzen können.
- **Warnung!** Das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe eines Gas- oder Elektroherdes aufstellen.
- **Warnung!** Kindern darf die Benutzung des Gerätes ohne Aufsicht nur erlaubt werden, wenn eine ausreichende Einweisung gegeben wurde, die das Kind in die Lage versetzt, das Gerät in sicherer Weise bedienen und die Gefahr einer falschen Bedienung verstehen zu können. Stellen Sie sicher, dass Kinder das heiße Außengehäuse nicht berühren, nachdem das Gerät in Betrieb war.
- Dieses Dampf-Mikrowellengerät ist nur zur Benutzung auf der Tischplatte oder als Einbaugerät vorgesehen. Es ist nicht zur Benutzung in einem Einbauschrank vorgesehen. Dieses Dampf-Mikrowellengerät kann in einen Einbauschrank eingebaut werden, wenn das richtige Einbauset, **NN- TK81LCSCP** verwendet wird. Dieses ist bei Ihrem Panasonic-Händler erhältlich.

Verwendung als Tischgerät:

- Der Mikrowellenherd muss auf einer ebenen und stabilen Fläche 85 cm über dem Boden mit der Rückseite des Ofens gegen eine 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.

Sicherheitshinweise

- Wenn Behälter aus Papier, Kunststoff oder anderen leicht entflammbaren Materialien zum Erwärmen benutzt werden, darf das Mikrowellengerät nicht unbeaufsichtigt betrieben werden! Diese Behälter können sich entzünden.
- Sollten sich im Mikrowellengerät Rauch oder Flammen bilden, drücken Sie die Stop/ Abbrechen-Taste und lassen Sie die Tür geschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken. Ziehen Sie den Stecker aus der Netzdose oder schalten Sie den Strom am Sicherungs- bzw. Verteilerkasten aus.
- Dieses Gerät ist nur zur Benutzung zu Haushaltzwecken ausgelegt.
- Beim Erhitzen von Flüssigkeiten im Mikrowellengerät kann durch kurzfristiges Aufkochen (Siedeverzug) die Flüssigkeit im Gerät oder bei der Entnahme schlagartig verdampfen und explosionsartig aus dem Gefäß geschleudert werden. Dies kann zu Verbrennungen führen. Sie vermeiden einen Siedeverzug, in dem Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten in Gläsern oder Tassen immer ein hitzebeständiges Glasstäbchen mit hineinstellen oder größere Gefäße mit einem Deckel bzw. Teller abdecken.
- Bei Getränken, die im Mikrowellengerät erhitzt wurden, können verspätet explosionsartig heiße Blasen aufsteigen. Fassen Sie den Behälter nur mit größter Vorsicht an.
- Nach dem Erhitzen sollte die Babynahrung in Fläschchen oder Gläsern gut geschüttelt bzw. durchgerührt werden, damit ein Temperatúrausgleich stattfinden kann. Überprüfen Sie die Temperatur vor dem Verzehr, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Weder rohe, gekochte Eier mit Schale noch gepellte hartgekochte Eier mit **Mikrowellen** erhitzen oder kochen. Nach Ende des Mikrowellen-Kochvorgangs kann sich noch

Sicherheitshinweise

weiterhin Druck bilden und die Eier können explodieren.

- Reinigen Sie das Innere des Geräts, die Türdichtungen und den Türdichtungsbereich regelmäßig. Wenn Nahrungsmittel spritzen oder verschüttete Flüssigkeiten an den Gerätewänden, am Boden, an den Türdichtungen und an den Türdichtungsbereichen haften, wischen Sie diese mit einem feuchten Tuch ab. Bei starker Verschmutzung kann eine milde Seifenlösung benutzt werden. Die Benutzung aggressiver Reinigungs- oder Scheuermittel wird nicht empfohlen.
- **Verwenden sie in keinem Fall Backofenreinigungsmittel.**
- Bei einigen Speisen kommt es 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! Die zugänglichen Teile können in den Betriebsarten **Grillen, Umluft, Dampf** und **Kombination** sehr heiß werden. Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden. Kinder sollten das Gerät aufgrund der hohen Temperatur nur unter Aufsicht Erwachsener nutzen.
- Zur Reinigung des Geräts darf kein Dampfreiniger verwendet werden.
- Verwenden Sie zur Reinigung der gläsernen Mikrowellentür keine Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, da dies eine Beschädigung der Oberfläche zur Folge haben und zum Zerspringen des Glases führen könnte.

Sicherheitshinweise

- Während des **Grill-, Heißluft-, Dampf- oder Kombinationsbetriebs** 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 Reinigungsmittel, die zur Benutzung in einem Mikrowellenherd geeignet sind.
- Warnung! Dieses Gerät erzeugt kochend heißen Wasserdampf.
- Öffnen Sie während und nach dem Kochen mit der Dampf-Funktion die Ofentür nicht, wenn sich Ihr Gesicht sehr dicht am Ofen befindet. Öffnen Sie die Tür sehr vorsichtig, da Dampf zu Verletzungen führen kann.
- Warnung! Beim Öffnen der Tür können Dampfschwaden austreten. Wenn sich heißer Dampf im Gerät befindet, greifen Sie nicht mit nackten Händen hinein! Verbrennungsgefahr! Benutzen Sie Ofenhandschuhe.
- Hinweise zum richtigen Gebrauch des Mikrowellenzubehörs finden Sie auf Seite 14-15.
- Das Gerät besitzt im oberen Ofenbereich Heizelemente, einen Dampfkocher auf der linken Seite des Ofens sowie eine Umluftheizung in der Geräterückseite. Nach dem Gebrauch der **Grill-, Heißluft-, Dampf- bzw. 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.**

- Die Mikrowelle dient ausschließlich dem Erwärmen von Lebensmitteln und Getränken. Gehen Sie besonders vorsichtig vor, wenn Sie Lebensmittel mit geringem Feuchtigkeitsgehalt, z. B. Backwaren, Schokolade, Kekse und Teig erhitzen. Diese können leicht brennen, austrocknen oder Feuer fangen, wenn sie zu lange gekocht werden. Wir empfehlen, Lebensmittel mit geringem Feuchtigkeitsgehalt nicht zu erwärmen, wie z. B. Popcorn oder Papadums. Das Trocknen von Lebensmitteln, Zeitungen oder Kleidung und das Aufwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern, Getreidekissen, Wärmflaschen u. ä. können zu Verletzungen, Entzündung und Feuer führen.
- Wenn es erforderlich wird, die Beleuchtung des Geräts auszuwechseln, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.
- Bevor Sie das Mikrowellengerät in Betrieb nehmen, bringen Sie die Auffangrinne in Position. Hinweise zur richtigen Installation finden Sie auf Seite 17.
- Zweck der Abtropfschale ist das Aufsammeln von überschüssigem Wasser während der Betriebsarten **Dampf** und **Dampf-Kombination**. Sie sollte nach jedem Betrieb im **Dampf** oder **Dampf-Kombination** Modus geleert werden.
- Benutzen Sie den Wassertank nicht, wenn dieser rissig oder zerbrochen ist, da auslaufendes Wasser zu Stromausfall oder Stromschlag führen kann. Ist der Wassertank beschädigt, nehmen Sie Kontakt zu Ihrem Händler auf.
- Das Gerät darf in einen Küchenschrank gestellt werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Die Mikrowelle regelmäßig reinigen und Essensreste entfernen.

Entsorgung von Altgeräten



Nur für die Europäische Union und Länder mit Recyclingsystemen

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

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

Indem Sie diese Produkte ordnungsgemäß entsorgen, helfen Sie dabei, wertvolle Ressourcen zu schützen und eventuelle negative Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu vermeiden. Für mehr Informationen zu Sammlung und Recycling, wenden Sie sich bitte an Ihren örtlichen Abfallentsorgungsdienstleister.

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

Aufstellen und Anschließen

Überprüfen Sie Ihren Ofen

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



Wichtig!
Zur Sicherheit von Personen
muss dieses Gerät geerdet
sein!

Erdungsvorschriften

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

Betriebsspannung

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

Aufstellen des Gerätes

Dieses Dampf-Mikrowellengerät ist nur zur Benutzung auf der Tischplatte oder als Einbaugerät vorgesehen. Es ist nicht zur Benutzung in einem Einbauschrank vorgesehen.

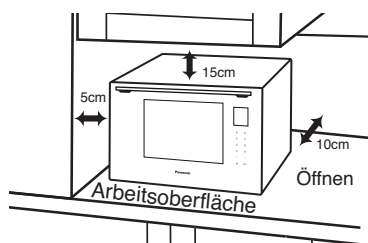
Einbaugerät

Dieses Dampf-Mikrowellengerät kann in einen Einbauschrank eingebaut werden, wenn das richtige Einbauset, **NN-TK81LCSCP** verwendet wird. Dieses ist bei Ihrem Panasonic-Händler erhältlich.

Tischplatte oder Arbeitsfläche

Das Gerät muss auf einer ebenen und stabilen Fläche 85 cm über dem Boden mit der Rückseite des Ofens gegen eine Wand aufgestellt werden. Für den ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts müssen die folgenden Abstände zur Wand eingehalten werden: mindestens 5 cm auf einer Seite, die andere Seite muss offen liegen; 15 cm Freiraum nach oben und 10 cm an der Rückseite.

1. Stellen Sie das Mikrowellengerät auf eine feste, ebene Stellfläche, die ca. 85 cm hoch ist (gemessen vom Fußboden).
2. Achten Sie beim Aufstellen des Gerätes darauf, daß bei Gefahr jederzeit der Stecker gezogen oder die Sicherung am Sicherungskasten ausgeschaltet werden kann.
3. Das Gerät arbeitet ordnungsgemäß, wenn eine ausreichende Luftzirkulation stattfinden kann.
4. Das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe eines Gas- oder Elektroherdes aufstellen.
5. Die Stellfüße dürfen nicht entfernt werden.



6. Nicht im Freien verwenden.
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 Thekenkanten hängen lassen. Das Kabel oder den Netzstecker nicht in Wasser tauchen.
9. Die Lüftungsöffnungen auf der Geräteoberseite dürfen nicht blockiert werden. Wenn diese Öffnungen während des Betriebs verdeckt sind, kann der Ofen überhitzen. In diesem Fall ist das Mikrowellengerät durch einen Temperatursicherheitsschalter geschützt und nimmt seinen Betrieb erst wieder auf, wenn es abgekühlt ist.
10. Dieses Gerät ist nur zur Benutzung zu Haushaltzwecken ausgelegt.

Wichtige Sicherheitshinweise

Bitte sorgfältig durchlesen und zur weiteren Bezugnahme aufbewahren.



Warnung!

Wichtige Sicherheitshinweise.

1. Die Türverriegelungen und die Türdichtungen sollten mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Das Gerät ist vom Benutzer auf mögliche Beschädigungen an den Türdichtungsflächen zu prüfen, und falls ein solcher Schaden aufgetreten ist, darf das Gerät nicht betrieben werden, bevor es vom Panasonic-Kundendienst repariert worden ist.
2. Führen Sie weder eine Manipulation oder Reparatur an der Tür, an den Kontrolleinrichtungen oder Sicherheitsvorrichtungen noch an irgendeinem anderen Teil des Gerätes durch. In keinem Fall das Gehäuse, das den Schutz gegen das Austreten von Mikrowellenenergie sicherstellt, abbauen. **Das Gerät darf nur von einem geschulten Panasonic Kundendienst-Techniker geprüft oder repariert werden.**
3. Das Gerät nicht in Betrieb setzen, wenn das Netzanschlußkabel oder der Netzstecker beschädigt ist, bzw. wenn es nicht ordnungsgemäß arbeitet oder eine sichtbare Beschädigung aufweist.
4. Aus Sicherheitsgründen muß ein beschädigtes Anschlußkabel durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine andere gleichwertig qualifizierte Person ersetzt werden
5. Benutzen Sie den Wassertank nicht, wenn dieser rissig oder zerbrochen ist, da auslaufendes Wasser zu Stromausfall oder Stromschlag führen kann. Ist der Wassertank beschädigt, nehmen Sie Kontakt zu Ihrem Händler auf.

6. Keine Flüssigkeiten und Nahrungsmittel in geschlossenen Behältern (z.B. Konserven) erhitzen, da diese platzen können.
7. Zur eigenen Sicherheit bitte keinen Druck von oben auf die geöffnete Tür des Mikrowellengeräts ausüben, da die Gefahr besteht, dass das Gerät nach vorne kippen könnte.



Warnung!

Dieses Gerät verursacht kochend heißen Dampf.

8. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen bzw. geistigen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung bzw. fehlendem Wissen oder fehlenden Erfahrungen genutzt werden, sofern diese eine Einweisung oder Anleitung von einer Person, die für deren Sicherheit verantwortlich ist, bezüglich der sicheren Nutzung des Geräts erhalten haben und wenn sie die damit einhergehende Gefahren verstehen, einschließlich dem Entweichen von Dampf. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht vorgenommen werden. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel für Kinder unter 8 Jahren unzugänglich auf.

Wichtige Sicherheitshinweise

Gebrauch und Ausstattung des Gerätes

1. Nahrungsmittelzubereitung benutzen. Dieses Gerät ist speziell zum Auftauen, Erwärmen und Garen von Lebensmitteln entsprechend der Bedienungs- und Kochanleitung konzipiert. Erhitzen Sie in keinem Fall Chemikalien oder andere Produkte.
2. Prüfen Sie vor der ersten Benutzung Ihres Geschirrs, ob es für den Gebrauch im Mikrowellengerät geeignet ist
3. Die Mikrowelle dient ausschließlich dem Erwärmen von Lebensmitteln und Getränken. Gehen Sie besonders vorsichtig vor, wenn Sie Lebensmittel mit geringem Feuchtigkeitsgehalt, z. B. Backwaren, Schokolade, Kekse und Teig erhitzen. Diese können leicht brennen, austrocknen oder Feuer fangen, wenn sie zu lange gekocht werden. Wir empfehlen, Lebensmittel mit geringem Feuchtigkeitsgehalt nicht zu erwärmen, wie z. B. Popcorn oder Papadums. Das Trocknen von Lebensmitteln, Zeitungen oder Kleidung und das Aufwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern, Getreidekissen, Wärmflaschen u. ä. können zu Verletzungen, Entzündung und Feuer führen.
4. Bewahren Sie keine Gegenstände im Mikrowellengerät auf, wenn dieses nicht benutzt wird (für den Fall, dass es versehentlich eingeschaltet wird)
5. Nehmen Sie das **Mikrowellengerät nie ohne Lebensmittel** in Betrieb. Dies kann zu Beschädigungen des Gerätes führen. Ausnahme ist Punkt 1 unter „Heissluftbetrieb“.
6. Sollten sich im Mikrowellengerät Rauch oder Flammen bilden, berühren Sie die Stop/Abbrechen-Taste und lassen Sie die Tür geschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken. Ziehen Sie den Stecker aus der Netzdose oder

schalten Sie die Stromversorgung am Sicherungs- bzw. Verteilerkasten aus.

7. Halten Sie während und nach dem Kochen mit der Dampffunktion das Gesicht nicht zu dicht an das Gerät, wenn Sie die Tür öffnen. Lassen Sie beim Öffnen der Tür Vorsicht walten, da heißer Dampf zu Verletzungen führen kann.



Vorsicht!

Beim Öffnen der Tür können Dampfschwaden austreten. Wenn sich heißer Dampf im Gerät befindet, greifen Sie nicht mit nackten Händen hinein! Verbrennungsgefahr! Benutzen Sie Ofenhandschuhe.

Heissluftbetrieb

1. Entfernen Sie vor erstmaliger Benutzung der Funktionen **Umluft**, **Dampf**, **Grill** oder **Kombination** überschüssiges Öl aus dem Garraum und heizen Sie den Ofen ohne Lebensmittel und Zubehörteile im **Umluft**-Modus bei 230 °C für 10 Minuten auf. Hierdurch können Ölrückstände vom Produktionsprozess, abbrennen. Dies ist die einzige Situation, in der der Ofen leer benutzt wird.



Vorsicht! Heiße Oberflächen

Die Gehäuseoberfläche und die Ofentür werden während des Dampf-/Kombinations-/Grill-/Heißluftbetriebs heiß.

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

Wichtige Sicherheitshinweise

3. Das Gerät besitzt im oberen Ofenbereich Heizelemente, einen auf der linken Seite des Ofens sowie eine Umluftheizung in der Geräterückseite. Nach dem Gebrauch der Heißluft-, **Grill-, Dampf-** bzw. **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.



Achtung! Heiße Oberflächen

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

4. Die zugänglichen Teile können in den Betriebsarten Grillen, Umluft, Dampf und Kombination sehr heiß werden. Kinder unter 8 Jahren sollten vom dem Gerät ferngehalten werden. Kinder sollten das Gerät aufgrund der hohen Temperaturen nur unter Aufsicht Erwachsener nutzen.

Betrieb des Kühlgebläses

Nach Gebrauch des Mikrowellenherds läuft das Kühlgebläse zur Kühlung der elektrischen Komponenten u. U. für einige Minuten nach. Das ist ganz normal und man kann die Speisen bei laufendem Lüftermotor unbedenklich aus dem Gerät herausnehmen. Während dieser Zeit kann man auch den Mikrowellenherd weiter verwenden.

Wassertank

Benutzen Sie den Wassertank nicht, wenn dieser rissig oder zerbrochen ist, da auslaufendes Wasser zu Stromausfall oder Stromschlag führen kann. Ist der Wassertank beschädigt, nehmen Sie Kontakt zu Ihrem Händler auf.

Garraumbeleuchtung

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

Kochzeiten

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

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



Wichtige!

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

Speisethermometer

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

Geringe Lebensmittelmengen

Kleine Mengen von Nahrungsmitteln oder Lebensmittel mit einem geringen Feuchtegehalt können schnell verbrennen, austrocknen oder Feuer fangen, wenn sie zu lange erhitzt werden. Sollten sich Substanzen innerhalb des Geräts entzünden, halten Sie die Tür des Geräts geschlossen, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Wichtige Sicherheitshinweise

Eier

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

Lebensmittel mit Schale oder Haut

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

Flüssigkeiten

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

Zusätzlich sollten Sie folgende Punkte beachten:

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

Papier und Plastik

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

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

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

Hilfsmittel und Folien

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

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

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

Babynahrung

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

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

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

Ofenzubehör

Zubehör

Das Dampf-Mikrowellengerät ist mit einer Vielfalt an Zubehör ausgestattet. Halten Sie sich immer an die Anweisungen, die zur Benutzung des Zubehörs gegeben werden.

Emaillblech

1. Das Emaillblech ist nur für die Nutzung in den Betriebsarten **Heißluft**, **Grill** oder **Dampf** vorgesehen. Verwenden Sie dieses nicht in den Betriebsarten **Mikrowelle** bzw. **Kombination** mit Mikrowelle.
2. Für das UMLUFT-Backen auf Stufe 2 können das emaillierte Backblech in der unteren Einschubposition und der Metallrost auf der oberen Einschubposition benutzt werden.
3. Die Höchstbelastung des Emaillblech beträgt 4 kg (= das Gesamtgewicht der Nahrungsmittel und des Gefäßes).



Emaillblech

Metallrost

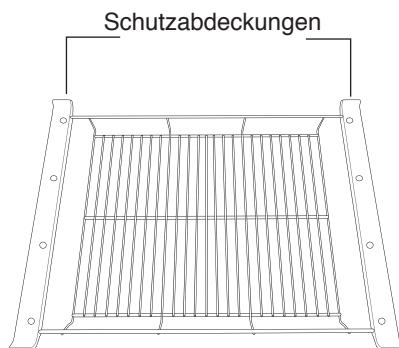
1. Der Metallrost kann in der oberen oder mittleren Einschubposition zum **Grillen** oder **Dampfgaren** von Nahrungsmitteln benutzt werden. In der oberen, mittleren oder unteren Einschubposition kann er für den **Heißluft**- bzw. **Kombinationsbetrieb** verwendet werden.
2. Benutzen Sie Metallbehälter in **Kombination** mit der **Mikrowelle** nicht direkt auf dem Metallrost.
3. Benutzen Sie den Metallrost nicht, wenn Sie den **Mikrowellen**-Modus allein benutzen.
4. Die Höchstbelastung des Metallrosts beträgt 4 kg (= das Gesamtgewicht der Nahrungsmittel und des Gefäßes).



Wichtige

Benutzerinformationen

Bitte beachten Sie, dass die Schutzabdeckungen am Metallrost während des Gebrauchs am Rost bleiben. Sie sind keine Verpackungsmaterial und dürfen nicht entsorgt werden.

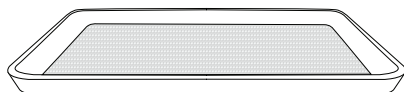


Metallrost

Ofenzubehör

Glasform

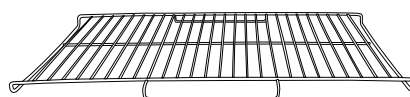
1. Die Glasform darf auf dem Geräteboden nur zum Kochen im **Mikrowellenbetrieb** genutzt werden.
2. Im **Kombinationsmodus** wird die Glasform auf den Metallrost gestellt.
3. Zum **Dampfgaren** kleiner Teile, diese im Emailleblech auf die Glasform auf den Metalluntersatz legen.
4. Ist die Glasform heiß, lassen Sie diese abkühlen, bevor Sie es reinigen oder in kaltes Wasser legen, da das Glas sonst springen oder bersten kann.



Glasform

Metalluntersatz

1. Der Metalluntersatz wird in das Emailleblech gelegt, um mit den Betriebsarten **Dampf, Grill, Heißluft oder Kombination mit Mikrowelle** zu kochen. Die Nahrungsmittel können direkt auf den Metalluntersatz gelegt werden.
2. Verwenden Sie den Metalluntersatz nicht in den Betriebsarten nur **Mikrowelle** bzw. **Kombination mit Mikrowelle**.



Metalluntersatz

Die folgende Übersicht zeigt die korrekte Benutzung des Zubehörs im Mikrowellengerät.

	Metallrost	Glasform	Emailleblech	Metalluntersatz
Mikrowelle	x	✓	x	x
Grill	✓	✓	✓	✓
Umluft	✓	✓	✓	✓
Dampf	✓	✓	✓	✓
Dampf + Mikrowelle (Kombi 1)	✓*	✓	x	x
Dampf + Grill (Kombi 2)	✓	✓	✓	✓
Dampf + Umluft (Kombi 3)	✓	✓	✓	✓
Umluft + Mikrowelle + Grill (Kombi 4, 5, 6, 7, 8)	✓*	✓	x	x
Umluft + Mikrowelle (Kombi 9, 10, 11)	✓*	✓	x	x
Umluft + Mikrowelle + Grill (Kombi 12)	✓	✓	✓	✓

*: Metallbehälter dürfen nicht direkt auf den Metallrost gestellt werden.

Die Nahrungsmittel entweder direkt auf den Metallrost legen oder eine Glasform direkt auf den Metallrost stellen.

Bestandteile Ihres Ofens

1 Tür

Ziehen Sie den Türgriff nach unten, um die Tür zu öffnen. Wenn Sie die Tür des Mikrowellengeräts während des Kochens öffnen, wird der Kochvorgang vorübergehend unterbrochen, ohne dass die aktuellen Einstellungen gelöscht werden. Der Kochvorgang wird fortgesetzt, sobald die Tür geschlossen ist und die Start/Bestätigen berührt wird. Beim Öffnen der Mikrowellentür schaltet sich die Beleuchtung des Geräts ein.

2 Sichtfenster

3 Türsicherheitsverriegelungen

Um Verletzungen zu vermeiden, keine Finger, Messer, Löffel oder andere Gegenstände in das Türriegelloch bringen.

4 Gerüstestecker

5 Stromkabel

6 Untere Mikrowellen Zufuhr

(siehe Seite 24)

7 Dampfauslässe

8 Warnsymbol

9 Warnschild

10 Flächengrill

11 Heizelement

12 LED-Leuchten

Die Beleuchtung des Gerätes geht an, sobald die Gerätetür geöffnet wird bzw. während des Kochvorgangs.

13 Einschubpositionen

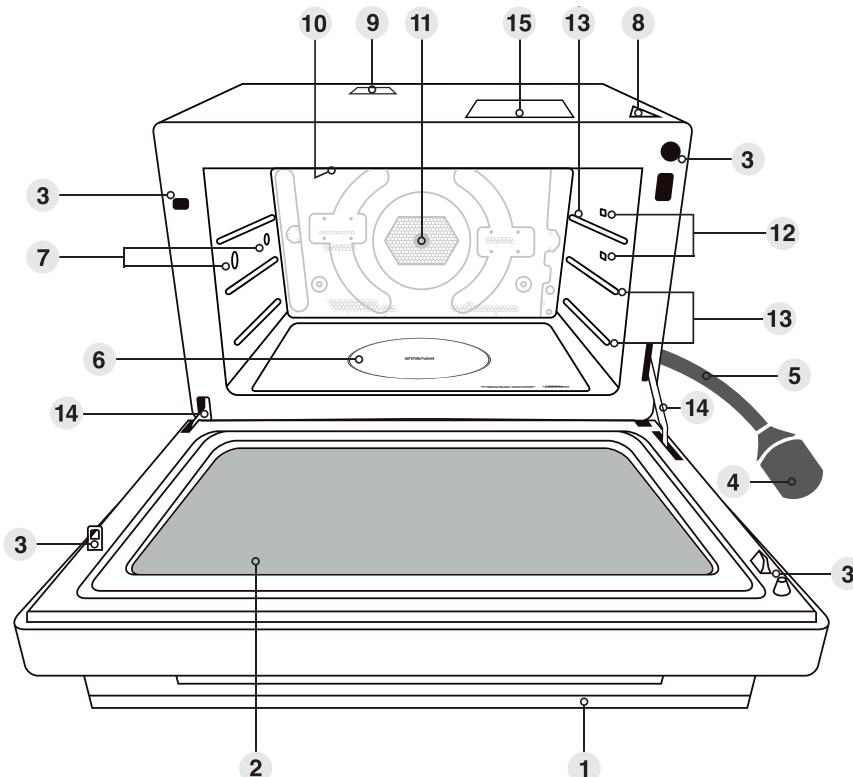
(untere, mittlere oder obere)

14 Türscharniere

Um beim Öffnen und Schließen der Tür Verletzungen zu verhindern, die Finger stets von den Türscharnieren fernhalten.

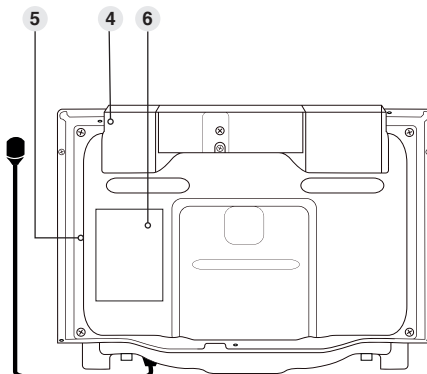
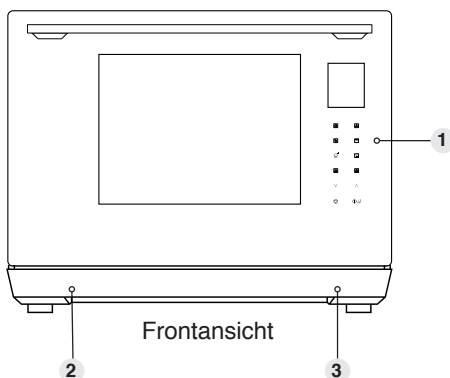
15 Menü-Etikett

Bringen Sie das mitgelieferte Etikett an.



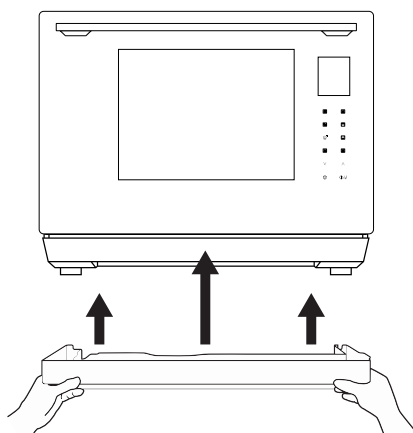
Bestandteile Ihres Ofens

- 1 Bedienfeld
- 2 Auffangrinne
- 3 Wassertank (hinter der Auffangschale)
- 4 Entlüftung (Nicht entfernen!)
- 5 Kennzeichnungsaufkleber
- 6 Warnschild

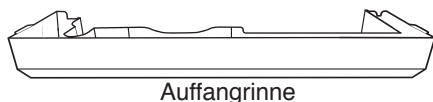


Auffangrinne

1. Vor Verwendung des Ofens muss die Auffangrinne eingesetzt werden, da sie während des Garvorgangs überschüssiges Wasser sammelt. Die Auffangrinne sollte regelmäßig entfernt und gereinigt werden.
2. Setzen Sie die Auffangrinne ein, indem Sie sie mit beiden Händen festhalten und an die vorderen Füße des Geräts stecken.
3. Entfernen Sie die Auffangrinne, indem Sie sie mit beiden Händen festhalten und vorsichtig nach vorne ziehen. Waschen Sie sie in warmem Wasser und Spülmittel. Stecken Sie die Auffangrinne anschließend wieder an die Gerätefüße.
4. **Reinigen sie die Auffangrinne nicht in der Spülmaschine.**

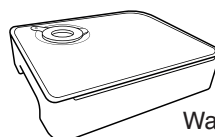


Stecken Sie die Auffangrinne anschließend wieder an die Gerätefüße.



Wassertank

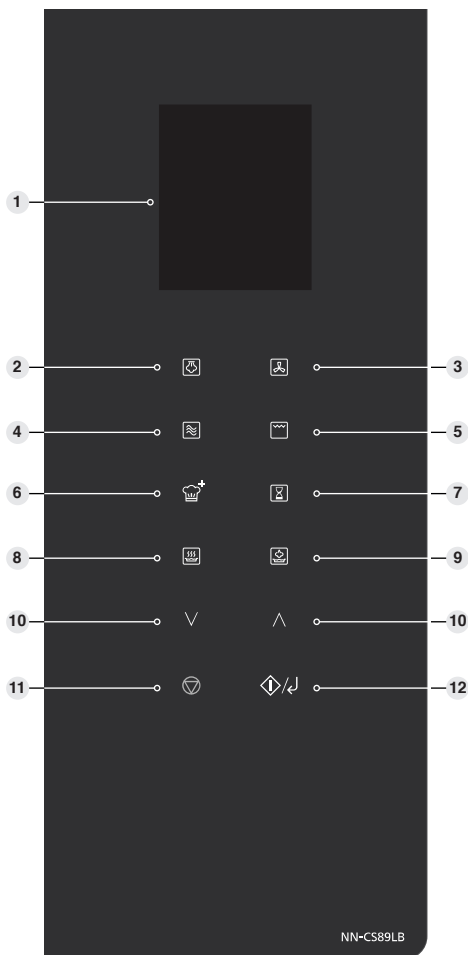
Hinweise für Wassertank auf Seite 30.



Wichtige
Diese Abbildung ist nur als Referenz.

Bedienfeld

NN-CS89LB



Signalton

Beim Antippen einer Taste ertönt ein akustisches Signal. Sollte dieses Signal nicht ertönen, sind die Einstellungen falsch. Wenn das Gerät von einer Funktionsart in eine andere wechselt oder Sie in einem Automatikprogramm daran erinnert werden, dass Essen umzurühren oder umzudrehen, ertönen zwei Signaltöne.

Nach dem Vorwärmen in den Betriebsarten **Grill**, **Umluft** oder **Kombination** ertönen drei Signaltöne. Nach dem Garen ertönt das akustische Signal 5 Mal.

- 1 **Digitaldisplay**
- 2 **Dampf** (Seiten 29-31)
- 3 **Heißluft** (Seiten 27-28)
- 4 **Mikrowelle** (Seite 24)
- 5 **Grill** (Seiten 25-26)
- 6 **Kombination** (Seiten 32-35)
- 7 **Timer / Uhr** (Seiten 23, 36-37)
- 8 **Automatik Garen** (Seiten 39-56)
- 9 **Automatik-Dampf** (Seiten 58-61)
- 10 **Hoch/Runter-Auswahl** (Seiten 22)
Durch Tippen auf "V" / "^" Zeit, Gewicht oder Automenü wählen.

11 **Stop-/Lösch taste:**

Vor dem Betrieb:

Einmaliges Berühren löscht Ihre Anweisungen.

Während des Garens:

Einmaliges Berühren unterbricht das Kochprogramm vorübergehend. Wenn die Taste ein weiteres Mal angetippt wird, werden alle Anweisungen rückgängig gemacht und auf dem Display stattdessen die Uhrzeit oder ein Doppelpunkt angezeigt.

12 **Start/Bestätigen**

Taste berühren, um den Betrieb des Geräts zu starten bzw. die gewählte Einstellung zu bestätigen. Wird während des Garens die Tür geöffnet oder die Stop/Abbrechen-Taste einmal berührt, müssen Sie die Start/Bestätigen-Taste nochmals Betätigen, um den Garvorgang fortzuführen.

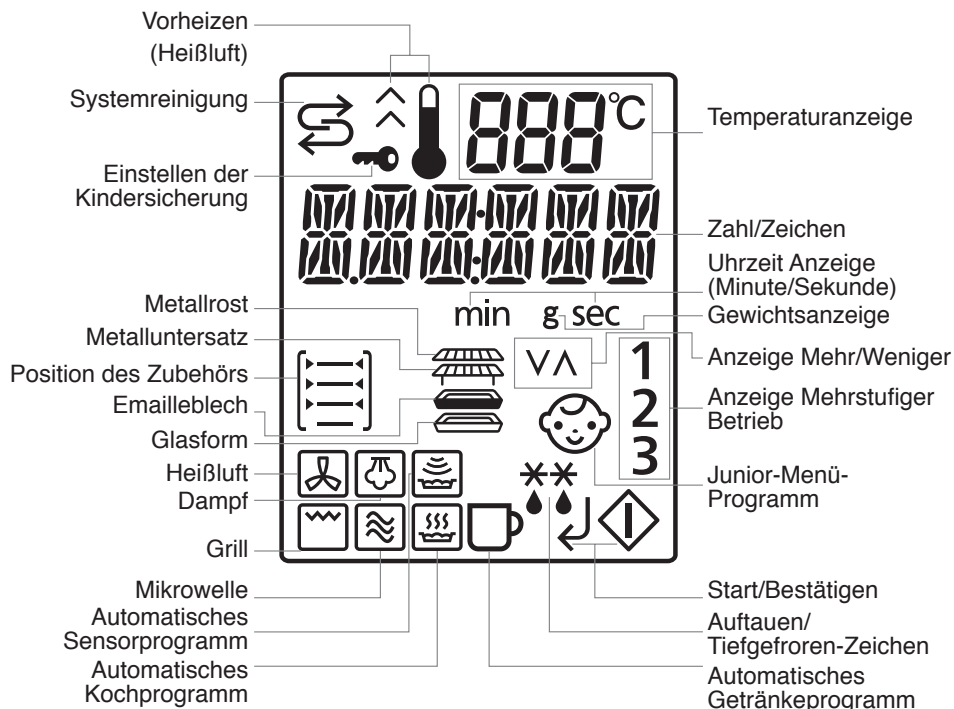
Dieses Gerät verfügt über eine Energiesparfunktion.



Hinweis

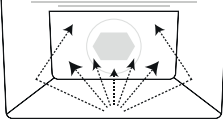
1. Der Mikrowellenofen geht in den Standby-Betrieb über, nachdem die letzte Funktion ausgeführt wurde. Im Standby-Betrieb ist die Helligkeit des Displays verringert.
2. Ist der Mikrowellenofen im Standby-Betrieb, muss die Gerätetür zunächst geöffnet und geschlossen werden, bevor Sie das Gerät betreiben können.
3. Wenn eine Funktion ausgewählt und nicht innerhalb von 6 Minuten Start/Bestätigen gedrückt wird, wird der Vorgang automatisch abgebrochen. Auf dem Display wird dann wieder ein Doppelpunkt oder die Uhrzeit angezeigt.

Displayanzeige

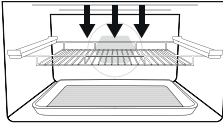
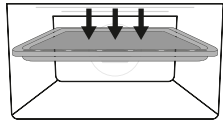
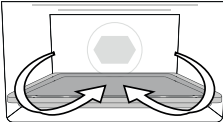
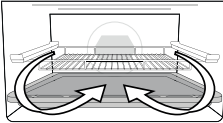
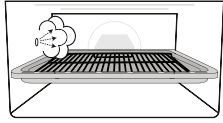
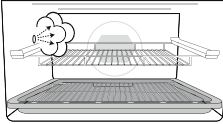


Betriebsarten

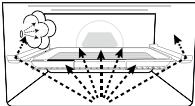
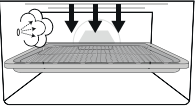
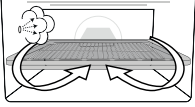
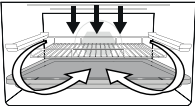
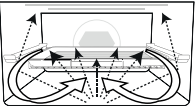
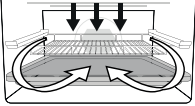
Das unten aufgeführte Schaubild enthält Beispiele für Zubehörteile. Diese können je nach Rezept/Geschirr variieren. Weitere Informationen finden Sie im Kochbuch.

Betriebsarten	Verwendung	Erforderliches Zubehör	Behälter
Mikrowelle 	• Auftauen • Erwärmen • Schmelzen: Butter, Schokolade, Käse • Garen/Kochen von Fisch, Gemüse, Obst, Eiern • Zubereitung von gebackenen Früchte, Marmelade, Konfitüre, Soßen, Vanillesoße, Brandteig, Béchamel, Karamell, Fleisch, Fisch oder Gemüseaufguss • Backen von Kuchen mit Eiern und Backpulver, ohne Farbzusätze (Biskuitkuchen, Clafoutis usw.) Kein Vorheizen	Verwenden Sie die Glasablage oder stellen Sie Ihr eigenes Pyrex®-Geschirr direkt unten in den Ofen.	Mikrowellengeeignet, nicht metallisch

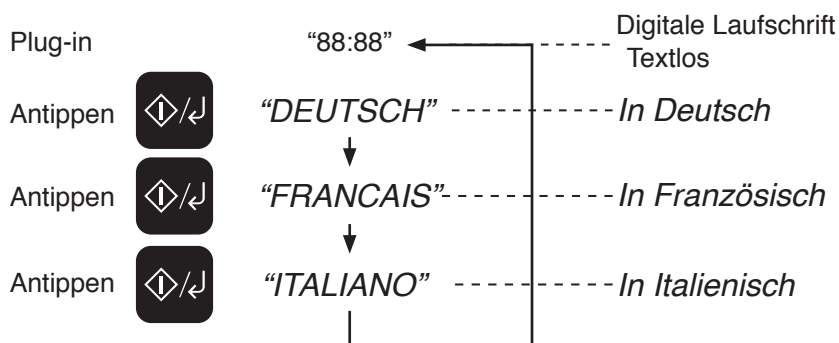
Betriebsarten

Betriebsarten	Verwendung	Erforderliches Zubehör	Behälter
Grill  	• Grillen von Fleisch oder Fisch. • Grillen von Toast. • Bräunen von Gratingerichten oder Meringe-Pasteten. Vorheizen erforderlich	Metallrost oder Emailleblech. Bei Verwendung des Metallrosts kann die Glasablage auf den Geräteboden gestellt werden, um Fettspritzer und Tropfen aufzufangen.	Es kann eine hitzebeständige Metallform verwendet werden.
Heissluft  (1 Ebene)  (2 Ebene)	• Backen kleiner Pasteten mit kurzen Backzeiten: Blätterteig, Plätzchen, Brandteig, Plätzchen aus Mürbeteig, Biskuitrollen • Backen von Spezialitäten: Soufflés, Meringes, Pasteten, kleine Brote oder Brioches, Biskuitkuchen, Fleischpasteten usw. • Backen von Quiches, Pizzas und Törtchen Vorheizen empfohlen	Emailleblech, Glasform und Gitterrost	Geeignet sind hitzebeständige Metallformen
Dampf  (1 Ebene)  (2 Ebene)	• Kochen von Fisch, Gemüse, Hühnchen, Reis, Kartoffeln und Desserts. Kein Vorheizen	Metalluntersatz im Emailleblech. Kleine Speisen können im Emailleblech auf die Glasform auf den Metalluntersatz gelegt werden.	Für das Dampfgaren geeignete Behälter aus Metall, Pyrex® oder Kunststoff.

Kochen mit Kombinations-Betriebsarten

Betriebsarten	Verwendung	Erforderliches Zubehör	Behälter
Dampf + Mikrowelle (Kombi 1) 	Garen von Fisch, Gemüse, Hühnchen, Reis und Kartoffeln. Kein Vorheizen	Glasform auf Metallrost oder Glasform auf dem Geräteboden.	Mikrowellengeeignet.
Grill + Dampf (Kombi 2) 	- Backen von Gratins - Kebabs - Backen von Kuchen - Torten - Soufflees - Ganzer Fisch	Metalluntersatz im Emailleblech.	Hitzebeständig, Metallform kann genutzt werden
Umluft + Dampf (Kombi 3) 	Kein Vorheizen für Kombi 2 Vorheizen empfohlen für Kombi 3		
Grill + Heißluft + Mikrowelle (Kombi 4,5,6,7,8) 	- Braten von Fleisch und Geflügel. - Auftauen und Erwärmen von knusprigen Speisen (Quiche, Pizza, Brot, Viennoiserie, Lasagne, Gratin) - Backen von Lasagne, Fleisch, Kartoffeln oder Gemüsegratins - Backen von Kuchen und Nachspeisen mit Eiern oder Backpulver (einschl. Bräunen), Backen von Quiches, Pasteten und Törtchen	Metallrost und/oder Glasform.	Mikrowellengeeignet und hitzebeständig. Metallbackformen dürfen nur auf der Glasform auf dem Metallrost benutzt werden. KEINE Springformen verwenden!
Heißluft + Mikrowelle (Kombi 9,10,11) 	Vorheizen empfohlen		
Grill + Heißluft (Kombi 12) 	- Braten von dunklem Fleisch, dickem Steak (Rippchen oder Rind, T-Bone-Steak) - Dünsten von Fisch Vorheizen erforderlich	Metallrost und Emailleblech, Glasform auf dem Geräteboden als Auffangschale.	Geeignet sind hitzebeständige Metallformen

Digitale Laufschrift

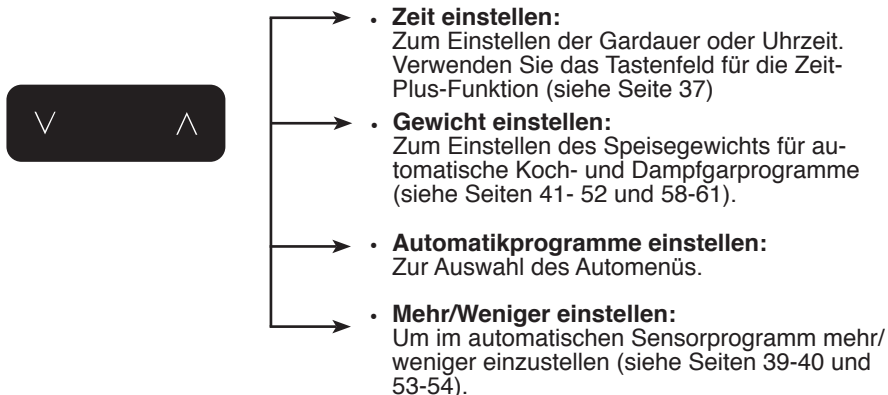


Diese Modelle haben eine einzigartige Laufschrift-Funktion, die Sie durch den Betrieb Ihrer Mikrowelle führt. Nachdem Sie das Gerät an der Steckdose angeschlossen haben, betätigen Sie die Start/Bestätigen-Taste, bis Sie Ihre Sprache gefunden haben. Mit dem Antippen der Tasten wird im Display die nächste Anweisung angezeigt. Dies verringert die Möglichkeit, Fehler zu machen. Wenn Sie aus irgendeinem Grund die Sprache ändern möchten, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und wiederholen Sie diesen Vorgang.

Durch viermaliges Berühren der Timer-Taste stellen Sie die Laufschrift-Funktion. Um die Laufschrift-Funktion erneut aufzurufen, berühren Sie die Timer-Taste viermal.

Auswahl Hoch/Runter

Durch Tippen auf “√” / “^” Zeit, Gewicht oder Automenü wählen. Auf dem Anzeigefenster erscheint die Zeit, das Gewicht oder die Automenünummer. Zeit/Gewicht lassen sich durch Drücken von “√” / “^” schnell einstellen.



Einstellen der Uhr

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



**Zeitschaltuhr/Uhr
zweimal antippen.**

**Durch Tippen auf "V" / "Λ"
die Uhrzeit einstellen.**
Auf dem Display wird die
Zeit angezeigt und der
Doppelpunkt blinkt.

**Die Zeitschaltuhr/Uhr-
Taste zweimal antippen.**
Der Doppelpunkt hört auf
zu blinken und die Uhrzeit
ist 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. Durch einmaliges Tippen wird die Zeit um 1 Minute erhöht oder verringert. Sie können die Zeit auch einstellen, indem Sie "V" / "Λ" länger gedrückt halten.
4. Dies ist eine 24-Stunden-Uhr, d.h. 2.00 nachmittags = 14.00, nicht 2.00 Uhr.

Kindersicherung

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

Aktivieren:



Start/Bestätigen dreimal antippen
Die Uhrzeit erscheint nicht mehr im
Anzeigenfeld, ist aber nicht gelöscht.
Im Anzeigenfeld erscheint '🔒'.

Löschen:



**Stop/Abbrechen drei Mal
berühren**
Die Uhrzeit erscheint wieder im
Anzeigenfeld.



Hinweis

1. Zum Aktivieren oder Deaktivieren der Kindersicherung, innerhalb von 10 Sekunden dreimal Start/Bestätigen oder Stop/Abbrechen antippen.

Mikrowellenbetrieb zum Garen und Auftauen

Das Gerät verfügt über 7 verschiedene Mikrowellen-Leistungsstufen. Die Wattleistung der einzelnen Leistungsstufen entnehmen Sie bitte der nachfolgenden Tabelle.



Mikrowelle berühren um die gewünschte Leistungsstufe auszuwählen.



Durch Tippen auf "V" / "^" die Garzeit wählen.

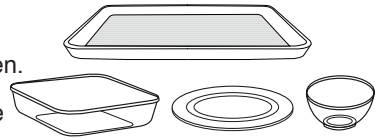


Auf Start/Bestätigen tippen. Das Garprogramm startet und die auf dem Display angezeigte Zeit zählt rückwärts.

Berührungen	Drücken Sie	Wattage	Max Zeit
1 Berührung	Max	1000 Watt	30 min
2 Berührungen	Mittel Hoch	800 Watt	1 std 30 min
3 Berührungen	Auftauen **	270 Watt	1 std 30 min
4 Berührungen	Mittel	600 Watt	1 std 30 min
5 Berührungen	Niedrig	440 Watt	1 std 30 min
6 Berührungen	auf kleiner Flamme kochen	300 Watt	1 std 30 min
7 Berührungen	Erwärmen	100 Watt	1 std 30 min

Zu verwendendes Geschirr/Zubehör:

Stellen Sie die Glasform oder Ihre eigenen Pyrex®-Gefäße, Teller oder Schüsseln auf den Geräteboden. Diese müssen zuvor mit einem Deckel oder Frischhaltefolie abgedeckt werden. Legen Sie keine Nahrungsmittel direkt auf den Geräteboden.



Hinweis

1. Für mehrstufiges Kochen siehe Seite 38.
2. Die Ruhezeit kann nach der Mikrowellenleistung und der Zeiteinstellung programmiert werden. Die Verzögerung des Kochbeginns kann vor der Mikrowellenleistung und der Zeiteinstellung programmiert werden. Informationen zur Verwendung der Zeitschaltung finden Sie auf Seite 36.
3. Sie können die Kochzeit bei Bedarf während des Kochens verändern. Auf "V" / "^" tippen, um die Garzeit zu verlängern oder zu verkürzen. Die Kochzeit lässt sich in Schritten von jeweils 1 Minute verlängern/verkürzen (bis zu 10 Minuten).
4. Die Maximalzeit, die bei maximaler Leistung eingestellt werden kann, beträgt 30 Minutes. Bei allen anderen Leistungsstufen beträgt die Maximalzeit 1 Std. und 30 Minutes.
5. **Verwenden sie die Mikrowelle** nicht nur mit einem Metall-Zubehörteil im Garraum.
6. Manuelle Abtauzeiten siehe die Abtautabelle im Kochbuch auf Seite 24-25.

Bodeneinspeisungstechnologie

Bitte beachten Sie, dass dieses Gerät Bodeneinspeisungstechnologie für die Verteilung der Mikrowellen verwendet. Diese Technologie unterscheidet sich von der traditionellen Seiteneinspeisung mit Drehteller und schafft mehr nutzbaren Raum für Gerichte unterschiedlicher Größen. Diese Art der Mikrowelleneinspeisung kann (im Mikrowellen-Modus) zu anderen Erhitzungszeiten als bei Geräten mit Seiteneinspeisung führen. Das ist ganz normal und stellt keinen Grund zur Besorgnis dar. Siehe dazu die Aufwärm- und Gartabellen im Kochbuch.

Grillbetrieb

Mit der Grill wird eine der 3 Grillstufen eingestellt.



- | | |
|---------------|-------------------|
| 1 Berührung | Grill 1 (stark) |
| 2 Berührungen | Grill 2 (mittel) |
| 3 Berührungen | Grill 3 (niedrig) |

Grill einmal, zweimal oder drei Mal berühren, um die gewünschte Grillstufe einzustellen.



Zum Vorheizen auf Start/Bestätigen tippen. Im Displayfenster wird ein "P" angezeigt. Wenn der Ofen vorgewärmt ist, ertönt ein akustisches Signal und das "P" blinkt. Öffnen Sie die Tür und stellen Sie die Speisen in den Mikrowellenherd. ***Dieser Schritt wird ausgelassen, wenn ein Vorwärmen nicht erforderlich ist.**

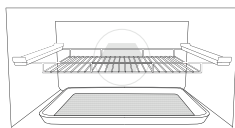


Durch Tippen auf "V" / "^" die Garzeit wählen. Die maximale Garzeit beträgt 1 Stunde und 30 Minuten.



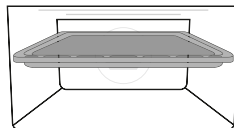
Auf Start/Bestätigen tippen. Das Garprogramm beginnt und die Zeit in der Digitalanzeige läuft ab.

Zubehör:



Stellen Sie die Lebensmittel auf den Metallrost in der oberen oder mittleren Einschubposition im Ofen.

Stellen Sie die Glasablage auf den Geräteboden, um Fettspritzer und Tropfen darin aufzufangen.



Verwenden Sie das Emailblech in der oberen oder mittleren Einschubposition, um kleinere Speisen zu grillen.

Grillbetrieb



Hinweis

1. Decken Sie die zu grillende Speise niemals ab.
2. Der Grill funktioniert nur bei geschlossener Gerätetür. Es ist nicht möglich, den Grill bei geöffneter Gerätetür zu benutzen.
3. Während des reinen **Grillbetriebes** werden keine Mikrowellen freigesetzt.
4. Die meisten Speisen müssen nach der halben Garzeit gewendet werden. Zum Wenden der Lebensmittel die Gerätetür öffnen und das Zubehör vorsichtig unter Verwendung von Ofenhandschuhen herausnehmen.
5. Nachdem die Speise gewendet wurde, diese wieder in das Gerät hineinstellen und die Tür schließen. Nachdem die Gerätetür wieder geschlossen wurde, auf Start/Bestätigen tippen. Die Anzeige am Ofen zeigt daraufhin die restliche Grillzeit und deren Ablauf an. Das Öffnen der Ofentür hilft den gewünschten Bräunungsgrad zu überwachen.
6. Reinigen Sie immer den Geräte Innenraum bevor Grill Sie ihn benutzen.
7. Sie können die Kochzeit bei Bedarf während des Kochens verändern. Auf "√" / "∧" tippen, um die Garzeit zu verlängern oder zu verkürzen. Die Garzeit lässt sich in Schritten von jeweils 1 Minute verlängern/verkürzen "√" / "∧" (bis zu 10 Minuten).



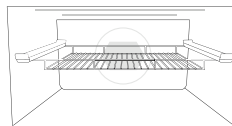
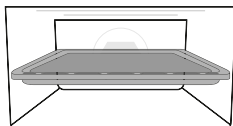
Vorsicht!

Tragen Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie Zubehör entfernen. Berühren Sie aufgrund der hohen Temperaturen niemals das äußere Fenster, die innenliegenden Metallteile der Tür oder den Ofen, wenn Sie Speisen in den Mikrowellenherd stellen bzw. aus ihm heraus nehmen.

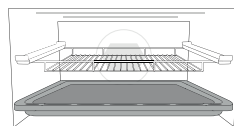
Backen mit Umluft

Mit dieser Taste lassen sich im Heißluftmodus verschiedene Temperaturen zwischen 30 bis 230 °C in Schritten von je 10 °C auswählen. Um eine schnelle Auswahl der am häufigsten benutzten Gartemperaturen zu ermöglichen, beginnen die Temperaturen bei 150 °C und werden bis 230 °C hochgezählt, bevor sie wieder bei 30 °C beginnen. Das Gerät kann bei 30 bis 60 °C nicht vorgeheizt werden.

Zubehör:



Mittlere oder untere Einschubposition, siehe dazu die Gartabellen und Rezepte.



Zum Garen bei **Heißluft** auf 2 Ebenen kann das Emailblech in der unteren Einschubposition und der Metallrost auf der oberen Einschubposition benutzt werden.

Weitere Informationen finden Sie in den Gartabellen und Rezepten im Kochbuch.



Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.

Zum Vorheizen auf Start/Bestätigen tippen. Im Displayfenster wird ein "P" angezeigt. Wenn der Ofen vorgewärmt ist, ertönt ein akustisches Signal und das "P" blinkt. Öffnen Sie die Tür und stellen Sie die Speisen in den Mikrowellenherd.

*** Dieser Schritt wird ausgelassen, wenn ein Vorwärmen nicht erforderlich ist.**

Stellen Sie die Nahrungsmittel nach dem Vorheizen in das Mikrowellengerät.



Durch Tippen auf "V" / "^" die Garzeit (bis zu 9 Stunden) wählen.



Auf Start/Bestätigen tippen.



Hinweis

Der Ofen kann nicht auf 30 °C - 60 °C vorgewärmt werden.

Backen mit Umluft



Hinweis auf Vorwärmen

1. Die Tür des Geräts darf während des Vorheizens nicht geöffnet werden. Nach dem Vorheizen sind 3 Signaltöne zu hören und im Anzeigefenster blinkt das „P“. Wird die Tür des Geräts nach dem Vorheizen nicht geöffnet, behält das Gerät die gewählte Temperatur bei. Nach 30 Minuten, einschließlich Vorheizen, schaltet sich das Gerät automatisch ab und zeigt wieder die Uhrzeit oder einen Doppelpunkt an.
2. Wenn ohne Vorheizen gekocht werden soll, die Garzeit einstellen, nachdem die gewünschte Temperatur gewählt wurde, und auf Start/Bestätigen tippen.



Hinweis

1. Beträgt die gewählte Kochzeit weniger als eine Stunde, erfolgt der Countdown Sekunde um Sekunde.
2. Beträgt die gewünschte Kochzeit mehr als eine Stunde, erfolgt der Countdown Minute um Minute, bis nur noch "1H00 (1 Stunde übrig bleibt)". Das Display zeigt daraufhin Minuten und Sekunden an und führt einen Countdown Sekunde um Sekunde durch.
3. Sie können die Kochzeit bei Bedarf während des Kochens verändern. Auf "√" / "∧" tippen, um die Garzeit zu verlängern oder zu verkürzen. Die Kochzeit lässt sich in Schritten von jeweils 1 Minute verlängern/verkürzen (bis zu 10 Minuten).
4. Die gewählte Temperatur lässt sich nach dem Vorheizen wieder aufrufen und ändern. Einmal die Heißluft-Taste antippen, um die Temperatur im Anzeigefenster anzuzeigen. Die angezeigte Temperatur lässt sich durch Betätigen der Heißluft-Taste ändern.
5. Je nach Rezept können Sie das Mikrowellengerät mit oder ohne in der Einschubposition eingesetztem Zubehör (Rost, Blech, Glasform) vorheizen. Genauere Angaben finden Sie in den einzelnen Rezepten. Das Zubehör eignet sich ideal für das Backen größerer Mengen und für das Garen in einem großen Gefäß.
6. Während des Vorheizens wird auf dem Display die derzeit gemessene Temperatur im Ofenraum angezeigt. Die aktuelle Temperatur wird erst angezeigt, wenn mehr als 70 °C erreicht sind. Um die Temperatur während des Garvorgangs zu senken, auf die Heißluft-Taste tippen.
7. Für eine gleichmäßige Bräunung, bitte beim Backen den Kuchen nach etwa der Hälfte der Backzeit um 180° drehen!



Vorsicht!

Tragen sie immer Ofenhandschuhe, wenn sie die Nahrungsmittel und das Zubehör nach dem Kochen aus dem Mikrowellengerät nehmen, das Gerät und das Zubehör sehr heiss sind.

Kochen mit Dampf

Der Ofen kann als Dampfgarer zum Garen von Gemüse, Fisch, Hühnchen und Reis eingestellt werden. Es sind 2 unterschiedliche Dampfgar-Einstellungen möglich.

Berührungen	Sie auf Leistungsstufe
	1 Berührung Dampf 1 (Max)
	2 Berührungen Dampf 2 (niedrig)



Tippen Sie auf Dampf, bis die benötigte Leistungsstufe im Display erscheint

Durch Tippen auf “V” / “^” die Garzeit wählen. Die maximale Garzeit beträgt 30 Minuten.



Auf Start/Bestätigen tippen.

Das Kochprogramm startet und die im Display angezeigte Zeit läuft ab.



Hinweis

1. Füllen Sie den Wassertank vor Benutzung der Dampffunktion.
2. Die maximale Garzeit in diesem Modus beträgt 30 Minuten. Wenn Sie länger kochen möchten, füllen Sie den Wassertank erneut und wiederholen Sie den oben genannten Vorgang für die Restzeit.
3. Sollte der Wassertank während des Betriebs leer werden, stellt das Gerät seinen Betrieb ein. Im Display wird angezeigt, dass der Wassertank aufgefüllt werden muss. Den Wassertank nach erneutem Auffüllen zurück in das Gerät stellen und auf Start/Bestätigen tippen. Das Gerät läuft solange nicht weiter, bis der Wassertank neu gefüllt ist und die Start/Bestätigen-Taste gedrückt wurde.
4. Sie können die Kochzeit bei Bedarf während des Kochens verändern. Auf “V” / “^” tippen, um die Garzeit zu verlängern oder zu verkürzen. Die Kochzeit lässt sich in Schritten von jeweils 1 Minute verlängern/verkürzen (bis zu 10 Minuten).
5. Es ist nicht möglich, den Wassertank während des Kochvorgangs zu füllen, sofern Sie nicht zuvor auf Stop/ Beenden getippt haben.
6. Nach dem Dampfgaren im Innenraum des Geräts zurückgebliebenes Wasser muss abgewischt werden.



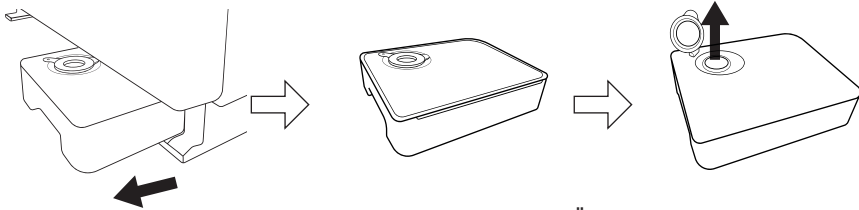
Vorsicht!

Für das Dampfgaren von Speisen wird der Metalluntersatz in das Emailleblech hineingestellt und in mittlerer Position eingeschoben. Die Nahrungsmittel können direkt auf den Metalluntersatz gelegt werden.

Zum Dampfgaren kleiner Teile, diese im Emailleblech auf die Glasform auf den Metalluntersetzer legen.

Kochen mit Dampf

Hinweise für den Wassertank



Nehmen Sie den Wassertank vorsichtig aus dem Ofen. Öffnen Sie den Deckel und füllen Sie Leitungswasser ein (verwenden Sie kein Mineralwasser). Drücken Sie den Deckel wieder auf und stellen Sie den Tank zurück in den Ofen. Achten Sie darauf, dass der Deckel dicht abgeschlossen und sicher positioniert ist, ansonsten kann Wasser auslaufen. Es wird empfohlen, den Wassertank einmal in der Woche in warmem Wasser zu reinigen.

Verwendung des Zubehörs:

Dampfstufe 1

Für das Dampfgaren von Speisen wird der Metalluntersatz in das Emailleblech hineingestellt und in mittlerer Position eingeschoben. Die Nahrungsmittel können direkt auf den Metalluntersatz gelegt werden.

Zum Dampfgaren kleiner Teile, diese im Emailleblech auf das Glastablett auf den Metalluntersatz legen.

Dampfstufe 2

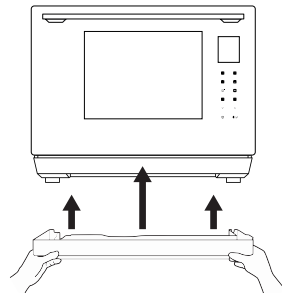
Für die erste Stufe, die Speise auf dem Metalluntersatz im Emailleblech in die untere Position in das Gerät einschieben. Für die zweite Stufe, die Speise auf den Metallrost in der unteren Position in das Gerät einschieben.



Hinweise

1. Es wird keine Mikrowellenleistung, wenn Sie ausschließlich das abgegebene **Dampf** verwenden.
2. Benutzen Sie die beigelegten Zubehörteile, wie oben beschrieben.
3. Das Programm **Dampf** funktioniert nur, wenn die Ofentür geschlossen ist.
4. **Öffnen Sie während und nach dem kochen mit der Dampffunktion nicht die Ofentür, wenn sich ihr Gesicht dicht am Ofen befindet. Öffnen Sie die Ofentür vorsichtig, da Dampf zu Verletzungen führen kann.**
5. **Benutzen Sie stets Ofenhandschuhe, wenn Sie Lebensmittel und die Zubehörteile nach dem aus dem Ofen entnehmen, da der Ofen und die Zubehörteile sehr heiß sind.**

6. Entnehmen Sie nach jedem Dampfgaren die Abtropfrinne vorsichtig vorne aus dem Ofen. Entnehmen Sie diese vorsichtig mit beiden Händen. Reinigen Sie diese nach dem Leeren in warmem Wasser mit Seife. Um dieses wieder in der richtigen Position auf den Ofenfüßen einzusetzen, klicken Sie es ein.



Bringen Sie die Abtropfrinne in die richtige Position, indem Sie diese auf den Ofenfüßen einklicken.

Dampfstoß

Mit dieser Funktion lässt sich während des Kochens Dampf zugeben (bis zu 3 Minuten lang). In den folgenden Betriebsarten können Dampfstöße verwendet werden: Mikrowelle, Grill, Heißluft und Kombinationsstufen 4 bis 12. Das Hinzugeben von Dampf beim Kochen verbessert die Wärmeverteilung und unterstützt das Aufgehen von Brot, Kuchen und Gebäck.

Einstellung und Betrieb des gewünschten Programms



Optional

Wie dies während des Vorgangs erforderlich ist, betätigen Sie 2 Sekunden lang die Dampf-Funktion, und es wird 1 Minute hinzugefügt.

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



Hinweis

1. Der Dampfstoß steht während des Vorheizvorgangs nicht zur Verfügung.
2. Füllen Sie den Wassertank vor der Nutzung.
3. Das ursprüngliche Programm läuft immer noch ab, wenn Sie die Dampfstöße durchführen.
4. Die Dampfstoß-Zeit darf die restliche Garzeit nicht übersteigen.
5. Wenn Sie 2 oder 3 Minuten hinzufügen, muss die Dampftaste innerhalb von 3 Sekunden ein- oder zweimal angetippt werden.
6. Es ist nicht möglich, die Umlufttemperatur und die Garzeit während des Dampfstoßes zu ändern.



Vorsicht!

Die Zubehörteile und der Ofen werden sehr heiss, benutzen sie Ofenhandschuhe.

Wenn sie Lebensmittel oder Kochzubehör entnehmen, kann heisses Wasser von der Ofendecke herabtropfen.

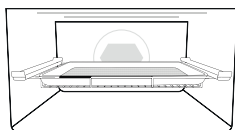
Es kann Dampf aus dem Ofen strömen, wenn sie die Tür öffnen. Befindet sich Dampf im Ofen, fassen sie nicht mit blossen Händen in den Ofen! Sie könnten sich verbrennen! Benutzen sie Ofenhandschuhe.

Lebensmittel	Koch-Modus	Dampfstoß
Teig	Umluft	$\frac{2}{3}$ Gesamtzeit fügen Sie 3 Min. hinzu. Dampfstoß.
Brote	Umluft	$\frac{2}{3}$ Gesamtzeit fügen Sie 3 Min. hinzu. Dampfstoß.
Biskuitkuchen	Umluft	$\frac{1}{2}$ Gesamtzeit fügen Sie 3 Min. hinzu. Dampfstoß.
Vorgebackene Brötchen	Kombi 12	$\frac{2}{3}$ Gesamtzeit fügen Sie 3 Min. hinzu. Dampfstoß.

Kombinationskochen mit Dampf

Dampf kann genutzt werden, um Lebensmittel gleichzeitig mit den Betriebsarten Mikrowelle, Grill oder Umluft zu garen. Dies kann die übliche Garzeit verringern und die Lebensmittel feucht halten.

Benutzung der Zubehörteile:



Kombi 1

Glasform auf dem Metallrost in mittlerer Einschubposition



Kombi 2 oder Kombi 3

Metalluntersatz im Emailleblech in unterer oder mittlerer Einschubposition



Per Tippen Kombination wählen

Solange auf Kombination tippen, bis die gewünschte Stufe auf dem Display erscheint (siehe Tabelle unten).

Antippen	Kombi-Stufe	Kombinationstyp	Verwendung
1-mal	Kombi 1	Dampf 1 + MW 440 W (niedrig)	Frisches Gemüse, Tiefkühlgemüse, Obst, Brei, Dosengemüse, Pudding.
2-mal	Kombi 2	Dampf 1 + Grill 1 (Hoch)	Fisch und Huhn mit Haut.
3-mal	Kombi 3	Dampf 1 + Heißluft 190 °C	Selbstgemachtes Brot und Brandteig.



Antippen, falls Vorheizen gewünscht
(nur für Kombi 3)

Durch Tippen auf "V" / "^" die Garzeit wählen. Die maximale Garzeit beträgt 30 Minuten.

Auf Start/ Bestätigen tippen
Die Zeit im Display läuft rückwärts.



Hinweis

1. Die maximale Garzeit in diesem Modus beträgt 30 Minuten. Wenn Sie länger kochen möchten, füllen Sie erneut Wasser in den Wassertank und wiederholen Sie oben genannten Ablauf für die verbleibende Zeit.
2. Sollte der Wassertank während des Betriebs leer werden, stellt das Gerät seinen Betrieb ein. Im Display wird angezeigt, dass der Wassertank aufgefüllt werden muss. Den Wassertank nach erneutem Auffüllen zurück in das Gerät stellen und auf Start/Bestätigen tippen. Das Gerät läuft solange nicht weiter, bis der Wassertank neu gefüllt ist und die Start/Bestätigen-Taste gedrückt wurde.
3. Vorheizen steht für Kombi 1 und Kombi 2 nicht zur Verfügung.
4. Sie können die Kochzeit bei Bedarf während des Kochens verändern. Auf "√" / "∧" tippen, um die Garzeit zu verlängern oder zu verkürzen. Die Kochzeit lässt sich in Schritten von jeweils 1 Minute verlängern/verkürzen (bis zu 10 Minuten).
5. Sie können den Wassertank zu jedem Zeitpunkt während des Garvorgangs füllen, ohne dass Sie auf Stop/Beenden tippen müssen.
6. Nach dem Dampfgaren im Innenraum des Geräts zurückgebliebenes Wasser muss abgewischt werden.

Richtlinien

1. **Öffnen Sie während und nach dem Kochen mit der Dampf-Funktion die Ofentür nicht, wenn sich Ihr Gesicht sehr dicht am Ofen befindet. Öffnen Sie die Tür sehr vorsichtig, da Dampf zu Verletzungen führen kann.**
2. **Benutzen Sie stets Ofenhandschuhe, wenn Sie Lebensmittel und Zubehörteile entnehmen, da diese und der Ofen sehr heiß sind.**
3. **Entnehmen Sie nach jedem Dampfgaren die Abtropfrinne vorsichtig vorne aus dem Ofen. Entnehmen Sie diese vorsichtig mit beiden Händen. Reinigen Sie diese nach dem Leeren in warmem Wasser mit Seife. Um diese wieder in der richtigen Position auf den Ofenfüßen einzusetzen, klicken Sie sie ein. (Siehe Seite 17)**



Vorsicht!

Die Zubehörteile und der Ofen werden sehr heiss, benutzen sie Ofenhandschuhe.

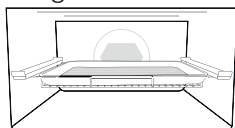
Wenn sie Lebensmittel oder Kochzubehör entnehmen, kann heisses Wasser von der herabtropfen.

Es kann Dampf aus dem Ofen strömen, wenn sie die Tür öffnen. Beendet sich Dampf im Ofen, fassen sie nicht mit blossen Händen in den Ofen! Sie könnten sich verbrennen! Benutzen sie Ofenhandschuhe.

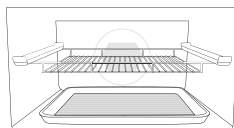
Kombinationskochen ohne Dampf

Es gibt 9 Kombinationseinstellungen ohne Dampf. Die Kombifunktion ist für viele Gerichte die ideale Lösung. Durch die Mikrowellenenergie werden sie schnell gegart und die Heißluft- oder Grillfunktion sorgt für eine schöne gebräunte Kruste. Dies geschieht gleichzeitig, sodass die meisten Gerichte in 1/2 bis 2/3 der üblichen Garzeit fertig sind.

Verwendung von Zubehör:



Benutzen Sie den Metallrost in mittlerer oder unterer Einschubposition. Legen Sie kleine Speisen auf die Glasform auf dem Metallrost. Weitere Informationen finden Sie in den Gartabellen und Rezepten im Kochbuch.



Legen Sie die Speisen direkt auf den Metallrost und stellen Sie die Glasform darunter auf den Geräteboden.



Per Tippen Kombination wählen

Solange auf Kombination tippen, bis die gewünschte Stufe auf dem Display erscheint (siehe Tabelle unten)

Berühren, falls Vorwärmen notwendig



Durch Tippen auf "V" / "^" die Garzeit wählen.



Auf Start/Bestätigen tippen. Die Zeit im Display läuft rückwärts.

Antippen	Kombi-Stufe	Kombinationstyp	Verwendung
4-mal	Kombi 4	Heißluft 230 °C + Grill 1 (Hoch) + 300 W (niedrige Garstufe)	Lasagne, Gratins, Pizza
5-mal	Kombi 5	Heißluft 230 °C + Grill 2 (Mittel) + 300 W (niedrige Garstufe)	Fleischpasteten und Gebäck
6-mal	Kombi 6	Heißluft 230 °C + Grill 2 (Mittel) + 100 W (Warm)	Wurst im Schlafrock, Frühlingsrollen, paniierter Fisch
7-mal	Kombi 7	Heißluft 220 °C + Grill 1 (Hoch) + 300 W (niedrige Garstufe)	Fertiggerichte zum Überbacken
8-mal	Kombi 8	Heißluft 200 °C + Grill 1 (Hoch) + 100 W (Warm)	Obst mit Streuselbelag
9-mal	Kombi 9	Heißluft 220 °C + 300 W (niedrige Garstufe)	Quiches und Tartes
10-mal	Kombi 10	Heißluft 190 °C + 300 W (niedrige Garstufe)	Ganze Hähnchen, Fischsteaks, ganzer Fisch, ganzer Truthahn
11-mal	Kombi 11	Heißluft 160 °C + 100 W (Warm)	Schmorgerichte
12-mal	Kombi 12	Heißluft 230 °C + Grill 1 (Hoch)	Vorgebackenes Brot, Kartoffelprodukte, Hähnchenstücke, Steaks, Koteletts

Kombinationskochen ohne Dampf



Hinweis auf Vorwärmen

Das Gerät kann im Kombinationsbetrieb mit Heißluft oder Grill/Heißluft vorgeheizt werden. Auf Start/Bestätigen tippen, bevor die Kochzeit eingestellt wird, und den **Hinweis zum Vorheizen** auf Seite 28 befolgen.

Während des Kombinationsvorheizens wird keine Mikrowellenleistung abgegeben.



Hinweis

1. Beträgt die Garzeit mehr als eine Stunde, wird die ablaufende Zeit in Sekunden zurückgezählt.
2. Beträgt die gewünschte Kochzeit mehr als eine Stunde, erfolgt der Countdown Minute um Minute, bis nur noch "1H00 (1 Stunde übrig bleibt). Das Display zeigt daraufhin Minuten und Sekunden an und führt einen Countdown Sekunde um Sekunde durch.
3. Sie können die Kochzeit bei Bedarf während des Kochens verändern. Auf "V" / "^" tippen, um die Garzeit zu verlängern oder zu verkürzen. Die Kochzeit lässt sich in Schritten von jeweils 1 Minute verlängern/verkürzen (bis zu 10 Minuten).



Vorsicht!

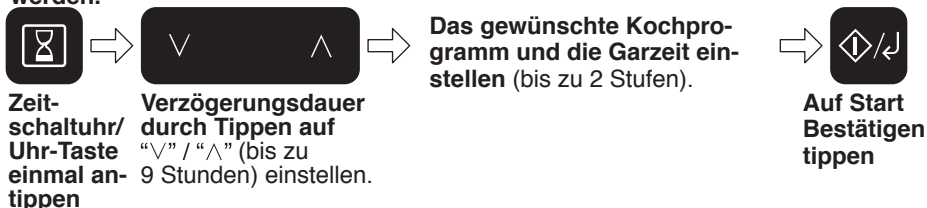
Tragen Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie Zubehör entfernen. Berühren Sie aufgrund der hohen Temperaturen niemals das äußere Fenster, die innenliegenden Metallteile der Tür oder den Ofen, wenn Sie Speisen in den Mikrowellenherd stellen bzw. aus ihm heraus nehmen.

Verwendung des Timers

Mit dieser Funktion können Sie das Gerät wie eine Küchenzeitschaltuhr programmieren. Sie kann ebenfalls genutzt werden, um nach Abschluss des Garvorgangs eine Ruhezeit oder einen verzögerten Start zu programmieren.

1. Verwendung der Zeittaste

Durch Benutzung der Zeittaste kann der Beginn des Kochvorgangs verzögert werden.



Hinweis

1. Es können drei Kochstufen programmiert werden, einschließlich verzögertem Kochbeginn.
2. Beträgt die programmierte Verzögerungszeit mehr als eine Stunde, erfolgt der Countdown in Minuteneinheiten. Beträgt die programmierte Verzögerungszeit weniger als eine Stunde, erfolgt der Countdown in Sekundeneinheiten.
3. Startverzögerung kann nicht vor den automatischen Programmen programmiert werden.

Beispiel:



2. Standzeit

Mit der Zeittaste können Sie die Standzeit nach dem Kochen einstellen oder das Gerät als eine Minuten-Zeituhr programmieren.



Hinweis

1. Es können drei Kochstufen programmiert werden.
2. Wenn die Tür des Geräts während der Ruhezeit/Verzögerungszeit oder während der Kurzzeitwecker läuft geöffnet wird, wird die Zeit im Anzeigefenster weiter heruntergezählt.
3. Nach einem Auto-Programm kann die Standzeit nicht programmiert werden.

Beispiel:



Verwendung des Timers

3. Zeitschaltuhr



**Zeit-schaltuhr/
Uhr-Taste
einmal
antippen**



**Zeit durch Tippen
auf “V” / “^” (bis zu 9
Stunden) einstellen.**



**Auf Start/
Bestätigen
tippen**
Die Zeit läuft
rückwärts.

Verwendung der Zeit-Plus-Funktion

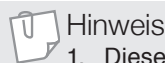
Mit dieser Funktion können Sie die Kochzeit am Ende eines Kochprogramms verlängern.



**Nach dem Kochen auf “^” tippen, um die
Zeit-Plus-Funktion auszuwählen.**
Maximale Kochzeit:

Auf Start/Bestätigen tippen
Die Zeit wird hinzugefügt. Die
Zeit im Display läuft rückwärts.

Mikrowellenleistung 1000 W	30 Minuten
Dampf	30 Minuten
Kombi 1-3	30 Minuten
Grill	1 Stunde und 30 Minuten
Andere Mikrowellenleistungsstufen	1 Stunde und 30 Minuten
Heißluft	9 Stunden
Kombi 4-12	9 Stunden
Zeitschaltuhr	9 Stunden

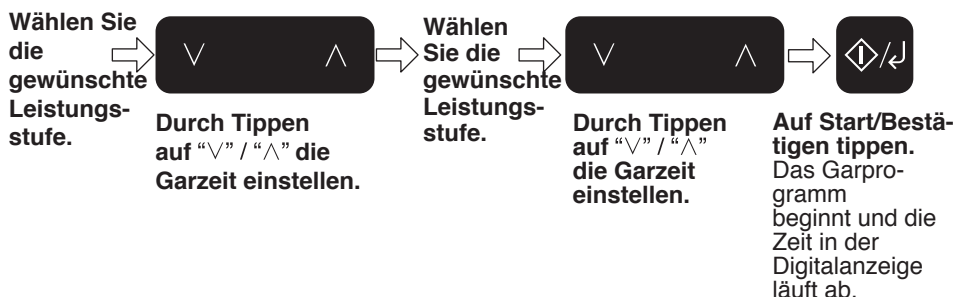


Hinweis

1. Diese Funktion ist nur in den Funktionsarten Mikrowelle, Grill, Heißluft, Kombination und Timer verfügbar, nicht bei Automatikprogrammen.
2. Nach 2 Minuten Garzeit ist die Zeit-Plus-Funktion nicht verfügbar.
3. Nach mehrstufigem Garen ist die Zeit-Plus-Funktion verfügbar. Die Leistungsstufe ist die gleiche wie bei der letzten Kochstufe.

Mehrstufiges Kochen

2- oder 3-stufiges Kochen



Beispiel

Zum Garen bei Auftauen (270 W) für 2 Minuten und zum Garen von Speisen bei 1000 W für 3 Minuten.



Beispiel

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



Hinweis

1. Ein anderes Kochprogramm eingeben, bevor auf Start/Bestätigen getippt wird, um einen 3-stufigen Garvorgang zu wählen.
2. Wird während des Betriebs auf Stop/Abbrechen getippt, wird der Betrieb beendet. Durch Tippen auf Start/Bestätigen wird der programmierte Betrieb neu gestartet. Wenn zweimal auf Stop/Abbrechen gedrückt wird, werden der programmierte Betrieb beendet und das eingestellte Programm gelöscht.
3. Wird die Stop/Abbrechen-Taste berührt, während das Gerät nicht in Betrieb ist, so wird das eingestellte Programm gelöscht.
4. Auto-Programme können nicht in Verbindung mit dem mehrstufigen Kochen benutzt werden.

Sensorgesteuerte Aufwärmprogramme the Genius sensor

Deutsch

Mithilfe der einzigartigen Funktion des eingebauten Sensors „The Genius“ können Sie gekühltes bzw. tiefgefrorenes Essen ganz einfach aufwärmen. Sie brauchen keine Leistungsstufe, Garzeit und kein Gewicht auszuwählen. Der integrierte Sensor misst die Feuchtigkeit des Essens und berechnet, welche Leistungsstufe und welche Garzeit erforderlich sind.



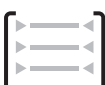
Einmal auf Auto-Kochen tippen.



Auf „✓“ / „^“ tippen, um das gewünschte Menü zu wählen (Für Programm Nr. 1 „Gekuehlte Mahlzeit“ kann dieser Schritt übersprungen werden).



Auf Start/Bestätigen tippen.

Programm	Gewicht*	Zubehörteile	Anweisungen
1. Gekuehlte Mahlzeit 	200 g - 1000 g		Zum Erwärmen eines frisch vorgekochten Gerichts. Alle Lebensmittel müssen vorgekocht sein. Die Lebensmittel sollten Kühlschranktemperatur von ca. + 5 °C aufweisen. In dem gekauften Behälter aufwärmen. Schlitzen Sie die Abdeckfolie mit einem scharfen Messer ein Mal in der Mitte und vier Mal am Rand ein. Wenn Sie das Gericht in eine Schüssel umschütten, decken Sie diese mit Frischhaltefolie ab und schlitzen Sie diese ein. Stellen Sie den Behälter unten in den Ofen. Programm 1 „Gekuehlte Mahlzeit“ auswählen. Auf Start/Bestätigen tippen. Bei Piepton umrühren. Nachmals umrühren am Ende des Programms und ein paar Minuten stehen lassen. Große Stücke Fleisch/Fisch in einer dünnflüssigen Sauce benötigen möglicherweise eine längere Garzeit. Dieses Programm eignet sich nicht für stärkehaltige Lebensmittel wie z. B. Reis, Nudeln oder Kartoffeln. Gerichte in unregelmäßig geformten schalenförmigen Behältern benötigen möglicherweise eine längere Garzeit.
2. Gefrorene Mahlzeit 	320 g - 800 g		Zum Erwärmen eines tiefgefrorenen vorgekochten Gerichts. Alle Lebensmittel müssen vorgekocht und eingefroren sein (-18 °C). In dem gekauften Behälter aufwärmen. Schlitzen Sie die Abdeckfolie mit einem scharfen Messer ein Mal in der Mitte und vier Mal am Rand ein. Wenn Sie das Gericht in eine Schüssel umschütten, decken Sie diese mit Frischhaltefolie ab und schlitzen Sie diese ein. Stellen Sie den Behälter unten in den Ofen. Programm 2 „Gefrorene Mahlzeit“ auswählen. Auf Start/Bestätigen tippen. Bei Piepton umrühren und Gericht in kleine Stücke schneiden. Nachmals umrühren am Ende des Programms und ein paar Minuten stehen lassen. Große Stücke Fleisch/Fisch in einer dünnflüssigen Sauce benötigen möglicherweise eine längere Garzeit. Dieses Programm eignet sich nicht für stärkehaltige Lebensmittel wie z. B. Reis, Nudeln oder Kartoffeln. Gerichte in unregelmäßig geformten schalenförmigen Behältern benötigen möglicherweise eine längere Garzeit.

Sensorgesteuerte Aufwärmprogramme the Genius sensor

So funktioniert es

Nachdem das sensorgesteuerte Aufwärmprogramm gewählt und Start/Bestätigen 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. Das dient dem Gerät als Zeichen,

um die Berechnung zu starten, wie lange die Speise noch aufgewärmt werden 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.

Mehr/Weniger festlegen

Die sensorgesteuerten Aufwärmprogramme wärmen gekühltes oder tiefgefrorenes Essen auf eine Verzehrtemperatur auf, die dem Durchschnittsgeschmack entspricht. Sie haben die Möglichkeit, das sensorgesteuerte Aufwärmprogramm nach Ihren eigenen Vorstellungen anzupassen. Wenn nach Antippen von Start/Bestätigen das Symbol "√" / "∧" auf dem Display erscheint, drücken Sie auf "∧", um mehr Zeit und "√" um weniger Zeit 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 von sensorgesteuerten Aufwärmprogrammen zu verhindern, sollten Sie darauf achten, dass der Geräteboden und der Behälter trocken sind.
5. Die Raumtemperatur sollte nicht über 35 °C und nicht unter 0 °C liegen.
6. Wenn das Gerät zuvor verwendet wurde und noch zu heiß ist, um für sensorgesteuerte Aufwärmprogramme verwendet zu werden, erscheint in der Anzeige das Wort „GARRAUM ZU WARM“. Sobald das Wort „GARRAUM ZU WARM“ nicht mehr angezeigt wird, können die sensorgesteuerten Aufwärmprogramme verwendet werden.

Turbo-Auftauen

Mit dieser Funktion können Sie Tiefkühlkost je nach ihrem Gewicht auftauen. Das Gewicht ist in Gramm programmiert. Um eine schnelle Auswahl zu ermöglichen, Das Gewicht beginnt mit einem Mindestgewicht für jede Kategorie.



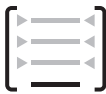
Auf Start/Bestätigen tippen. Das Display erinnert Sie daran, welches Kochmodi eingestellt sind. Denken Sie daran, die Speisen beim Auftauen zu wenden bzw. abzudecken.

Programm	Gewicht*	Zubehörteile	Anweisungen
3. Brot   **	100 g - 900 g		Kleine oder große Brotlaibe, Weißbrot oder Vollkornbrot. Das Brot auf ein Stück Küchenpapier legen. Auf einen Teller oder ein flaches Gefäß legen und darin auf den Geräteboden stellen. Programm 3 „Brot“ auswählen. Auf Start/Bestätigen tippen. Gewicht wählen und anschließend Start/Bestätigen tippen. Bei Erönen des Signaltons wenden und abdecken. Das Brot 10 Minuten (leichtes Weißbrot) bis 30 Minuten (festes Roggenbrot) ruhen lassen. Halbieren Sie große Brotlaibe während der Ruhezeit.
4. Kleine Teile   **	100 g - 1200 g		Kleine Stücke Fleisch, Schnitzel, Würstchen, Hackfleisch, Steaks, Koteletts, Fischfilets (je 100 bis 400 g). Auf einen Teller oder ein flaches Gefäß legen und darin auf den Geräteboden stellen. Programm 4 „Kleine Teile“ auswählen. Auf Start/Bestätigen tippen. Gewicht wählen und anschließend Start/Bestätigen tippen. Bei Erönen des Signaltons wenden und abdecken. 10-30 Minuten lang ruhen lassen.

 Mikrowelle ** Tiefgekühlt  Position des Zubehörs

*Empfohlener Gewichtsereich

Turbo-Auftauen

Programm	Gewicht*	Zubehörteile	Anweisungen
5. Grosse Teile  	400 g - 2500 g		Große Fleischstücke, ganze Hähnchen, Braten. Auf einem umgedrehten Unterteller auf einen Teller oder ein flaches Gefäß legen und darin auf den Geräteboden stellen. Programm 5 „Grosse Teile“ auswählen. Auf Start/Bestätigen tippen. Gewicht wählen und anschließend Start/Bestätigen tippen. Ganze Hähnchen und Bratenfleisch müssen während des Auftauens abgedeckt werden. Schützen Sie Flügel-, Brust- und fette Teile mit glatter Aluminiumfolie, die mit Cocktailspießen gesichert wird. Die Folie darf die Ofenwände nicht berühren. Bei Erönen des Signaltons wenden und abdecken. Vor dem Garen sollte eine Ruhezeit von 1-2 Stunden eingehalten werden.

 Mikrowelle  Auftauen  Position des Zubehörs

*Empfohlener Gewichtsbereich



Hinweis

1. Beträgt die Auftauzeit mehr als 60 Minuten, wird die ablaufende Zeit in Stunden und Minuten angegeben.
2. Die maximale Gewichtsbegrenzung ist durch Größe und Form des Lebensmittels bedingt.
3. Bitte beachten Sie die erforderliche Ruhezeit, um zu gewährleisten, dass die Nahrungsmittel vollständig aufgetaut sind.
4. Wenn im Display „GARRAUM ZU WARM“ angezeigt wird, dann ist die Ofentemperatur aufgrund der vorherigen Nutzung noch zu hoch und es ist nicht möglich ein Automatikprogramm einzustellen. Es kann jedoch trotzdem manuell eine Betriebsart und eine Zeit eingestellt werden.



Wichtig!

Beachten Sie die Hinweise zum Auftauen auf Seiten 24-25.

Automatische Getränkeprogramme



Einmal auf Auto-Kochen tippen.



Auf "V" / "^" tippen,
um das gewünschte
Menü auszuwählen.



**Antippen, um
das gewählte
Programm zu
bestätigen.**



Auf "V" / "^" tippen,
um das Gewicht der
Speise einzustellen.



Auf Start/Bestätigen tippen. Das Display erinnert Sie daran, welche Kochmodi verwendet werden. Vergessen Sie nicht, das Getränk vor und nach dem Erhitzen umzurühren.

Programm	Gewicht*	Zubehörteile	Anweisungen
6. Tee/ Kaffee 	200 g oder 400 g		Zum Wiederaufwärmen eines Getränks mit einem festen Gewicht von 200 g oder von zwei Getränken mit je 200 g (insgesamt 400 g) mit Raumtemperatur, z. B. Kaffee, Tee oder Kakao. Den oder die Becher unten in den Ofen stellen. Programm 6 „Tee/Kaffee“ auswählen. Auf Start/Bestätigen tippen, um das gewählte Programm zu bestätigen. 200 g für 1 Getränk oder 400 g für zwei Getränke wählen und auf Start/Bestätigen tippen. Vor und nach dem Erhitzen durchrühren.
7. 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. Becher oder Messbecher unten in den Ofen stellen. Programm 7 „Milch/Heisse Schokolade/Milchkaffee“ auswählen. Auf Start/Bestätigen tippen, um das gewählte Programm zu bestätigen. 200 g für 1 Becher oder 600 g für 1 Krug auswählen und auf Start/Bestätigen tippen. Bei einem Becher Milch vor und nach dem Erhitzen umrühren. Bei einem Krug Milch bei Ertönen der Signaltöne umrühren.

 Mikrowelle

 Getränke



Position des Zubehörs

*Empfohlener Gewichtsbereich

Programme zum Aufbacken von Brot



Einmal auf Auto-Kochen tippen.



Auf "V" / "A" tippen,
um das gewünschte
Menü auszuwählen.



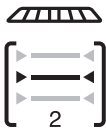
**Antippen, um
das gewählte
Programm zu
bestätigen.**



Auf "V" / "A" tippen,
um das Gewicht der
Speise einzustellen.



Auf Start/Bestätigen tippen. Das
Display erinnert daran, welches
Zubehör zu benutzen ist und welche
Kochmodi verwendet werden.

Programm	Gewicht*	Zubehörteile	Anweisungen
8. Knuspriges/ Baguette 	100 g - 500 g		Zum Aufbacken von Baguettes und knusprigen Brötchen. Dieses Programm eignet sich dazu, gekaufte Baguettes und Brötchen mit Raumtemperatur aufzuwärmen und goldbraun und knusprig aufzubacken. Vergewissern Sie sich, dass Baguettes/Brötchen nicht höher als 5 cm sind. Legen sie das Baguette/die Brötchen auf den Metallrost in der mittleren Einschubposition. Programm 8 „Knuspriges/ Baguette“ auswählen. Auf Start/ Bestätigen tippen, um das gewählte Programm zu bestätigen. Gewicht wählen und anschließend Start/ Bestätigen tippen. Nach dem Backen einige Minuten auf einem Metalluntersatz abkühlen lassen.
9. Croissant 	50 g - 350 g		Zum Aufbacken von Croissants. Dieses Programm eignet sich dazu, gekaufte Croissants mit Raumtemperatur aufzuwärmen und goldbraun und knusprig aufzubacken. Legen Sie die Croissants auf den Metallrost in mittlerer Einschubposition. Programm 9 „Croissant“ auswählen. Auf Start/ Bestätigen tippen, um das gewählte Programm zu bestätigen. Gewicht wählen und anschließend Start/ Bestätigen tippen. Nach dem Backen einige Minuten auf einem Metalluntersatz abkühlen lassen.

 Mikrowelle

 Grill

 Metallrost

 Position des Zubehörs

*Empfohlener Gewichtsreich

Automatische Kochprogramme



Einmal auf Auto-Kochen tippen (siehe Seiten 45 bis 52)



Auf "V" / "A" tippen, um das gewünschte Menü auszuwählen.



Auf Start/Bestätigen tippen. Das Display erinnert daran, welches Zubehör zu benutzen ist und welche Kochmodi verwendet werden.



Antippen, um das gewählte Programm zu bestätigen. (Für die Programme Nr. 14 bis 17 kann dieser Schritt übersprungen werden)



Auf "V" / "A" tippen, um das Gewicht der Speise einzustellen. Die Gewichtseinstellung ist außer für Programm Nr. 22 und Nr. 23 in Schritten von 10 g möglich. (Für die Programme Nr. 14 bis 17 kann dieser Schritt übersprungen werden)

Programm	Gewicht*	Zubehörteile	Anweisungen
10. Ganzes Hähnchen 	1000 g - 1900 g	 	Für die Zubereitung eines frischen Hähnchens ohne Füllung. Füllung muss separat zubereitet werden. Metallrost mit Öl einstreichen, um zu verhindern, dass die Speise daran haften bleibt. Das Hähnchen auf den Metallrost in der unteren Einschubposition legen und die Glasform auf den Geräteboden stellen, um Fettspritzer und Tropfen darin aufzufangen. Programm 10 „Ganzes Hähnchen“ auswählen. Auf Start/Bestätigen tippen, um das gewählte Programm zu bestätigen. Das Gewicht des Hähnchens wählen und anschließend Start/Bestätigen tippen. Hähnchen zunächst mit der Brust nach unten auf das Blech legen und bei Erönen der Signaltöne wenden; Vorsicht dabei mit dem heißen Bratensaft. Nach dem Garen 5 Minuten ruhen lassen.
11. Rind Blutig 	500 g - 2000 g	 	Um frisches Roastbeef „auf englische Art“ (rare) zuzubereiten (Oberschale, Rumpsteak oder Unterschale). Auf einem Emailblech in der unteren Einschubposition einschieben. Programm 11 „Rind Blutig“ auswählen. Auf Start/Bestätigen tippen, um das gewählte Programm zu bestätigen. Das Gewicht der Speise wählen und anschließend Start/Bestätigen tippen. 10-15 Minuten ruhen lassen.
12. Rind Medium 	500 g - 2000 g	 	Um frisches Roastbeef „Medium“ zuzubereiten (Oberschale, Rumpsteak oder Unterschale). Auf einem Emailblech in der unteren Einschubposition einschieben. Programm 12 „Rind Medium“ auswählen. Auf Start/Bestätigen tippen, um das gewählte Programm zu bestätigen. Das Gewicht der Speise wählen und anschließend Start/Bestätigen tippen. 10-15 Minuten ruhen lassen.

Mikrowelle

Heißluft

Grill

*Empfohlener Gewichtsbereich

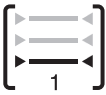
Metallrost

Glasform

Emailblech

Position des Zubehörs

Automatische Kochprogramme

Programm	Gewicht*	Zubehörteile	Anweisungen
13. Rind Durchgebraten  	500 g - 2000 g	 	Um frisches Roastbeef „durchgebraten“ zuzubereiten (Oberschale, Rumpsteak oder Unterschale). Auf einem Emailleblech in der unteren Einschubposition einschieben. Programm 13 „Rind Durchgebraten“ auswählen. Auf Start/Bestätigen tippen, um das gewählte Programm zu bestätigen. Das Gewicht der Speise wählen und anschließend Start/Bestätigen tippen. 10-15 Minuten ruhen lassen.
14. Hefekuchen  	-	 	Kuchen mit Hefeteig wie im folgenden Rezept zubereiten. Programm 14 „Hefekuchen“ auswählen. Auf Start/Bestätigen tippen. Nach dem Backen einige Minuten ruhen lassen.

Zutaten

500 g Mehl (Typ 405)
 2 x 7 g Päckchen Trockenhefe
 25 ml lauwarme Milch
 200 g weiche Butter
 Prise Salz
 75 g Zucker
 1 x 8 g Päckchen
 Vanillezucker
 4 Eier
 100 g Rosinen
 Puderzucker zum Bestreuen
Gefäß: 1 x große Schüssel
 1 x Gugelhupfform

Hefekuchen

1. Mehl und Trockenhefe in einer großen Schüssel vermengen. Milch, Butter, Salz, Zucker, Vanillezucker, Eier und Rosinen dazugeben. Alle Zutaten zu einem glatten Hefeteig verrühren.
2. Die Gugelhupfform mit Butter einfetten und mit Mehl bestreuen. Den Teig in die Form geben.
3. Die Form auf das Emailleblech stellen und dieses in der unteren Position in das Gerät einschieben. Programm 14 „Kuchen aus Hefeteig“ auswählen. Auf Start/Bestätigen tippen, um das gewählte Programm zu starten.
4. Etwa 30 Minuten abkühlen lassen. Den Kuchen aus der Form stürzen, diesen noch etwas weiter abkühlen lassen und anschließend mit Puderzucker bestreuen.

 Heißluft



Emailleblech



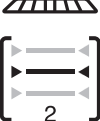
Position des Zubehörs

*Empfohlener Gewichtsbereich

Automatische Kochprogramme

Programm	Gewicht*	Zubehörteile	Anweisungen
15. Selbstgemachte Quiche  	-		Hausgemachte Quiche wie im folgenden Rezept zubereiten. Programm 15 „Selbstgemachte Quiche“ auswählen. Auf Start/Bestätigen tippen.
Zutaten 100 g Rücken, geräucherter Speck, 1 Rolle Teig (ca. 300 g) 100 g geriebener Gruyère-Käse 150 ml Milch 3 Eier 150 ml Sahne Salz und Pfeffer Geriebene Muskatnuss Gefäß: 1 x kleine Form 1 x Pyrex®-Quicheform mit 25 cm Durchmesser	Selbstgemachte Quiche 1. Frühstücksspeck klein würfeln. In einer abgedeckten kleinen Form 1 Minute lang bei 1000 W garen. Abgießen. 2. Quicheform mit dem Teig auslegen. Backpapier darauf geben und mit Hülsenfrüchten zum Blindbacken bestreuen. Metallrost auf der unteren Einschubposition einschieben und das Gerät mit Heißluft auf 210 °C vorheizen. Den Boden 15 Minuten lang bei 210 °C mit Heißluft blindbacken. Backpapier und Hülsenfrüchte herunternehmen. 3. Speck und geriebenen Gruyère-Käse auf dem Teig verteilen. Milch mit Salz und Pfeffer sowie die Eier, Sahne und die geriebene Muskatnuss mit einem Handrührgerät vermischen. Die Mischung über den Speck und den Käse gießen. 4. Die Quicheform auf den Metallrost stellen und diesen in der mittleren Position in das Gerät einschieben. Programm 15 „Hausgemachte Quiche“ auswählen. Auf Start/Bestätigen tippen, um das gewählte Programm zu starten. Nach dem Backen auf einen Metalluntersatz stellen, damit das Gericht etwas abkühlen kann.		
16. Joghurt  	-		Joghurt wie im folgenden Rezept zubereiten. Programm 16 „Joghurt“ auswählen. Auf Start/Bestätigen tippen.
Zutaten 1l Milch 150 g Naturjoghurt (3,5 % Fettgehalt) Gefäß: 1 x große Schüssel 6 x kleine Gefäße	Joghurt 1. Die Milch in eine große Schüssel geben und diese bei 1000 W 9 Minuten lang erwärmen. Während des Erwärms 2 - 3 Mal umrühren. Die Milch 50 Minuten lang im abgeschalteten Gerät stehen lassen. Während dieser Zeit sollte sich die Milch auf etwa 50 °C abkühlen. 2. Die Schüssel aus dem Gerät nehmen und den Joghurt unterrühren. 3. Die Mischung in 6 kleine Gefäße geben. 4. Die 6 Gefäße auf das Emailleblech stellen und dieses in der unteren Position in das Gerät einschieben. Das Automatikprogramm 16 „Joghurt“ auswählen. Auf Start/Bestätigen tippen, um das gewählte Programm zu starten. 5. Die 6 Gefäße nach Ablauf des Programms über Nacht im Gerät stehen lassen, damit der Joghurt reifen kann. 6. Die Gefäße am nächsten Tag mit einem Deckel verschließen und diese in den Kühlschrank stellen.		

Automatische Kochprogramme

Programm	Gewicht*	Zubehörteile	Anweisungen
17. Brotteig Gehen Lassen  	-		Um Brotteig gehen zu lassen. Brotteig nach den Rezepten auf den Seiten 63, 73 und 74 im Kochbuch zubereiten. Auf einem Emailblech in der unteren Einschubposition einschieben. Programm 17 „Brotteig Gehen Lassen“ auswählen. Auf Start/Bestätigen tippen, um das gewählte Programm zu starten.
18. Geschmolzene Butter  	50 g - 300 g		Zum Zerlassen von Butter. Butter in Würfel schneiden und in ein Pyrex®-Gefäß geben. Mit Frischhaltefolie abdecken. Die Folie mit einem scharfen Messer einmal in der Mitte und viermal am Rand durchstechen. Den Behälter auf den Geräteboden stellen. Programm 18 „Geschmolzene Butter“ auswählen. Auf Start/Bestätigen tippen, um das gewählte Programm zu bestätigen. Das Gewicht wählen und anschließend auf Start/Bestätigen tippen. Nach zwei Dritteln und am Ende der Zeit nach Erönen der Signaltöne umrühren.
19. Schokolade Schmelzen  	50 g - 300 g		Zum Schmelzen von Vollmilch- oder Zartbitterschokolade mit einem Kakaogehalt bis zu 50 %. Dieses Programm eignet sich nicht für weiße Schokolade oder Schokolade mit mehr als 50 % Kakaogehalt. Pyrex®-Form auf den Boden des Geräts stellen. Programm 19 „Schokolade Schmelzen“ wählen. Auf Start/Bestätigen tippen, um das gewählte Programm zu bestätigen. Gewicht wählen und anschließend Start/Bestätigen tippen. Nach der Hälfte und am Ende des Schmelzvorgangs nach Erönen der Signaltöne umrühren.
20. Gekuehlte Pizza    	250 g - 500 g		Zum Aufbacken und knusprig braun Backen von Fertigpizza aus dem Kühlregal. Die gesamte Verpackung entfernen und die Pizza direkt auf dem Metallrost in mittlerer Position in das Gerät schieben. Programm 20 „Gekuehlte Pizza“ auswählen. Auf Start/Bestätigen tippen, um das gewählte Programm zu bestätigen. Das Gewicht der Speise wählen und anschließend Start/Bestätigen tippen. Dieses Programm eignet sich nicht für Pfannenpizza.
21. Gefrorene Pizza    	200 g - 430 g		Zum Aufbacken und knusprig braun Backen von tiefgefrorener Fertigpizza. Die gesamte Verpackung entfernen und die Pizza direkt auf dem Metallrost in mittlerer Position in das Gerät schieben. Programm 21 „Gefrorene Pizza“ auswählen. Auf Start/Bestätigen tippen, um das gewählte Programm zu bestätigen. Das Gewicht der Speise wählen und anschließend Start/Bestätigen tippen. Dieses Programm eignet sich nicht für Pfannenpizza.

 Mikrowelle

 HeiBluft

 Grill

 Tiefgekühlt

*Empfohlener Gewichtsreich

 Metallrost

 Emailblech

 Position des Zubehörs

Junior-Menü-Programme

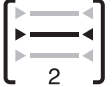
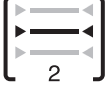
Das Junior-Menü bietet verschiedene Programme für Babys, Kleinkinder und ältere Kinder. Es spart Zeit und ist äußerst praktisch. Pürierte Früchte und püriertes Gemüse sind ideal während des Abstillens. Hausgemachte Pürees/Breie schmecken großartig und kosten weniger als Gläschen oder Beutel. Zusätzliche Portionen können in Eisdübeln 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 und machen die Zubereitung noch einfacher. Bei Nutzung eines Mug-Cake-Programms sind diese Speisen in kürzester Zeit verzehrbereit. Nähere Informationen zum Vorgang finden Sie auf Seite 45.

Programm	Gewicht*	Zubehörteile	Anweisungen
22. Tassenkuchen 	1 (200 g) oder 2 (400 g)		Zum Zubereiten eines oder zweier Mug Cakes – entweder Schokoladen-Brownie oder Zitrone. Den Mug Cake wie in den folgenden Rezepten beschrieben zubereiten. Der Becher sollte nicht kleiner als 300 ml sein. Den oder die Becher unten in den Ofen stellen. Programm 22 „Tassenkuchen“ auswählen. Auf Start/Bestätigen tippen, um das gewählte Programm zu bestätigen. 1 (200 g) oder 2 (400 g) Mug Cakes wählen. Auf Start/Bestätigen tippen, um das gewählte Programm zu starten. Nach dem Backen einige Minuten ruhen lassen und im Becher warm und mit Eis, Pudding oder Sahne servieren.
Zutaten Für 1 Portion 4 ½ EL Mehl 3 EL Zucker 2 ½ EL Kakaopulver 2 EL Butter, zerlassen 2 EL Milch 4 Stücke dunkle oder Milkschokolade, gehackt Verzierung: Streusel oder Mini-Marshmallows			Schokoladen-Brownie Mug Cake 1. Mehl, Zucker und Kakaopulver im Becher miteinander vermischen. 2. Zerlassene Butter und Milch dazugeben und verrühren. 3. Gehackte Schokoladenstückchen dazugeben. Gut vermischen. 4. Nach dem Backen mit Streuseln oder Mini-Marshmallows verzieren.
Zutaten Für 1 Portion 3 EL Mehl 3 EL Zucker ¼ TL Backpulver ⅛ Salz 2 EL Pflanzenöl 2 EL Zitronensaft, plus geriebene Schale einer ½ Zitrone 1 Ei, verquirlt Verzierung: Erdbeeren, Heidelbeeren, Streusel			Zitronen Mug Cake 1. Mehl, Zucker, Backpulver und Salz im Becher miteinander vermischen. 2. Pflanzenöl, Zitronensaft, Zitronenschale und geschlagenes Ei dazugeben. Gut vermischen. 3. Nach dem Backen mit Erdbeeren, Blaubeeren oder Streuseln verzieren.

 Mikrowelle  Junior-Menü-Programme  Position des Zubehörs

*Empfohlener Gewichtsbereich

Junior-Menü-Programme

Programm	Gewicht*	Zubehörteile	Anweisungen																
23. Junior Nudelauflauf   +  +   +  	 250 g 500 g 800 g	 	Für die Zubereitung eines frischen Nudelaufbaus mit frischen Nudeln (Penne, Spaghetti, Fusilli), Käse- oder Tomatensoße und geriebenem, mildem Käse: Ein geeignetes, quadratisches, flaches Pyrex®-Gefäß verwenden. Folgende Mengen verwenden: <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> Weitere Zutaten wie Schinken, Thunfisch oder Mais können hinzugefügt werden. Verwenden Sie in diesem Fall entsprechend weniger Soße. Auf den Metallrost in mittlerer Einschubposition stellen. Programm 23 „Junior-Nudelaufbau“ auswählen. Auf Start/Bestätigen tippen, um das gewählte Programm zu bestätigen. Das Gewicht – 250 g, 500 g oder 800 g – wählen und anschließend Start/Bestätigen tippen.		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																
24. Pommes Frites   **  +  + 	200 g - 500 g	  	Zur Zubereitung tiefgekühlter Kartoffelfertigprodukte, die sich zur Zubereitung im Backofen eignen, z. B. Pommes Frites, Bratkartoffeln, Kroketten, Rösti, Reibekuchen, Kartoffelwaffeln. Die gesamte Verpackung entfernen und die Kartoffelprodukte auf das Glastablett geben. Dieses auf den Metallrost stellen und alles in der mittleren Position in das Gerät einschieben. Programm 24 „Pommes Frites“ auswählen. Auf Start/Bestätigen tippen, um das gewählte Programm zu bestätigen. Das Gewicht der Speise wählen und anschließend Start/Bestätigen tippen. Nach Erörten der Signaltöne nach jeweils einem und zwei Dritteln der Garzeit umdrehen. 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.																

 Mikrowelle

 Grill

 Heißluft

 Junior-Menü-Programme

** Tiefgekühlt

 Metallrost

 Glasform

 Position des Zubehörs

*Empfohlener Gewichtsbereich

Junior-Menü-Programme

Programm	Gewicht*	Zubehörteile	Anweisungen
25. Frische Gemuese-Pommes Frites 	100 g - 500 g	 	Für die Zubereitung von frischen Gemüse-Pommes aus Süßkartoffeln, Kartoffeln, Karotten, Pastinaken oder Zucchini: Gemüse schälen und stabförmig zuschneiden. In einem Gefäß mit einem Esslöffel Pflanzenöl schwenken. Geben Sie das Gemüse auf die Glasform und schieben Sie dieses auf dem Metallrost in mittlerer Position in das Gerät. Programm 25 „Frische Gemuese-Pommes Frites“ auswählen. Auf Start/Bestätigen tippen, um das gewählte Programm zu bestätigen. Das Gewicht der Speise wählen und anschließend Start/Bestätigen tippen. Nach der Hälfte der Garzeit bei Ertönen der Signaltöne wenden und umrühren.
26. Pueriertes Gemuese 	100 g - 400 g		Dieses Programm ist geeignet für Pastinaken, Kartoffeln, Butternusskürbisse, Karotten, Süßkartoffeln und Kohlrabi. Das gegarte Gemüse wird anschließend püriert und ist für Babys während des Abstillens geeignet. Das Gemüse schälen und in gleich große Stücke schneiden. In ein Pyrex®-Gefäß geben. Jeweils folgende Menge Wasser hinzugeben: Für 100 g-150 g Gemüse 75 ml Wasser. Für 160 g-300 g Gemüse 100 ml Wasser. Für 310 g-400 g Gemüse 150 ml Wasser. Den Deckel auf das Gefäß geben und auf den Boden des Geräts stellen. Programm 26 „Pueriertes Gemuese“ auswählen. Auf Start/Bestätigen tippen, um das gewählte Programm zu bestätigen. Das Gewicht des Gemüses eingeben. Auf Start/Bestätigen tippen. Nach der Hälfte der Garzeit bei Ertönen der Signaltöne umrühren. Nach dem Garen 10 Minuten ruhen lassen. Gemüse zusammen mit der Flüssigkeit mit einem Mixer pürieren. Falls erforderlich, durch Zugabe von etwas Wasser verdünnen bzw. durch Zugabe von Baby-Reisflocken verdicken. Temperatur der Speise prüfen, bevor diese dem Kind zu essen gegeben wird.

 Mikrowelle
  Grill
  Heißluft
  Junior-Menü-Programme

 Metallrost
  Glasform
  Position des Zubehörs

*Empfohlener Gewichtsbereich

Junior-Menü-Programme

Programm	Gewicht*	Zubehörteile	Anweisungen
27. Pueriertes Obst 	100 g - 400 g		Dieses Programm ist geeignet für Äpfel, Birnen, Pfirsiche, Papaya und Mango. Die gegarten Früchte werden anschließend püriert und sind für Babys während des Abstillens geeignet. Die Früchte schälen und in gleich große Stücke schneiden. Pyrex®-Form auf den Boden des Geräts stellen. Jeweils folgende Menge Wasser hinzugeben: Für 100 g-150 g Obst 50 ml Wasser. Für 160 g-300 g Obst 75 ml Wasser. Für 310 g-400 g Obst 125 ml Wasser. Deckel aufsetzen. Programm 27 „Pueriertes Obst“ auswählen. Auf Start/Bestätigen tippen, um das gewählte Programm zu bestätigen. Das Gewicht des Obstes eingeben. Auf Start/Bestätigen tippen. Nach der Hälfte der Garzeit bei Ertönen der Signaltöne umrühren. Nach dem Garen 10 Minuten ruhen lassen. Früchte zusammen mit der Flüssigkeit mit einem Mixer pürieren. Falls erforderlich, durch Zugabe von etwas Wasser verdünnen bzw. durch Zugabe von Baby-Reisflocken verdicken. Temperatur der Speise prüfen, bevor diese dem Kind zu essen gegeben wird.

 Mikrowelle  Junior-Menü-Programme  Position des Zubehörs

*Empfohlener Gewichtsbereich



Hinweise

Die Autogewicht-Programme wurden entwickelt, um das Garen oder Aufwärmen von Speisen zu erleichtern. Diese dürfen ausschließlich für die beschriebenen Nahrungsmittel verwendet werden.

1. Nur zum Garen von Lebensmitteln innerhalb des auf den Seiten 43-52 angegebenen Gewichtsbereichs.
2. Verwenden Sie nur das auf den Seiten 43-52 angegebene Zubehör.
3. Informationen zu den Garmethoden können den Angaben zum jeweiligen Programm entnommen werden.
4. Nahrungsmittel bei Verwendung eines Kombinations- oder Heißluftprogramms nicht abdecken, sofern dies nicht ausdrücklich empfohlen wird, da dies die gewünschte Bräunung verhindert. Zudem können Plastikabdeckungen unter der Hitze schmelzen.
5. Nach dem Kochen mit einem Automatikprogramm sollten die meisten Nahrungsmittel eine Weile ruhen, damit sich die Wärme weiter in die Mitte verteilen kann.
6. Vor dem Servieren prüfen, dass die Speisen gründlich durchgegart und ausreichend heiß sind.
7. Nahrungsmittel immer selber wiegen und nicht auf die Gewichtsangaben auf der Packung verlassen.
8. Wenn im Display „GARRAUM ZU WARM“ angezeigt wird, dann ist die Ofentemperatur aufgrund der vorherigen Nutzung noch zu hoch und es ist nicht möglich ein Automatikprogramm einzustellen. Es kann jedoch trotzdem manuell eine Betriebsart und eine Zeit eingestellt werden.

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



Einmal auf Auto-Kochen tippen.



Auf "V" / "Λ" tippen, um das **gewünschte Menü** auszuwählen.



Auf Start/Bestätigen tippen, um das gewählte Programm zu starten.



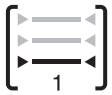
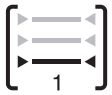
Mehr/Weniger festlegen

Die Länge der Garzeit ist vom persönlichen Geschmack abhängig. Es ist möglich, dass Sie nach mehrmaliger Benutzung der automatischen Sensorprogramme einen anderen Gargrad wünschen. Mithilfe der Mehr-/Weniger-Tasten kann die Dauer der Garprogramme angepasst werden. Dazu innerhalb von 14 Sekunden, nachdem auf Start/Bestätigen getippt wurde, auf "V" / "Λ" tippen. Wenn Sie mit dem Ergebnis der automatischen Sensorprogramme zufrieden sind, brauchen Sie diese Steuerung nicht zu verwenden.



Hinweise

1. Der Mikrowellenherd berechnet automatisch die Garzeit oder die verbleibende Garzeit.
2. Die Tür sollte nicht geöffnet werden, bevor die Zeit auf dem Display erscheint.
3. Um Fehler bei der Ausführung von automatischen Sensorprogrammen zu verhindern, sollten Sie darauf achten, dass der Geräteboden und der Behälter trocken sind.
4. Die Raumtemperatur sollte nicht mehr als 35 °C und nicht weniger als 0 °C betragen.
5. Garen Sie nur Nahrungsmittel innerhalb des auf den Seite 54 empfohlenen Gewichtsbereichs.
6. Wenn das Gerät zuvor verwendet wurde und noch zu heiß ist, um für automatische Sensorprogramme verwendet zu werden, erscheint in der Anzeige das Wort „GARRAUM ZU WARM“. Sobald das Wort „GARRAUM ZU WARM“ nicht mehr zu sehen ist, können die automatischen Sensorprogramme verwendet werden. Wenn es schnell gehen muss, kann die korrekte Garmethode und -zeit von Hand eingestellt werden.

Programm	Gewicht*	Zubehörteile	Anweisungen
28. Gekuehlte Quiche 	350 g - 450 g	 	Zum Aufwärmen und knusprig braun Backen von vorgegarter, frischer Quiche. Sämtliche Verpackung entfernen und die Quiche auf dem Metallrost in der unteren Position in das Gerät einschieben. Programm 28 „Gekuehlte Quiche“ auswählen. Auf Start/Bestätigen tippen. Quiche am Ende des Zubereitungsvorgangs zum Abkühlen auf ein Gitter legen und einige Minuten stehen lassen. Quiche mit hohem Käseanteil wird in der Regel sehr viel heißer als Gemüse-Quiche. Dieses Programm eignet sich nicht für Quiches mit dicker Füllung und ohne Kruste.
29. Ofenkartoffel 	400 g - 1500 g	 	Zum Zubereiten von Ofenkartoffeln mit knuspriger, trockener Schale. Die besten Ergebnisse werden mit mittelgroßen Kartoffeln (200 g-250 g pro Kartoffel) erzielt. Kartoffeln waschen, trocknen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Auf dem Metallrost in der unteren Einschubposition einschieben. Programm 29 „Ofenkartoffel“ auswählen. Auf Start/Bestätigen tippen.

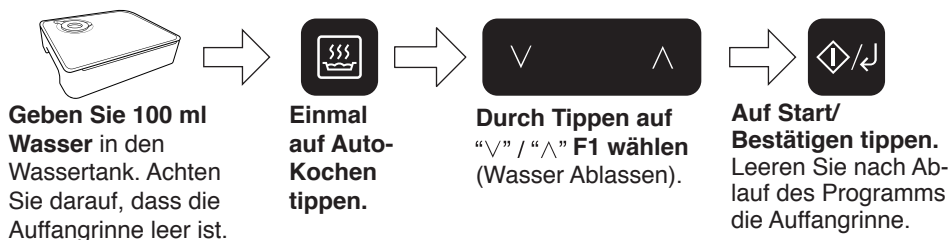
 Mikrowelle
  Grill
  Heißluft
  Metallrost
  Position des Zubehörs

*Empfohlener Gewichtsbereich

Reinigungsprogramme

F1. Wasser Ablassen

Wasser wird durch das System zum Reinigen der Leitungen gepumpt. Das Wasser wird in die Auffangrinne abgeleitet.



Hinweise

1. Führen Sie dieses Programm mit nur 100 g Wasser im Tank durch.
2. Entfernen Sie die Auffangrinne nicht während des Ablassen Programms. Wird die Abtropfschale während des Programms entfernt, wird U12 angezeigt und das Programm endet.
3. Leeren Sie die Auffangrinne und spülen Sie diese nach Beendigung des Programms unter laufendem Wasser.

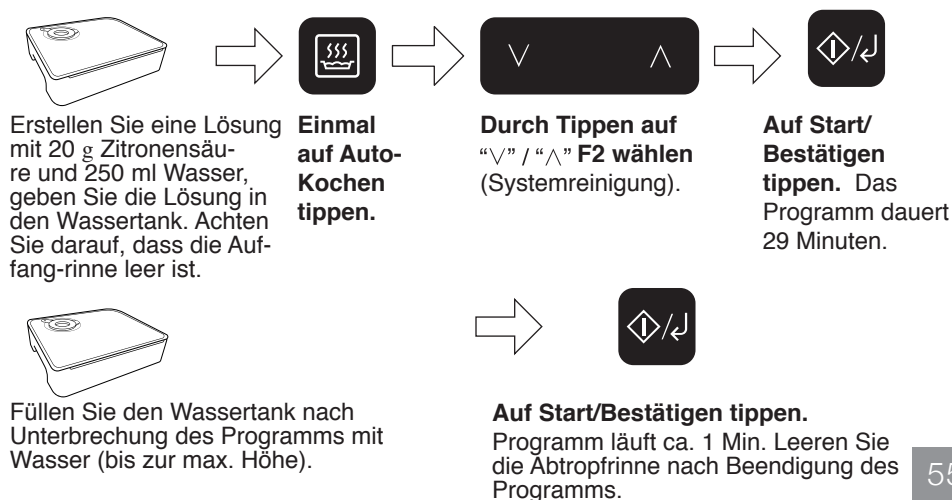


Vorsicht

Wird das Reinigungsprogramm-Programm direkt nach einem Dampf-Kochprogramm genutzt, kann heißes Wasser in die Auffangrinne tropfen.

F2. Systemreinigung

In der ersten Phase dieses Programms wird das System mit einer Zitronensäure-Lösung gereinigt. In der zweiten Phase wird Wasser durch das System geleitet, um die Leitungen zu reinigen.



Reinigungsprogramme



Hinweise

1. Wird  angezeigt, führen Sie das Programm zur Reinigung des Systems durch.
2. Wird das Systemreinigungsprogramm nicht regelmäßig durchgeführt, werden die Leitungen blockiert und die Dampfleistung ist ineffektiver.
3. Entfernen Sie die Auffangrinne nicht während des Reinigungsprogramms.
4. Leeren Sie die Auffangrinne und reinigen Sie diese unter laufendem Wasser, nachdem das Programm beendet ist.

F3. Geruchsentfernung

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



Einmal auf Auto-Kochen tippen.

Durch Tippen auf "V" / "^" F3 wählen
(Geruchsentfernung).

Auf Start/Bestätigen tippen Das Anzeigefenster zeigt die Programmdauer und zählt die verbleibende Zeit runter. Das Programm läuft 30 Minuten.

F4. Garraum Reinigung

Diese Funktion ermöglicht es, Ansammlungen von Fett und Ölen aus dem Geräteinnenraum zu entfernen.



Einmal auf Auto-Kochen tippen.

Durch Tippen auf "V" / "^" F4 wählen
(Garraum Reinigung).

Auf Start/Bestätigen tippen Das Anzeigefenster zeigt die Programmdauer und zählt die verbleibende Zeit runter. Das Programm läuft 20 Minuten.

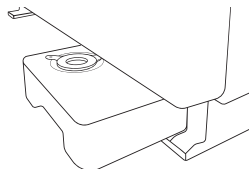


Hinweise

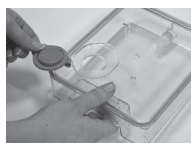
1. Vor dem Gebrauch den Tank mit Wasser füllen.
2. Nach dem Reinigen die Tür öffnen, mit einem feuchten Tuch auswischen und die Auffangschale entleeren.

Reinigen des Wassertanks

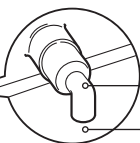
Reinigen Sie den Wassertank mit einem weichen Schwamm und Wasser.



Entnehmen Sie den Wassertank und reinigen Sie das Fach, in dem sich das Wasser befindet.



Öffnen Sie die Wasserzufuhrkappe, entfernen Sie den Deckel und reinigen Sie den Deckel und die Kappe.



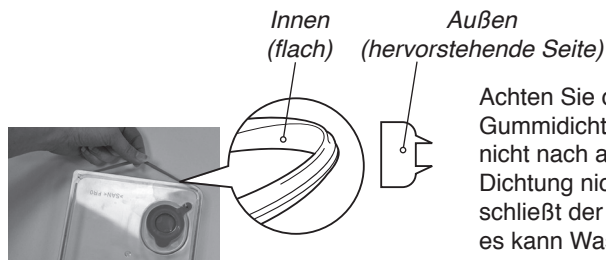
Rohrkappe

Achten Sie darauf, dass diese nach unten zeigt.

Wenn die Rohrkappe schwer zu entfernen ist, rütteln Sie diese von rechts nach links. Achten Sie beim Wiedereinsetzen darauf, dass die Leitung nach unten zeigt (siehe Diagramm).

Für die Reinigung lässt sich die Gummidichtung ebenfalls abnehmen.

Entfernen der Gummidichtung



Achten Sie darauf, dass die Gummidichtung beim Wiedereinsetzen nicht nach außen ragt. Wird die Dichtung nicht korrekt angebracht, schließt der Deckel nicht korrekt, und es kann Wasser auslaufen.



Hinweise

1. Reinigen Sie den Wassertank mindestens einmal pro Woche, damit sich keine Kalkablagerungen bilden.
2. Verwenden Sie keine Spülmaschinen zum Reinigen des Wassertanks oder von Teilen des Wassertanks.

Auto-Dampf Programme

Mit dieser Funktion können Sie einige Ihrer Lieblingsgerichte dampfgaren, indem Sie lediglich das Gewicht einstellen. Der Ofen legt die Dampfleistung und die Garzeit automatisch fest. Das Gewicht wird in Gramm programmiert. Für eine schnelle Auswahl beginnen die Gewichtsangaben ab dem am häufigsten benutzten Gewicht für jede Kategorie.



Einmal auf Auto-Dampf tippen.



Auf "V" / "^" tippen, um das gewünschte Menü auszuwählen.



Auf Start/Bestätigen tippen, um das gewählte Programm zu bestätigen. (Diesen Schritt für die Programme No. 33, 34, 36 überspringen)



Auf "V" / "^" tippen, um das Gewicht der Speise einzustellen. Die Gewichtseinstellung ist in Schritten von 10 g möglich. (Diesen Schritt für die Programme No. 33, 34, 36 überspringen)



Auf Start/Bestätigen tippen, um das gewählte Programm zu starten.



Hinweise

1. Das Auto-Dampf Programm darf ausschließlich für die beschriebenen Lebensmittel verwendet werden.
2. Kochen Sie ausschließlich Lebensmittel innerhalb der beschriebenen Gewichtangaben.
3. Wiegen Sie die Lebensmittel, anstatt sich auf die Gewichtsinformationen auf der Verpackung zu verlassen.
4. Verwenden Sie ausschließlich die Zubehöreile, die auf den Seiten 59-60 aufgeführt sind.
5. Decken Sie die Lebensmittel in dem Auto-Dampf-Programm nicht ab.
6. Die meisten Lebensmittel profitieren von einer Einwirkzeit nach dem Kochen mit einem Auto-Programm, damit die Wärme weiterhin in die Mitte eindringt.
7. Um einige Variationen der Lebensmittel zu ermöglichen, achten Sie darauf, dass die Lebensmittel gar gekocht sind und vor dem Servieren heiß sind.
8. Wenn im Display „GARRAUM ZU WARM“ angezeigt wird, dann ist die Ofentemperatur aufgrund der vorherigen Nutzung noch zu hoch und es ist nicht möglich ein Automatikprogramm einzustellen. Es kann jedoch trotzdem manuell eine Betriebsart und eine Zeit eingestellt werden.

Auto-Dampf Programme

Programm	Gewicht*	Zubehörteile	Anweisungen
30. Frisches Gemuese 	1 Level 200 g - 500 g		Zum Dampfgaren von bis zu 500 g frischem Gemüse. Wassertank füllen. Vorbereitetes Gemüse auf den Metalluntersatz geben. Metalluntersatz im Emailleblech in mittlerer Position in das Gerät einschieben. Kleine Gemüsestücke auf die Glasform auf dem Metalluntersatz im Emailleblech geben. Programm 30 „Frisches Gemüse“ auswählen. Auf Start/Bestätigen tippen, um das gewählte Programm zu bestätigen. Das Gewicht des frischen Gemüses eingeben. Auf Start/Bestätigen tippen.
	2 Level 510 g - 1000 g		Zum Dampfgaren von 510 g - zu 1000 g frischem Gemüse. Wassertank füllen. Die Hälfte des vorbereiteten Gemüses auf dem Metallrost in der oberen Position in das Gerät schieben. Die andere Hälfte des vorbereiteten Gemüses auf dem Metalluntersatz im Emailleblech in der unteren Position in das Gerät einschieben. Kleine Gemüsestücke eignen sich nicht für das Garen auf 2 Ebenen. Programm 30 „Frisches Gemüse“ auswählen. Auf Start/Bestätigen tippen, um das gewählte Programm zu bestätigen. Das Gewicht des frischen Gemüses eingeben. Auf Start/Bestätigen tippen.
31. Gefrorenes Gemuese 	1 Level 200 g - 500 g		Zum Dampfgaren von - zu 500 g Tiefkühlgemüse wie Karotten, Brokkoli, Blumenkohl oder grüne Bohnen. Wassertank füllen. Gemüse auf den Metalluntersatz geben. Metalluntersatz im Emailleblech in mittlerer Position in das Gerät einschieben. Kleine Gemüsestücke auf auf dem Metalluntersatz im Emailleblech geben. Programm 31 „Tiefkühlgemüse“ auswählen. Auf Start/Bestätigen tippen, um das gewählte Programm zu bestätigen. Das Gewicht des Tiefkühlgemüses eingeben. Auf Start/Bestätigen tippen.
	2 Level 510 g - 1000 g		Zum Dampfgaren von 510 - 1000 g Tiefkühlgemüse wie Karotten, Brokkoli, Blumenkohl und grüne Bohnen. Wassertank füllen. Die Hälfte des vorbereiteten Gemüses auf dem Metallrost in der oberen Position in das Gerät schieben. Die andere Hälfte des vorbereiteten Gemüses auf dem Metalluntersatz im Emailleblech in der unteren Position in das Gerät einschieben. Kleine Gemüsestücke eignen sich nicht für das Garen auf 2 Ebenen. Programm 31 „Gefrorenes Gemüse“ auswählen. Auf Start/Bestätigen tippen, um das gewählte Programm zu bestätigen. Das Gewicht des Tiefkühlgemüses eingeben. Auf Start/Bestätigen tippen.

 Dampf
  Tiefgekühlt
 *Empfohlener Gewichtsereich
  Position des
  Metalluntersatz
  Emailleblech
  Metallrost
  Zubehörs

Auto-Dampf Programme

Programm	Gewicht*	Zubehörteile	Anweisungen
32. Kartoffeln Daempfen 	1 Ebene 200 g - 650 g		Zum Dampfgaren von bis zu 650 g Kartoffeln. Wassertank füllen. Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in gleich große Stücke. Vorbereitete Kartoffeln auf den Metalluntersatz geben. Metalluntersatz im Emailleblech in mittlerer Position in das Gerät einschieben. Programm 32 „Kartoffeln Daempfen“ auswählen. Auf Start/Bestätigen tippen, um das gewählte Programm zu bestätigen. Das Gewicht der Kartoffeln eingeben. Auf Start/Bestätigen tippen.
	2 Ebene 660 g - 1000 g		Zum Dampfgaren von 660-1000 g Kartoffeln. Wassertank füllen. Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in gleich große Stücke. Die Hälfte der vorbereiteten Kartoffeln auf dem Metallrost in der oberen Position in das Gerät schieben. Die andere Hälfte der vorbereiteten Kartoffeln auf dem Metalluntersatz im Emailleblech in der unteren Position in das Gerät einschieben. Programm 32 „Kartoffeln Daempfen“ auswählen. Auf Start/Bestätigen tippen, um das gewählte Programm zu bestätigen. Das Gewicht der Kartoffeln eingeben. Auf Start/Bestätigen tippen.
33. Fischfilets und grünes Gemüse 	Ungefähr 210 g - 250 g Fischfilets und 200 g grünes Gemüse		Zum gleichzeitigen Dampfgaren von Fischfilets (Lachs, Kabeljau, Scholle) und grünem Gemüse (Brokkoli, grüne Bohnen oder Spargel). Den Wasserbehälter füllen. 2 Fischfilets à ca. 210 g - 250 g auf dem Metalluntersatz im Emailleblech in die untere Position in das Gerät einschieben. Grünes Gemüse vorbereiten und etwa 200 g davon auf den Metallrost in die obere Einschubposition des Geräts einschieben. Programm 33 „Fischfilets und Gruenes Gemuese“ auswählen. Auf Start/Bestätigen tippen, um das gewählte Programm zu starten.

 Dampf

 Metalluntersatz  Emailleblech  Metallrost

 Position des Zubehörs

*Empfohlener Gewichtsreich

Auto-Dampf Programme

Programm	Gewicht*	Zubehörteile	Anweisungen
34. Ganzer Fisch und grünes Gemüse 	Ungefähr 200 g - 300 g ganzen Fisch und 200 g grünes Gemüse	 	Zum gleichzeitigen Dampfgaren eines ganzen Fisches (Wolfsbarsch oder Makrele) und grünem Gemüse (Brokkoli, grüne Bohnen oder Spargel). Den Wasserbehälter füllen. Metalluntersetzter einfetten, um zu verhindern, dass der Fisch daran haften bleibt. Den ganzen Fisch (ca. 200 g - 300 g) auf dem Metalluntersatz im Emailleblech in die untere Position in das Gerät einschieben. Grünes Gemüse vorbereiten und etwa 200 g davon auf den Metallrost in die obere Einschubposition des Geräts einschieben. Programm 34 „Ganzer Fisch und grünes Gemüse“ auswählen. Auf Start/Bestätigen tippen, um das gewählte Programm zu starten.
35. Hähnchenbrust 	140 g - 800 g		Zum Dampfgaren von frischer Hähnchenbrust ohne Haut für saftiges Fleisch. Das Gewicht der einzelnen Hähnchenbrüste sollte zwischen 140 g und 200 g liegen. Wassertank füllen. Die Hähnchenbrüste auf den Metalluntersatzlegen und auf das Emailleblech stellen. In mittlerer Position in das Gerät einschieben. Programm 35 „Hähnchenbrust“ auswählen. Auf Start/Bestätigen tippen, um das gewählte Programm zu bestätigen. Das Gewicht der Hähnchenbrüste eingeben. Auf Start/Bestätigen tippen.
36. Gefrorener Lachs und gefrorener Brokkoli 	Ungefähr 240 g Tiefkühl- Lachs und 200 g Tiefkühl- Brokkoli	 	Zum gleichzeitigen Dampfgaren von Tiefkühl-Lachsfilets und Tiefkühl-Brokkoli. Den Wasserbehälter füllen. 2 Lachsfilets mit einem Gewicht von ungefähr 240 g (120 g pro Lachsfilet) auf dem Metalluntersatz im Emailleblech in die untere Position in das Gerät einschieben. Etwa 200 g Tiefkühl-Brokkoli auf den Metallrost in die obere Einschubposition des Geräts einschieben. Programm 36 „Gefrorener Lachs und gefrorener Brokkoli“ auswählen. Auf Start/Bestätigen tippen, um das gewählte Programm zu starten.

 Dampf  Tiefgekühlt

 Metalluntersatz  Emailleblech

*Empfohlener Gewichtsbereich

 Metallrost

 Position des Zubehörs

Fragen und Antworten

- F: Warum läßt sich das Mikrowellen-
gerät nicht einschalten?
Läßt sich das Mikrowellengerät
nicht einschalten, dann überprüfen
Sie bitte folgendes:
1. Steckt der Netzstecker fest in der
Steckdose? Ziehen Sie den Stecker
aus der Steckdose und warten Sie
10 Sekunden, bevor Sie diesen
wieder hineinstecken.
 2. Überprüfen Sie die Netzsicherung
und ersetzen Sie diese gegebe-
nenfalls.
 3. Ist die Netzsicherung in Ordnung,
schließen Sie ein anderes Elektro-
gerät an die Steckdose an. Arbeitet
dieses Gerät auch nicht, ist die
Steckdose defekt, Arbeitet das
Gerät jedoch ordnungsgemäß, ist
wahrscheinlich Ihr Mikrowellen-
gerät defekt. Wenden Sie sich in
diesem Fall unbedingt an einen
Panasonic- Kundendienst.
- F: Das Mikrowellengerät verursacht
Fernsehstörungen. Ist das normal?
- A: Beim Betrieb des Mikrowellengerä-
tes können Fernseh- und Radio-
störungen auftreten. Es handelt
sich um ähnliche Störungen, wie
sie durch kleine Elektrogeräte wie
Mixer, Staubsauger, Haartrockner
usw. verursacht werden können.
Dies bedeutet nicht, daß Ihr Mikro-
wellengerät defekt ist.
- F: Warum nimmt das Mikrowellengerät
das gewünschte Programm nicht
an?
- A: Das Gerät akzeptiert keine falschen
Programme. Eine vierte Phase wird
z.B. nicht akzeptiert.
- F: Warum strömt manchmal warme
Luft aus dem Mikrowellengerät?
- A: Die erhitzten Lebensmittel erwär-
men den Garraum. Diese warme
Luft wird durch die zirkulierende
Luftströmung aus dem Gerät her-
aus befördert. In dieser erwärmten
Luft sind keine Mikrowellen enthal-
ten. Die Lüftungsöffnungen dürfen
während des Garens in keinem Fall
abgedeckt werden.
- F: Ich kann kein Auto Sensor-
Programm auswählen und auf der
Anzeige erscheint "GARRAUM ZU
WARM". Warum?
- A: Wenn im Display „GARRAUM
ZU WARM“ angezeigt wird, dann
ist die Ofentemperatur aufgrund
der vorherigen Nutzung noch zu
hoch und es ist nicht möglich ein
Automatikprogramm einzustellen.
Es kann jedoch trotzdem manuell
eine Betriebsart und eine Zeit
eingestellt werden.
- F: Kann im Mikrowellengerät ein
herkömmliches Fleischthermometer
verwendet werden?
- A: Nur, wenn die Garmethoden
Umluft/Grill verwendet werden.
Das Metall in manchen Thermo-
metern kann zu Lichtbogenbildung
in Ihrem Gerät führen, weshalb in
den Garmethoden **Mikrowelle** und
Kombination keine Thermometer
verwendet werden dürfen.
- F: Warum sind während des
Kombinationsgarens brummende
und klickende Geräusche zu
hören?
- A: Die Geräusche treten auf, wenn
das Gerät automatisch von einer
Betriebsart auf eine andere um-
schaltet, um die Einstellung für den
Kombinationsbetrieb herzustellen.
Dies stellt keine Fehlfunktion dar.
- F: Warum riecht das Mikrowellengerät
unan genehm und erzeugt beim
Betrieb von, **Kombination** und
Grill Rauch?
- A: Der Mikrowellenherd sollte nach
wiederholtem Gebrauch gereinigt
werden und anschließend einmal
ohne darin befindliche Nahrungs-
mittel betrieben werden. Dadurch
werden Nahrungsmittel, Ablage-
rungen oder Öle, die Gerüche und/
oder Rauch erzeugen können,
verbrannt.

- F: Das Gerät stoppt den Mikrowellen-Garvorgang und die Meldung „H97“ oder „H98“ erscheint auf dem Display.
- A: Die Fehlermeldung weist auf ein Problem bei der Mikrowellenerzeugung hin. Bitte wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienstvertreter.
- F: Der Lüfter läuft auch nach dem Kochen weiter. Warum?
- A: Nach dem Gebrauch des Mikrowellenherdes läuft das Kühlgebläse zur Kühlung der Elektrobauteile weiter. Dies ist völlig normal. Das Gerät kann währenddessen weiter verwendet werden.
- F: Kann ich die voreingestellte Temperatur des Geräts während des Kochens oder Vorheizens mit **Umluft** überprüfen?
- A: Ja. Berühren Sie die Heißluft-Taste, und die Ofentemperatur wird für 2 Sekunden auf dem Display angezeigt.
- F: Auf dem Display erscheint ein „D“ und das Gerät geht nicht in den Garbetrieb über. Warum?
- A: Das Gerät wurde im **Demomodus** programmiert. Dieser Modus dient nur zu Demonstrationszwecken im Einzelhandel. Zum Deaktivieren dieser Betriebsart drücken Sie die Mikrowellentaste einmal und dann viermal die Stop/Abbrechen-Taste.
- F: Auf dem Display ist keine Laufschrift mehr zu sehen, nur noch Nummern.
- A: Eventuell wurde die Laufschrift nach einem Stromausfall deaktiviert. Ziehen Sie den Gerätestecker für einige Sekunden aus der Netzdose und schließen Sie das Gerät dann wieder am Stromnetz an. Wenn „88:88“ angezeigt wird, berühren Sie Start so oft, bis Ihre Sprache erscheint. Stellen Sie dann die Uhrzeit ein. Siehe Seiten 22-23.
- F: Die Tasten auf dem Bedienfeld reagieren nicht, wenn sie berührt werden. Warum?
- A: Überzeugen Sie sich davon, dass das Gerät an der Stromquelle angeschlossen ist. Der Mikrowellenherd ist eventuell im Standby-Betrieb. Öffnen und schließen Sie die Tür, um das Gerät zu aktivieren.
- F: Der Ofen hört auf, im Betriebsmodus Dampf oder Kombination mit Dampf zu funktionieren und U14 erscheint im Display.
- A: Der Wassertank ist leer und die Benutzerführung ist abgeschaltet. Füllen Sie den Wassertank und setzen Sie ihn wieder in das Gerät ein. Tippen Sie anschließend auf Start/Bestätigen, um mit dem Kochvorgang fortzufahren.

Pflege des Mikrowellengerätes

1. Vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
nicht beeinträchtigt. Nach dem Betrieb das Kondenswasser mit einem weichen Tuch abwischen.
2. Halten Sie stets den Garraum, die Tür und den Türrahmen sauber. Entfernen Sie Spritzer von Speisen und Flüssigkeiten, die an den Garraumwänden und der Tür haften, mit einem feuchten Tuch und ggf. mildem Reinigungsmittel. Scharfe Reinigungs- und Scheuermittel sind nicht empfehlenswert.
Verwenden sie in keinem Fall Backofenreinigungsmittel.
3. Verwenden Sie zur Reinigung der gläsernen Mikrowellentür keine Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, da dies eine Beschädigung der Oberfläche zur Folge haben und zum Zerspringen des Glases führen könnte.
4. Das Gehäuse des Gerätes sollte mit einem weichen Tuch abgewischt werden. Achten Sie darauf, daß kein Wasser durch die Entlüftungsschlitze ins Geräteinnere gelangt, da das Gerät sonst Schaden nehmen könnte.
5. Wenn das Bedienfeld schmutzig wird, reinigen Sie es mit einem weichen, trockenen Tuch. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel. Vor dem Reinigen des Bedienfelds den Netzstecker ziehen. Halten Sie die Gerätetür geschlossen.
6. Während des Betriebes kann sich durch Verdampfen von Feuchtigkeit innen oder außen auf dem Sichtfenster des Gerätes Kondenswasser niederschlagen und evtl. unter der Tür abtropfen. Dieser Vorgang ist normal und kann verstärkt bei niedrigen Raumtemperaturen und hoher Luftfeuchtigkeit auftreten. Die Sicherheit des Gerätes ist dadurch
7. Das Unterteil des Ofens sollte regelmäßig gereinigt werden, um einen übermäßig hohen Geräuschpegel zu vermeiden. Wischen Sie die Bodenfläche des Geräts einfach mit einem milden Reinigungsmittel und heißem Wasser ab und trocknen Sie diese anschließend mit einem sauberen Tuch.
8. Bei einigen Speisen kommt es zwangsläufig zu Fettspritzern an den Wänden des Geräts. Wird das Gerät nicht regelmäßig gereinigt, kann es zur Rauchentwicklung während des Betriebs kommen.
9. Ein Dampfreiniger darf nicht zur Reinigung verwendet werden.
10. Das Mikrowellengerät darf ausschließlich vom qualifizierten Panasonic-Kundendienst geprüft oder repariert werden.
11. 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.
12. 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 Luftabzüge verstopft sind, kann dies zu Überhitzung führen und die Funktionsfähigkeit des Geräts beeinträchtigen eine Gefahr für den Benutzer darstellen kann.

Technische Daten

Hersteller		Panasonic
Modell		NN-CS89LB
Stromversorgung		230 V ~ 50 Hz
Betriebsfrequenz:		2450 MHz
Leistungs- auf- nahme	Maximal	2030 W
	Mikrowelle	960 W
	Grill	1350 W
	Heißluft	1380 W
	Dampf	1330 W
Aus- gangs- lei- stung	Mikrowelle	1000 W
	Grill	1300 W
	Heißluft	1350 W
	Dampf	1300 W
Außenmaße (mit Griff) B x T x H (mm)		500 (B) x 437 (480)* (T) x 391 (H)
Innenmaße B x T x H (mm)		410 (B) x 320 (T) x 240 (H)
Unverpacktes Gewicht (ungefähr ohne Zubehör)		21,5 kg
Betriebsgeräusch		60 dB

* 437 mm beträgt das Maß ohne Griff

480 mm beträgt das Maß mit Griff

Die Angaben zu Gewicht 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 besagt, 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

REP. EU: Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Germany

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

© Panasonic Corporation 2020

F0003CH31WP

PA0320-10608
Printed in P.R.C.