

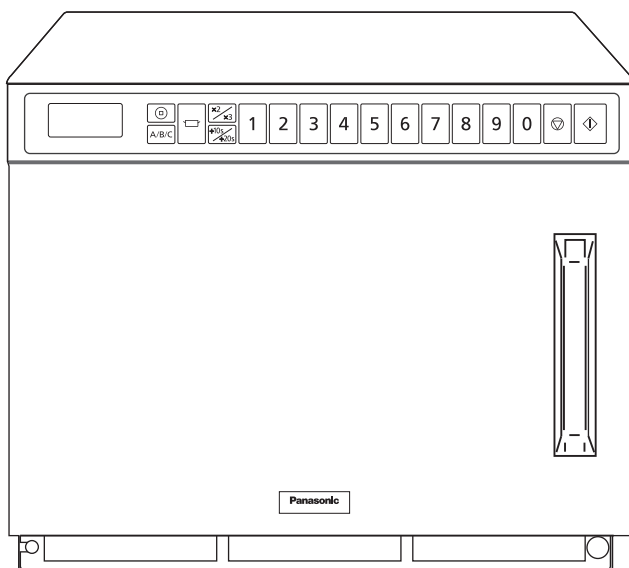
# Panasonic®

## Bedienungsanleitung

### Mikrowellenofen

Für Gewerbliche Nutzung

Model Nr. **NE-1878**

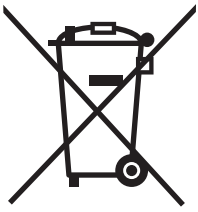


Vielen Dank, dass Sie dieses Panasonic-Gerät gekauft haben.

**ACHTUNG:** Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetriebnahme des Ofens vollständig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

Bevor Sie dieses Produkt benutzen, **beachten Sie bitte besonders den Abschnitt „Wichtige Sicherheitshinweise“ (Seite 4-10).**

## Informationen zur Entsorgung für Nutzer von Elektro- und Elektronikaltgeräten (Privathaushalte)



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

Für eine ordnungsgemäße Behandlung, Rückgewinnung und Wiederverwertung bringen Sie diese Produkte bitte zu ausgewiesenen Sammelstellen, wo sie kostenlos angenommen werden. Alternativ können Sie in einigen Ländern Ihre Produkte beim Kauf eines gleichwertigen neuen Produkts an Ihren örtlichen Händler zurückgeben.

Die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts trägt dazu bei, wertvolle Ressourcen zu sparen und mögliche negative Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu vermeiden, die durch unsachgemäße Abfallbehandlung entstehen könnten. Bitte wenden Sie sich an Ihre örtliche Behörde, um weitere Informationen zu Ihrer nächstgelegenen Sammelstelle zu erhalten.

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

## Für gewerbliche Nutzer in der Europäischen Union

Wenn Sie Elektro- und Elektronikgeräte entsorgen möchten, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder Lieferanten, um weitere Informationen zu erhalten.

## Informationen zur Entsorgung in anderen Ländern außerhalb der Europäischen Union

Dieses Symbol ist nur in der Europäischen Union gültig.

Wenn Sie dieses Produkt entsorgen möchten, wenden Sie sich bitte an Ihre örtlichen Behörden oder Ihren Händler und fragen Sie nach der richtigen Entsorgungsmethode.

# Inhalt

|  | Seite |
|--|-------|
| Wichtige Sicherheitshinweise .....                                       | 4     |
| Pflege Ihres Mikrowellenofens .....                                      | 11    |
| Zu Verwendende Behälterarten .....                                       | 13    |
| Vor dem Gebrauch .....   | 15    |
| Definitionen und Erläuterungen der Funktionen.....                       | 16    |
| Übersichtsdiagramm .....   | 17    |
| Die Benutzung .....  | 18    |
| A. Manuelles Einstufiges Erhitzen.....                                   | 18    |
| B. Manuelles 2- bis 5-stufiges Erhitzen .....                            | 19    |
| C. Programmierung von Speichertasten für einstufiges Erhitzen.....       | 20    |
| D. Programmierung von Speichertasten für 2- bis 5-Stufiges Erhitzen..... | 21    |
| E. Erhitzen mit Speichertasten .....                                     | 21    |
| F. Programmierung der Taste für Doppelte/Dreifache Menge .....           | 22    |
| G. Erhitzen mit Speichertasten für Doppelte/Dreifache Menge.....         | 23    |
| H. Erhitzen mit +10s/+20s Taste .....                                    | 23    |
| I. Ablesen des Vorgangszählers.....                                      | 24    |
| J. Aktivierung der Programmsperre.....                                   | 24    |
| K. Deaktivierung der Programmsperre .....                                | 24    |
| L. Anzeigen der Programmliste.....                                       | 25    |
| M. Auswahl der Signalton-Optionen.....                                   | 26    |
| N. Luftfilter-Reinigungszyklus Programmieren .....                       | 27    |
| O. Garraumbeleuchtung .....  | 28    |
| P. Display am Ende des Erhitzungsvorgangs.....                           | 29    |
| Vor dem Garen.....   | 30    |
| Kochanleitungen – Zeittabellen für Erhitzen und Auftauen – .....         | 31    |
| Selbstdiagnose Fehlercode Erläuterung .....                              | 33    |
| Montageanleitung für das Stapeln.....                                    | 33    |
| Technische Daten .....   | 34    |

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

Hergestellt von: **Panasonic Corporation, 1006 Oaza Kadoma,  
Kadoma City, Osaka, Japan**

Importeur: **Panasonic Marketing Europe GmbH  
Panasonic Testzentrum  
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Deutschland**

Der Schalldruckpegel beträgt  
weniger als 70 dB (A-gewichtet).

# Wichtige Sicherheitshinweise

## INSTALLATION

### UNTERSUCHEN SIE IHREN OFEN

Packen Sie den Ofen aus, entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial und untersuchen Sie den Ofen auf Beschädigungen wie Dellen, kaputte Türverschlüsse oder Risse in der Tür. Benachrichtigen Sie sofort den Händler, wenn das Gerät beschädigt ist. Installieren Sie es NICHT, wenn das Gerät beschädigt ist.

### ERDUNG

**WICHTIG:** UM DIE SICHERHEIT VON PERSONEN ZU GEWÄHRLEISTEN, MUSS DIESES GERÄT ORDNUNGSGEMÄSS GEERDET WERDEN.

Sollte eine Steckdose nicht geerdet sein, liegt es in der persönlichen Verantwortung und Verpflichtung des Kunden, sie durch eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose ersetzen zu lassen.

# Wichtige Sicherheitshinweise

## WARNUNG BEZÜGLICH SPANNUNG UND LEISTUNG

Die verwendete Spannung muss der am Mikrowellenofen angegebenen entsprechen. Die Verwendung einer anderen als der angegebenen Spannung ist gefährlich und kann zu Bränden oder anderen Unfällen bzw. Beschädigungen führen.

Schließen Sie Ihren Ofen nicht über ein Verlängerungskabel an, da dies gefährlich sein kann. Es ist wichtig, den Ofen direkt an eine Wandsteckdose anzuschließen.

Die Rückseite des Geräts erwärmt sich während des Gebrauchs. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit der Rückseite des Geräts oder der Schrankoberfläche in Berührung kommt.

## PLATZIERUNG DES OFENS

Stellen Sie den Ofen auf eine ebene und stabile Oberfläche. Stellen Sie den Ofen nicht an einem heißen oder feuchten Ort auf, z. B. in der Nähe eines Gas- oder Elektroherds. Nehmen Sie den Ofen nicht in Betrieb, wenn die Raumtemperatur höher als 40 °C und/oder die Luftfeuchtigkeit höher als 85 % ist. Ein freier Luftstrom rund um den Ofen ist wichtig.

Es besteht die Möglichkeit, dass schwache Rundfunksignale in geringem Maße gestört werden, wenn der Mikrowellenofen zu nahe an einem Radio oder Fernseher steht.

Für einen sicheren und effizienten Betrieb muss der Ofen über einen ausreichenden Luftstrom zu den Lüftungsöffnungen verfügen, d. h. 5 cm an beiden Seiten und hinten und 20 cm an der Oberseite.

Dieser Mikrowellenofen benötigt einen freien Luftstrom auf der Rückseite, um eine maximale Kühlleistung zu erzielen. Während des Betriebes sollten Sie die Lüftungsschlitze frei halten.

Installieren Sie das Gerät nicht höher als 1,6 m und auch nicht niedriger als 0,8 m.

Der Ofen muss so aufgestellt werden, dass das Bedienfeld und die Tür leicht zugänglich sind und dass die Stromversorgung unterbrochen oder durch eine Sicherung oder einen Schutzschalter abgeschaltet werden kann.



Auf der Rückseite des Ofens befindet sich ein externer Potentialausgleichsleiter, der mit diesem Symbol gekennzeichnet ist.

# Wichtige Sicherheitshinweise

## WARNUNG

1. Um das Risiko von Verbrennungen, Stromschlägen, Bränden, Verletzungen von Personen oder übermäßiger Mikrowellenenergie zu verringern: Lesen Sie vor dem Gebrauch des Mikrowellenofens alle Anleitungen.
2. Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf der Ofen nicht in Betrieb genommen werden, bis er von einer fachkundigen Person repariert wurde.
3. Der Inhalt von Babyflaschen und Gläsern für Babynahrung muss vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
4. Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen nicht in verschlossenen Behältern erhitzt werden, da sie explodieren können.
5. Das Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Eruptionssieden führen, daher ist bei der Handhabung des Behälters Vorsicht geboten.
6. Es ist gefährlich, wenn eine nicht fachkundige Person Wartungs- oder Reparaturarbeiten durchführt, bei denen eine Abdeckung entfernt werden muss, die vor der Einwirkung von Mikrowellenenergie schützt.

# Wichtige Sicherheitshinweise

## VORSICHT

1. Um die hohe Qualität der Bauteile zu erhalten, bitten wir Sie, den Ofen nicht einzuschalten, wenn sich keine Lebensmittel darin befinden.
2. Im Inneren des Garraumes sind hohe Spannungen vorhanden. Reparaturen und Einstellungen dürfen nur von qualifizierten Servicetechnikern durchgeführt werden.
3. Trocknen Sie keine Wäsche im Mikrowellenofen, da diese verbrennen kann, wenn sie zu lange im Ofen bleibt.
4. Benutzen Sie diesen Mikrowellenofen nur für den in dieser Anleitung beschriebenen Verwendungszweck.
5. Betreiben Sie diesen Mikrowellenofen nicht, wenn er nicht ordnungsgemäß funktioniert oder wenn er beschädigt wurde oder heruntergefallen ist.
6. Nicht im Freien verwenden.
7. Tauchen Sie das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser.
8. Halten Sie das Kabel von heißen Oberflächen fern.
9. Lassen Sie das Kabel nicht über der Tisch- oder Thekenkante hängen.
10. Um die Brandgefahr im Garraum zu verringern:
  - a) Überkochen Sie die Speisen nicht. Wenn Sie Lebensmittel in Kunststoff- oder Papierbehältern erhitzen, sollten Sie den Ofen im Auge behalten, da die Möglichkeit einer Entzündung besteht.
  - b) Entfernen Sie Drahtbinder von Beuteln, bevor Sie diese in den Ofen geben.
  - c) Sollten sich Materialien im Garraum entzünden, lassen Sie die Ofentür geschlossen, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Strom über die Sicherung oder den Schutzschalter aus.
11. Lagern Sie keine brennbaren Materialien neben, auf oder in dem Ofen. Es könnte eine Brandgefahr darstellen.

## Wichtige Sicherheitshinweise

12. Verwenden Sie diesen Ofen NICHT zum Erhitzen von Chemikalien oder anderen Produkten, die keine Lebensmittel sind. Reinigen Sie diesen Ofen NICHT mit Produkten, die als ätzende Chemikalien gekennzeichnet sind. Das Erhitzen von ätzenden Chemikalien in diesem Ofen kann zu Mikrowellen-Leckagen führen.
13. Verwenden Sie Ihren Backofen nicht zum Einmachen oder zum Erhitzen von geschlossenen Gläsern. Dadurch baut sich hoher Druck auf und die Gläser könnten explodieren. Außerdem kann der Mikrowellenofen die Lebensmittel nicht auf der richtigen Einmachtemperatur halten. Falsch konservierte Lebensmittel können verderben und ihr Verzehr wäre gefährlich.
14. Versuchen Sie nicht, in Ihrem Mikrowellenofen zu frittieren.
15. Kartoffel, Äpfel, Eidotter, ganze Kürbisse und Wurstwaren gehören zu den Lebensmitteln mit nicht-poröser Haut. Diese Art von Lebensmitteln muss vor dem Garen angestochen werden, um ein Aufplatzen zu verhindern.
16. VERWENDEN SIE KEIN HERKÖMMLICHES FLEISCHTHERMOMETER IM MIKROWELLENOFEN. Verwenden Sie ein MIKROWELLEN THERMOMETER, um den Gargrad von Braten und Geflügel zu überprüfen. Alternativ kann auch ein herkömmliches Fleischthermometer verwendet werden, nachdem die Speisen aus dem Ofen genommen wurden. Wenn Fleisch oder Geflügel nicht ausreichend gegart sind, wieder in den Ofen schieben und einige Minuten bei der empfohlenen Leistungsstufe weitergaren. Es ist wichtig, darauf zu achten, dass Fleisch und Geflügel gut durchgegart sind.
17. Bei der Zubereitung von Popcorn im Mikrowellenherd ist äußerste Vorsicht geboten. Die vom Hersteller empfohlene maximale Heizzeit beachten. Verwenden Sie die für die Wattleistung Ihres Gerätes entsprechende Anleitung. Lassen Sie den Ofen NIEMALS unbeaufsichtigt, wenn Sie Popcorn zubereiten.
18. Beim Erwärmen von Babyflaschen immer Deckel und Sauger entfernen. Die Flüssigkeit im oberen Teil der Flasche ist viel heißer als die im unteren Teil und muss vor der Überprüfung der Temperatur gründlich geschüttelt werden.
19. Die Türdichtungen und Dichtungsbereiche sollten mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.



## Wichtige Sicherheitshinweise

20. Wenn Sie Rauch bemerken, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Strom über die Sicherung oder den Schutzschalter aus und halten Sie die Tür geschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken.
21. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgetauscht werden, um eine Gefahr zu vermeiden.
22. Vor dem Gebrauch sollte der Benutzer überprüfen, ob alle Utensilien für die Verwendung im Mikrowellenofen geeignet sind.
23. Beim Erhitzen von Flüssigkeiten, z. B. Suppen, Soßen und Getränken, im Mikrowellenofen kann es zu einer Überhitzung der Flüssigkeit über den Siedepunkt hinaus kommen, ohne dass eine Blasenbildung erkennbar ist. Dies könnte zu einem plötzlichen Überkochen der heißen Flüssigkeit führen. Um dies zu verhindern, sollten die folgenden Schritte unternommen werden:
  - a) Vermeiden Sie die Verwendung von Behältern mit geradem Design und schmalen Hälsen.
  - b) Nicht überhitzen.
  - c) Rühren Sie die Flüssigkeit um, bevor Sie den Behälter in den Ofen stellen, und wiederholen Sie dies nach der Hälfte der Garzeit.
  - d) Nach dem Erhitzen kurz im Ofen stehen lassen und erneut umrühren, bevor der Behälter vorsichtig herausgenommen wird.
24. Eier in ihrer Schale und ganze hartgekochte Eier sollten nicht in Mikrowellenöfen erhitzt werden, da sie auch nach dem Erhitzen in der Mikrowelle explodieren können.
25. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren kennen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Benutzerwartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
26. Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
27. Elektromagnetische Felder können eine mögliche Gefahr darstellen. Wir empfehlen Menschen mit Herzschrittmachern, die Nähe zu diesen Feldern zu vermeiden.

## **Wichtige Sicherheitshinweise**

28. Wenn der Ofen nicht benutzt wird, empfiehlt es sich, alle Gegenstände herauszunehmen. Wenn der Schalter versehentlich betätigt wird, kann es zu Schäden kommen.
29. Verwenden Sie keine Produkte aus Recyclingpapier, da sie Verunreinigungen enthalten können, die bei der Verwendung Funken und/oder Brände verursachen können, es sei denn, auf der Verpackung ist angegeben, dass sie speziell für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet sind.
30. Während der Wartung und/oder des Austauschs von Teilen, muss der Ofen von der Stromversorgung getrennt werden. Sobald der Stecker entfernt wurde, sollte er für den Servicetechniker sichtbar bleiben, um ein versehentliches Wiederanschließen zu vermeiden.
31. Der Ofen sollte regelmäßig gereinigt und eventuelle Lebensmittelablagerungen entfernt werden.
32. Verwenden Sie kein Metallgeschirr, mit Gold oder Silber verzierte Keramik oder Behälter, die Metall enthalten.

### **VERWENDUNG IHRES OFENS**

Bewahren Sie keine Gegenstände im Ofen auf, falls dieser versehentlich eingeschaltet wird.  
Ziehen Sie im Falle einer elektronischen Störung den Stecker aus der Steckdose.

### **WARTUNG IHRES OFENS**

Versuchen Sie nicht, Anpassungen oder Reparaturen an irgendeinem Teil des Ofens vorzunehmen.

# Pflege Ihres Mikrowellenofens

Wenn der Ofen nicht sauber gehalten wird, kann dies zu einer Verschlechterung der Oberflächen führen, wodurch die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigt werden kann und möglicherweise eine Gefahrensituation entsteht.

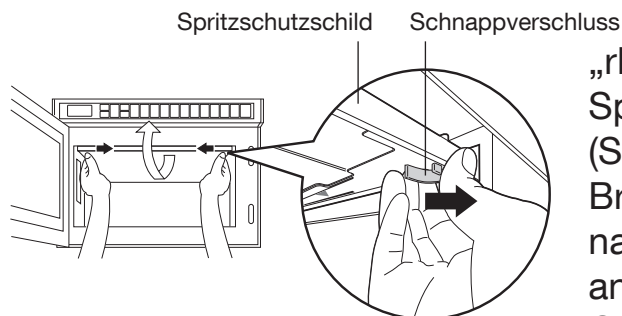
1. Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose.
2. Halten Sie das Innere des Ofens sauber. Wenn Essensreste oder verschüttete Flüssigkeiten an den Ofenwänden oder zwischen Türdichtung und Türoberfläche haften bleiben, absorbieren diese Mikrowellen und können zu Lichtbögen oder Funkenbildung führen. Wischen Sie Verschüttetes mit einem feuchten Tuch auf. Wenn das Gerät sehr schmutzig ist, kann ein Küchenreiniger oder Lebensmittel-Desinfektionsmittel verwendet werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel.
3. Die Außenfläche und die Außentür dieses Mikrowellenofens sollten mit Wasser und Seife gereinigt und anschließend mit einem weichen Tuch getrocknet werden. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die hintere Lüftung oder die Öffnung des Bedienfelds gelangt, da dies das Gerät beschädigen kann.

## REINIGUNG DES SPRITZSCHUTZES

1. Halten Sie die Schnappverschlüsse des Spritzschutzschilds mit beiden Händen und ziehen Sie es nach innen und dann nach unten. Nehmen Sie dann den Spritzschutz aus dem Garraum.
2. Spülen Sie den Spritzschutz mit Seifenwasser oder einer Desinfektionslösung für Lebensmittel ab und trocknen Sie ihn vollständig.
3. Bringen Sie den Spritzschutz unbedingt wieder an, bevor Sie den Ofen benutzen.

### VORSICHT

Der Spritzschutz muss bei der Benutzung des Backofens fest angebracht sein.



„rFL“ wird angezeigt, wenn der Spritzschutz entfernt wird.  
(Siehe Seite 33.)

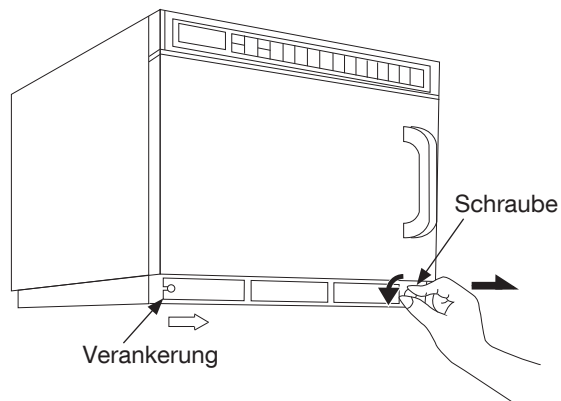
Bringen Sie den Spritzschutz nach der Reinigung wieder fest an. Ohne ihn funktioniert der Ofen nicht.

# Pflege Ihres Mikrowellenofens

## REINIGUNG DES LUFTFILTERS

Reinigen Sie den Luftfilter regelmäßig gemäß den folgenden Anweisungen. Wenn sich der Luftfilter mit Verunreinigungen zusetzt, führt dies zu einem Überhitzungsproblem des Ofens.

1. Zum Abnehmen des Luftfilters drehen Sie zunächst die rechte Schraube der Schürze an der Vorderseite unten nach links. Schieben Sie dann den Filter nach rechts und ziehen Sie ihn aus seiner linken Verankerung.
2. Waschen Sie den Filter in warmer Seifenlauge und trocknen Sie ihn vollständig.
3. Achten Sie darauf, den Luftfilter wieder einzusetzen, bevor Sie den Ofen verwenden.



# Zu Verwendende Behälterarten

## 1. GLAS

VERWENDEN SIE: Hitzebeständiges Glas, z. B. Pyrex®

NICHT VERWENDEN: Empfindliches Glas, Bleikristall usw., das platzen oder sich verformen kann.

## 2. PORZELLAN/KERAMIK

VERWENDEN SIE: Glasiertes Porzellangeschirr, Porzellan- und Keramikgeschirr, das zum Kochen bestimmt ist.

NICHT VERWENDEN: Geschirr aus feinem Knochenporzellan mit Metalldekor. Krüge mit geklebten Griffen.

## 3. TÖPFERWAREN/IRDENGUT/STEINZEUG

VERWENDEN: Wenn vollständig glasiert.

NICHT VERWENDEN: Wenn das Geschirr unglasiert ist, kann es Wasser aufnehmen, das Energie absorbiert. Dadurch wird das Geschirr heiß und die Erhitzungszeit verlängert sich.

## 4. FOLIE/METALL

VERWENDEN: Kleine Mengen Alufolie können verwendet werden, um Fleischstücke während des AUFTAUEN zu schützen - achten Sie darauf, dass die Folie nicht die Seiten oder die Tür berührt.

NICHT VERWENDEN: Metallteller, Gitterroste, METALLSPIESSE, Geschirr mit METALLMUSTERN oder -VERZIERUNGEN.

VERWENDEN SIE KEINE FOLIENBEHÄLTER - Lichtbogenbildung kann auftreten, wenn sie VERBEULT/BESCHÄDIGT werden.

Verwenden Sie kein Geschirr im Le Creuset-Stil (emailliertes Gusseisen).

# Zu Verwendende Behälterarten

## 5. KUNSTSTOFF

VERWENDEN: Hochtemperatur-Kunststoff wie haltbares Polysulfon anstelle von weichem, flexiblem Geschirr.

(Entfernen Sie eventuelle Drahtbinder.)

NICHT VERWENDEN: Behälter aus Melamin, Polypropylen, Phenolharnstoff. Verwenden Sie auch keine Plastikbeutel und Behälter zur Aufbewahrung von Lebensmitteln, z. B. Margarine-, Joghurt- oder Mayonnaisebecher.

## 6. ABDECKFOLIEN

VERWENDEN: Weichmacherfreie Frischhaltefolie, die für die Mikrowelle geeignet ist. Achten Sie darauf, dass die Folie nicht mit den Lebensmitteln in Berührung kommt. Um unangenehme Dampfverbrennungen zu vermeiden, durchstechen Sie die Folie, damit der Dampf entweichen kann, und entfernen Sie die Folie vorsichtig von der Schale.

NICHT VERWENDEN: Folie, die nur zum Abdecken von Lebensmitteln bestimmt ist.

## 7. HOLZ/KORBGEFLECHT

VERWENDEN SIE: Holzspieße, die für Lebensmittel bestimmt sind.

NICHT VERWENDEN: Weidenkörbe, Holzschalen (bei längerem Gebrauch neigen sie zum Austrocknen und können sich entzünden).

## 8. PAPIER

VERWENDEN: Einweggeschirr aus polyesterbeschichtetem Karton, wenn es für die Mikrowelle geeignet ist.

NICHT VERWENDEN: Papierservietten (diese können sich entzünden), wachsbeschichtete Becher, recycelte Produkte (sofern vom Hersteller nicht als geeignet angegeben).

# Vor dem Gebrauch

## Kochgeschirr

1. Hitzebeständige Glaswaren wie Pyroceram und Pyrex® eignen sich am besten für die Verwendung in der Mikrowelle.
2. Sollte es zu „Lichtbogenbildung“ kommen, überprüfen Sie das Kochgeschirr erneut sorgfältig auf Metall.
3. Zum Garen von Speisen, die eine niedrige Temperatur erfordern, können Sie gewöhnliches Glas-, Porzellan-, Plastik- und Papiergeschirr verwenden. Wenn Sie diese Art von Kochgeschirr zum Garen bei hohen Temperaturen verwenden, kann es zu Rissen oder Verformungen kommen.
4. Sie können gedünstetes Gemüse in spezieller „durchsichtiger“ Folie, wie Saran Wrap oder Wachspapier, garen. Nicht in einem Plastikbeutel garen.
5. Bevor Sie den Ofen benutzen, überprüfen Sie immer, ob die Behälter geeignet sind. **VERSIEGELTE BEHÄLTER NICHT IN DER MIKROWELLE ERHITZEN**, da sie explodieren können.
6. Lassen Sie das Gerät **NICHT** unbeaufsichtigt, wenn Papier, Kunststoff oder andere brennbare Behälter verwendet werden. 29. Verwenden Sie keine Produkte aus Recyclingpapier, da sie Verunreinigungen enthalten können, die bei der Verwendung Funken und/oder Feuer verursachen können, es sei denn, auf der Verpackung ist angegeben, dass sie speziell für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet sind.

### VORSICHT

Verwenden Sie kein **METALLGESCHIRR** in diesem Mikrowellengerät.

## Auftauen von Tiefkühlkost

1. Wenn Sie versuchen, gefrorene Lebensmittel in der Mikrowelle vollständig aufzutauen, kann es aufgrund der unterschiedlichen Dicke und Form der Lebensmittel zu ungleichmäßigem Auftauen kommen. Es kann auch zu Tropfenbildung kommen, und manchmal wird ein Teil der Lebensmittel gegart, obwohl andere Teile noch gefroren sind. Bei der Verwendung von Tiefkühlkost sollten Sie diese nicht zu 100 % auftauen. 70 % Auftauen in der Mikrowelle ist ideal und hilfreich für den nächsten Kochvorgang.
2. Um ein gleichmäßiges Auftauen zu erzielen, drehen Sie die Lebensmittel während des Auftauens um oder ordnen Sie sie neu an.
3. Um fettes Fleisch aufzutauen, erhitzen Sie es kurz in der Mikrowelle und lassen Sie es bei Raumtemperatur stehen oder erhitzen Sie es in Intervallen, bis es aufgetaut ist.
4. Wenn Sie ein ganzes Huhn oder gefrorene Lebensmittel mit unregelmäßiger Form auftauen, wickeln Sie die Beine oder dünne Teile mit Aluminiumfolie ein. Andernfalls werden dünne Teile schneller aufgetaut und manchmal gegart, bevor andere Teile richtig aufgetaut sind. Wickeln Sie bei großen Fleischstücken die Seiten mit Aluminiumfolie ein, damit sie nur durch vertikale Mikrowellen gleichmäßig aufgetaut werden.
5. Während des Auftauens sollte das Eis manchmal entfernt werden.

## Weitere Hilfreiche Anleitungen

### Für Beste Ergebnisse

1. Da die Garzeiten in der Mikrowelle viel kürzer sind als bei anderen Garmethoden, ist es wichtig, dass die empfohlenen Garzeiten nicht überschritten werden, ohne die Lebensmittel vorher zu prüfen. Faktoren, die sich auf die Garzeiten auswirken können, sind: bevorzugter Gargrad, Anfangstemperatur, Höhe über dem Meeresspiegel, Volumen, Größe und Form der Lebensmittel sowie die verwendeten Utensilien. Wenn Sie sich mit dem Ofen vertraut gemacht haben, können Sie diese Faktoren anpassen. Es ist besser, Lebensmittel zu wenig zu garen, als zu viel. Wenn Lebensmittel zu wenig gegart wurden, können sie immer zum weiteren Garen in den Ofen zurückgegeben werden. Wenn das Essen verkocht ist, kann man nichts machen. Beginnen Sie immer mit minimalen Garzeiten. **WICHTIG! Wenn die empfohlenen Garzeiten überschritten werden, werden die Speisen ungenießbar und können im Extremfall Feuer fangen und das Innere des Ofens beschädigen.**
2. Achten Sie bei kleinen Mengen von Lebensmitteln oder Lebensmitteln mit geringem Wassergehalt auf die Garzeit. Sie können verbrennen, wenn sie zu lange gegart werden.
3. Verwenden Sie den Ofen nicht zum Trocknen von Küchentüchern oder Servietten. Sie können brennen, wenn sie zu lange erhitzt werden.
4. Versuche nicht, Eier im Ofen zu kochen.
5. Wenn Sie ein Ei kochen, achten Sie darauf, dass Sie die Dottermembran anstechen, bevor Sie es in den Ofen legen, damit das Ei nicht platzt.
6. Um ein gleichmäßigeres Garergebnis zu erzielen, drehen Sie den Teller um eine halbe Drehung oder wenden das Essen.
7. Christmas Pudding und andere fett- oder zuckerreiche Lebensmittel, z. B. Marmelade, Hackfleischpasteten, dürfen nicht überhitzt werden. Diese Lebensmittel dürfen niemals unbeaufsichtigt gelassen werden, da sie sich beim Überkochen entzünden können.
8. Aufgewärmte Speisen müssen unbedingt „kochend heiß“ serviert werden. Nehmen Sie die Speisen aus dem Ofen und prüfen Sie, ob sie „kochend heiß“ sind, d. h., ob aus allen Teilen Dampf austritt und ob die Sauce sprudelt. Wenn Sie möchten, können Sie mit einem Lebensmittelthermometer überprüfen, ob die Lebensmittel 72 °C erreicht haben — (denken Sie jedoch daran, dieses Thermometer nicht in der Mikrowelle zu lassen) oder eine Temperatur erreichen, die von den staatlichen Lebensmittelhygienevorschriften empfohlen wird. Bei Speisen, die nicht umgerührt werden können, z. B. Lasagne, Hirtenkuchen, sollte die Mitte mit einem Messer angeschnitten werden, um zu prüfen, ob sie gut durcherhitzt sind. Auch wenn die Anweisungen des Herstellers auf der Packung befolgt wurden, sollten Sie immer prüfen, ob die Speisen kochend heiß sind, bevor Sie sie servieren. Im Zweifelsfall sollten Sie Ihre Speisen zum weiteren Erhitzen in den Ofen zurückstellen.
9. Als Stehzeit bezeichnet man den Zeitraum am Ende des Gar- oder Aufwärmprozesses, in dem die Speisen vor dem Verzehr ruhen, d. h. eine Ruhezeit, die es ermöglicht, dass die Wärme in den Speisen weiter in die Mitte geleitet wird, wodurch kalte Stellen vermieden werden.

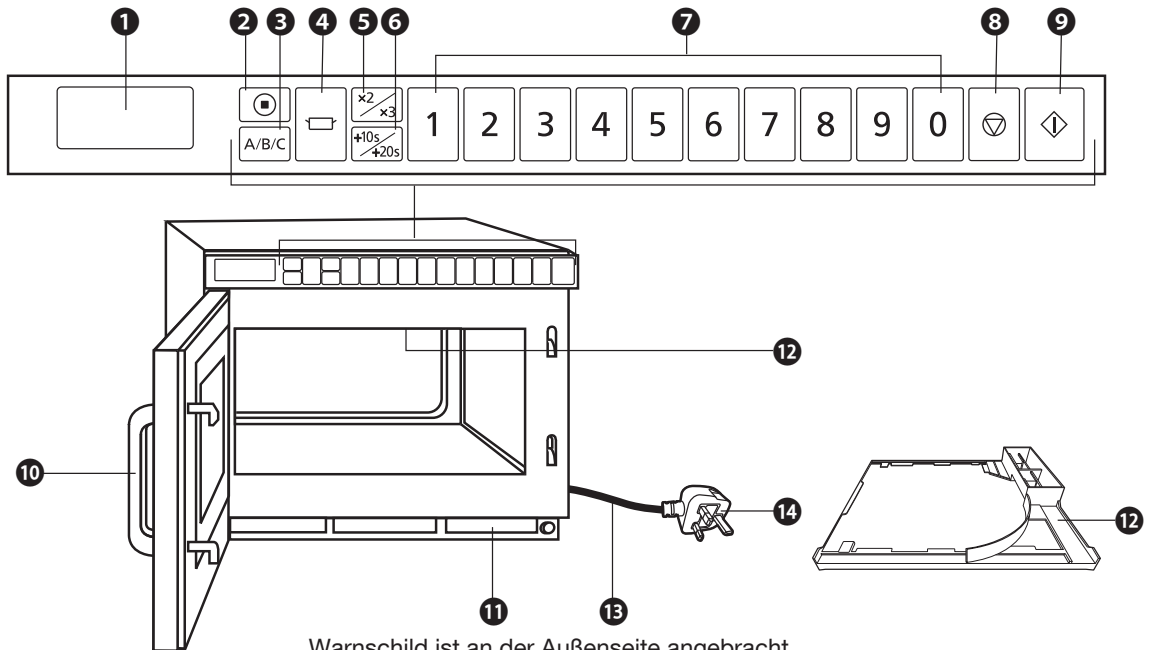
# Definitionen und Erläuterungen der Funktionen

Dieser Ofen verfügt über viele Funktionen, die bei anderen kommerziellen Mikrowellenöfen nicht zu finden sind.

| EIGENSCHAFTEN   | ERKLÄRUNG   |
|---|---|
| Manuelles Erhitzen<br>(Siehe Seiten 18-20.)                           | Ermöglicht dem Benutzer maximale Flexibilität bei der Einstellung des Ofens auf die gewünschte Heizzeit und Leistungsstufe. Ideal für Menüs, die unterschiedliches Erhitzen erfordern.  |
| Einstufiges Erhitzen<br>(Siehe Seiten 18-19.)                         | Ermöglicht den Betrieb des Ofens mit der ausgewählten Leistungsstufe für die gewählte Heizzeit.   |
| Unterbrechungsfunktion<br>(Siehe Seite 24.)                           | Ermöglicht das Öffnen der Ofentür, um das Gargut im Garraum zu kontrollieren. Wenn Sie die Tür schließen und die Starttaste drücken, wird das Erhitzen fortgesetzt. Die Garzeit wird nicht heruntergezählt, während Sie Ihre Speisen kontrollieren. Hinweis: Die Unterbrechungsfunktion ist bei „Programmsperre“ deaktiviert.   |
| Wiederholungsfunktion nur für Manuelles Erhitzen<br>(Siehe Seite 19.) | Nachdem Sie Ihre Speisen aus dem Ofen genommen haben, wird der Timer automatisch auf die Wiederholung der letzten Heizzeit und Leistungsstufe eingestellt. Dies ist besonders praktisch für Tagesangebote, die Sie nicht auf Speichertasten programmieren möchten.  |
| Selbstdiagnose<br>(Siehe Seite 33.)                                   | Der Ofen überwacht ständig seinen Betrieb. Wenn ein Betriebsproblem auftritt, zeigt die Digitalanzeige einen Fehlercode an. Wenn Sie die Code-nummer mit der Liste in diesem Handbuch abgleichen, wissen Sie, um welche Art von Problem es sich handelt und ob Sie das Problem selbst beheben können oder ob Sie den Kundendienst oder einen Elektriker hinzuziehen müssen. Wenn ein Servicemitarbeiter benötigt wird, kann er anhand der Fehlercodenummer feststellen, welche Teile er bei einem Serviceeinsatz mitbringen muss. Siehe „WARTUNG IHRES OFENS“ auf Seite 10. |
| 2- bis 5-stufiges Erhitzen<br>(Siehe Seiten 19-21.)                   | Ermöglicht es, den Ofen so einzustellen, dass er mit dem Heizen auf einer Leistungsstufe beginnt und nach einer bestimmten Heizzeit automatisch auf eine andere Leistungsstufe umschaltet.  |
| Vorgangszähler<br>(Siehe Seite 24.)                                   | Der Ofen kann anzeigen, wie oft er manuell oder insgesamt betrieben wurde. Hervorragend geeignet für die Analyse der Nutzung des Ofens und des Kundenaufkommens am Standort.  |
| Programmsperre<br>(Siehe Seite 24.)                                   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. „Sperrt“ die Zifferntasten des Bedienfelds in ihre programmierten Heizzeiten und Leistungsstufen.</li> <li>2. Der Ofen wird durch Drücken der gewünschten Speichertaste gestartet. Es ist nicht notwendig, die Starttaste zu drücken.</li> <li>3. Deaktiviert die programmierbaren Speichertasten.</li> <li>4. Deaktiviert den manuellen Betrieb.</li> </ol> Verhindert das ungewollte Löschen von Speichertasten. Vereinfacht die Bedienung — Ideal für Fast Food-, Convenience Store- und Vending-Anwendungen.                  |
| Programmsperre Deaktivieren<br>(Siehe Seite 24.)                      | Deaktiviert „Programmsperre“ und aktiviert alle anderen Funktionen.   |
| Steuerung der Signalton-lautstärke (Siehe Seite 26.)                  | Ermöglicht es Ihnen, die Lautstärke des Signaltons auf eine von 4 verschiedenen Stufen einzustellen.  |
| Steuerung der Signalton-länge (Siehe Seite 26.)                       | Ermöglicht es Ihnen, die Länge des Signaltons am Ende des Heizzyklus auf eine von 3 verschiedenen Längen einzustellen.  |
| Steuerung der Signalton-Tonhöhe (Siehe Seite 27.)                     | Ermöglicht es Ihnen, die Tonhöhe des Signaltons am Ende des Heizzyklus auf eine von 3 verschiedenen Tonhöhen einzustellen.  |
| Liste der Programme<br>(Siehe Seite 25.)                              | Ermöglicht es Ihnen, alle aktuell programmierten Nummern-Tasten, Heizzeiten und Leistungsstufen für jede Stufe zu überprüfen.   |
| Filterreinigungsfunktion<br>(Siehe Seiten 27-28.)                     | Das Wort „FILT“ erscheint nach 500 Betriebsstunden im Display und erinnert Sie daran, den Luftfilter zu entnehmen und zu reinigen. Diese Zeit kann nach Ihren eigenen Bedürfnissen umprogrammiert werden.   |
| Taste für Doppelte/<br>Dreifache Menge<br>(Siehe Seiten 22-23.)       | Diese Taste ist auf das 1,6-fache der ursprünglichen Garzeit für die doppelte Menge und auf das 2,2-fache für die dreifache Menge eingestellt, um zwei oder drei Portionen gleichzeitig zuzubereiten.   |
| +10s/+20s Taste<br>(Siehe Seite 23.)                                  | Diese Taste hat voreingestellte Heizzeiten von 10 und 20 Sekunden. Durch einmaliges Drücken dieser Taste wird die Heizung mit der Leistung P10 für 10 Sekunden gestartet, und durch zweimaliges Drücken mit der Leistung P10 für 20 Sekunden.   |



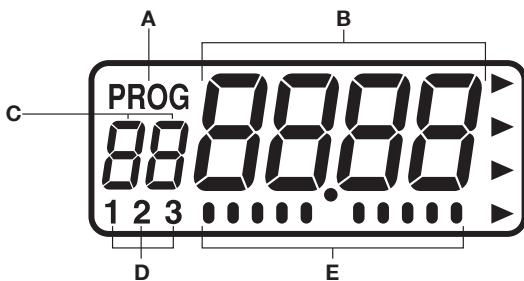
# Übersichtsdiagramm



Warnschild ist an der Außenseite angebracht.

- ① Digitalanzeige (siehe unten)
- ② Prog (Programm) Taste
- ③ Umschalttaste (A/B/C)
- ④ Leistungsstufen-Wahltaste
- ⑤ Taste für Doppelte/Dreifache Menge
- ⑥ +10s/+20s Taste
- ⑦ • Nummer/Speichertasten  
• Zeiteingabe
- ⑧ Stopp-/Reset-Taste

- ⑨ Starttaste
- ⑩ Türgriff
- ⑪ Luftfilter
- ⑫ Spritzschutzschild  
(Es gibt 2 Spritzschutzschilde Einer ist bereits an der Decke des Garraums installiert, der andere ist ein Ersatz.)
- ⑬ Netzkabel
- ⑭ Netzstecker
- A—Programmanzeige
- B—Heizzeitanzeige  
(„min. sek.“ oder „h min.“)
- C—• Anzeige der Speichertasten-Nummer  
• Heizstufenanzeige
- D—Muster der Signaltoneinstellung
- E—Anzeige der programmierten Heizung:  
Anzeige der Stufe  
• Programmierte Heizung in Betrieb:  
Betriebsanzeiger  
• Signaltoneinstellung: Skalenanzeige



## Dieser Ofen ist werksseitig auf folgende Werte voreingestellt:

1. Manueller Betrieb
2. Bei einstufigem Heizen sind die Zifferntasten auf die Leistung P10 eingestellt.  
A1=10 sek.    A2=20 sek.    A3=30 sek.    A4=40 sek.    A5=50 sek.  
A6=1 min.    A7=1 min. 15 sek.    A8=1 min. 30 sek.    A9=1 min. 45 sek.    A0=2 min.
3. Programmsperre Deaktiviert
4. Doppelte Menge = 1,6-fach    Dreifache Menge = 2,2-fach
5. Der Zyklusähler ist auf allen Taste auf „0“ eingestellt.
6. Ofenlampe    Bei geöffneter Tür = AN    Blinken am Ende des Heizzyklus = AUS
7. Die Standardzeit für die Filterreinigung ist für die erste Stufe auf „0“ und für die zweite Stufe auf „500“ eingestellt.

Wenn Sie diese Zeiten ändern möchten, lesen Sie in der Bedienungsanleitung nach, wie Sie sie programmieren können.

# Die Benutzung

## LEISTUNGSSTUFEN-WAHLTASTE

Jedes Mal, wenn das Tastenfeld gedrückt wird, wechselt die Leistungsstufe wie in der Abbildung unten dargestellt.



|                    |  |                   |                        |
|--------------------|--|-------------------|------------------------|
| <b>HOCH</b>        | P10: 1800 W*                                 | <b>NIEDRIG</b>    | P3: 30 %<br>P2: 25 %   |
| <b>MITTEL HOCH</b> | P9: 90 %<br>P8: 80 %<br>P7: 70 %<br>P6: 60 % | <b>AUFTAUEN</b>   | P1: 340 W              |
|                    |  | <b>AUS</b>        | P0: 0 %                |
|                    |  | <b>OBERHITZE</b>  | PU1: 50 %<br>PU2: 25 % |
| <b>MITTEL</b>      | P5: 50 %<br>P4: 40 %                         | <b>UNTERHITZE</b> | PL1: 50 %<br>PL2: 25 % |

\*IEC-Testverfahren

**Bevor Sie den Ofen in Betrieb nehmen, stellen Sie sicher, dass er an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose angeschlossen ist.**

### A. Manuelles Einstufiges Erhitzen



- Öffnen Sie die Tür.  
Die Ofenlampe schaltet sich ein. Im Display wird „0“ angezeigt.
- Geben Sie das Essen in einen geeigneten Behälter, stellen Sie es in die Mitte des Ofens und schließen Sie dann die Tür sicher.  
Die Lampe des Ofens schaltet sich aus.

**Hinweis:** Wenn „0“ angezeigt wird, ist der Betrieb möglich. Eine Minute, nachdem die Tür geschlossen wurde, verschwindet die „0“.



- Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe durch Drücken der Leistungsstufen-Wahltaste. Die gewählte Leistungsstufe wird im Display angezeigt und die Anzeige für Einstufiges Erhitzen „1“ beginnt zu blinken.  
[Beispiel]: Drücken Sie die Leistungsstufen-Wahltaste einmal für die Leistung P10.  
**Hinweis:** Jedes Mal, wenn die Leistungsstufen-Wahltaste gedrückt wird, schaltet die Leistungsstufe um, wie im obigen Leistungsstufen-Auswahl-Diagramm gezeigt.



- Stellen Sie die gewünschte Heizzeit ein, indem Sie die entsprechenden Zifferntasten drücken.  
**Hinweis:** Die maximale Einstellzeit für P1 und P0 beträgt 30 Minuten, für alle anderen 15 Minuten.  
[Beispiel]: Drücken Sie die Zifferntasten „2“, „0“ und „0“ für 2 Minuten.



- Drücken Sie die Starttaste
  - Erhitzen wird gestartet.
  - Während des Betriebs erscheint der Indikator von links.
  - Die Heizzeit auf der Digitalanzeige wird heruntergezählt.  
Wenn Sie die Leistungsstufen-Wahltaste drücken, wird die aktuelle Leistungsstufe 3 Sekunden lang angezeigt.



- Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt der Signalton für das Ende des Zyklus, und der Heizvorgang wird beendet. Das Display blinkt mit „0000“, bis die Tür geöffnet wird. 1 Minute später stoppt der Lüfter.

(Fortsetzung auf der nächsten Seite.)

# Die Benutzung



7. Öffnen Sie die Tür und nehmen Sie das Essen heraus.  
Die Lampe des Ofens schaltet sich ein. Auf der Digitalanzeige werden die ursprünglich gewählte Zeit und die Nummer der Heizstufe angezeigt.

## WIEDERHOLUNGS-FUNKTION

1. Wenn Sie den Ofen innerhalb einer Minute erneut verwenden, können Sie genau dieselbe, manuell gewählte Erhitzungszeit wiederholen, indem Sie einfach die Starttaste drücken.
  2. Nach 1 Minute Nichtbenutzung bei geschlossener Tür wird die Wiederholungsfunktion deaktiviert.
8. Schließen Sie die Tür.  
Die Ofenlampe erlischt und 1 Minute später wird das Display gelöscht.



## BESONDERER HINWEIS: Sowohl für 1- als auch für 5-stufiges Erhitzen.

1. Während des Erhitzens stoppt ein Tastendruck auf die Stopp/Reset-Taste den Ofen. Sie können ihn neu starten, indem Sie die Starttaste drücken, oder durch ein erneutes Drücken der Stopp/Reset-Taste das ausgewählte Programm beenden.
2. Wenn Sie sich nicht in einem Heizzyklus befinden, wird das gewählte Programm mit einem Tastendruck auf die Stopp/Reset-Taste abgebrochen.

## B. Manuelles 2- bis 5-stufiges Erhitzen



1. Führen Sie die Schritte 1-4 unter „A. Manuelles Einstufiges Erhitzen“ auf Seite 18 aus.
2. Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe für das Erhitzen der zweiten Stufe, indem Sie die Leistungsstufen-Wahltaste entsprechend oft drücken. Die Leistungsstufe wird im Display angezeigt und der Indikator für die zweite Stufe „2“ beginnt zu blinken.  
[Beispiel]: Drücken Sie die Leistungsstufen-Wahltaste 8 Mal für die Leistung P3.



3. Stellen Sie die gewünschte Heizzeit für die zweite Stufe ein, indem Sie die entsprechenden Zifferntasten drücken.  
**Hinweis:** Die maximale Einstellzeit für P1 und P0 beträgt 30 Minuten, für alle anderen 15 Minuten. Die GESAMTZEIT kann jedoch bis zu 25 Minuten für kontinuierliches Erhitzen (1- bis 5-stufiges Erhitzen) eingestellt werden, wobei P1 und P0 ausgeschlossen sind.  
[Beispiel]: Drücken Sie die Zifferntasten „1“, „0“ und „0“ für 1 Minute.



4. Drücken Sie die Starttaste  
A. Die Gesamtzeit für beide Stufen wird angezeigt.  
B. Während des Betriebs erscheint der Indikator von links.  
C. Die Heizzeit für die erste Stufe wird heruntergezählt.



5. Nach Ablauf der Heizzeit der ersten Stufe ertönt ein einziger Signalton, die Anzeige „2“ der zweiten Stufe beginnt zu blinken und die Heizzeit wird weiter heruntergezählt.



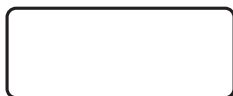
6. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt der Signalton für das Ende des Zyklus. Alle Erhitzungsvorgänge werden beendet. Das Display blinkt mit „0000“, bis die Tür geöffnet wird. 1 Minute später stoppt der Lüfter.

(Fortsetzung auf der nächsten Seite.)

# Die Benutzung



7. Öffnen Sie die Tür und nehmen Sie das Essen heraus.  
Die Lampe des Ofens schaltet sich ein. Auf der Digitalanzeige werden die ursprünglich gewählte Zeit und die Nummer der Heizstufe angezeigt.



8. Schließen Sie die Tür.  
Die Ofenlampe erlischt und 1 Minute später wird das Display gelöscht.

**Hinweis:** Für Erhitzungsvorgänge ab der dritten Stufe wählen Sie bitte die Leistungsstufe erneut nach Schritt 2 auf Seite 19 und stellen Sie eine Heizzeit ein.

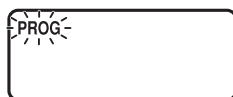
Siehe Besonderer Hinweis zu „A. Manuelles Einstufiges Erhitzen“ auf Seite 19.

## C. Programmierung von Speichertasten für einstufiges Erhitzen

Der Ofen kann erst programmiert werden, wenn die Programmsperre deaktiviert ist.  
(Siehe Seite 24, K. So Deaktivieren Sie die Programmsperre.)



1. Öffnen Sie die Tür und lassen Sie sie offen.



2. Drücken Sie die Prog-Taste  
Das Symbol „PROG“ im Display beginnt zu blinken.



3. Drücken Sie die zu programmierende Speichertaste.  
Die Tasten-Nummer und die zuvor programmierten Informationen werden im Display angezeigt. Wenn Sie die Speichertaste zum ersten Mal programmieren, wird die Garzeit nicht angezeigt.  
[Beispiel]: Drücken Sie die Speichertaste „5“ (Programm Nr. A-5).

**Hinweis:** Wenn Sie die B- oder C-Seite programmieren möchten, drücken Sie zuerst auf die Umschalttaste (A/B/C), bevor Sie die Programmnummerntaste drücken.



4. Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe durch Drücken der Leistungsstufen-Wahltaste.  
Die gewählte Leistungsstufe wird im Display angezeigt und die Anzeige für Einstufiges Erhitzen „1“ beginnt zu blinken.  
[Beispiel]: Drücken Sie die Leistungsstufen-Wahltaste 10 Mal für die Leistung P1.



5. Stellen Sie die gewünschte Heizzeit ein, indem Sie die entsprechende Zifferntaste drücken.  
**Hinweis:** Die maximale Einstellzeit für P1 und P0 beträgt 30 Minuten, für alle anderen 15 Minuten.  
[Beispiel]: Drücken Sie die Zifferntasten „1“, „0“ und „0“ für 1 Minute.



6. Drücken Sie erneut die Prog Taste.  
Das Symbol „PROG“ und die Anzeige für Einstufiges Erhitzen „1“ hören auf zu blinken. Dies bedeutet, dass Sie die Programmierung der ausgewählten Speichertaste für Einstufiges Erhitzen abgeschlossen haben.



7. 3 Sekunden nach Abschluss der Programmierung wird „0“ angezeigt.
8. Programmieren Sie die verbleibenden Speichertasten wie gewünscht, indem Sie die oben genannten Schritte 2-6 wiederholen.

**Hinweis:** Wenn die „PROG“ Anzeige blinkt, kann das Programm abgebrochen werden und/oder ein Tastendruck auf die Stopp/Reset-Taste löscht die programmierte Nummer/Speichertasten Nummer.

# Die Benutzung

## D. Programmierung von Speichertasten für 2- bis 5-Stufiges Erhitzen



1. Folgen Sie den Schritten 1-5 unter „C. Programmieren von Speichertasten für Einstufiges Erhitzen“ auf Seite 20.



2. Wählen Sie die Leistungsstufe für die zweite Stufe, indem Sie die Leistungsstufen-Wahltaste drücken. Die gewählte Leistungsstufe wird im Display angezeigt und die Anzeige für die zweite Stufe für Erhitzen „2“ beginnt zu blinken. [Beispiel]: Drücken Sie die Leistungsstufen-Wahltaste einmal für die Leistung P10.



3. Stellen Sie die gewünschte Heizzeit ein, indem Sie die entsprechenden Zifferntasten drücken.

**Hinweis:** Die maximale Einstellzeit für P1 und P0 beträgt 30 Minuten, für alle anderen 15 Minuten.

Die GESAMTZEIT kann jedoch bis zu 25 Minuten für kontinuierliches Erhitzen (1- bis 5-stufiges Erhitzen) eingestellt werden, wobei P1 und P0 ausgeschlossen sind. [Beispiel]: Drücken Sie die Zifferntasten „2“, „0“ und „0“ für 2 Minuten.



4. Wenn Sie die Prog Taste erneut drücken, hören das Zeichen „PROG“ und die Anzeige für die zweite Stufe für Erhitzen „2“ auf zu blinken. Die Gesamtzeit für beide Stufen wird angezeigt. Dies bedeutet, dass Sie die Programmierung der ausgewählten Speichertaste für Zweistufiges Erhitzen abgeschlossen haben.



5. 3 Sekunden nach Abschluss der Programmierung wird „0“ angezeigt.
6. Programmieren Sie die verbleibenden Tasten wie gewünscht, indem Sie die obigen Schritte wiederholen.

**Hinweis:** Wiederholen Sie den obigen Vorgang, um das Erhitzen für die dritte Stufe und spätere Stufen einzustellen.

## E. Erhitzen mit Speichertasten



1. Öffnen Sie die Tür.

Die Ofenlampe schaltet sich ein. Im Display wird „0“ angezeigt.

**Hinweis:** Wenn „0“ angezeigt wird, ist der Betrieb möglich. Eine Minute, nachdem die Tür geschlossen wurde, verschwindet die „0“.

2. Geben Sie das Essen in einen geeigneten Behälter, stellen Sie es in die Mitte des Ofens und schließen Sie dann die Tür sicher. Die Lampe des Ofens schaltet sich aus.



3. Drücken Sie die gewünschte Speichertaste.

A. Die aktuell programmierten Informationen werden angezeigt.

[Beispiel]: Drücken Sie die Speichertaste „5“ (Programm Nr. A-5).

Die Gesamtzahl der Stufen wird unten als „● ●“ angezeigt.

Das Heizprogramm (Leistung P1 für 1 Minute, Leistung P10 für 2 Minuten), wie auf den Seiten 20-21 beschrieben, ist eingestellt.

**Hinweis:** Um Programme der Seiten B oder C zu verwenden, drücken Sie zuerst auf die Umschalttaste (A/B/C), bevor Sie die Programmnummerntaste drücken.



4. Drücken Sie die Starttaste

A. Während des Betriebs erscheint der Indikator von links.

B. Die Heizzeit wird heruntergezählt.

Wenn Sie die Leistungsstufen-Wahltaste drücken, wird die aktuelle Leistungsstufe 3 Sekunden lang angezeigt.

C. Wenn Sie die Starttaste drücken, wird statt der Programmnummer, 3 Sekunden lang die aktuelle Stufennummer angezeigt.

(Fortsetzung auf der nächsten Seite.)

# Die Benutzung



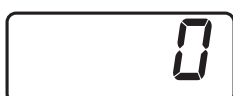
5. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt der Signalton für das Ende des Zyklus. Alle Erhitzungsvorgänge werden beendet. Das Display blinkt mit „0000“, bis die Tür geöffnet wird. 1 Minute später stoppt der Lüfter.



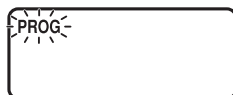
6. Öffnen Sie die Tür und nehmen Sie das Essen heraus. Die Lampe des Ofens schaltet sich ein.
7. Schließen Sie die Tür. Die Ofenlampe erlischt und 1 Minute später wird das Display gelöscht.

## F. Programmierung der Taste für Doppelte/Dreifache Menge

Der Ofen kann erst programmiert werden, wenn die Programmsperre deaktiviert ist. (Siehe Seite 24, K. So deaktivieren Sie die Programmsperre.)



1. Öffnen Sie die Tür und lassen Sie sie offen. Die Garraumbeleuchtung schaltet sich ein und „0“ wird angezeigt.



2. Drücken Sie die Prog-Taste. Das Symbol „PROG“ im Display blinkt.



3. Drücken Sie die Speichertaste für das gewünschte Programm. Die Nummer der Taste und die zuvor programmierten Daten werden im Display angezeigt. „PROG“ beginnt zu blinken.



4. Drücken Sie einmal auf die Doppelte/Dreifache Menge Taste. Der zuvor gewählte Multiplikationsfaktor wird im Display angezeigt. [Beispiel]: 1,6 Mal ist „16“. (Doppelte Menge) 2,2 Mal ist „22“. (Dreifache Menge)



5. Stellen Sie den gewünschten Multiplikationsfaktor durch Drücken der entsprechenden Zifferntaste ein. [Beispiel]: 1,5 mal; Drücken Sie die Zifferntasten „1“ und „5“.



6. Drücken Sie erneut die Prog Taste. Das Symbol „PROG“ hört auf zu blinken. Dies bedeutet, dass Sie die Programmierung der gewählten Speichertaste für die doppelte Menge beendet haben.



7. Nach 3 Sekunden erscheint „0“.

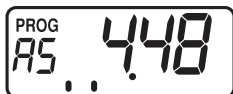
**Hinweis:** Wenn Sie die geeignete Zeit für die dreifache Menge ändern möchten, drücken Sie zweimal die Taste für Doppelte/Dreifache Menge wie in Schritt 4 oben. Der Multiplikator ist voreingestellt. Jeder Multiplikator muss bei Änderungen separat programmiert werden.

**N.B.** Testen Sie die korrekten Zeiten bei der Einstellung des Programms, um die richtigen Temperaturen zu erreichen.

# Die Benutzung

## G. Erhitzen mit Speichertasten für Doppelte/Dreifache Menge

Stellen Sie sicher, dass das Gerät richtig programmiert ist. (Siehe Seite 22.)



1. Führen Sie die Schritte 1-2 unter „E. Speichertasten Erhitzen“ auf Seite 21 aus.
2. Drücken Sie einmal auf die Doppelte/Dreifache Menge Taste.  
**Hinweis:** Wenn Sie ein Erhitzen für die dreifache Menge wünschen, drücken Sie zweimal auf die Doppelte/Dreifache Menge Taste.
3. Drücken Sie die gewünschte Speichertaste.  
[Beispiel]: Drücken Sie die Speichertaste „5“ (Programm Nr. A-5).  
**Hinweis:** Um Programme der Seiten B oder C zu verwenden, drücken Sie zuerst auf die Umschalttaste (A/B/C), bevor Sie die Programmnummerntaste drücken.
4. Drücken Sie die Starttaste  
A. Während des Betriebs erscheint der Indikator von links.  
B. Die Heizzeit wird heruntergezählt.  
**Hinweis:** Wenn die Programmsperre aktiviert ist, startet das Heizprogramm sofort, d. h. es ist nicht erforderlich, die Starttaste zu drücken. (Siehe Seite 24.)
5. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt der Signalton für das Ende des Zyklus. Alle Erhitzungsvorgänge werden beendet. Die Zeitanzeige blinkt mit „0000“, bis die Tür geöffnet wird.
6. Öffnen Sie die Tür und nehmen Sie das Essen heraus. Schließen Sie die Tür. 1 Minute später erlischt die Anzeige im Display.

## H. Erhitzen mit +10s/+20s Taste



1. Öffnen Sie die Tür.  
Die Ofenlampe schaltet sich ein. Im Display wird „0“ angezeigt.  
**Hinweis:** Wenn „0“ angezeigt wird, ist der Betrieb möglich. Eine Minute, nachdem die Tür geschlossen wurde, verschwindet die „0“.
2. Geben Sie das Essen in einen geeigneten Behälter, stellen Sie es in die Mitte des Ofens und schließen Sie dann die Tür sicher.  
Die Lampe des Ofens schaltet sich aus.
3. Drücken Sie einmal auf die +10s/+20s Taste.  
A. Während des Betriebs erscheint der Indikator von links.  
B. Es wird 10 Sekunden lang mit P10 erhitzt.  
[Beispiel]: Drücken Sie die +10s/+20s Taste einmal für 10 Sekunden.  
Berühren Sie die +10s/+20s Taste zweimal für 20 Sekunden.
4. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt der Signalton für das Ende des Zyklus. Alle Erhitzungsvorgänge werden beendet. Das Display blinkt mit „0000“, bis die Tür geöffnet wird. 1 Minute später stoppt der Lüfter.
5. Öffnen Sie die Tür und nehmen Sie das Essen heraus.  
Die Lampe des Ofens schaltet sich ein.
6. Schließen Sie die Tür.  
Die Ofenlampe erlischt und 1 Minute später wird das Display gelöscht.

**Hinweis:** Wenn Sie während des Erhitzens die Stopp/Reset-Taste drücken oder die Tür öffnen, wird das Heizprogramm abgebrochen.

# Die Benutzung

## I. Ablesen des Vorgangszählers

- Um die Gesamtzahl der jemals verwendeten Garstunden anzuzeigen

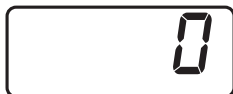


1. Öffnen Sie die Tür und lassen Sie sie offen.  
Die Ofenlampe schaltet sich ein. Im Display wird „0“ angezeigt.



2. Drücken Sie gleichzeitig die Starttaste und die Zifferntaste „3“.  
Die Gesamtzahl der jemals verwendeten Garstunden wird angezeigt.

- Um anzuzeigen, wie oft der Ofen insgesamt benutzt wurde

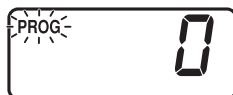


1. Öffnen Sie die Tür und lassen Sie sie offen.  
Die Ofenlampe schaltet sich ein. Im Display wird „0“ angezeigt.



2. Drücken Sie gleichzeitig die Starttaste und die Leistungsstufen-Wahltaste.  
Es wird angezeigt, wie oft der Ofen insgesamt benutzt wurde.  
**Hinweis:** Die maximale Anzahl von Malen auf dem Zähler beträgt 3.999.999.  
Die letzten beiden Stellen der Anzahl werden ausgeblendet und es wird in 100er-Einheiten angezeigt, wenn er über 100 Mal verwendet wurde.

## J. Aktivierung der Programmsperre

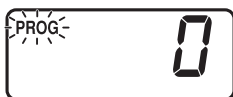


1. Öffnen Sie die Tür und lassen Sie sie offen.  
Die Ofenlampe schaltet sich ein. Im Display wird „0“ angezeigt. Drücken Sie die Starttaste und die Prog-Taste gleichzeitig (mind. 2 Sekunden lang), bis auf der Anzeige „PROG“, „P“ und „L“ angezeigt werden.



2. Die Programmsperre ist nun aktiviert.  
**Hinweis:** Zur „Programmsperre“
  - a. Der Ofen wird durch Drücken der gewünschten Speichertaste gestartet. Es ist nicht notwendig, die Starttaste zu drücken.
  - b. Die Unterbrechungsfunktion ist deaktiviert – Öffnen der Tür löscht die verbleibende Zeit des Programms.
  - c. Der Ofen kann erst programmiert oder manuell betrieben werden, wenn die Programmsperre deaktiviert ist.

## K. Deaktivierung der Programmsperre



1. Öffnen Sie die Tür und lassen Sie sie offen.  
Die Ofenlampe schaltet sich ein. Im Display wird „0“ angezeigt. Drücken Sie die Starttaste und die Prog-Taste gleichzeitig (mind. 2 Sekunden lang), bis auf der Anzeige „PROG“ und „P“ angezeigt werden.

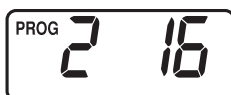


2. Die Programmsperre ist nun deaktiviert.  
**Hinweis:** Zu „Deaktivierter Programmsperre“
  - a. Der Ofen kehrt in einen Zwei-Tasten-Betriebsmodus zurück (Ziffern-/Speichertaste + Starttaste).
  - b. Wiederholungs- und Unterbrechungsfunktionen sind möglich.
  - c. Speichertasten können programmiert werden.
  - d. Manuelles Erhitzen ist möglich.
  - e. Steuerung der Lautstärke, Länge und Höhe der Töne (Signalton am Ende des Erhitzungsvorgangs bzw. des Filterreinigungs-Alarms) ist möglich.



# Die Benutzung

## L. Anzeigen der Programmliste



1. Öffnen Sie die Tür und lassen Sie sie offen.
2. Drücken Sie gleichzeitig die Starttaste und die Zifferntaste „1“. Alle aktuell programmierten Daten (die in den einzelnen Ziffern-/Speichertasten (A0 bis C9) gespeicherten Programme, Signalton, Programmsperre, Einstellungen der Garraumbeleuchtung bei offener Tür, Blink-Einstellungen der Garraumbeleuchtung am Ende des Erhitzungsvorgangs und die Einstellungen der Garraumbeleuchtungs-Verringerung während des Garen) werden kontinuierlich angezeigt.

**Hinweis:** Wenn der Zähler für den Filterreinigungsalarm eingestellt ist, erscheint dieser nach der Programmsperre.

### So löschen Sie Speicherinhalte

1. Öffnen Sie die Tür (lassen Sie sie offen) und drücken Sie die Prog-Taste.
2. Wählen Sie die Nummer des Speichers, den Sie löschen möchten und drücken Sie die Leistungsstufen-Wahltaste.
3. Drücken Sie die Stopp/Reset-Taste, dann wird „0“ angezeigt, um anzudeuten, dass der Speicher gelöscht wurde.

\*Der Speicherinhalt wird automatisch gelöscht, wenn er überschrieben wird.

# Die Benutzung

## M. Auswahl der Signalton-Optionen

Der Ofen kann erst programmiert werden, wenn die Programmsperre deaktiviert ist.

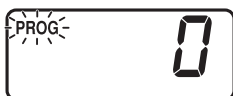
(Siehe Seite 24, K. So Deaktivieren Sie die Programmsperre.)

Der Signalton kann folgendermaßen angepasst werden: Lautstärke — (4 Stufen), Tonlänge — (3 Optionen), Tonhöhe — (3 Optionen), sowie die Tonhöhe des Filterreinigungs-Alarms — (3 Optionen). Sie können die Kombination aus Lautstärke, Länge und Tonhöhe wählen, die Ihren Bedürfnissen am besten entspricht. Der Signalton ist werksseitig auf die lauteste Stufe (#3), auf 3 Signaltöne und auf normale Tonhöhe eingestellt. Der Filterreinigungsalarm ertönt, wenn die Gesamtgarzeit die eingestellte Zeit (in Stunden) erreicht.

### So wählen Sie den Lautstärkepegel



1. Öffnen Sie die Tür und lassen Sie sie offen.  
Die Ofenlampe schaltet sich ein. Im Display wird „0“ angezeigt.



2. Drücken Sie zuerst die Prog-Taste und dann die Starttaste.  
Die Anzeige „3 Beep“ und die Signaltonmusteranzeige „1“ erscheinen im Display und „PROG“ blinkt.



3. Wählen Sie die gewünschte Lautstärke aus, indem Sie die Starttaste drücken.  
Durch wiederholtes Drücken der Starttaste wird die Lautstärke des Tons bis zur Stummschaltung gesenkt. Der Ton ertönt mit der eingestellten Lautstärke und das Display zeigt die Lautstärke in Ziffern an (3 bis 0 — laut bis leise), gefolgt von dem Wort „bEEP“.

[Beispiel]: 3 bEEP — Am Lautesten (Werkseinstellung)    1 bEEP — Niedrig  
2 bEEP — Mittel    0 bEEP — Stumm



4. Wenn Sie die Prog-Taste erneut drücken, hört „PROG“ auf zu blinken und die eingestellte Lautstärke des Signaltons erscheint für 3 Sekunden.  
Dann erscheint „0“.

Um die Länge des Signaltons einzustellen, drücken Sie die Starttaste, bevor nach Schritt 4 „0“ angezeigt wird.



### So wählen Sie die Tonlänge

Für die Länge des Signaltons am Ende des Erhitzungsvorgangs stehen 3 Optionen zur Auswahl.

1. 3 Signaltöne (Werkseinstellung)
2. 60 Sekunden lang kurze Signaltöne
3. 5 Sekunden lang ein einzelner Signalton, dann 3 Signaltöne nach 30 Sekunden und erneut nach 60 Sekunden. (Signalton-Erinnerungsfunktion, um zu verhindern, dass Essen im Gerät vergessen wird.)

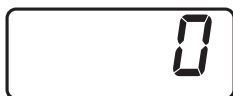


5. Drücken Sie innerhalb von 3 Sekunden nach Drücken der Prog-Taste in Schritt 4 die Starttaste.
  - A. „PROG“ blinkt.
  - B. Die aktuelle Länge des Signaltons blinkt.
  - C. Mit jedem Drücken der Starttaste wechselt die Anzeige zwischen der 1., 2. und 3. Option (in der unteren linken Ecke)



6. Wenn die gewünschte Tonlänge ausgewählt wurde, drücken Sie erneut die Prog-Taste. „PROG“ hört auf zu blinken und die eingestellte Tonlänge am Ende des Erhitzungsvorgangs erscheint 3 Sekunden lang, danach erscheint „0“.

Um die Tonhöhe des Signaltons einzustellen, drücken Sie die Starttaste, bevor nach Schritt 6 „0“ angezeigt wird.



(Fortsetzung auf der nächsten Seite.)

# Die Benutzung

## So wählen Sie die Tonhöhe

Für die Tonhöhe des Signaltons am Ende des Erhitzungsvorgangs stehen 3 Optionen zur Auswahl.

●: Niedrig, ●●: Normal (Werkseinstellung), ●●●: Hoch



7. Drücken Sie innerhalb von 3 Sekunden nach Drücken der Prog-Taste in Schritt 6 die Starttaste.

A. „PROG“ beginnt zu blinken.

B. Die aktuelle Tonhöhe wird angezeigt.

C. Die Anzeige wechselt jedes Mal zu „●“, „●●“ und „●●●“, wenn die Starttaste gedrückt wird und sich die Einstellungen ändern (unterhalb von „bE“ in „bEEP“).



8. Wenn die gewünschte Tonhöhe ausgewählt wurde, drücken Sie erneut die Prog-Taste. „PROG“ hört auf zu blinken und die eingestellte Tonhöhe am Ende des Erhitzungsvorgangs erscheint 3 Sekunden lang. Dann erscheint „0“.



Um die Tonhöhe des Filterreinigungsalarms einzustellen, drücken Sie die Starttaste, bevor nach Schritt 8 „0“ angezeigt wird.

## So wählen Sie die Tonhöhe des Filterreinigungsalarms

Es gibt 3 Optionen für die Tonhöhe des Filterreinigungsalarms.

●: Niedrig, ●●: Normal (Werkseinstellung), ●●●: Hoch



9. Drücken Sie innerhalb von 3 Sekunden nach Drücken der Prog-Taste in Schritt 8 die Starttaste.

A. „PROG“ beginnt zu blinken.

B. Die aktuelle Tonhöhe des Filterreinigungsalarms wird angezeigt.

C. Die Anzeige wechselt jedes Mal zu „●“, „●●“ und „●●●“, wenn die Starttaste gedrückt wird und sich die Einstellungen ändern (unterhalb von „EP“ in „bEEP“).



10. Wenn die gewünschte Tonhöhe des Filterreinigungsalarms ausgewählt wurde, drücken Sie erneut die Prog-Taste.

„PROG“ hört auf zu blinken und die eingestellte Tonhöhe des Filterreinigungsalarms erscheint 3 Sekunden lang. Dann erscheint „0“.

**Hinweis:** Wenn die programmierte Stunde für die Reinigung des Luftfilters auf „0“ eingestellt ist, kann die Tonhöhe des Filterreinigungsalarms nicht ausgewählt werden.



## N. Luftfilter-Reinigungszyklus Programmieren

Der Ofen kann erst programmiert werden, wenn die Programmsperre deaktiviert ist.

(Siehe Seite 24, K. So Deaktivieren Sie die Programmsperre.)

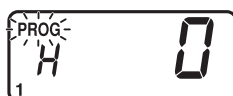


1. Öffnen Sie die Tür und lassen Sie sie offen.

Die Ofenlampe schaltet sich ein. Im Display wird „0“ angezeigt.



2. Drücken Sie gleichzeitig die Starttaste und die Zifferntaste „7“.



## So programmieren Sie die Erste Stufe

3. Die Anzeige zeigt entweder die von Ihnen programmierte Zeit (in Stunden), nach der der Filter gereinigt werden soll, oder die vom Hersteller ursprünglich festgelegte Zeit an.

(Fortsetzung auf der nächsten Seite.)

# Die Benutzung



4. Stellen Sie den gewünschten Reinigungszyklus ein, indem Sie die entsprechenden Zifferntasten drücken. (bis zu 9999 Stunden)  
[Beispiel]: Drücken Sie die Zifferntasten „1“, „0“ und „0“ für 100 Stunden.



## So programmieren Sie die Zweite Stufe

5. Drücken Sie die Starttaste Die Anzeige zeigt entweder die von Ihnen programmierte Zeit (in Stunden), nach der der Filter gereinigt werden soll, oder die vom Hersteller ursprünglich festgelegte Zeit an.



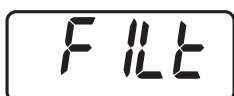
6. Stellen Sie den gewünschten Reinigungszyklus ein, indem Sie die entsprechenden Zifferntasten drücken. (bis zu 9999 Stunden)  
[Beispiel]: Drücken Sie die Zifferntasten „6“, „0“ und „0“ für 600 Stunden.



7. Drücken Sie die Prog-Taste  
Hiermit ist die Programmierung der Zeit zwischen zwei Filterreinigungen abgeschlossen.



8. Nach 3 Sekunden erscheint „0“ im Display. Der Ofen ist jetzt betriebsbereit.



**Hinweis:** Wenn die Gesamtzahl der abgelaufenen Stunden die Zeit für die erste Stufe erreicht, ertönt ein Signalton. Wenn die Gesamtzahl der abgelaufenen Stunden die Zeit für die zweite Stufe erreicht hat, erscheint im Display das Zeichen „FILT“ und es ertönt ein Signalton. Entfernen Sie den Luftfilter und reinigen Sie ihn. (Siehe Seite 12.)

Drücken Sie die Stopp/Reset-Taste für 2 Sekunden, um das Display zu löschen. Der Zähler beginnt nach dem Löschen wieder bei „0“.



## So zeigen Sie den Zähler für den Filterreinigungsalarm an

1. Öffnen Sie die Tür und lassen Sie sie offen.
2. Drücken Sie gleichzeitig die Starttaste und die Zifferntaste „5“.



Nach 3 Sekunden erscheint „0“ im Display.

**N.B.** Wenn sich der Ofen nach kurzem Betrieb abschaltet, prüfen Sie, ob der Luftfilter sauber ist, bevor Sie einen Techniker rufen.

## O. Garraumbeleuchtung

Der Ofen kann erst programmiert werden, wenn die Programmsperre deaktiviert ist. (Siehe Seite 24, K. So Deaktivieren Sie die Programmsperre.)

### • Einstellungen der Garraumbeleuchtung bei geöffneter Tür

#### So schalten Sie die Einstellungen der Garraumbeleuchtung aus



1. Öffnen Sie die Tür und lassen Sie sie offen.  
Die Garraumbeleuchtung schaltet sich ein und „0“ wird angezeigt.

(Fortsetzung auf der nächsten Seite.)

# Die Benutzung



2. Drücken Sie gleichzeitig die Starttaste und die Zifferntaste „9“. „PROG“ beginnt zu blinken, Die zuvor eingestellten Einstellungen für die Garraumbeleuchtung werden angezeigt.



3. Drücken Sie die Starttaste  
**Hinweis:** Jedes Mal, wenn die Taste gedrückt wird, wird abwechselnd „on“ → „oFF“ → „on“ angezeigt.



4. Drücken Sie die Prog-Taste  
„PROG“ hört auf zu blinken und die Einstellungen der Garraumbeleuchtung werden 3 Sekunden lang angezeigt. Dann erscheint „0“.



Um mit Schritt 1 unter „Die Garraumbeleuchtung blinkt am Ende des Erhitzungsvorgangs“ weiter unten fortzufahren, drücken Sie die Starttaste, bevor nach Schritt 4 „0“ angezeigt wird.

## P. Display am Ende des Erhitzungsvorgangs



Wenn die gesamte Garzeit abgelaufen ist, ertönt der Signalton für das Ende des Zyklus, und das Erhitzen wird beendet. Die Zeitanzeige blinkt mit „0000“, bis die Tür geöffnet wird.

### •Die Ofenlampe blinkt am Ende des Erhitzungsvorgangs

Der Ofen kann erst programmiert werden, wenn die Programmsperre deaktiviert ist.

(Siehe Seite 24, K. So Deaktivieren Sie die Programmsperre.)

**So schalten Sie die das Blinken der Garraumbeleuchtung am Ende des Erhitzungsvorgangs ein**

1. Führen Sie die Schritte 1-4 unter „O. Ofenlampe“ auf den Seiten 28-29 aus.



2. Drücken Sie innerhalb von 3 Sekunden nach Drücken der Prog-Taste in Schritt 4 die Starttaste. „PROG“ beginnt zu blinken, Die zuvor eingestellten Blinkeinstellungen der Garraumbeleuchtung werden angezeigt.



3. Drücken Sie die Starttaste  
**Hinweis:** Jedes Mal, wenn die Taste gedrückt wird, wird abwechselnd „oFF“ → „on“ → „oFF“ angezeigt



4. Drücken Sie die Prog-Taste  
„PROG“ hört auf zu blinken und die Einstellungen für das Blinken der Garraumbeleuchtung werden 3 Sekunden lang angezeigt. Dann erscheint „0“.



# Vor dem Garen

## Grundlagen der Mikrowellen

Der Erfolg der Zubereitung von Speisen im Mikrowellengerät hängt von grundlegenden Faktoren ab. Dazu gehört:

- 1. Temperatur der Speisen** — Gefrorene oder gekühlte Speisen benötigen längere Erhitzungszeiten, um die gewünschte Serviertemperatur zu erreichen, als Speisen mit Raumtemperatur.
- 2. Zusammensetzung der Speisen** — Speisen mit hohem Gehalt an Zucker, Salz, Fett und Feuchtigkeit erhitzen sich schneller, denn diese Elemente ziehen die Mikrowellenenergie an. Lebensmittel mit höherer Dichte, hohem Protein- und Ballaststoffgehalt absorbieren Mikrowellenenergie langsamer, was eine längere Erhitzungszeit bedeutet.
- 3. Masse/Volumen** — Je größer die Masse der Lebensmittel ist, desto länger dauert das Erhitzen.
- 4. Behälter** — Keramik, Papier, Porzellan, Styropor, Glas und Kunststoff sind für die Verwendung in Mikrowellenöfen geeignet, wobei die folgenden Vorsichtsmaßnahmen gelten:

Das Erhitzen von Lebensmitteln mit hohem Zucker- oder Fettgehalt sollte NUR in hochtemperaturbeständigen Behältern erfolgen, da diese Lebensmittel sehr heiß werden. Die Verwendung von Styroporbehältern für diese Lebensmittel führt dazu, dass sich das Styropor verformt. Andere Gastronomieglas- oder Kunststoffteller für niedrige Temperaturen können unter ähnlichen Bedingungen springen oder sich verformen.

**ERHITZEN SIE KEINE** Lebensmittel in einem **VERSIEGELTEN** Behälter oder Beutel.

Lebensmittel dehnen sich beim Erhitzen aus und können den Behälter oder Beutel zum Platzen bringen.

- 5. VERMEIDEN SIE METALL**, denn dieses „reflektiert“ die Mikrowellen, was zu ungleichmäßiger Erhitzung und manchmal sogar zu Blitzen führt, die das Innere des Ofens, den Metallbehälter oder die Tellerverzerrungen beschädigen können.
- 6.** Erhitzte Flüssigkeiten können überkochen, wenn Sie nicht mit Luft vermischt werden. Erhitzen Sie keine Flüssigkeiten in Ihrem Mikrowellengerät, ohne sie zuvor durchzurühren.

## Allgemeine Richtlinien für das Erhitzen in einem Mikrowellenofen

Informationen zu den Erhitzungsmethoden und der notwendigen Vorbereitung der Lebensmittel finden Sie in den einzelnen Lebensmittelkategorien.

### Erhitzen von Speisen mit Kühlschranktemperatur

Lebensmittel, die im Kühlschrank (5 °C) aufbewahrt werden, sollten vor dem Aufwärmen abgedeckt werden, mit Ausnahme von Brot, Gebäck oder panierten Produkten, die unbedeckt erhitzt werden sollten, um ein Durchweichen zu vermeiden.

Die meisten herkömmlich zubereiteten Speisen sollten nur leicht vorgekocht werden, bevor sie im Kühlschrank aufbewahrt werden, sodass beim Erhitzen in der Mikrowelle kein Überkochen auftritt.

Gekochte Speisen wie Gemüse können portioniert und abgedeckt werden, um sie wieder aufzuwärmen, ohne dass Farbe, Textur oder Nährstoffgehalt verloren gehen.

### Erhitzen von Speisen mit Raumtemperatur

Lebensmittel wie Dosengerichte, Gemüse usw. benötigen deutlich weniger Erhitzungszeit als gekühlte Lebensmittel.

### Wichtige Empfehlungen

- Um beste Ergebnisse zu erzielen, wird empfohlen, dass herkömmlich zubereitete Speisen nur leicht vorgekocht werden, wenn sie danach in diesem Ofen erhitzt werden sollen.
- DENKEN SIE DARAN**, dass die Innentemperatur der Speisen nach Beendigung des Erhitzungsvorgangs in diesem Ofen noch leicht ansteigt.
- Eine große unsachgemäße Verwendung von Mikrowellengeräten ist die Kategorie der Brote, Backwaren und Kuchen. Sie sind trockener als Innereien oder Füllungen, sie erhitzen sich langsamer. Daher sollten Backwaren NUR erhitzt werden, bis sich die Kruste warm anfühlt (50 °C – 55 °C).
- ÜBERHITZEN SIE IHRE SPEISEN NICHT:** 99 % aller Beschwerden bezüglich der Qualität von Mikrowellen-erhitzten Speisen sind auf Überhitzung zurückzuführen.

## Kochanleitungen – Zeittabellen für Erhitzen und Auftauen –

Die in der folgenden Tabelle angegebenen Zeiten sind **nur Richtwerte**. Viele Faktoren, z. B. die **Anfangs-temperatur** des Lebensmittels, können sich auf die erforderliche Erhitzungszeit auswirken. Die Gar- und Auftauzeiten müssen bei Bedarf angepasst werden.

Alle Zeiten wurden mit Lebensmitteln bei den unten angegebenen **Starttemperaturen** getestet;

Gekühlte Lebensmittel.....ca. +5 °C

Gefrorene Lebensmittel.....ca. -18 °C

Überprüfen Sie stets die korrekte Kerntemperatur mit einem Fleischthermometer o. Ä., um geltende gesetzliche Lebensmittelhygienevorschriften zu erfüllen.

| Funktion   | Lebensmittel                                  | Gewicht             | Leistungsstufe   | Ungefähre Zeit                                       |                |
|--|---|---------------------|------------------|--|----------------|
| <b>Auftauen</b>                                  | Fischfilets                                   | 500 g               | AUFTAUE (P1)     | 8 min.   |                |
|  | Rinderhackfleisch                             | 500 g               | AUFTAUE (P1)     | 5 min.   |                |
|  | Ganzes Hühnchen                               | 1,36 kg             | AUFTAUE (P1)     | 25 min.  |                |
|  | Gemischter Teller                             |                     |                  |  |                |
|  | Mehrfachportion                               | 1,36 kg             | AUFTAUE (P1)     | 20 min.  |                |
|  | Einzelportion                                 | 275 g               | AUFTAUE (P1)     | 8 min.   |                |
|  | Apfelkuchen                                   | 1 Portion           | AUFTAUE (P1)     | 1 min. 15 sek.                                       |                |
|  | Torte   | 1 Portion           | AUFTAUE (P1)     | 2 min.   |                |
|  | Brötchen                                      | 1 Portion 50 g      | AUFTAUE (P1)     | 30 sek.  |                |
| <b>Gekühlte Rohkost Garen</b>                    | Rührei  | 2 Eier + 2 EL Milch | MITTEL (P5)      | 1 min. 30 sek.<br>Nach der Hälfte der Zeit umrühren. |                |
|  | Brokkoli                                      | 500 g               | HOCH (P10)       | 2 min. 30 sek.                                       |                |
|  | Speck   | 2 Speckscheiben     | HOCH (P10)       | 50 sek.  |                |
|  | Hähnchenportionen                             | 500 g               | MITTEL HOCH (P7) | 4 min. 30 sek.                                       |                |
|  | Hähnchenfilets                                | 500 g               | MITTEL HOCH (P7) | 3 min. 30 sek.                                       |                |
|  | Fischfilets                                   | 500 g               | MITTEL HOCH (P7) | 2 min. 45 sek.                                       |                |
|  | Fischfilets                                   | 100 g               | NIEDRIG (P3)     | 3 min.   |                |
| <b>Garen und/oder Aufwärmen von Tiefkühlkost</b> | Erbsen  | 500 g               | HOCH (P10)       | 3 min. 30 sek.                                       |                |
|  | Gekochter Reis                                | 167 g               | HOCH (P10)       | 1 min. 20 sek.                                       |                |
|  | Gekochte Wurst                                | x 3 (jeweils 50 g)  | HOCH (P10)       | 50 sek.  |                |
|  | Gekochte Hähnchenflügel                       | x 7 Stück           | HOCH (P10)       | 1 min. 20 sek.                                       |                |
|  | Gekochter Verpackter Cheeseburger             | 75 g                | HOCH (P10)       | 50 sek.  |                |
|  | Lasagne                                       | 325 g               | HOCH (P10)       | 4 min.   |                |
|  | Schokoladenfondant                            | 100 g               | NIEDRIG (P3)     | 50 sek.  |                |
|  | Schokoladen-Karamell-Kuchen                   | 1 Portion           | AUFTAUE (P1)     | 30 sek.  |                |
|  | <b>Aufwärmen Gekühlter, Gekochter Speisen</b> | Lasagne             | 325 g            | HOCH (P10)   | 2 min. 30 sek. |
|  |   | Chili               | 325 g            | HOCH (P10)   | 2 min.         |
| Apfelkuchen                                      |   | 1 Portion           | HOCH (P10)       | 16 sek.  |                |
| Pfeffersoße                                      |   | 100 ml              | HOCH (P10)       | 50 sek.  |                |
| Gebackene Bohnen                                 |   | 100 ml              | HOCH (P10)       | 50 sek.  |                |
| Suppe  |   | 125 ml              | HOCH (P10)       | 42 sek.  |                |
| Cremige Suppe                                    |   | 200 ml              | MITTEL HOCH (P6) | 1 min.   |                |

## Kochanleitungen – Zeittabellen für Erhitzen und Auftauen –

| Funktion      | Lebensmittel         | Gewicht                                | Leistungsstufe   | Ungefähre Zeit                                    |
|---------------|----------------------|--|------------------|---|
| <b>Andere</b> | Schokolade Schmelzen | 500 g                                  | MITTEL (P4)      | 2 min. 30 sek. Nach der Hälfte der Zeit umrühren. |
|               | Butter Schmelzen     | 50 g                                   | NIEDRIG (P3)     | 1 min. 40 sek.                                    |
|               |                      | 500 g. In 3 cm große Würfel schneiden. | MITTEL HOCH (P6) | 2 min. - 2 min. 30 sek.                           |
|               |                      | 50 g                                   | NIEDRIG (P3)     | 1 min.  |

- HINWEISE:**
- Nicht direkt auf dem Boden des Ofens garen/aufwärmen/auftauen – verwenden Sie einen geeigneten Behälter.
  - Wenn Sie **mehrere Portionen** auftauen, drehen Sie die Lebensmittel nach der Hälfte der Auftauzeit um und brechen Sie sie auseinander, damit die Mikrowellenenergie besser eindringen kann.
  - **Feste/dichte Speisen** sollten nicht direkt aus dem gefrorenen Zustand gegart werden, da sie an den Rändern überkocht würden, während im Kern noch nicht die notwendige Temperatur erreicht ist.
  - **Decken** Sie Speisen ggf. während des Garen/Aufwärmens ab. Dies hält die Feuchtigkeit zurück und verhindert Spritzen/Überlaufen.
  - Vor dem Garen/Aufwärmen zugedeckter Lebensmittel die Deckel lockern/die Frischhaltefolie durchstechen.
  - Lebensmittel nach der Hälfte der Gar-/Auftauzeit **umrühren** oder **schütteln**, um die Hitze gleichmäßig zu verteilen.
  - Lassen Sie eine **Stehzeit** verstreichen, bevor die Temperatur der Lebensmittel geprüft und/oder zum Verzehr angeboten wird.



# Selbstdiagnose Fehlercode Erläuterung

Dieser Ofen überwacht seinen Betrieb und zeigt im Display einen Fehlercode an, wenn ein Problem auftritt.

| Code                              | PROBLEM  |
|-----------------------------------|--|
| rFL                               | Der Spritzschutz wurde entfernt. Wieder einsetzen. Ohne ihn funktioniert der Ofen nicht.   |
| U30                               | Beim Garen per Speicher wurde die Maximalzeit der Einstellungen für doppelte und dreifache Menge überschritten. Überprüfen und ändern Sie die Zeit. (Siehe Schritt 3 „Hinweis“ auf Seite 21.) Drücken Sie die Stopp/Reset-Taste, und der Code verschwindet.  |
| U40                               | Die Temperatur der elektrischen Teile ist zu hoch. Wenn der Ofen ohne Speisen betrieben wird, geben Sie die Speisen in den Garraum und erhitzen Sie sie. Drücken Sie die Stopp/Reset-Taste, und der Code verschwindet.   |
| F09                               | Der Ofen ist an 60 Hz angeschlossen. Stellen Sie eine Verbindung zu 50 Hz her.   |
| Anderer F-Code als F09 (F97 usw.) | Wenn der Code „F“ auch nach dem Drücken der Stopp/Reset-Taste nicht verschwindet, ziehen Sie den Netzstecker heraus und stecken Sie ihn nach 5 Sekunden wieder ein. Der Ofen ist defekt, wenn der Code „F“ weiterhin angezeigt wird. Trennen Sie den Ofen vom Stromnetz oder schalten Sie den Strom am Schutzschalter aus und wenden Sie sich an den Händler oder einen Servicemitarbeiter. (Siehe Seite 10, WARTUNG IHRES OFENS.) |

## Montageanleitung für das Stapeln

### Wichtig

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie mit der Installation beginnen.
2. Für die Stapelinstallation müssen Sie die Panasonic-Verbindungsplatte A1134-3E11 verwenden (über den Kundendienst erhältlich).
3. Die Kombination der Einheit zum Stapeln ist nur auf dieselben Modelle beschränkt.
4. Stapeln Sie nicht mehr als einen Ofen über den unteren Ofen.

### Vorbereitung

Vergewissern Sie sich, dass der Garraum leer ist.

### Installation

1. Stapeln Sie die Geräte und entfernen Sie die fünf Schrauben (a), wie in Abb. 1 gezeigt.
2. Lösen Sie die Schraube (b).
3. Der vorspringende Teil der Verbindungsplatte muss vom Gerät weg zeigen. Setzen Sie die Verbindungsplatte auf die Schraube (b).
4. Fünf Schrauben (a) und die Schraube (b) anbringen und festziehen. Siehe Abb. 2.
5. Stellen Sie sicher, dass sich der obere Ofen auf einer sicheren und praktikablen Höhe befindet.

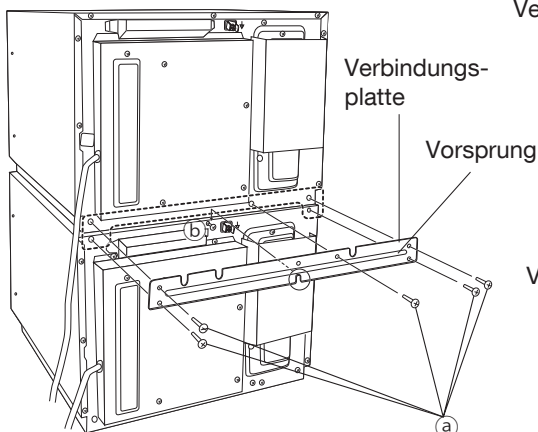


Abb. 1

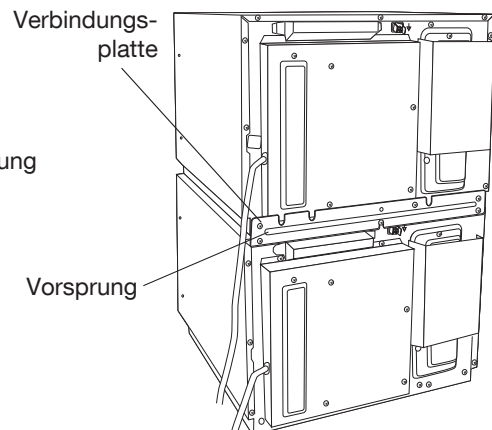


Abb. 2

# Technische Daten

|                                  |             |   |
|----------------------------------|-------------|---|
| Stromquelle                      |             | 50 Hz, einphasig<br>230–240 V   |
| Erforderliche Leistung           |             | 11,6 A 2650 W   |
| Ausgang*                         | HOCH        | P10: 1800 W*  |
|                                  | MITTEL HOCH | P9: 90 %<br>P8: 80 %<br>P7: 70 %<br>P6: 60 %  |
|                                  | MITTEL      | P5: 50 %<br>P4: 40 %  |
|                                  | NIEDRIG     | P3: 30 %<br>P2: 25 %  |
|                                  | AUFTAUEN    | P1: 340 W   |
|                                  | AUS         | P0: 0 %   |
|                                  | OBERHITZE   | PU1: 50 %<br>PU2: 25 %  |
|                                  | UNTERHITZE  | PL1: 50 %<br>PL2: 25 %  |
| Frequenz                         |             | 2450 MHz  |
| Außenmaße (BxTxH)                |             | 422 mm × 476 mm × 337 mm  |
| Abmessungen des Garraums (BxTxH) |             | 330 mm × 310 mm × 175 mm  |
| Nettogewicht                     |             | Ca. 17,5 kg   |
| Timer                            |             | Maximal programmierbare Zeit für Einstufiges Erhitzen<br>P1 und P0 = 30 Minuten<br>P10 - P2, PU1 - PL2 = 15 Minuten |

## \*IEC-Testverfahren

Technischen Daten können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

