

Operating Instructions	Microwave Oven	For Commercial Use
Bedienungsanleitung	Mikrowellenherd	Für gewerbliche Nutzung
Instructions d'utilisation	Four micro-ondes	Pour une utilisation commerciale
Bedieningsinstructies	Magnetronoven	voor commercieel gebruiken
Instrucciones de uso	Horno microondas	Para uso comercial
Istruzioni per l'uso	Forno a microonde	Per uso domestico
Bruksanvisning	Mikrovågsugn	För kommersiell användning
Betjeningsinstruktioner	Mikrobølgeovn	Til kommerciel brug
Bruksanvisning	Mikrobølgeovn	For kommersielt bruk
Käyttöopas	Mikroaaltouuni	Tarkoitettu kaupalliseen käyttöön

NE-C1475



Please read these instructions completely before operating this oven and keep for future reference.

Bitte lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie diesen Herd bedienen und bewahren Sie sie zum Nachschlagen auf.

Veillez lire ces instructions dans leur intégralité avant d'utiliser le four et conservez-les pour référence.

Leest u s.v.p. eerst deze handleiding in zijn geheel door, voordat u de oven in gebruik neemt.

Lea las instrucciones detenidamente antes de empezar a usar el horno. Conserve este manual para futura referencia.

Leggere a fondo queste istruzioni prima di utilizzare il forno e conservarle per riferimento futuro.

Läs noggrant igenom denna bruksanvisning i sin helhet innan du använder denna ugn och behåll som en framtida referens.

Man skal læse disse instruktioner fuldstændigt igennem før man betjener denne ovn, og gemme instruktionerne til fremtidig brug.

Les nøye igjennom disse instruksjonene før du tar i bruk denne ovnen, og ta vare på veiledningen for fremtidig referanse.

Lue nämä ohjeet kokonaan ennen uunin käyttöä ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.

1. Erdungsanweisungen

WICHTIG: FÜR IHRE PERSÖNLICHE SICHERHEIT MUSS DIESES GERÄT KORREKT GEERDET WERDEN.

Wenn eine Steckdose nicht geerdet ist, liegt es in der persönlichen Verpflichtung des Kunden, diese gegen eine entsprechend geerdete Steckdose austauschen zu lassen.

SPANNUNGS- UND STROMWARNUNG

Die verwendete Spannung muss dieselbe sein, wie die, die am Herd angegeben ist. Die Verwendung einer höheren Spannung als der angegebenen ist gefährlich und kann zu einem Feuer oder anderen Unfällen mit Folgeschäden führen.

AUFSTELLEN DES HERDES

Stellen Sie den Herd auf eine flache, stabile Oberfläche. Stellen Sie den Herd nicht an einem heißen oder feuchten Platz auf, z.B. in der Nähe eines Gas- oder Elektroherdes. Betreiben Sie den Herd nicht, wenn die Zimmertemperatur höher als 40°C ist und/oder die Luftfeuchtigkeit über 85% liegt. Eine freie Luftzufuhr um den Herd herum ist wichtig. Es besteht die Möglichkeit kleinerer Störungen durch schwache Sendesignale, wenn der Ofen zu nah an einem Radio- oder Fernsehgerät aufgestellt wird. Für einen sicheren und effizienten Betrieb muss der Herd eine ausreichende Luftzufuhr zu den Belüftungsgittern haben, d.h. 5 cm an den Seiten und hinten, 20 cm oberhalb. Dieser Herd muss so aufgestellt werden, dass der Stecker immer erreichbar ist.

2. Spannung und Strom

Die verwendete Spannung muss dieselbe sein, wie die, die am Herd angegeben ist. Die Verwendung einer höheren Spannung als der angegebenen ist gefährlich und kann zu einem Feuer oder anderen Unfällen mit Folgeschäden führen.

3. Service

Es ist gefährlich für Personen, die nicht als Servicetechniker vom Hersteller geschult wurden, Reparaturarbeiten durchzuführen.

Entfernen Sie nie das äußere Gehäuse des Ofens.

Hohe Spannungen liegen innerhalb des Gehäuses an. Reparaturen und Anpassungen sollten nur von geschultem Servicepersonal durchgeführt werden. Wenden Sie sich an den Hersteller.

Türdichtungen

Versuchen Sie nicht, die Türdichtungen zu verändern oder Türen zu reparieren, das Steuergehäuse zu öffnen, die Sicherheitssperre oder einen anderen Teil des Herdes zu verändern. Entfernen Sie nicht die Umhüllung des Herdes.

Die Türdichtungen und Dichtungsbereiche sollten immer mit einem feuchten Tuch gesäubert werden.

4. Leerbetrieb

Das Gerät darf nicht im Modus MIKROWELLE oder KOMBINATION betrieben werden, OHNE DASS SICH NAHRUNGSMITTEL IM HERD BEFINDEN. Ein Leerbetrieb beschädigt das Gerät.

5. Kabel

Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder einem Serviceagenten oder einer entsprechend qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Schaden zu vermeiden. Tauchen Sie den Herd nicht in Wasser ein. Halten Sie das Kabel von erwärmten Oberflächen entfernt. Lassen Sie das Kabel nicht lose über die Kante des Tisches oder der Arbeitsplatte herabhängen. Die Rückseite des Gerätes wärmt sich bei der Verwendung auf. Lassen Sie das Kabel nicht mit der Rückseite des Gerätes oder der Gehäuseoberfläche in Kontakt kommen.

6. Heiße Oberflächen

Die Außenflächen des Herdes, einschließlich der Belüftungsgitter am Gehäuse und die Ofentür werden bei der Benutzung heiß. (Grill, Heißluft und Kombination) Passen Sie auf, wenn Sie die Türen öffnen oder schließen und wenn Sie Nahrungsmittel und Zubehör hineinstellen oder herausnehmen.

Der Herd hat Heizkörper, die sich oben und im hinteren Bereich befinden. Nach der Verwendung sind der Himmel, die Seiten und der Boden sehr heiß.

7. Ausschalten.

Im Falle eines elektronischen Fehlers kann der Herd nur an der Steckdose ausgeschaltet werden.

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

Wenn Sie Ihren Herd zum ersten Mal auspacken

1. Untersuchen Sie Ihren Herd

Packen Sie den Herd aus, verwahren Sie alle Verpackungsmaterialien und untersuchen Sie den Ofen auf Schäden wie Beulen, gebrochene Türscharniere oder Risse in der Tür. Benachrichtigen Sie unverzüglich den Lieferanten, wenn das Gerät beschädigt ist. Installieren Sie das Gerät NICHT, wenn es beschädigt ist.

2. Türdichtungen

Das Gerät sollte auf Schäden an den Türdichtungen und Türdichtungsbereichen untersucht werden, und für den Fall, dass diese beschädigt sind, darf das Gerät nicht in Betrieb

genommen werden, bis es von einem durch den Hersteller geschulten Servicetechniker repariert wurde.

3. Garantiekarte

Füllen Sie die beiliegende vorbeschriftete Garantiekarte vollständig aus und senden Sie sie zurück.

4. Entfernen der Schutzfolie

Eine Schutzfolie wurde aufgebracht, um ein Verkratzen der Außenflächen beim Transport zu vermeiden. Ziehen Sie diese Folie vor der Installation oder Benutzung ab.

Aufstellen des Herdes

1. Aufstellen des Herdes

Der Herd muss auf einer flachen, stabilen Oberfläche aufgestellt werden. Für einen ordnungsgemäßen Betrieb muss der Herd eine ausreichende Luftzufuhr haben. Ein Spalt von mindestens 5 cm muss rechts und links vom Herd und an Rückwand vorhanden sein. Ein Mindestabstand von 20 cm muss oberhalb des Ofens und an den 2 Abluftventilen auf der Rückseite vorhanden sein.

2. Regale

Stellen Sie den Herd nicht direkt auf einen Regalboden über oder neben einem Gas- oder Elektrokochofeld, Herd oder einer Friteuse. Der Herd könnte beschädigt werden. Es ist gefährlich, diesen Herd auf einen Regalboden zu stellen, der so hoch ist, dass Nahrungsmittel und Zubehör nicht sicher vom Benutzer herausgenommen werden können.

3. Stapeln

Versuchen Sie NICHT, diese Herde zu stapeln.

Betrieb

1. Lüftungsventile

Dieser Herd erfordert für eine maximale Kühlwirkung eine freie Luftzufuhr auf der Rückseite. **BLOCKIEREN SIE NICHT DIESE BELÜFTUNGSGITTER.**

2. Maximale Zimmertemperatur

Betreiben Sie den Herd nicht, wenn die Zimmertemperatur höher als 40°C ist und/oder die Luftfeuchtigkeit über 90% liegt. Eine freie Luftzufuhr um den Herd herum ist zwingend erforderlich.

3. Verwendung im Freien

Verwenden Sie dieses Gerät nicht draußen.

4. Aufbewahrung des Zubehörs

Wenn der Herd nicht verwendet wird, lagern Sie keine Objekte außer dem speziellen Ofenzubehör in dem Herd, für den Fall, dass dieser versehentlich eingeschaltet wird. Im Falle eines elektronischen Fehlers kann der Herd nur an der Steckdose ausgeschaltet werden.

Vorsicht

1. Vor der Benutzung

Vor der ersten Verwendung der Funktionen HEISSLUFT, KOMBINATION, GRILL, GRILL HEISSLUFT oder UMLUFT-GRILL lassen Sie den Herd ohne Nahrungsmittel für 20 Minuten im Modus HEISSLUFT bei 250°C laufen. Hierbei verbrennt das für den Rostschutz verwendete Öl. Entfernen Sie dazu alle Zubehörtteile aus dem Herd.

2. Rauch/Feuer

Wenn beim Kochen im Modus MIKROWELLE Rauch gesichtet wird, lassen Sie die Herdtür geschlossen und schalten Sie den Ofen aus oder trennen Sie ihn vom Stromnetz. Wenn Materialien im Herd beginnen sollten zu brennen, halten Sie die Tür geschlossen und drücken Sie die Schaltfläche STOPP/RESET. Ziehen Sie den Stecker. Schalten Sie, wenn möglich, den Strom an der Sicherung oder dem Stromverteiler aus.

3. Störungen

Es besteht die Möglichkeit kleinerer Störungen durch schwache Sendesignale, wenn der Ofen zu nah an einem Radio- oder Fernsehgerät aufgestellt wird.

4. Betrieb der Herzkörper

Bei Verwendung der Stufen HOCH, MEDIUM, NIEDRIG und KÖCHELN wird die Hälfte der Grillelemente und der HEISSLUFTS-Lüfter betrieben, um die Bildung von Kondenswasser zu vermeiden. Achten Sie darauf, DIE OFENDECKE NICHT ZU BERÜHREN.

5. Reinigung

Reinigen Sie dieses Gerät nicht mit einem Wasserstrahl. Wenn Sie den Herd nicht in einem sauberen Zustand halten, können Schädigungen im Inneren des Herdes auftreten, die die Lebensdauer des Gerätes verkürzen und möglicher Weise gefährliche Situationen hervorrufen können.

1. Aufwärmzeiten

Da die Aufwärmzeiten bei MIKROWELLE und KOMBINATION sehr viel kürzer sind, als bei anderen Kochmethoden, ist es immens wichtig, dass die Aufwärmzeiten nicht überschritten werden, ohne zunächst die Nahrungsmittel zu prüfen. Die in den Tabellen angegebenen Kochzeiten sind nur Näherungswerte. Die Kochzeiten beeinflussende Faktoren sind: Starttemperatur, Menge, Größe und Form der verwendeten Nahrungsmittel und Teller.

Feuer!

Wenn die empfohlenen Kochzeiten überschritten werden, verdirbt das Essen und unter extremen Umständen können diese Feuer fangen und möglicher Weise das Innere des Herdes beschädigen. Es ist unverzichtbar, dass der Herd regelmäßig gereinigt und von überschüssigen Schmierstoffen befreit wird. Siehe Pflege Ihres Herdes und Reinigung. (Siehe Seiten 52 - 53.)

2. Kleine Mengen an Nahrungsmitteln

Kleine Mengen an Nahrungsmitteln oder Produkte mit einem niedrigen Feuchtigkeitsgehalt können brennen, austrocknen oder Feuer fangen, wenn sie zu lange gekocht werden.

Feuer!

Wenn Materialien im Herd beginnen sollten zu brennen, halten Sie die Tür geschlossen und drücken Sie die Schaltfläche STOPP/RESET. Schalten Sie, wenn möglich, den Strom an der Steckdose aus oder trennen Sie die Sicherung oder am Stromverteiler.

3. Nahrungsmittelbestandteile

Nahrungsmittel mit hohem Zucker-, Salz-, Fett- und Feuchtigkeitsgehalt erwärmen sich schneller in der Mikrowelle, da ihre physikalischen Eigenschaften die Mikrowellenenergie anziehen. Dichtere Nahrungsmittel mit hohem Protein- und Faserwert absorbieren Mikrowellenenergie langsamer, was eine längere Aufwärmdauer verursacht.

4. Nahrungsmittel mit viel Fett/Zucker

Es ist wichtig, die Kochzeit für Nahrungsmittel mit hohem Fett-, Alkohol- und Zuckergehalt richtig einzustellen. Wenn diese Nahrungsmittel zu lange von Mikrowellen erhitzt werden, können sie sich entzünden. LASSEN SIE SIE DAHER NIEMALS UNBEAUFSICHTIGT, z.B. Donuts, Sirup-/Puddingnachspeisen, Christmas Puddings und gefüllte Pasteten.

5. Eier

Kochen Sie mit Hilfe der MIKROWELLE keine Eier in der Schale. Es kann sich Druck aufbauen und die Eier können explodieren.

6. Häute anstechen

Kartoffeln, Äpfel, Eidotter, ganze Gemüse und Würstchen sind Beispiele für Nahrungsmittel mit nicht-poröser Haut. Diese müssen zuerst mit einer Gabel angestochen werden, bevor Sie mit der MIKROWELLE gekocht werden, damit sie nicht platzen.

7. Frittieren

Versuchen Sie nicht, etwas in Ihrem Herd zu frittieren.

8. Prüfen der Innentemperatur

Um sicherzustellen, dass alle für Nahrungsmittel giftigen Bakterien wie Lysterien und Salmonellen zerstört sind, prüfen Sie, ob die innere Temperatur der Nahrungsmittel mindestens 72°C beim Aufwärmen erreicht. Verwenden Sie ein entsprechendes Thermometer mit Fühleraufsatz, um die Temperatur zum Ende der Garzeit zu kontrollieren. Wärmen Sie über einen längeren Zeitraum auf, wenn die richtigen Temperaturen nicht erreicht werden. Verwenden Sie KEIN haushaltsübliches Fleischthermometer – nur korrekt geeichtes Werkzeug.

9. Flüssigkeiten

Wenn Sie Flüssigkeiten mit Hilfe der MIKROWELLE erwärmen, z.B. Suppen, Saucen und Getränke, kann ein Erhitzen über den Siedepunkt hinaus auftreten, ohne dass Blasen erkennbar wären. Dies kann zu einem plötzlichen Überkochen der heißen Flüssigkeit führen. Um diese Möglichkeit zu verhindern, sollten die folgenden Schritte unternommen werden:

- Vermeiden Sie Behälter mit geraden Wänden und engen Ausgüssen.
- Nicht überhitzen.
- Rühren Sie die Flüssigkeit durch, bevor Sie den Behälter in den Herd stellen und wieder nach Ablauf der halben Aufwärmzeit.
- Lassen Sie nach dem Erhitzen die Flüssigkeit für einen kurzen Zeitraum im Herd stehen, rühren Sie dann erneut um, bevor Sie vorsichtig den Behälter entnehmen.

10. Papier, Plastik

Wenn Sie Nahrungsmittel in Plastik- oder Papierbehältern erwärmen, prüfen Sie häufig den Herd, da sich diese Art von Behälter bei Überhitzung entzünden kann. (Siehe Seite 35.) Benutzen Sie keine Produkte aus Recyclingpapier, da dieses Unreinheiten enthalten kann, die bei der Verwendung Funken und/oder Feuer entstehen lassen, wenn nicht ausdrücklich auf der Verpackung auf die Mikrowellentauglichkeit hingewiesen wird.

11. Aufwärmen

Es ist wichtig, dass das erhitze Produkt „kochendheiß“ (72°C) serviert wird. Überprüfen Sie dies immer vor dem Servieren und falls Sie Zweifel haben, stellen Sie es noch einmal in den Herd für eine weitere Erwärmung.

12. Standzeiten

Standzeiten sind unverzichtbar für Nahrungsmittel, die per MIKROWELLE oder KOMBINATION gekocht oder erwärmt wurden. Während dieser Standzeit durchdringt die Hitze die Nahrungsmittel bis in den Kern, um es komplett durchzukochen. Je dichter das Nahrungsmittel, je länger ist die Standzeit. Aufgewärmte Nahrungsmittel erfordern auch eine Standzeit.

13. Zubehöerteile

Befolgen Sie die speziellen Anweisungen in dieser Anleitung für die korrekte Handhabung von Herdzubehörteilen und Kochwerkzeugen. Ein Nichtbeachten kann den Herd beschädigen. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Nahrungsmittel und/oder Zubehör aus dem Herd entnehmen. Die Gitterablage verfügt über KEINE Anti-Kipp Verriegelung – seien Sie vorsichtig, wenn Sie sie herausziehen, um Nahrungsmittel zu entnehmen.

14. Kochbehältnisse

Bevor Sie die Funktion MIKROWELLE und KOMBINATION verwenden, überprüfen Sie immer, ob alle Behälter dafür geeignet sind. (Siehe Seite 35.) Nutzen Sie keinen verschlossenen Behälter in der MIKROWELLE, da diese sonst explodieren.

15. Lüftungsmotorbetrieb

Nach Verwendung von MIKROWELLE, HEISSLUFT, KOMBINATION, GRILL, UMLUFT-GRILL oder GRILL HEISSLUFT läuft der Lüftungsmotor für ca. 5 Minuten, um die elektronischen Komponenten abzukühlen. Dies ist normal und Sie können die Nahrungsmittel herausnehmen, auch wenn der Lüfter in Betrieb ist.

16. Babyfläschchen

Fütterfläschchen und Babyflaschen sollten beim Erhitzen geöffnet werden und der Inhalt muss gerührt oder geschüttelt werden, außerdem muss die Temperatur vor dem Verbrauch geprüft werden, damit keine Verbrennungen verursacht werden.

17. Wenn Kinder den Ofen benutzen

Erlauben Sie Kindern die Benutzung des Herdes ohne Aufsicht nur, wenn entsprechende Anweisungen gegeben wurden, so dass das Kind den Herd sicher verwenden kann und die Gefahren einer unangemessenen Verwendung versteht.

Produktdiagramm

Mitgeliefertes Zubehör

(8) Luftfilter

BITTE ACHTEN SIE DARAUF, DASS DIE LUFTFILTER VOR BENUTZUNG DES HERDES INSTALLIERT WERDEN. Betrieb ohne Luftfilter kann dazu führen, dass Schmutz und Fett die Lüftung blockiert, so dass der Herd überhitzt. Siehe Seite 53 für die Installation.

(12) Keramik-Isolierteller

Teilenr. A06033230BP

Bei Verwendung von Metalltellern bei KOMBINATION stellen Sie bitte den Keramik-Isolierteller zwischen den Nahrungsmittelbehälter und das Gitter. Der Keramik-Isolierteller sollte während des Aufwärmens bei einem Kombinationsprogramm im Herd verbleiben. Wenn Sie Nahrungsmittel direkt auf den Keramik-Isolierteller legen, stellen Sie sicher, dass er sauber und frei von Öl ist. Lassen Sie den Keramik-Isolierteller vor der Reinigung ABKÜHLEN, um Brüche zu vermeiden. Der Keramik-Isolierteller sollte auf dem Boden des Herdes platziert werden, um Tropfen beim Grillen aufzufangen.

(13) Gitter

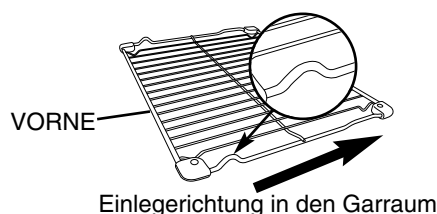
Teilenr. A06023C50BP

Das Gitter kann bei HEISSLUFT, KOMBINATION, GRILL HEISSLUFT, GRILL und UMLUFT-GRILL verwendet werden.

Lassen Sie das Gitter NICHT im Herd bei der Funktion MIKROWELLE. STELLEN SIE KEINE METALLBEHÄLTER DIREKT AUF DAS GITTER, wenn Sie die Funktion KOMBINATION nutzen. Verwenden Sie den Keramik-Isolierteller.

Es gibt keine Anti-Kipp Sicherheitsverriegelung an dem Gitter – passen Sie also auf, wenn Sie Nahrungsmittel entnehmen.

Installation des Gitters



(14) SD Memory Card

Teilenr. PR-SD016BCS0

Eine SD Memory Card wird mit dem Herd geliefert und hat Excel-Dateien gespeichert, damit Sie mit Hilfe Ihres PCs den Herd programmieren können. Bis zu 99 Ihrer eigenen Kochprogramme können mit Hilfe der SD Memory Card gespeichert werden. Wenn Ihre SD Card verloren geht oder Fehler zeigt, wenden Sie sich bitte an einen Servicetechniker. Siehe „Programmdaten auf einer SD Memory Card speichern“ für Informationen zur Verwendung der SD Card und der Speicherprogrammierungssoftware.

Ihr Herd Erläuterung

- (1) **Abdeckung der Herdlampe**
- (2) **Quartz Grillelemente**
- (3) **Heißluftlüfter und -heizer**
- (4) **Türgriff**
- (5) **Anzeige**
- (6) **Bedienfeld**
- (7) **SD Card Abdeckung**
- (9) **Herdabluftgitter**
- (10) **Keramikkboden**
- (11) **Regalstützer (oben, unten)**

Bedienfeld

- (15) **Ziffernblock**
- (16) **Prog Schaltfläche**
- (17) **Mikrowelle Schaltfläche**
- (18) **Grill Schaltfläche**
- (19) **Umluft-Grill Schaltfläche**
- (20) **Heißluft Schaltfläche**
- (21) **Stopp/Reset Schaltfläche**
 - Vor dem Aufwärmen:
 - Einmal drücken, um die Anzeige zu leeren.
 - Während des Aufwärmens:
 - Einmaliges Drücken stoppt den Aufwärmzyklus und zweimal Drücken löscht die Anzeige.
 - N.B. Siehe Seite 47 für Betrieb bei Programmsperre.
- (22) **Prog-Sperre Schaltfläche**
- (23) **Vorwärmen Schaltfläche**
- (24) **Kombination Schaltfläche**
- (25) **Abkühlen Schaltfläche**
- (26) **Herdbeleuchtung Schaltfläche**
 - Die Herdbeleuchtung schaltet sich aus, wenn die Tür geschlossen wird. Wenn Sie die Nahrungsmittel prüfen wollen, drücken Sie die Herdbeleuchtung Schaltfläche, sie wird sich dann für 10 Sekunden einschalten. Die Herdbeleuchtung schaltet sich immer ein, wenn die Tür geöffnet wird.
- (27) **Start Schaltfläche**
 - Wiederholungsfunktion:**
 - Sie können dasselbe Aufwärmprogramm wiederholen, wenn Sie die START Schaltfläche innerhalb von 1 Minute nach Abschluss des vorherigen Durchlaufs drücken.
 - Wenn die Schaltfläche START 1 Minute nicht gedrückt wird, wird die Anzeige bei geschlossener Herdtüre geleert.
 - Nach 30 Minuten schaltet sie zurück auf „0“, wenn die Tür offen ist.

Anzeige

Der Positionszeiger leuchtet auf und zeigt die Programmeinstellung an. Prüfen Sie immer die Zeigerposition, bevor Sie die Schaltfläche START betätigen.

- (28) **Mikrowelle**
- (29) **Grill**
- (30) **Umluft-Grill**
- (31) **Heißluft**
- (32) **Vorwärmen**
- (33) **Abkühlen**
- (34) **Mikrowellenstufe**
- (35) **Kochstufenanzeige**

SD Memory Card

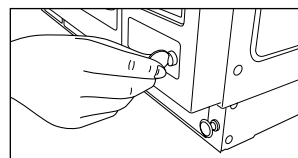
- Eine SD Memory Card ist beim Kauf des Gerätes beigelegt. Diese ermöglicht Ihnen, bis zu 99 Memory-Programme im Herd zu speichern.
- Verwenden Sie die Karte zum Speichern oder Abrufen von Memory-Programmen.
Sie können die Memory-Programmdaten auf Ihrer SD Memory Card mit Ihrem PC aufzeichnen. Siehe „Programmdaten auf einer SD Memory Card speichern“.

SD Memory Card einlegen / entfernen

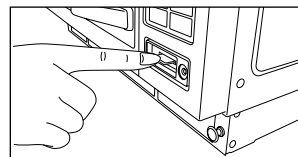
Bevor Sie eine SD Memory Card einlegen/entfernen, trennen Sie immer den Stecker des Herdes vom Stromnetz. Oder es ist möglich, dass das Anzeigefenster geleert ist, andernfalls können die Daten auf der SD Memory Card beschädigt sein.

Entfernen

1. Schrauben Sie die SD Card Abdeckung los und entfernen Sie sie.

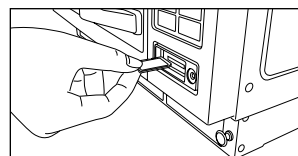


2. Drücken Sie mit dem Finger auf die SD Memory Card, um sie herauszuziehen. Entnehmen Sie sie dann.

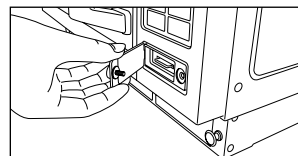


Einlegen

1. Legen Sie eine SD Memory Card mit dem Etikett nach oben, wie mit Hilfe von ▲, gezeigt, ein, bis diese einrastet.



2. Setzen Sie die linke Kante der SD Card Abdeckung ein. Schrauben Sie rechts die Abdeckung fest.



Vorsicht:

1. Schließen Sie immer die SD Card Abdeckung, außer wenn eine SD Memory Card eingelegt / entfernt wird, um das Eindringen von Wasser oder Staub zu verhindern.
2. Legen Sie nur eine für diesen Herd geeignete SD Memory Card ein. Verwenden Sie keine anderen Memory Cards.
3. Heben Sie die entfernte SD Memory Card außer Reichweite von statischer Elektrizität auf.
4. Nehmen Sie SD Memory Cards nie auseinander oder verändern Sie diese.
5. Versuchen Sie nicht, SD Memory Cards einem physischen Schlag auszusetzen. Nicht biegen, fallen lassen oder nass werden lassen.
6. Berühren Sie nie die Metallanschlüsse einer SD Memory Card mit Ihrer Hand oder Metall.
7. Entfernen Sie nie das Etikett. Kleben Sie kein anderes Etikett auf eine SD Memory Card.
8. Lassen Sie keine SD Memory Card an Orten liegen, an denen hohen Temperaturen oder direktes Sonnenlicht auftreten.
9. Lassen Sie keine SD Memory Cards an Orten liegen, an denen korrosive Gase auftreten.
10. Wenn Ihre SD Card verloren geht oder Fehler zeigt, wenden Sie sich bitte an einen Servicetechniker, um einen Ersatz zu erhalten.

MIKROWELLE

1. Glas

VERWENDEN:

Hitzebeständiges Glas, z.B. Pyrex

NICHT VERWENDEN:

Dünnes Glas, Bleikristall, das brechen oder platzen kann.

2. Porzellan/Keramik

VERWENDEN:

Glasierte Porzellanteller, Porzellan- und Keramikteller, die zum Kochen geeignet sind.

NICHT VERWENDEN:

Feine Porzellanteller mit Metallmustern/-rändern. Becher mit geklebten Griffen.

3. Töpferwaren/Tonwaren/Steingut

VERWENDEN:

Wenn vollständig glasiert.

NICHT VERWENDEN:

Wenn unglasiert – diese Teller können Wasser aufnehmen, das die Energie absorbiert. Dies macht die Teller heiß und erhöht die Garzeit.

4. Folie/Metall

VERWENDEN:

Nur beim Aufwärmen:
Einzelteil, offene Folienbehälter. Achten Sie darauf, dass die Behälter keine WÄNDE oder die TÜR des Herdes berühren. Nicht in Folienbehältern kochen. Kleine Mengen von Alufolie können verwendet werden, um Metallteile beim Auftauen abzudecken – achten Sie darauf, dass die Folie nicht die Seiten oder die Türe berührt.

NICHT VERWENDEN:

Metallteller, Gitter, jeder Teller mit METALLMUSTER oder RAND. METALLSPIESSE. KEINE FOLIENBEHÄLTER VERWENDEN – es können FUNKEN auftreten und die Behälter werden VERBEULT/BESCHÄDIGT. Verwenden Sie keine Teller der Le Creuset-Art (Gusseisen mit Emaille bedeckt). Diese können nur bei Heißluft oder Grill verwendet werden.

5. Plastik

VERWENDEN:

Hochtemperaturplastik wie widerstandsfähiges Polysulfon Plastik, weiche flexible Teller. (Entfernen Sie alle Metallklammern.)

NICHT VERWENDEN:

Melamin, Polypropylen, Phenol Urea, auch keine Plastikgefrierbeutel und Behälter, z.B. Margarine, Joghurt und Mayonnaise-Tuben.

6. Frischhaltefolien

VERWENDEN:

Nicht-Plastik Frischhaltefolie, entwickelt für die Verwendung in der Mikrowelle. Lassen Sie die Folie nicht die Nahrungsmittel berühren. Um Verbrennungen durch Dampf zu verhindern, stechen Sie die Folie an, um den Dampf entweichen zu lassen und entfernen Sie vorsichtig die Folie von dem Teller.

NICHT VERWENDEN:

Folie nur für Nahrungsmittel.

7. Holz/Korb

VERWENDEN:

Holzstäbchen für Nahrungsmittel.

NICHT VERWENDEN:

Körbe, Holzschalen (bei längerer Verwendung trocknen diese aus und können sich entzünden)

8. Papier

VERWENDEN:

Wegwerfbare, polyester-beschichtete Pappteller, wenn für Mikrowellen geeignet.

NICHT VERWENDEN:

Papierservietten (diese können sich entzünden), wachsbeschichtete Becher, Recyclingprodukte (wenn nicht vom Hersteller als geeignet gekennzeichnet)

KOMBINATION

Kombinationsprogramme verwenden Mikrowelle und Hitze (HEISSLUFT oder GRILL), daher müssen Sie die Behälter sorgfältig wählen.

VERWENDEN:

Prüfen Sie bei Metallbehältern, ob diese keine scharfkantigen Metallränder haben. Keramik, das kein Metall enthält. Hitzebeständiges Glas und Porzellan.

NICHT VERWENDEN:

Emaillierte Teile (mit Gold-/Metallmuster). Emailliertes Gusseisen, z.B. Le Creuset. Alle Teller, die nicht hitzebeständig sind, z.B. Plastik und Frischhaltefolie.

HEISSLUFT / GRILL HEISSLUFT

VERWENDEN:

Alle Behälter, die für Heißluftöfen geeignet sind, z.B. Metall, Keramik, Tonware, emailliertes Gusseisen, etc.

NICHT VERWENDEN:

Plastikbehälter, Nahrungsmittelfolie, Holz/Korb, Glas, Papier.

GRILL / UMLUFT-GRILL

VERWENDEN:

Alle Behälter, die zum heißen Grillen geeignet sind, z.B. Edelstahl, Le Creuset, Keramik, Backpapier, etc.

NICHT VERWENDEN:

Plastikbehälter, Feinkeramik, Frischhaltefolie, etc.

VERWENDBARES ZUBEHÖR



Benutzen Sie nicht das Gitter oder den Keramik-Isolierteller, wenn Sie mit der MIKROWELLE kochen.

- **Mehrstufiges (sequentielles) Aufwärmen**

Dies können die Funktionen MIKROWELLE, GRILL, HEISSLUFT, UMLUFT-GRILL, GRILL HEISSLUFT oder KOMBINATION sein. Wenn eine erforderliche Garzeit bei HOHER Leistung größer als 15 Minuten ist, verwenden Sie bitte eine 2-stufige Programmierung.

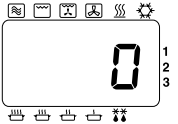
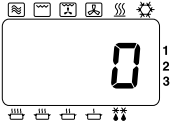
Befolgen Sie die Schritte 1 – 3, geben Sie dann das nächste Garprogramm ein und drücken Sie **START**.

Führen Sie eine 2-stufige Programmierung durch und geben Sie ein drittes Garprogramm ein, bevor Sie START drücken.

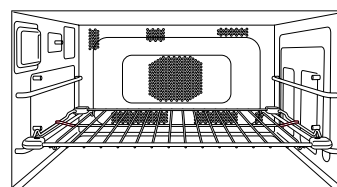


- **Wiederholungsfunktion**

- 36 -

AKTION	INFORMATION	ANZEIGE
1 Tür öffnen. Nahrungsmittel einlegen. Tür schließen.	Die Herdlampe schaltet sich ein. Die Herdlampe schaltet sich aus.	
2 HEISSLUFT Schaltfläche drücken.* 	Wählen Sie die erforderliche Herdtemperatur z.B. 180°C Drücken Sie die HEISSLUFT Schaltfläche so oft, bis die gewünschte Temperatur auf der Anzeige erscheint. Die Temperatur erhöht sich in Schritten von 10°C von 100°C-250°C	
3 Zeit wählen.	Drücken Sie die ZIFFERN Schaltflächen, um eine Garzeit einzustellen, z.B. 18 Min. Drücken Sie die Schaltflächen 1, 8, 0 und 0. Die maximale Garzeit ist: 99 Min. 99 Sek.	
4 START drücken. 	Die Anzeige zählt die Zeit herunter. Der Heißluftlüfter schaltet sich ein.	
5 Tür öffnen.	Zum Ende des Garprogramms piept der Herd 3 Mal und „0“ blinkt auf der Anzeige, bis die Tür geöffnet wird. Nahrungsmittel entnehmen. Die Anzeige zeigt das vorherige Programm an.	Ende des Programms  Tür öffnen 

VERWENDBARES ZUBEHÖR



Für beste Ergebnisse stellen Sie den Kochbehälter auf das Gitter in der UNTERSTEN Position. Die Nahrungsmittel können auch direkt auf das Gitter gestellt werden, wenn dieses vor der Verwendung sorgfältig gereinigt wurde.

Vorsicht:

Es gibt keine Anti-Kipp Sicherheitsverriegelung an dem Gitter.
Passen Sie also auf, wenn Sie Nahrungsmittel entnehmen.

* Der Herd speichert die letzte verwendete HEISSLUFTS-Temperatur, sollten Sie diese noch einmal verwenden wollen. Drücken Sie die HEISSLUFT Schaltfläche, wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist & die letzte verwendete Temperatur wird angezeigt.

• Heiße Oberflächen

Passen Sie auf, wenn Sie heiße Lebensmittel entnehmen. Benutzen Sie Ofenhandschuhe.

• Mehrstufiges (sequentielles) Aufwärmen

Siehe Seite 36.

• Abrufen der Heißlufttemperatur

Die gewählte Temperatur kann nach Drücken der Schaltfläche HEISSLUFT 3 Sekunden überprüft werden.

Die Temperatur wird kurz auf der Anzeige eingeblendet, bevor wieder zurück auf die verbleibende Garzeit geschaltet wird.

Die Temperatur kann nicht während eines Programms geändert werden.

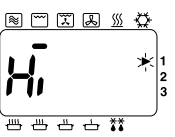
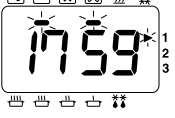
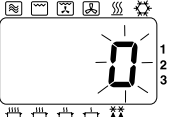
• Vorheizen

Für beste Ergebnisse bei Heißluft sollte der Herd vorgeheizt werden.
(Siehe Seite 49.)

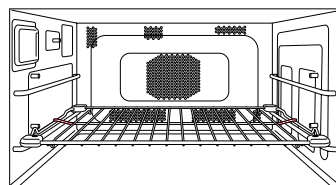
• Wiederholungsfunktion

Siehe Seite 33.

Betrieb als Grill-Heißluftgerät

AKTION	INFORMATION	ANZEIGE
1 Tür öffnen. Nahrungsmittel einlegen. Tür schließen.	Die Herdlampe schaltet sich ein. Die Herdlampe schaltet sich aus.	
2 GRILL Schaltfläche drücken. 	Es kann der hohe (High) oder niedrige (Low) Modus gewählt werden, die Grilleistung wird jedoch nach Drücken der Schaltfläche HEISSLUFT automatisch festgelegt.	
3 HEISSLUFT Schaltfläche drücken.* 	Wählen Sie die erforderliche Herdtemperatur z.B. 180°C Drücken Sie die HEISSLUFT Schaltfläche so oft, bis die gewünschte Temperatur auf der Anzeige erscheint. Die Temperatur erhöht sich in Schritten von 10°C von 100°C-250°C	
4 Zeit wählen.	Drücken Sie die ZIFFERN Schaltflächen, um eine Garzeit einzustellen, z.B. 18 Min. Drücken Sie die Schaltflächen 1, 8, 0 und 0. Die maximale Garzeit ist: 99 Min. 99 Sek.	
5 START drücken. 	Die Anzeige zählt die Zeit herunter. Der Heißluftlüfter schaltet sich ein.	
6 Tür öffnen.	Zum Ende des Garprogramms piept der Herd 3 Mal und „0“ blinkt auf der Anzeige, bis die Tür geöffnet wird. Nahrungsmittel entnehmen. Die Anzeige zeigt das vorherige Programm an.	Ende des Programms  Tür öffnen 

VERWENDBARES ZUBEHÖR



Für beste Ergebnisse stellen Sie den Kochbehälter auf das Gitter in der UNTERSTEN Position. Die Nahrungsmittel können auch direkt auf das Gitter gestellt werden, wenn dieses vor der Verwendung sorgfältig gereinigt wurde.

Vorsicht:

Es gibt keine Anti-Kipp Sicherheitsverriegelung an dem Gitter.
Passen Sie also auf, wenn Sie Nahrungsmittel entnehmen.

* Der Herd speichert die letzte verwendete GRILL HEISSLUFTS-Temperatur, sollten Sie diese noch einmal verwenden wollen. Drücken Sie die HEISSLUFT Schaltfläche, wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist & die letzte verwendete Temperatur wird angezeigt.

• Heiße Oberflächen

Passen Sie auf, wenn Sie heiße Lebensmittel entnehmen. Benutzen Sie Ofenhandschuhe.

• Mehrstufiges (sequentielles) Aufwärmen

Siehe Seite 36.

• Abrufen der Heißlufttemperatur

Die gewählte Temperatur kann nach Drücken der Schaltfläche HEISSLUFT 3 Sekunden überprüft werden.

Die Temperatur wird kurz auf der Anzeige eingeblendet, bevor wieder zurück auf die verbleibende Garzeit geschaltet wird.

Die Temperatur kann nicht während eines Programms geändert werden.

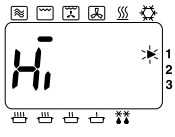
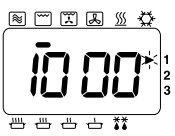
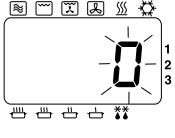
Abrufen der Grillstufe ist nicht möglich.

• Vorheizen

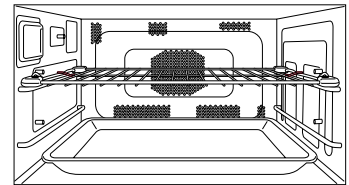
Für beste Ergebnisse bei Heißluft sollte der Herd vorgeheizt werden. (Siehe Seite 49.)

• Wiederholungsfunktion

Siehe Seite 33.

AKTION	INFORMATION	ANZEIGE
1 Tür öffnen. Nahrungsmittel einlegen. Tür schließen.	Die Herdlampe schaltet sich ein. Die Herdlampe schaltet sich aus.	
2 GRILL Schaltfläche drücken. 	Wählen Sie die erforderliche Grillstufe, z.B. High (hoch) Anzeige Leistung 1x drücken Hi 1840 W 2x drücken Lo 1500 W	
3 Zeit wählen.	Drücken Sie die ZIFFERN Schaltflächen, um eine Garzeit einzustellen, z.B. 10 Min. Drücken Sie die Schaltflächen 1, 0, 0 und 0. Die maximale Garzeit ist: 60 Min.	
4 START drücken. 	Die Anzeige zählt die Zeit herunter. Der Heißluftlüfter schaltet sich ein.	
5 Tür öffnen.	Zum Ende des Garprogramms piept der Herd 3 Mal und „0“ blinkt auf der Anzeige, bis die Tür geöffnet wird.	Ende des Programms 
	Nahrungsmittel entnehmen. Die Anzeige zeigt das vorherige Programm an. (Weniger als 1 Minute lang.)	Tür öffnen 

VERWENDBARES ZUBEHÖR



Für beste Ergebnisse stellen Sie die Nahrungsmittel auf das Gitter in der OBERSTEN Position. Der Keramik-Isolierteller sollte auf dem Boden des Herdes platziert werden, um Tropfen beim Grillen aufzufangen. Kleine Lebensmittel, die zwischen dem Gitter durchfallen können, sollten direkt auf dem Keramik-Isolierteller auf dem Gitter in der OBERSTEN Position zubereitet werden. Schütten Sie dies regelmäßig ab, um übermäßige Spritzer zu vermeiden. Tiefe Teller können unter dem Grill platziert werden auf dem Gitter in der NIEDRIGSTEN Position oder auch direkt auf den Keramikboden gestellt werden.

Vorsicht:

Es gibt keine Anti-Kipp Sicherheitsverriegelung an dem Gitter. Passen Sie also auf, wenn Sie Nahrungsmittel entnehmen.

• Heiße Oberflächen

Passen Sie auf, wenn Sie heiße Lebensmittel entnehmen. Benutzen Sie Ofenhandschuhe.

• Mehrstufiges (sequentielles) Aufwärmen

Siehe Seite 36.

• Abrufen der Grillstufe

Die gewählte Temperatur kann nach Drücken der Schaltfläche GRILL 3 Sekunden überprüft werden. Die Grillstufe wird kurz auf der Anzeige eingeblendet, bevor wieder zurück auf die verbleibende Garzeit geschaltet wird.

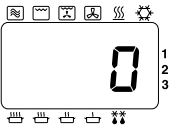
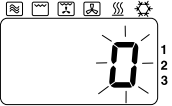
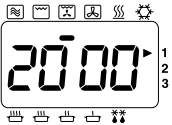
• Vorheizen

Für beste Ergebnisse bei Heißluft sollte der Herd vorgeheizt werden. (Siehe Seite 49.)

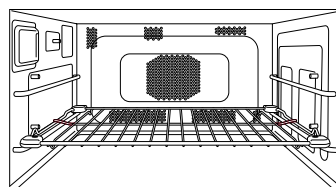
• Wiederholungsfunktion

Siehe Seite 33.

Betrieb als Umluft-Grill

AKTION	INFORMATION	ANZEIGE
1 Tür öffnen. Nahrungsmittel einlegen. Tür schließen.	Die Herdlampe schaltet sich ein. Die Herdlampe schaltet sich aus.	
2 UMLUFT-GRILL Schaltfläche drücken.* 	Wählen Sie die erforderliche Umluftgrilltemperatur, z.B. 180°C Drücken Sie die UMLUFT-GRILL Schaltfläche so oft, bis die gewünschte Temperatur auf der Anzeige erscheint. Die Temperatur erhöht sich in Schritten von 10°C von 100°C-250°C	
3 Zeit wählen.	Drücken Sie die ZIFFERN Schaltflächen, um eine Garzeit einzustellen, z.B. 20 Min. Drücken Sie die Schaltflächen 2, 0, 0 und 0. Die maximale Garzeit ist: 99 Min. 99 Sek.	
4 START drücken. 	Die Anzeige zählt die Zeit herunter. Der Heißluftlüfter schaltet sich ein.	
5 Tür öffnen.	Zum Ende des Garprogramms piept der Herd 3 Mal und „0“ blinkt auf der Anzeige, bis die Tür geöffnet wird. Nahrungsmittel entnehmen. Die Anzeige zeigt das vorherige Programm an.	Ende des Programms  Tür öffnen 

VERWENDBARES ZUBEHÖR



Für beste Ergebnisse stellen Sie den Kochbehälter auf das Gitter in der **UNTERSTEN** Position. Die Nahrungsmittel können auch direkt auf das Gitter gestellt werden, wenn dieses vor der Verwendung sorgfältig gereinigt wurde.

Vorsicht:

Es gibt keine Anti-Kipp Sicherheitsverriegelung an dem Gitter.

Passen Sie also auf, wenn Sie Nahrungsmittel entnehmen.

* Der Herd speichert die letzte verwendete UMLUFT-GRILL Temperatur, sollten Sie diese noch einmal verwenden wollen. Drücken Sie die UMLUFT-GRILL Schaltfläche, wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist & die letzte verwendete Temperatur wird angezeigt.

• Heiße Oberflächen

Passen Sie auf, wenn Sie heiße Lebensmittel entnehmen. Benutzen Sie Ofenhandschuhe.

• Mehrstufiges (sequentielles) Aufwärmen

Siehe Seite 36.

• Abrufen der Umluft-Grill Temperatur

Die gewählte Temperatur kann nach Drücken der Schaltfläche UMLUFTGRILL 3 Sekunden überprüft werden.

Die Temperatur wird kurz auf der Anzeige eingeblendet, bevor wieder zurück auf die verbleibende Garzeit geschaltet wird.

Die Temperatur kann nicht während eines Programms geändert werden.

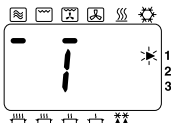
• Vorheizen

Für beste Ergebnisse bei Heißluft sollte der Herd vorgeheizt werden.
(Siehe Seite 49.)

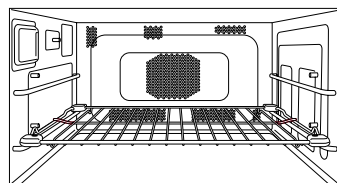
• Wiederholungsfunktion

Siehe Seite 33.

Voreingestellte Kombination

AKTION	INFORMATION	ANZEIGE
1 Tür öffnen. Nahrungsmittel einlegen. Tür schließen.	Die Herdlampe schaltet sich ein. Die Herdlampe schaltet sich aus.	
2 KOMBINATION Schaltfläche drücken. 	Wählen Sie die Voreingestellte KOMBINATIONSNUMMER (1-5). z.B. 1 – siehe unten.	
3 Zeit wählen.	Drücken Sie die ZIFFERN Schaltflächen, um eine Garzeit einzustellen, z.B. 3 Min. Drücken Sie die Schaltflächen 3, 0 und 0. Die maximale Garzeit ist: 5 Min.	
4 START drücken. 	Die Anzeige zählt die Zeit herunter.	
5 Tür öffnen.	Zum Ende des Garprogramms piept der Herd 3 Mal und „0“ blinkt auf der Anzeige, bis die Tür geöffnet wird. Nahrungsmittel entnehmen. Die Anzeige zeigt das vorherige Programm an.	Ende des Programms  Tür öffnen 

VERWENDBARES ZUBEHÖR



Für beste Ergebnisse stellen Sie die Nahrungsmittel auf das Gitter in der UNTERSTEN Position. Der Keramik-Isolierteller muss verwendet werden, wenn der Kochbehälter aus Metall ist, stellen Sie NIEMALS einen Metallbehälter direkt auf das GITTER, wenn Sie in KOMBINATION kochen, da Funkenschläge auftreten und den Teller/Herd beschädigen können.

Vorsicht:

Es gibt keine Anti-Kipp Sicherheitsverriegelung an dem Gitter.
Passen Sie also auf, wenn Sie Nahrungsmittel entnehmen.

DRÜCKEN	ANZEIGE	MIKRO- WELLEN- LEISTUNG	GRILLSTUFE ODER HEISSLUFTS- EINSTELLUNG	GRILLSTUFE ODER HEISSLUFTS- TEMPERATUR	MAXIMALE GARZEIT
Einmal	1*	HOCH	Umluft-Grill	250°C	5 Min.
Zweimal	2	NIEDRIG	Umluft-Grill	250°C	60 Min.
3 Mal	3	AUFTAUEN	Umluft-Grill	250°C	60 Min.
4 Mal	4	NIEDRIG	Grill Heißluft	250°C	60 Min.
5 Mal	5	NIEDRIG	Grill	Hi	60 Min.

*Kombi 1 kann nur als **erste Stufe** eines 2- oder 3-stufigen Kochprogramms verwendet werden.

- **Heiße Oberflächen**

Passen Sie auf, wenn Sie heiße Lebensmittel entnehmen. Benutzen Sie Ofenhandschuhe.

- **Mehrstufiges (sequentielles) Aufwärmen**

Siehe Seite 36.

- **Abrufen voreingestellter Kombinationsnummern**

Die gewählte voreingestellte Kombinationsnummer (1-5) kann nach Drücken der Schaltfläche KOMBINATION 3 Sekunden überprüft werden.

Die voreingestellte Kombinationsnummer wird kurz auf der Anzeige eingeblendet, bevor wieder zurück auf die verbleibende Garzeit geschaltet wird.

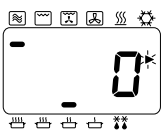
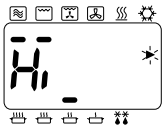
- **Vorheizen**

Für beste Ergebnisse bei Kombination sollte der Herd vorgeheizt werden.
(Siehe Seite 49.)

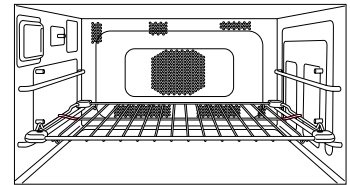
- **Wiederholungsfunktion**

Siehe Seite 33.

Manuelle Kombination

AKTION	INFORMATION	ANZEIGE
1 Tür öffnen. Nahrungsmittel einlegen. Tür schließen.	Die Herdlampe schaltet sich ein. Die Herdlampe schaltet sich aus.	
2 Leistungsstufe wählen.** 	Drücken Sie die Schaltfläche MIKROWELLE, um die richtige Leistung zu wählen, z.B. NIEDRIG.	
3 Drücken Sie die GRILL Schaltfläche*  oder UMLUFT-GRILL Schaltfläche***  oder HEISSLUFT Schaltfläche* ***  oder GRILL Schaltfläche *  + HEISSLUFT Schaltfläche * *** 	MWO + GRILL GRILL-Stufe wählen. Anzeige Leistung 1x drücken Hi 1840 W 2x drücken Lo 1500 W z.B. Hi. ODER MWO + UMLUFTGRILL Drücken Sie die Schaltfläche Umluftgrill, bis die erforderliche Temperatur auf der Anzeige erscheint. z.B. 200°C ODER MWO + HEISSLUFT Drücken Sie die Schaltfläche HEISSLUFT, bis die erforderliche Temperatur auf der Anzeige erscheint. z.B. 200°C ODER MWO + GRILLHEISSLUFT Es kann der hohe (High) oder niedrige (Low) Modus gewählt werden, aber die Grillleistung wird automatisch festgelegt, nachdem die Schaltfläche Heißluft gedrückt wurde. + Drücken Sie die Schaltfläche Heißluft, bis die erforderliche Temperatur auf der Anzeige erscheint. z.B. 200°C	    
4 Zeit wählen.	Drücken Sie die Zifferntasten, um eine Garzeit einzustellen. z.B. MWO + GRILL 18 min. Drücken Sie die Schaltflächen 1, 8, 0 und 0. Die maximale Garzeit beträgt: 60 Min.	

VERWENDBARES ZUBEHÖR



Für beste Ergebnisse stellen Sie die Nahrungsmittel auf das Gitter in der UNTERSTEN Position. Der Keramik-Isolierteller muss verwendet werden, wenn der Kochbehälter aus Metall ist, stellen Sie NIEMALS einen Metallbehälter direkt auf das GITTER, wenn Sie in KOMBINATION kochen, da Funkenschläge auftreten und den Teller/Herd beschädigen können.

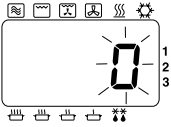
Vorsicht:

Es gibt keine Anti-Kipp Sicherheitsverriegelung an dem Gitter.
Passen Sie also auf, wenn Sie Nahrungsmittel entnehmen.

* Eine Kombination von Mikrowelle, Grill und Heißluft ist möglich.

** Kombinationseinstellungen mit HOHER Leistung können nur als 1 Stufe eines 2- oder 3-stufigen Kochprogramms und für maximal 5min Garzeit verwendet werden.

*** Der Herd speichert die letzte verwendete HEISSLUFT, GRILL HEISSLUFT oder UMLUFT-GRILL Temperatur bei KOMBINATION, sollten Sie diese noch einmal verwenden wollen. Drücken Sie die HEISSLUFT oder UMLUFT-GRILL Schaltfläche, wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist & die letzte verwendete Temperatur wird angezeigt.

AKTION	INFORMATION	ANZEIGE
5 START drücken. 	Die Anzeige zählt die Zeit herunter.	
6 Tür öffnen	Zum Ende des Garprogramms piept der Herd 3 Mal und „0“ blinkt auf der Anzeige, bis die Tür geöffnet wird. Nahrungsmittel entnehmen. Die Anzeige zeigt das vorherige Programm an.	Ende des Programms  Tür öffnen 

• Heiße Oberflächen

Passen Sie auf, wenn Sie heiße Lebensmittel entnehmen. Benutzen Sie Ofenhandschuhe.

• Mehrstufiges (sequentielles) Aufwärmen

Siehe Seite 36.

• Abrufen der Grillstufe (Nur Grill-Kombination)

Die gewählte Temperatur kann nach Drücken der Schaltfläche GRILL 3 Sekunden überprüft werden. Die GRILL-Stufe wird kurz auf der Anzeige eingeblendet, bevor wieder zurück auf die verbleibende Garzeit geschaltet wird.

• Abrufen der Heißlufttemperatur

Die gewählte Temperatur kann nach Drücken der Schaltfläche HEISSLUFT 3 Sekunden überprüft werden.

Die Temperatur wird kurz auf der Anzeige eingeblendet, bevor wieder zurück auf die verbleibende Garzeit geschaltet wird.

Die Temperatur kann nicht während eines Programms geändert werden.

• Abrufen der Umluft-Grill Temperatur

Die gewählte Temperatur kann nach Drücken der Schaltfläche UMLUFTGRILL 3 Sekunden überprüft werden.

Die Temperatur wird kurz auf der Anzeige eingeblendet, bevor wieder zurück auf die verbleibende Garzeit geschaltet wird.

Die Temperatur kann nicht während eines Programms geändert werden.

• Vorheizen

Für beste Ergebnisse bei Kombination sollte der Herd vorgeheizt werden.
(Siehe Seite 49.)

• Wiederholungsfunktion

Siehe Seite 33.

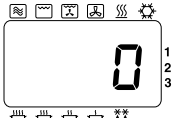
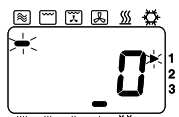
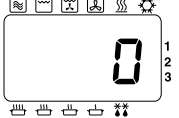
Einstellen der Speicherprogramme

Prüfen Sie, ob die SD Memory Card im Herd eingesetzt ist.

Ihr Herd hat 99 freie Speicherplätze für Programme, die Sie selbst einstellen können.

Alle 99 Programme können mit Hilfe der Schaltfläche Programm auf dem Bedienfeld manuell eingestellt werden. Sie können die Programme auf Ihrer SD Memory Card mit Hilfe Ihres PCs speichern (siehe „Programmdaten auf einer SD Memory Card speichern“).

Alle Programminformationen, die direkt auf Ihrer SD Memory Card gespeichert werden, überschreiben alle zuvor gespeicherten manuellen Programme.

AKTION	INFORMATION	ANZEIGE
1 Tür öffnen.	Die Herdlampe schaltet sich ein.	
2 PROG Schaltfläche drücken.  Halten Sie die Tür geöffnet.	Drücken Sie für 2 Sekunden die Schaltfläche gedrückt, bis „P“ angezeigt wird.	
3 Programmnummer drücken.	z.B. zum Einrichten von Programm 03: KÖCHELN 20 Min. Drücken Sie die ZIFFERN Schaltflächen 0 und 3. Wenn das Programm schon vorher eingerichtet wurde, erscheint dieses auf der Anzeige. Wenn der Programmspeicher leer ist, erscheint die Programmnummer auf der Anzeige.	
4 Leistung wählen.	z.B. Drücken Sie 4 Mal die MIKROWELLE Schaltfläche	
5 Zeit wählen.	z.B. Drücken Sie die ZIFFERN Schaltflächen 2, 0, 0 und 0.	
6 PROG Schaltfläche drücken. 	Nach 3 Sekunden schaltet die Anzeige auf „0“ zurück.	

• Programmsperre

Es ist NICHT möglich, ein Programm einzugeben, wenn die Programmsperre gesetzt ist.
(Siehe Seite 47.)

• Mehrstufig (sequentielles Kochen)

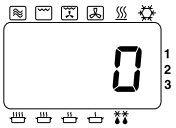
Es ist möglich ein 2- oder 3-stufiges Programm mit MIKROWELLE, HEISSLUFT, GRILL, UMLUFT-GRILL, GRILL HEISSLUFT oder KOMBINATION im Speicher abzulegen.

• Ändern eines Speicherprogramms

Um ein Programm zu ändern, folgen Sie einfach den Schritten 1 – 6 oben und geben Sie Ihr neues Programm ein.

Verwendung der Speicherprogramme

Prüfen Sie, ob die SD Memory Card im Herd eingesetzt ist.
Verwendung der 99 Speicherprogramme.

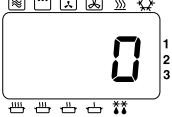
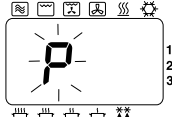
AKTION	INFORMATION	ANZEIGE
1 Tür öffnen. Nahrungsmittel einlegen. Tür schließen.	Die Herdlampe schaltet sich ein. Die Herdlampe schaltet sich aus.	
2 Drücken Sie die erforderlichen ZIFFERN Schaltflächen.	z.B. Für Programm 03. Drücken Sie ZIFFERN Schaltflächen 0 und 3. Dieses Beispiel ist ein voreingestelltes Speicherprogramm. KÖCHEL Leistung 20 Min.	
3 START drücken. 	Die Anzeige zählt die Zeit herunter.	

• Programmsperre

Wenn die Programmsperre aktiviert ist, beginnt das Programm sofort, daher müssen Sie nicht noch einmal die START Schaltfläche bestätigen.

One Touch Betriebsmodus

Wenn die Programmsperre aktiviert ist, kann der Herd im „ONE TOUCH“ Modus betrieben werden, d.h. Sie drücken die gewünschte Speicherprogrammnummer und der Herd beginnt sofort. Sie müssen nicht noch einmal die START Schaltfläche drücken.

AKTION	INFORMATION	ANZEIGE
1 Tür öffnen.	Die Herdlampe schaltet sich ein.	
2 PROG LOCK Schaltfläche gedrückt halten. 	„P“ wird angezeigt. HALTEN SIE DIE TÜR GEÖFFNET. Nach 2 Sekunden.... Nach 3 Sekunden....	  

- **Unterbrechen des Programms**

Wenn die Tür während eines Programms geöffnet wird, bricht dieses ab und die verbleibende Garzeit erlischt.

- **Wiederholungsfunktion**

Sobald ein manuelles Garprogramm beendet ist, zeigt der Herd automatisch das Programm zur Wiederholung an, wenn die Programmsperre aktiviert ist.

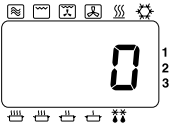
- **Einrichten neuer Programme**

Wenn die Programmsperre aktiviert ist, ist es nicht möglich, ein Speicherprogramm einzugeben oder den Signalton zu ändern.
(Siehe Seite 50.)

- **Stopp/Reset Schaltfläche**

Während des Heizens stoppt einmaliges Drücken den Heizzyklus, das Programm wird gelöscht und die Anzeige schaltet zurück auf „0“.

Programmsperre deaktivieren

AKTION	INFORMATION	ANZEIGE
1 Tür öffnen.	Das Herdlicht schaltet sich ein.	
2 PROG LOCK Schaltfläche gedrückt halten. 	Halten Sie für 2 Sekunden die Schaltfläche gedrückt, bis „P L“ angezeigt wird. HALTEN SIE DIE TÜR GEÖFFNET. Nach 2 Sekunden....	 
	Nach 3 Sekunden...	

• Two Touch Betriebsmodus

Der Herd schaltet auf den 2 TOUCH BETRIEB zurück, wenn Sie die Programmsperre deaktivieren. Bitte drücken Sie die gewünschten ZIFFERN Schaltflächen und dann START.

• Unterbrechen des Programms

Wird die Tür während eines Programms geöffnet, wenn die Programmsperre deaktiviert ist, bleibt die restliche Garzeit auf der Anzeige stehen, bis die Tür wieder geschlossen und die Schaltfläche START gedrückt wird.

• Wiederholungsfunktion

Sobald ein manuelles Garprogramm beendet ist, zeigt der Herd automatisch das Programm zur Wiederholung an, wenn die Programmsperre deaktiviert ist.

• Einrichten neuer Programme

Wenn die Programmsperre freigegeben ist, können Sie neue Garprogramme eingeben.

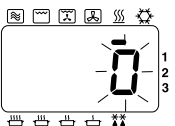
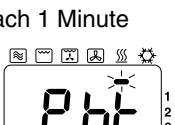
Programmliste

Es ist möglich, die Programme zu überprüfen, die auf der SD Memory Card aufgezeichnet wurden. Drücken Sie bei geöffneter Tür die START Schaltfläche und die ZIFFERN Taste 1 gleichzeitig. (Der Herd bestätigt mit einem Signalton). Nach 2 Sekunden zeigt die Anzeige jede einzelne Stufe jedes Speicherprogramms in der Reihenfolge 01, 02, 03, etc. an. Schließlich wird die Piepton-Einstellung und das Programmsperrsymbol (P.L) angezeigt, der Zeitintervall zur Reinigung des Luftfilters, bevor „0“ angezeigt wird.

Ihren Herd heiß halten

Um ein schnelleres Aufheizen und bessere Bräunungsergebnisse zu erzielen, wurde die VORHEIZEN Funktion entwickelt, damit der Herd auf eine Temperatur von 190°C, 220°C oder 240°C gebracht wird und ein heißer Start vor Benutzung der GRILL, HEISSLUFT, UMLUFT-GRILL, GRILL HEISSLUFT oder KOMBINATION Funktion möglich ist.

Deutsch

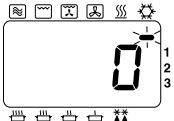
AKTION	INFORMATION	ANZEIGE
1 VORHEIZEN Schaltfläche drücken.* 	Wählen Sie die erforderliche Vorheiztemperatur, wenn die Anzeige leer ist oder „0“ anzeigt. z.B. 220°C 1x drücken 190°C 2x drücken 220°C 3x drücken 240°C	
2 START drücken. 	Die Vorheiztemperatur wird auf der gewählten Temperatur gehalten. Die Vorheiztemperatur ist erreicht, wenn „P“ blinkt. Die Tür muss dabei geschlossen bleiben. Wenn der Herd nicht verwendet wird, schaltet sich die Vorheiz-Funktion automatisch nach 4 Stunden aus.	 
3 Tür öffnen. Tür schließen START drücken. 	Nahrungsmittel in den Herd stellen. Programm wählen. z.B. Heißluft 220°C 15 Min. Die Anzeige zählt die Zeit herunter. Zum Ende des Garprogramms piept der Herd 3 Mal und „0“ blinkt auf der Anzeige, bis die Tür geöffnet wird.	   
4 Tür öffnen.	Die Anzeige zeigt das vorherige Programm an. Wenn die START Schaltfläche nicht innerhalb 1 Minute betätigt wird, schaltet der Herd zur vorher gewählten VORHEIZEN Temperatur zurück.	 Nach 1 Minute 

Bemerkungen zum Vorheizen und Abkühlen:

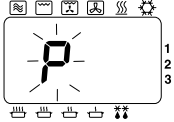
- Nur die Funktion VORHEIZEN und ABKÜHLEN können ausgewählt werden, wenn die Anzeige leer ist. Bei allen anderen Programmen muss „0“ in der Anzeige erscheinen.
- Sie können die Funktion VORHEIZEN während einer ABKÜHLEN Funktion auswählen und umgekehrt.
- Nachdem eine Garfunktion abgeschlossen ist, schaltet der Herd automatisch zur Funktion VORHEIZEN zurück.
- * Der Herd speichert die letzte verwendete VORHEIZEN Temperatur, sollten Sie diese noch einmal verwenden wollen. Drücken Sie die Schaltfläche VORHEIZEN und die letzte verwendete Temperatur wird angezeigt.

Ihren Herd schnell abkühlen

Um den Garraum schnell abzukühlen, verfügt die Panasonic Combi über eine Abkühlschaltfläche. Die Abkühlen-Schaltfläche kann effektiv am Ende eines Garzeitraum genutzt werden, um den Herd zur Reinigung abzukühlen oder wenn es erforderlich ist, zum Auftauen oder Aufheizen per MIKROWELLE während der VORHEIZEN Funktion.

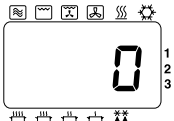
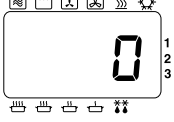
AKTION	INFORMATION	ANZEIGE
1 ABKÜHLEN Schaltfläche drücken. 	Sie können Abkühlen wählen, wenn die Anzeige leer (bei geschlossener Tür) ist oder wenn „0“ auf der Anzeige steht (Tür geöffnet).	z.B. Anzeige „0“ 
2 START drücken. 	- Der ABKÜHL-Lüfter und der HEISSLUFTS-Lüfter schalten sich ein. - Die Tür des Herdes kann geöffnet oder geschlossen sein. Ein schnelleres Abkühlen wird jedoch erreicht, wenn die Tür geöffnet ist. - Der Herd wird sich in 3 – 30 Minuten abkühlen, je nach vorheriger Temperatur.	
3 Wenn der Herd abgekühlt ist.	Die Kühl- und Heißluftlüfter schalten sich aus.	

Ändern des Signaltons

AKTION	INFORMATION	ANZEIGE															
1 Tür öffnen. Halten Sie die Tür geöffnet.	Die Herdlampe schaltet sich ein.																
2 PROG Schaltfläche drücken. 	Halten Sie die Schaltfläche für 2 Sekunden gedrückt.																
3 START drücken. 	Drücken Sie die Schaltfläche START, um die gewünschte Lautstärke einzustellen. (z.B. 2x für Mittel) <table border="1"> <thead> <tr> <th>Anz. Drücken</th><th>Anzeige</th><th>Lautstärke</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td><td>b-3</td><td>Laut</td></tr> <tr> <td>2</td><td>b-2</td><td>Mittel</td></tr> <tr> <td>3</td><td>b-1</td><td>Leise</td></tr> <tr> <td>4</td><td>b-0</td><td>Stumm</td></tr> </tbody> </table>	Anz. Drücken	Anzeige	Lautstärke	1	b-3	Laut	2	b-2	Mittel	3	b-1	Leise	4	b-0	Stumm	
Anz. Drücken	Anzeige	Lautstärke															
1	b-3	Laut															
2	b-2	Mittel															
3	b-1	Leise															
4	b-0	Stumm															
4 PROG Schaltfläche drücken. 	Nach 3 Sekunden schaltet die Anzeige auf „0“ zurück.	 Nach 3 Sekunden 															

Änderung des Reinigungsintervalls des Luftfilters

Eine Warnung zur Reinigung des Luftfilters wird mit „FILT“ auf der Anzeige angezeigt. Der Herd zeigt die Warnung „FILT“ nach 500 Betriebsstunden an. Wenn „FILT“ auf der Anzeige erscheint, entnehmen Sie den Luftfilter und reinigen Sie diesen mit Seifenwasser. Drücken Sie die STOPP/RESET Schaltfläche, um die Anzeige zu löschen.

AKTION	INFORMATION	ANZEIGE
1 Tür öffnen.	Die Herdlampe schaltet sich ein.	
2 Schließen Sie die Tür, während Sie die Schaltfläche START drücken und öffnen Sie die Türe.  Halten Sie die Tür geöffnet.	Halten Sie die START Schaltfläche gedrückt, während Sie die Tür schließen und wieder öffnen. TÜR GEÖFFNET HALTEN.	
3 Drücken Sie die ZIFFERN Schaltfläche 3. 	Der momentan programmierte Zeitintervall erscheint. z.B. 500 Stunden.	
4 Mit ZIFFERN Schaltflächen wählen. 	Bis zu 9999 Stunden. z.B. 600 Stunden. Drücken Sie die ZIFFERN Schaltflächen 6, 0 und 0.	
5 PROG Schaltfläche drücken.	Nach 3 Sekunden schaltet die Anzeige auf „0“ zurück.	

Um die gesamten Betriebsstunden zu prüfen,

- 1 Öffnen Sie die Tür. Halten Sie die Tür geöffnet.
- 2 Drücken Sie die Ziffernschaltfläche „3“ während Sie START gedrückt halten.
- 3 Die Gesamtanzahl in Stunden wird in der Anzeige eingeblendet.
z.B. Wenn der Herd für 20 Stunden im Einsatz war,



Nach 3 Sekunden schaltet die Anzeige auf „0“ zurück.

Pflege Ihres Herdes und Reinigung

Es ist wichtig, dass Sie diese Punkte befolgen, um die maximale Leistung Ihres Herdes zu nutzen. Mikrowellen werden von Feuchtigkeit und Öl angezogen: daher kocht ein verschmutzter Herd nicht EFFIZIENT.

1. Vor der Reinigung

Ziehen Sie den Netzstecker vor der Reinigung!

Lassen Sie den Herd vor der Reinigung abkühlen. Verwenden Sie das ABKÜHLEN Programm. (Siehe Seite 50.)

Die Tür kann geöffnet bleiben, damit der Herd schneller abkühlt.

2. Türdichtungen

Achten Sie besonders auf die Reinigung der Türdichtungen und Dichtungsbereiche.

Wischen Sie die Tropfkante regelmäßig ab, um eine Ansammlung von Feuchtigkeit und Öl zu vermeiden.

3. Tür

Halten Sie die innere Glasseite der Tür sauber, indem Sie diese regelmäßig mit einem weichen angefeuchteten Tuch abwischen. Kleine Mengen Ofenreiniger können verwendet werden – **SPRÜHEN SIE DIESEN NICHT DIREKT AUF die Tür – sprühen Sie diesen auf ein Tuch und wischen Sie den Herd ab.** Verwenden Sie keine scharfen Reiniger oder Scheuermittel.

4. Ofenwände

Die Wände sollten regelmäßig mit einem weichen angefeuchteten Tuch gereinigt werden. Kleine Mengen Ofenreiniger können verwendet werden – **SPRÜHEN SIE DIESEN NICHT DIREKT AUF die Tür – sprühen Sie diesen auf ein Tuch und wischen Sie den Herd aus.**

LASSEN SIE KEINE OFENREINIGER IN DER NÄHE DER LÖCHER AN DER RÜCKSEITE DES HERDES KOMMEN.

Wenn ätzender Reiniger hinter die Wand gelangt, kann Ihr Herd beschädigt werden.

Lassen Sie keine Reinigungsflüssigkeiten in die Öffnungen kommen.

Halten Sie die Gitterlaufeisen frei von Öl und Nahrungsmittelresten.

Die Rückseite des Herdes hat eine hitzebeständige Beschichtung.

Reinigen Sie diesen Bereich mit einem Lappen mit Herdreiniger.

Verwenden Sie keine Stahlreiniger, um das Innere des Herdes zu reinigen.

Überschüssige Schmiermittel können zur leichteren Reinigung mit 0,5 – 0,75 l heißes Wasser in einer mikrowellengeeigneten Schüssel mit einer aufgeschnittenen frischen Zitrone aufgeweicht werden. Wärmen Sie dies bei HOHER Leistung für 10 – 15 Minuten auf. Die entstehende Feuchtigkeit an den Wänden sollte dann mit einem Seifentuch abgewischt werden.

5. Boden

Der Wellenleiter befindet sich unterhalb des Keramikbodens des Herdes. Alle Spitzer müssen abgewischt werden, damit ein Aufheizen sichergestellt ist. **Verwenden Sie keine scharfen Reiniger oder Scheuermittel.**

6. Himmel

Der Himmel beinhaltet die 4 Quartz-Grillelemente. Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass sich der Herd abgekühlt hat, um Verbrennungen zu vermeiden.

Wischen Sie den Himmel regelmäßig mit einem feuchten Tuch ab, um eine Ansammlung von Öl zu vermeiden.

7. Bedienfeld / SD Card Abdeckung

Wenn das Bedienfeld und die SD Card Abdeckung schmutzig werden, reinigen Sie diese mit einem weichen, trockenen oder gut ausgewrungenen Tuch.

Verwenden Sie keine scharfen Reiniger oder Scheuermittel auf dem Bedienfeld. Verwenden Sie KEIN getränktes Tuch, da die verbleibende Feuchtigkeit das Bedienfeld beschädigen kann.

8. Zubehör

Die Zubehöerteile müssen regelmäßig gereinigt werden, um die Effizienz des Herdes zu maximieren.

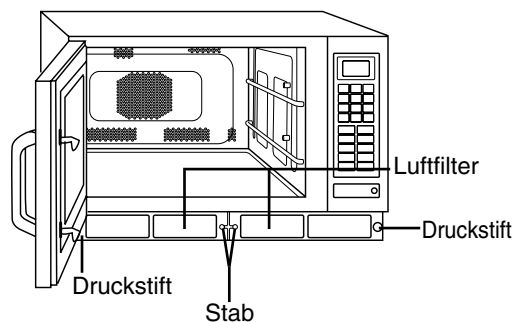
Keramikteller – Reinigen Sie den Keramikteller nach jeder Verwendung, aber **STELLEN SIE DEN HEISSEN KERAMIK-ISOLIERTELLER NICHT** direkt unter einen **KALTEN** Wasserstrahl – dieser kann platzen. Sie können den Keramikteller in der Geschirrspülmaschine oder per Hand in heißem Seifenwasser waschen.

Gitter – Dieses sollte nach jeder Benutzung gereinigt werden. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel.

9. Luftfilter

Reinigen Sie die Luftfilter zwischenzeitlich entsprechend den Reinigungsanweisungen. Es können Probleme mit dem Herd auftreten, wenn die Filter mit Dreck oder Fett verstopft werden. Wenn der Luftfilter verstopft ist, verursacht dies ein Überhitzungsproblem im Herd.

- Entfernen Sie den rechten Luftfilter aus der rechten unteren Schürze, indem Sie den rechten Druckstift herausziehen. Schieben Sie dann den Filter nach rechts und heben Sie in an dem Loch in der Mitte heraus. Entnehmen Sie den linken Luftfilter entsprechend.
- Waschen Sie die Filter in heißem Seifenwasser.
- Um sie wieder einzusetzen, legen Sie den Filter an dem mittleren Pin an und setzen Sie den hinteren Teil des Pins in sein Loch, während Sie die Vorderseite des Druckstiftes halten. Drücken Sie die Vorderseite des Pins hinein und dieser schnappt in seinen Platz ein. Stellen Sie sicher, dass Sie die Luftfilter wieder eingesetzt haben, bevor Sie den Herd wieder verwenden.



Hinweis: Wenn das „FILT“ Zeichen auf der Anzeige erscheint, entnehmen Sie den Luftfilter und reinigen Sie diesen mit heißem Seifenwasser.
Drücken Sie die STOPP / RESET Schaltfläche, um die Anzeige zu löschen.

10. Ersetzen der Herdlampe

Wenn die Herdlampe durchbrennt, können Sie diese selbst ersetzen, indem Sie diese einfachen Anweisungen befolgen:

- Schrauben Sie die Abdeckung der Ofenlampe ab, die sich an der linken Seite des Garraums befindet.
- Ersetzen Sie die alte Lampe mit einer neuen 240/220V 25W Max, E-14 Lampe.
- Setzen Sie die Herdlampenabdeckung wieder auf und schrauben Sie diese fest.

Vorsicht:

Schalten Sie die Stromversorgung ab, bevor Sie die Herdlampe ersetzen.

Beschädigungen

Wenn der Herd auf irgendeine Weise beschädigt wird, kontaktieren Sie unverzüglich einen Servicetechniker, bevor Sie ihn weiter verwenden.

VORSICHT:

Reinigen Sie dieses Gerät nicht mit einem Wasserstrahl.

Verwenden Sie keine nicht-spezifisierten chemischen Reiniger und sprühen Sie nichts direkt in den Garraum.

Wenn ein „F“ auf der Anzeige erscheint

Ihr Panasonic Combi Herd ist mit einem Selbstdiagnose-Fehlercodesystem ausgestattet; dies bedeutet, dass der Herd seinen eigenen Betrieb überwacht und für den unwahrscheinlichen Fall einer Fehlfunktion einen Fehlercode auf dem Display anzeigt. Wenn ein Fehlercode auf der Anzeige erscheint (dieser erscheint als „F“ gefolgt von einer zweistelligen Nummer), befolgen Sie diese Schritte:

1. Schließen Sie die Tür und trennen Sie den Herd am Stecker vom Strom. Stellen Sie sicher, dass alle Belüftungsschlitze frei sind.
2. Lassen Sie den Herd 1 Minute stehen und schließen Sie den Ofen wieder an der Steckdose an.
3. Öffnen Sie die Tür und stellen Sie ein Nahrungsmittel oder eine Tasse Wasser in den Garraum, schließen Sie dann die Tür.
4. Versuchen Sie dieselbe Funktion, die vor dem Auftreten des Fehlercodes auf der Anzeige in Betrieb war.

Falls der Fehlercode wieder erscheint, kontaktieren Sie den Händler, bei dem Sie den Herd erworben haben, den Hersteller oder einen autorisierten Servicetechniker.

Wenn ein „U“ auf der Anzeige erscheint

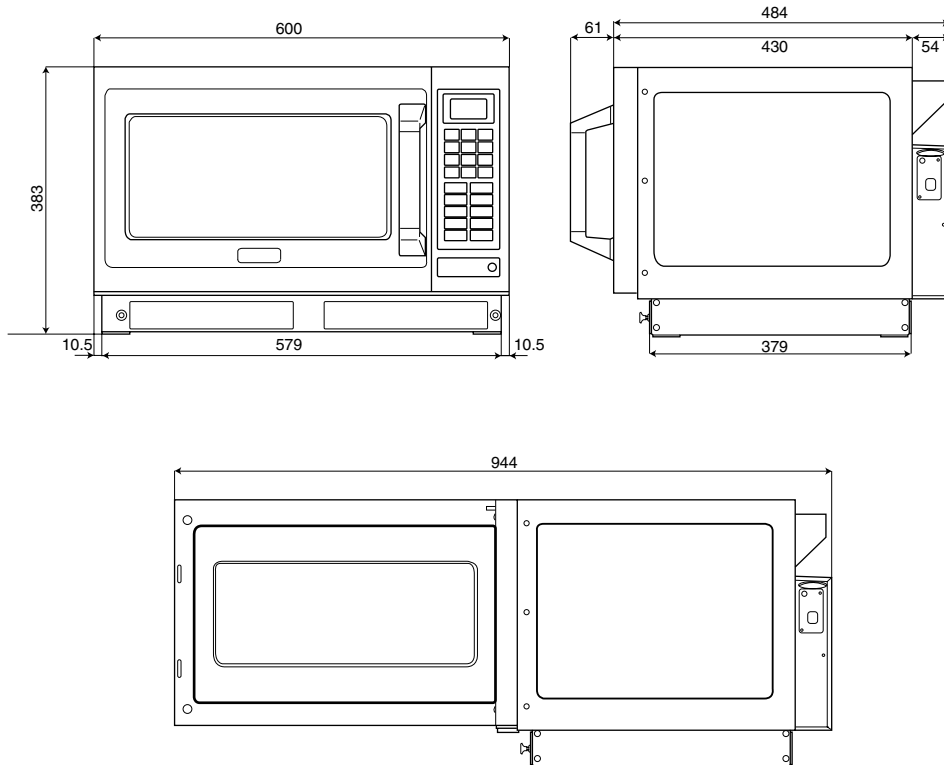
Ein Fehler der SD Memory Card wird als Fehlercode in der Anzeige angezeigt (es erscheint als „U“, dann eine zweistellige Nummer). Folgen Sie den Schritten im Diagramm.

CODE	PROBLEM	WAS ZU TUN IST
U16	SD Memory Card ist gesperrt.	Nehmen Sie die SD Memory Card heraus & entfernen Sie die Sperre. (siehe unten). Legen Sie die SD Memory Card wieder ein. Die Verriegelung ist entfernt, wenn dieser Teil nach oben geschoben ist. 
U17	Es gibt auf der SD Memory Card keine Programmdateien für diesen Herd. Die Programmdateien auf der SD Memory Card sind fehlerhaft.	Eine SD Memory Card bestätigt, dass Sie in den Herd eingesteckt ist. Bitte prüfen Sie mit Ihrem PC, ob Programmdateien für den Herd auf der SD Memory Card gespeichert sind. (Siehe „Programmdateien auf einer SD Memory Card speichern“) Wenn Programmdateien gelöscht sind, kontaktieren Sie bitte einen Servicetechniker.
U19	Eine SD Memory Card ist nicht eingelegt.	Entfernen Sie die SD Card Abdeckung & legen Sie eine SD Memory Card ein.

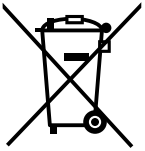
Technische Spezifikationen

Modellnr.	NE-C1475
Stromversorgung	230 V / 50 Hz, einphasig
Ausgabe	16 A
Erforderliche Leistung - Max.	14,5A 3,3kW
- Mikrowelle-	2350 W
- Grill	1950 W
- Heißluftsheizer	1950 W
Ausgabe - Mikrowelle	1350 W (IEC Testverfahren)
Grill	1840 W
Heißluftsheizer	1800 W
Frequenz	2450 MHz
Abmessungen (außen) (B x T x H)	600 mm x 484 mm x 383 mm
Abmessungen (Garraum) (B x T x H)	406 mm x 336 mm x 217 mm
Nettogewicht	41 kg (einschließlich Zubehör)

Spezifikationen können ohne weitere Benachrichtigung geändert werden.



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



Dieses Symbol auf Produkten und/oder begleitenden Dokumenten bedeutet, dass verbrauchte elektrische und elektronische Produkte nicht mit gewöhnlichem Haushaltsabfall vermischt werden sollen.

Bringen Sie zur ordnungsgemäßen Behandlung, Rückgewinnung und Recycling diese Produkte zu den entsprechenden Sammelstellen, wo sie ohne Gebühren entgegengenommen werden. In einigen Ländern kann es auch möglich sein, diese Produkte beim Kauf eines entsprechenden neuen Produkts bei Ihrem örtlichen Einzelhändler abzugeben.

Die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts dient dem Umweltschutz und verhindert mögliche schädliche Auswirkungen auf Mensch und Umgebung, die aus einer unsachgemäßen Handhabung von Abfall entstehen können. Genauere Informationen zur nächstgelegenen Sammelstelle erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

In Übereinstimmung mit der Landesgesetzgebung können für die unsachgemäße Entsorgung dieser Art von Abfall Strafgebühren erhoben werden.

Für Geschäftskunden in der Europäischen Union

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

Informationen zur Entsorgung in anderen Ländern außerhalb der Europäischen Union

Dieses Symbol ist nur in der Europäischen Union gültig.

Bitte treten Sie mit Ihrer Gemeindeverwaltung oder Ihrem Händler in Kontakt, wenn Sie dieses Produkt entsorgen möchten, und fragen Sie nach einer Entsorgungsmöglichkeit.

Schriftlicher Nachweis erforderlich

Jahr der Prüfung (Datum)	geprüfte Details: Ergebnis	Sicherheitsbestätigung des geschulten Fachpersonals der Firma (Stempel, Unterschrift)
Siehe Baujahr	Tür-Leckstrahlung: <5 mW/cm ² Öffnungen: <1 mW/cm ² Sichtprüfung: O.K.	Matsushita Electric Industrial Co., Ltd.

Falls erforderlich, bitte weitere Seite hinzufügen!

Panasonic-Erzeugnisse sind Markenartikel von höchster Qualität, die mit größter Sorgfalt gefertigt werden. Sie erhalten auf gewerbliche Panasonic-Mikrowellenherde.

24 Monate Material-Garantie

gerechnet vom Tage des Verkaufs durch den Fachhändler an den Endverbraucher. Die Garantie besteht darin, daß während der Garantiezeit dem Fachhändler die Teile kostenlos geliefert werden, die zur Behebung eines nachgewiesenen Fabrikations- oder Materialfehlers notwendig sind.

Ausgenommen von der Garantieleistung sind:

- a) Schäden und Verluste, die durch das Gerät oder den Gebrauch desselben entstehen, sowie Schäden, die auf lokale Verhältnisse, wie Fehler der Installation, Brand, Blitzschlag; Verschleißteile, Plastikteile und Zubehör etc. zurückzuführen sind.
- b) Schäden durch Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung, z. B. Anschluß an eine falsche Netzspannung und Schäden durch fahrlässige Behandlung oder Mißbrauch.
- c) Schäden, die aufgrund äußerer Einflüsse entstanden sind.

Lohn-, Transport- und Verpackungskosten gehen zu Lasten des Käufers. Der Garantiedienst wird von dem Fachhändler wahrgenommen, der das Gerät verkauft hat, es sei denn, er weist eine spezielle, für ihn tätige Servicestelle nach.

Bitte beachten Sie:

Dieser Garantieschein hat nur Gültigkeit in Verbindung mit der Garantieerklärung, die ausgefüllt, mit Händler-Stempel und Kaufdatum versehen, innerhalb von 14 Tagen an die Panasonic Deutschland GmbH zurückgeschickt werden muß.

Bei Beanstandungen eines Gerätes bitten wir, diesen Garantieschein mit einzureichen.

Verkaufsdatum _____

Serien-Nr. _____

Modell-Nr. _____

Matsushita Electric Industrial Co., Ltd.

Energy & Healthcare Solutions Division
800 Tsutsui-cho, Yamatokoriyama City, Nara 639-1188, Japan
<http://www.panasonic.co.jp/global>

A00033C60EU
F1005 - 0
Printed in Japan