English
Français
Italiano
Deutsch
Nederlands
Español
Dansk
Suomi

Panasonic®

Operating Instructions
Mode d'emploi
Manuale d'istruzioni
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzing
Manuale d'istruzioni
Operating Instructions
Manuale d'istruzioni

Steam Combination Oven
Four combi-vapeur
Forno a vapore combinato
Dampfkombinationsofen
Combistoomoven
Horno combinado de vapor
Dampkombinationsovn
Yhdistelmähöyryuuni

NN-DS596M



NN-DS596M

FOR DOMESTIC USE ONLY
À USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT
PER USO DOMESTICO
NUR FÜR DEN PRIVATEN GEBRAUCH
UITSLUITEND VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK
SOLO PARA USO DOMÉSTICO
KUN TIL BRUG I HJEMMET
AINOASTAAN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN

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

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

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE: Bitte sorgfältig durchlesen und zur weiteren Benutzung aufbewahren.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES. Lees ze a.u.b. zorgvuldig door en bewaar ze zodat u ze opnieuw kunt raadplegen wanneer nodig.

INSTRUCCIONES SOBRE SEGURIDAD IMPORTANTES. Léalas detenidamente y guárdelas para futura referencia.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORSKRIFTER: Læses omhyggeligt, og opbevares til senere brug.

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSTIETOJA: Lue nämä ohjeet huolellisesti ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.

Panasonic Corporation
http://www.panasonic.com

© Panasonic Corporation 2016

F0003BU00EP
PA0316-0
Printed in P.R.C

Thank you for purchasing this Panasonic appliance.

English

Contents

Safety instructions 2-7
Disposal of waste products.....8
Installation and connection.....9
Placement of your oven.....9
Important safety instructions.....10-14
Accessory advice.....14
Parts of your oven 15-16
Oven accessory.....17
Control panel 18
Cooking modes.....19
Combination cooking modes 20
Word prompting.....21
Setting the clock 22
Child lock.....22
Microwave cooking and defrosting 23-24
Grilling 25-26
Panacrunch (Grilling).....27-28
Oven cooking.....29-30
Steam cooking.....31-33
Steam shot 34-35
Combination cooking with steam.....36-37
Combination grill and microwave.....38-39
Multi-stage cooking.....40-42
Using the timer 43-44
Turbo defrost 45-47
Auto steam programs 48-50
Auto cook programs 51-53
Panacrunch programs 54-56
System cleaning programs 57-58
Cleaning the water tank.....59
Questions and answers.....60-61
Care of your oven.....62-63
Specifications 64

Operating Instructions

Safety instructions

- Important safety instructions. Before operating this oven please read these instructions carefully and keep for future reference.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory and mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction by a person responsible for their safety concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved, including escaping steam. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- When this oven is installed, it should be easy to isolate the appliance from the electricity supply by pulling out the plug or operating a circuit breaker.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- Warning! The appliance should be inspected for damage to the door seals and door seal areas and if these areas are damaged the appliance should not be operated until it has been repaired by a service technician trained by the manufacturer.
- Warning! Do not attempt to tamper with or make any adjustments or repairs to the door, control panel housing, safety interlock switches or any other part of the oven.

Safety instructions

- Warning! Do not remove the outer panel from the oven which gives protection against exposure to microwave energy.
- Repairs should only be made by a qualified service person.
- Warning! Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- Warning! Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
- This oven is intended for counter-top use only. It is not intended for built-in use or for use inside a cupboard.

For counter-top use:

- The oven must be placed on a flat, stable surface 85 cm above the floor, with rear of oven placed against a back wall. For proper operation the oven must have sufficient air flow, i.e. 5 cm at one side, the other being open; 15 cm clear over the top; 10 cm at the rear.
- When heating food in plastic or paper containers, check the oven frequently as these types of containers ignite if overheated.
- If smoke is emitted or a fire occurs in the oven, touch Stop/Cancel and leave the door closed in order to stifle any flames. Disconnect the power cord, or shut off power at fuse or circuit breaker panel.
- This appliance is intended to be used in household applications only.

Safety instructions

- When heating liquids, e.g. soup, sauces and beverages in your oven, overheating the liquid beyond boiling point can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.
- The contents of feeding bottles and baby food jars are to be stirred or shaken. The temperature has to be checked before consumption to avoid burns.
- Do not cook eggs in their shells and whole hard-boiled eggs by **microwave**. Pressure may build up and the eggs may explode, even after the microwave heating has ended.
- Clean the inside of the oven, door seals and door seal areas regularly. When food splatters or spilled liquids adhere to the oven walls, base of the oven, door seals and door seal areas wipe off with a damp cloth. Mild detergent may be used if they get very dirty. The use of harsh detergent or abrasive cleaners is not recommended.
- **Do not use commercial oven cleaners.**
- When using the **grill, oven, steam, Panacrunch** or **combination** modes, some foods may inevitably splatter grease on to the oven walls. If the oven is not cleaned occasionally, it may start to ‘smoke’ during use.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of surfaces that could affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Safety instructions

- Warning! The accessible parts may become hot in **grill, oven, steam, Panacrunch** and **combination** use. Young children less than 8 years of age should be kept away. Children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
- A steam cleaner is not to be used for cleaning the appliance.
- Do not use harsh, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Exterior oven surfaces, including air vents on the cabinet and the oven door will get hot during **grill, oven, steam, Panacrunch** and **combination** modes, take care when opening or closing the door and when inserting or removing food and the accessory.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- Warning! This appliance produces boiling hot steam.
- During and after cooking with steam function, do not open the oven door when your face is very close to the oven. Care must be taken when opening the door as steam may cause injury.

Safety instructions

- Warning! Steam may billow out when you open the door. If there is steam in the oven, do not reach in with your bare hands! Risk of burns! Use oven gloves.
- Please refer to page 17 for correct installation of the shelf accessory.
- The oven has two grill heaters situated in the top of the oven and two heaters situated in the base of the oven. After using the **grill, oven, steam, Panacrunch** and **combination** functions, the inside surfaces of the oven will be very hot. Care should be taken to avoid touching the heating elements inside the oven. To prevent burns, care should be taken to avoid touching the inside surfaces of the oven.
- This combination oven is intended for heating food and beverages only. Take care when heating foods low in moisture, e.g. bread items, chocolate, biscuits and pastries. These can easily burn, dry out or catch fire if cooked too long. We do not recommend heating foods low in moisture such as popcorn or poppadoms. Drying of food, newspapers or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloths, wheat bags, hot water bottles and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

Safety instructions

- The oven lamp must be replaced by a service technician trained by the manufacturer. **Do not** attempt to remove the outer casing from the oven.
- Before using the oven, place the drip tray in position. Refer to page 15 for correct installation.
- The purpose of the drip tray is to collect excess water during **steam** and **microwave** mode. It should be emptied after each **steam** and **microwave** operation.
- Do not use the water tank if it is cracked or broken, as leaking water could result in electrical failure and danger of electric shock. If the water tank becomes damaged, please contact your dealer.
- **Caution!** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

Disposal of waste products



Information on disposal for users of Waste Electrical & Electronic Equipment (private households).

This symbol on the products and/or accompanying documents means that used electrical and electronic products should not be mixed with general household waste.

For proper treatment, recovery and recycling, please take these products to designated collection points, where they will be accepted on a free of charge basis. Alternatively, in some countries you may be able to return your products to your local retailer upon the purchase of an equivalent new product.

Disposing of this product correctly will help to save valuable resources and prevent any potential negative effects on human health and the environment which could otherwise arise from inappropriate waste handling. Please contact your local authority for further details of your nearest designated collection point.

Penalties may be applicable for incorrect disposal of this waste, in accordance with national legislation.

For business users in the European Union

If you wish to discard electrical and electronic equipment, please contact your dealer or supplier for further information.

Information on disposal in other countries outside the European Union

This symbol is only valid in the European Union.

If you wish to discard this product, please contact your local authorities or dealer and ask for the correct method of disposal.

Installation and connection

Examine your microwave oven

Unpack the oven, remove all packing material, and examine the oven for any damage such as dents, broken door latches or cracks in the door. If you find any damage, notify your dealer immediately. Do not install a damaged microwave oven.

⚠ Important!
This unit has to be properly earthed for personal safety.

Earthing instructions

If your AC outlet is not grounded, it is the personal responsibility of the customer to have it replaced with a properly grounded wall socket.

Operation voltage

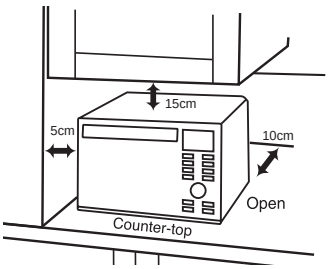
The voltage has to be the same as specified on the label on the oven. If a higher voltage than specified is used, it may cause a fire or other damages.

Placement of your oven

This oven is intended for counter-top use only. It is not intended for built-in use or for use inside a cupboard.

Counter-top use

If one side of the oven is placed flush to a wall, the other side or top must not be blocked. Allow 15 cm of space on the top of the oven.



1. Place the oven on a flat and stable surface more than 85 cm above the floor.
2. When this oven is installed, it should be easy to isolate the appliance from the electricity supply by pulling out the plug or operating a circuit breaker.
3. For correct operation, ensure a sufficient air circulation for the oven.
4. Do not place this oven near an electric or gas cooker range.
5. The feet should not be removed.
6. Do not use outdoors.
7. Avoid using the microwave oven in high humidity.
8. The power cord should not touch the outside of the oven. Keep the cord away from hot surfaces. Do not let the cord hang over the edge of a table or work top. Do not immerse the cord, plug or oven in water.
9. Do not block the air vents on the right side of the oven. If these openings are blocked during operation the oven may overheat. In this case the oven is protected by a thermal safety device and resumes operation only after cooling down.
10. This appliance is intended to be used in household applications only.

Important safety instructions

Read carefully and keep for future reference.



Warning!
Important safety instructions

1. The door seals and seal areas should be cleaned with a damp cloth. The appliance should be inspected for damage to the door seals and door seal areas and if these areas are damaged the appliance should not be operated until it has been repaired by a service technician trained by the manufacturer.
2. Do not attempt to tamper with or make any adjustments or repairs to the door, control panel housing, safety interlock switches or any other part of the oven. Do not remove the outer panel from the oven which gives protection against exposure to microwave energy. **Repairs should only be carried out by a qualified service person.**
3. Do not operate this appliance if it has a damaged **cord or plug**, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. It is dangerous for anyone other than a service technician trained by the manufacturer to perform repair service.
4. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
5. Do not use the water tank if it is cracked or broken, as leaking water could result in electrical failure and danger of electric shock. If the water tank becomes damaged, please contact your dealer.
6. Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
7. Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.



This appliance produces boiling hot steam.

8. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory and mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction by a person responsible for their safety concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved, including escaping steam. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Important safety instructions

Use of your oven

1. Do not use the oven for any reason other than the preparation of food. This oven is specifically designed to heat or cook food. Do not use this oven to heat chemicals or other non-food products.
2. Before use, check that utensils/ containers are suitable for use in microwave ovens.
3. The microwave oven is intended for heating food and beverages only. Take care when heating foods low in moisture, e.g. bread items, chocolate, biscuits and pastries. These can easily burn, dry out or catch fire if cooked too long. We do not recommend heating foods low in moisture such as popcorn or poppodums. Drying of food, newspapers or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth, wheat bags, hot water bottles and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
4. When the oven is not being used, do not store any objects inside the oven in case it is accidentally turned on.
5. The appliance must not be operated by **microwave** or **combination without food in the oven**. Operation in this manner may damage the appliance. Exception to this is point 1 under “Heater operation”.
6. If smoke is emitted or a fire occurs in the oven, touch Stop/Cancel and leave the door closed in order to stifle any flames. Disconnect the power cord, or shut off power at fuse or circuit breaker panel.
7. During and after cooking with **steam** function, do not open the oven door hen your face is very close to the oven. Care must be taken when opening the door as steam may cause injury.



Caution!

Steam may billow out when you open the door. If there is steam in the oven, do not reach in with your bare hands! Risk of burns! Use oven gloves.

Important safety instructions

Heater operation

1. Before using **oven, steam, grill, Panacrunch** or **combination** function for the first time, wipe excessive oil off in the oven cavity and operate the oven without food and accessory on **oven** 220 °C, for 10 minutes. This will allow the oil that is used for rust protection to be burned off. This is the only time the oven is used empty.
2. Exterior oven surfaces, including air vents on the cabinet and the oven door will get hot during **grill, oven, steam, Panacrunch** and **combination** modes, take care when opening or closing the door and when inserting or removing food and accessory.
3. The oven has two grill heaters situated in the top of the oven and two heaters situated in the base of the oven. After using the **grill, oven, steam, Panacrunch** and **combination** functions, the inside surfaces of the oven will be very hot. Care should be taken to avoid touching the heating elements inside the oven.



Caution! Hot surfaces

After cooking by these modes, the oven accessories will be very hot.

4. The accessible parts may become hot in **grill, oven, steam, Panacrunch** and **combination** use. Young children less than 8 years of age should be kept away, and children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

Fan Motor Operation

After using the oven the fan motor may rotate for a few minutes to cool the electric components. This is normal and you can take out food even though the fan motor operates. You can continue using the oven during this time.

Water tank

Do not use the water tank if it is cracked or broken, as leaking water could result in electrical failure and danger of electric shock. If the water tank becomes damaged, please contact your dealer.

Oven light

When it becomes necessary to replace the oven light, please consult your dealer.

Cooking times

The cooking times given in the cookbook are approximate. The cooking time depends on the condition, temperature, amount of food and on the type of cookware.

Begin with the minimum cooking time to help prevent overcooking. If the food is not sufficiently cooked you can always cook it for a little longer.



If the recommended cooking times are exceeded the food will be spoiled and in extreme circumstances could catch fire and possibly damage the interior of the oven.

Important safety instructions

Meat thermometer

Use a meat thermometer to check the degree of cooking of roasts and poultry only when the meat has been removed from the oven. Do not use a conventional meat thermometer in the microwave oven because it may cause sparking.

Small quantities of foods

Small quantities of food or foods with low moisture content can burn, dry out or catch fire if cooked too long. If materials inside the oven should ignite, keep the oven door closed, turn the oven off and remove the plug from the socket.

Eggs

Do not cook eggs in their shells and whole hard-boiled eggs by **microwave**. Pressure may build up and the eggs may explode, even after the microwave heating has ended.

Piercing Skin

Foods with non porous skin, such as potatoes, egg yolks and sausages must be pierced before cooking by **microwave** to prevent bursting.

Liquids

When heating liquids, e.g. soup, sauces and beverages in your microwave oven, overheating the liquid beyond boiling point can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.

To prevent this possibility the following steps should be taken:

- Avoid using straight-sided containers with narrow necks.
- Do not overheat.
- Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the cooking time.
- After heating, allow it to stand in the oven for a short time, stir again before carefully removing the container.

Paper/plastic

When heating food in plastic or paper containers, check the oven frequently as these types of containers ignite if overheated.

Do not use recycled paper products (e.g. kitchen roll) unless the paper product is labelled as safe for microwave oven use. Recycled paper products may contain impurities which may cause sparks and/or fires during use.

Remove wire twist-ties from roasting bags before placing the bags in the oven.

Important safety instructions

Utensils/foil

Do not heat any closed cans or bottles because they might explode.

Metal containers or dishes with metallic trim should not be used during microwave cooking. Sparking will occur.

If you use any aluminium foil, meat spikes or metalware the distance between them and the oven walls and door should be at least 2 cm to prevent sparking.

Feeding bottles/baby food jars

The top and teat or lid must be removed from feeding bottles or baby food jars before placing in the oven.

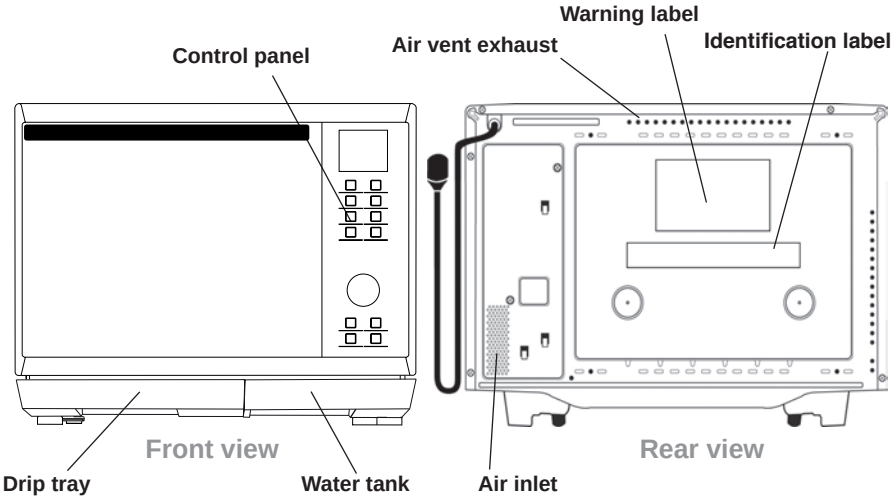
The contents of feeding bottles and baby food jars are to be stirred or shaken.

The temperature has to be checked before consumption to avoid burns.

Accessory advice

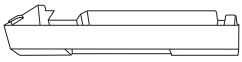
1. Do not cook food directly on the base of the oven. Always place food in a microwave safe dish.
2. The oven accessory provided must **only** be used as directed for **grill, oven, steam, Panacrunch** and **combination** without microwave cooking. **Never use metal accessories when cooking in microwave only mode.** Do not use if operating the oven with less than 200 g of food on a manual combination program. The maximum weight that can be used on the oven accessory is 3.2 kg. **Failure to use the accessory correctly could damage your oven.**
3. When cooking with **microwave** power arcing may occur if the incorrect weight of food is used, a metal container has been used incorrectly, or the oven accessory has been damaged. If this occurs, stop the appliance immediately. You can continue to cook by **grill, steam** or **oven** only.
4. Always refer to instructions for correct accessory to use on all auto programs.

Parts of your oven

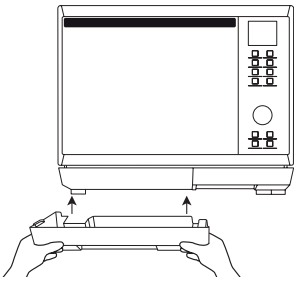


Drip tray

1. Before using the oven, the drip tray must be fitted as it collects excess water during cooking. The drip tray should be removed and cleaned on a regular basis.
2. Fit the drip tray by holding with both hands and clicking onto the front legs of the oven.
3. To remove the drip tray, hold with both hands and gently ease forward. Wash in warm soapy water. Re-position the drip tray by clicking back onto the legs.
4. **Do not use a dishwasher to clean the drip tray.**



Drip tray



Re-position the drip tray by clicking back onto the legs.

Water Tank

Refer to guidelines for water tank on page 32.

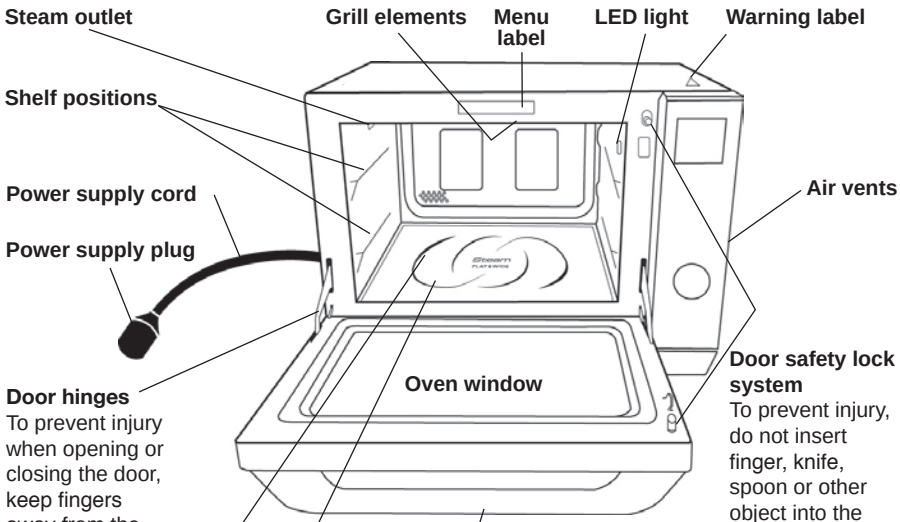


Water tank

Note

The above illustration is for reference only.

Parts of your oven



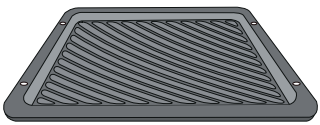
Note

The above illustration is for reference only.

Oven accessory

The oven comes equipped with an accessory; the Square Panacrunch Pan. Always follow the directions given for use of the accessory. The accessory has a number of uses:

1. It is recommended to use the pan in the upper shelf position on **steam** 1, 2 or 3. For steaming larger food items, place the pan in the lower shelf position. During steaming, cooking juices collect in the watercourse of the pan.
2. The pan can be used for **grilling** in the upper shelf position for small flat items. It can be used in the lower shelf position for grilling larger items.
3. The pan can be placed in the lower or upper shelf position to cook in **oven** mode 100 - 220 °C or 40 °C.



Square Panacrunch Pan

4. The pan can be used as a **Square Panacrunch Pan** in the upper shelf position for the Panacrunch auto programs. It can be used in the upper or lower shelf positions in manual operation for browning and crisping the top and base of foods.

Using the Square Panacrunch Pan (manual operation)

1. Place in the upper shelf position. Press Grill pad 4 times to select Panacrunch mode. Please refer to page 27.
2. Cook according to the guidelines shown in the cooking chart on page 28.
3. Use oven gloves after cooking as the pan will be very hot.

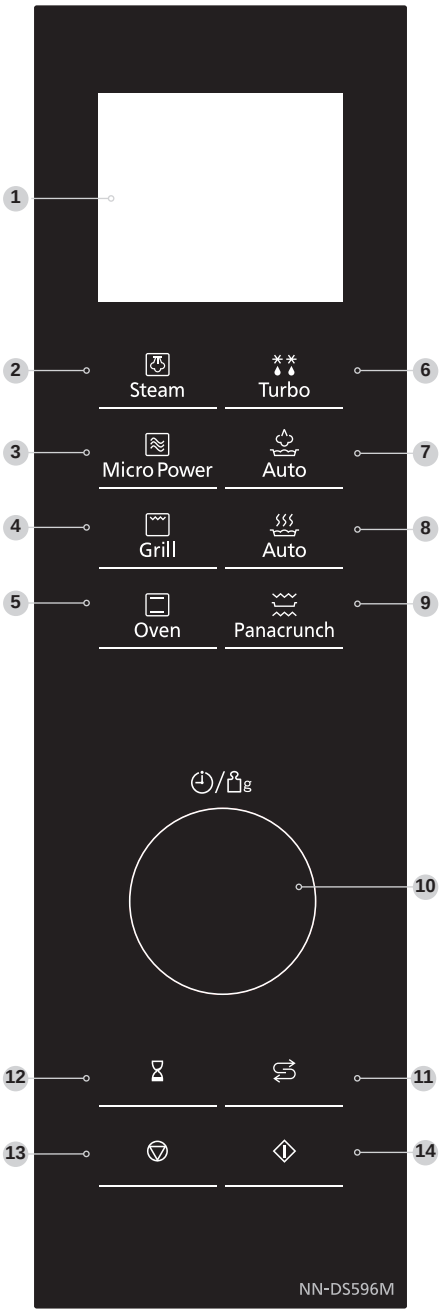
Care of the pan

1. Never use any sharp utensils on the pan as this will damage the non-stick surface.
2. After use, wash the pan in hot soapy water and rinse in hot water. Do not use any abrasive cleaning substances or scouring pads as this will damage the surface of the pan.
3. The pan is dishwasher safe.

Note

1. Do not pre-heat the pan.
2. Always use oven gloves when handling the hot pan.
3. Ensure all food packaging is removed before cooking.
4. Do not place any heat-sensitive materials on the hot pan as this may cause burning.
5. For correct use of accessory for each cooking mode, see pages 23-39.

Control panel



1. **Display window**
2. **Steam** (pages 31-33)
3. **Micro Power** (pages 23-24)
4. **Grill** (pages 25-26)
5. **Oven** (pages 29-30)
6. **Turbo defrost** (pages 45-47)
7. **Auto steam programs** (pages 48-50)
8. **Auto cook programs** (pages 51-53)
9. **Panacrunch programs** (pages 54-56)
10. **Time/Weight Dial**
11. **System cleaning** (pages 57-58)
12. **Timer/Clock**
13. **Stop/Cancel:**
    Before cooking: One touch clears your instructions.
    During cooking: One touch temporarily stops the cooking program. Another touch cancels all your instructions and a colon or the clock will appear in the display.
14. **Start:**
    Touch to start operating the oven. If during cooking the door is opened or Stop/Cancel is touched once, Start has to be touched again to continue cooking.

Beep sound

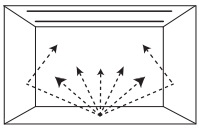
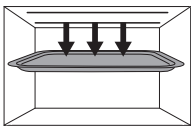
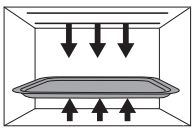
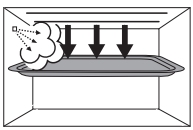
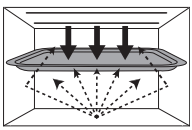
A beep sounds when a key is touched. If this beep does not sound, the setting is incorrect. When the oven changes from one function to another, two beeps sound. After completion of cooking, five beeps sound.

Note

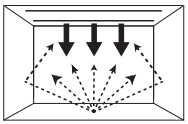
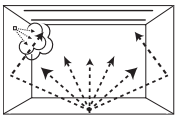
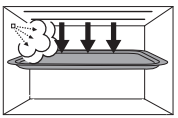
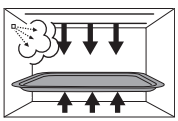
- The oven will enter stand-by mode after the last operation has completed. When in stand-by mode, the brightness of the display will be reduced.
- When in stand-by mode, it is necessary to open and close the oven.
- If an operation is set and Start is not touched within 6 minutes, the oven will automatically cancel the operation. The display will revert back to colon or Clock mode.

Cooking modes

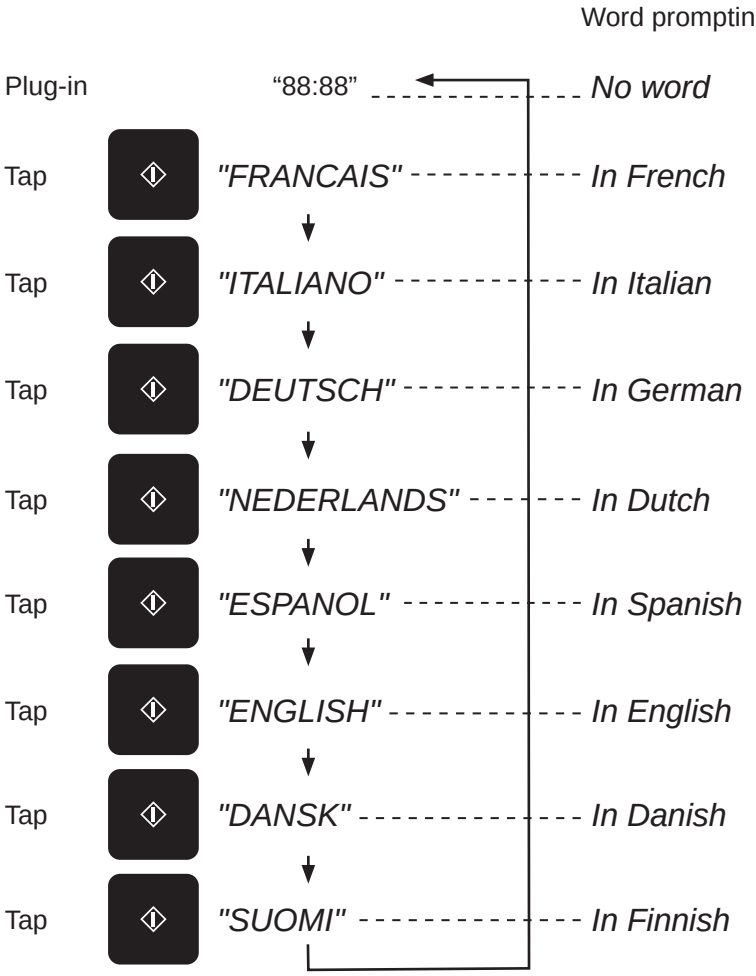
The diagrams shown below are examples of the accessories. It may vary depending on recipe/ dish used. Further information can be found in the cookbook.

Cooking modes	Uses	Accessories to use	Containers
MICROWAVE 	• Defrosting • Reheating • Melting: butter, chocolate, cheese. • Cooking fish, vegetables, fruits, eggs. • Preparing: stewed fruits, jam, sauces, custards, choux, pastry, caramel, meat, fish. • Baking cakes without colour. **No Preheating**	-	Use your own Pyrex® dishes, plates or bowls, directly on the base of the oven
GRILL 	• Grilling of meat or fish. • Toast grilling. • Colouring of gratin dishes or meringue pies. **Preheating advised**	Square Panacrunch Pan.	Heatproof, metal tin can be used on Square Panacrunch Pan in lower or upper shelf positions or on base of oven.
OVEN 	• Baking of small items with short cooking times: puff pastry, cookies, roll cakes. • Special baking: bread rolls or brioches, sponge cakes. • Baking of pizzas and tarts. **Preheating advised**	Square Panacrunch Pan.	Heatproof, metal tin can be used on Square Panacrunch Pan in lower or upper shelf positions. **Do not place dishes directly on base of oven.**
STEAM 	• Cooking fish, vegetables, chicken, rice and potatoes. **No Preheating**	Square Panacrunch Pan.	Place food directly on the Square Panacrunch Pan or in a heatproof container on the Square Panacrunch Pan.
PANACRUNCH 	• Roasting small meat and poultry items. • Reheating and crisping (pizza, bread, potato products). **No Preheating**	Square Panacrunch Pan in upper or lower shelf positions.	-

Combination cooking modes

Cooking modes	Uses	Accessories to use	Containers
GRILL + MICROWAVE  To use **grill + microwave** in **Panacrunch** mode, refer to pages 27-28.	• Cooking lasagne, meat, potatoes or vegetable gratins. **No Preheating**	-	Microwaveable and heatproof dishes placed directly on base of oven.
STEAM + MICROWAVE 	• Cooking fish, vegetables, chicken, rice, and potatoes. **No Preheating**	-	Microwaveable and heatproof dishes placed directly on base of oven.
GRILL + STEAM 	• Cooking gratins • Kebabs • Fish fillets • Whole fish • Part baked bread **No Preheating**	Square Panacrunch Pan.	Microwaveable and heatproof dishes can be used on the Square Panacrunch Pan in the lower or upper shelf positions or directly on the base of the oven..
OVEN + STEAM 	• Baking cakes • Puff pastry tarts **Preheating advised**	Square Panacrunch Pan.	Microwaveable and heatproof dishes can be used on the Square Panacrunch Pan in the lower or upper shelf positions. **Do not place dishes directly on base of oven.**

Word prompting



These models have a unique function “Word Prompting” which guides you through the operation of your microwave. After plugging in the oven tap Start until you locate your language. As you tap the keys, the display will scroll the next instruction eliminating the opportunities for mistakes. If for any reason you wish to change the language displayed, unplug the oven and repeat this procedure.

If Timer/Clock is tapped 4 times, this will turn off the operation guide. To turn the operation guide back on, tap Timer/Clock 4 times.

Setting the clock

When the oven is first plugged in “88:88” appears in display window.



Tap Timer/Clock twice. “SET TIME” appears in the display window and the colon starts to blink.

Select the time by turning the Time/Weight dial. The time appears in the display and the colon blinks.
e.g. 13:25 (24 hr clock).

Touch Timer/Clock. The colon stops blinking. Time of day is now locked into the display.

Note

1. One turn of the dial will increase or decrease the time by 1 minute. Continuously turning the dial will rapidly increase or decrease the time.
2. To reset the time of day repeat all the above steps.
3. The clock will keep the time of day as long as the oven is plugged in and electricity is supplied.
4. This is a 24 hour clock.

Child lock

Using this system will make the oven controls inoperable; however, the door can be opened. Child Lock can be set when the display shows a colon or the time.

To Set:



Tap Start three times. The time of day will disappear. Actual time will not be lost. ‘✳’ is indicated in the display.

To Cancel:



Tap Stop/Cancel three times. The time of day will reappear in the display.

Note

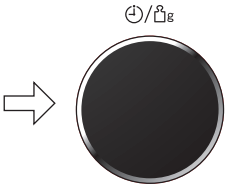
To activate child lock, Start must be tapped 3 times within a 10 second period. Child lock can be set when a colon or the time of day is displayed.

Microwave cooking and defrosting

There are 6 different microwave power levels available. Do not place food directly on the base of the oven. Use your own dishes, plates or bowls covered with a lid or pierced cling film directly on the base of the oven.



Touch	Power Level	Wattage
Once	Max	1000 W
Twice	Defrost	270 W
3 Times	Medium	600 W
4 Times	Low	440 W
5 Times	Simmer	300 W
6 Times	Warm	100 W





Tap Micro Power until the power you require appears in the display window.

Select the cooking time by turning the Time/Weight dial.

Touch Start. The cooking program will start and the time in the display will count down.

Caution

The oven will automatically work on 1000 W (Max) microwave power if a cooking time is entered without the power level being selected.

Microwave cooking and defrosting

Note

1. Maximum time that can be set on 1000 W (Max) is 30 minutes. On all other power levels the maximum time that can be set is 1 hour 30 minutes.
2. You can change the cooking time during cooking if required. Turn dial to increase or decrease the cooking time. Time can be increased/decreased in 1 minute increments, up to 10 minutes. Turning dial to zero will end cooking.
3. **Do not** attempt to use microwave only with any metal container in the oven.
4. **Do not** place food directly onto the base of the oven. Place in a microwavable or glass dish. Foods reheated or cooked by **microwave** only should be covered with a lid or pierced cling film, unless otherwise stated.
5. For manual defrosting times, please refer to defrost chart in the cookbook pages 24-25.
6. For multi-stage cooking refer to pages 40-42.
7. Stand time can be programmed after microwave power and time setting. Refer to ‘Using the timer’ pages 43-44.

Bottom feeding technology

Please note that this product uses bottom feeding technology for microwave distribution which differs from traditional turntable side feeding methods and creates more usable space for a variety of different sized dishes.

This microwave feeding style can give a difference in heating times (in microwave mode) when compared against side feeding appliances. This is quite normal and should not cause any concern. Please refer to the reheating and cooking charts in the cookbook.

Grilling

The grill system on the oven gives fast efficient cooking for a wide variety of foods e.g. sausages, steaks, toast, etc.

There are 3 different grill settings available.

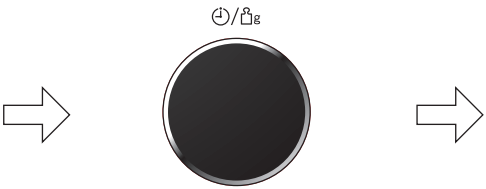


Touch	Power Level	Wattage
Once	Grill 1 (Max)	1200 W
Twice	Grill 2 (Medium)	850 W
3 Times	Grill 3 (Low)	650 W
4 Times	Panacrunch (see pages 27-28)	

Tap Grill until the power you require appears in the display window.



Touch Start to preheat. A “P” will appear in the display window. When the oven is preheated the oven will beep and the “P” will flash. Then open the door and place the food inside.
** Skip this step when preheat is not required.*

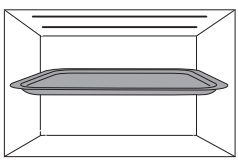


Select the cooking time by turning the Time/Weight dial. Maximum cooking time is 90 minutes.

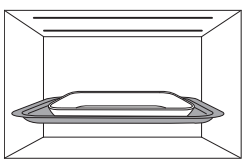


Touch Start. The cooking program will start and the time in the display will count down.

Use of accessory



Place food directly on the oven accessory in the upper shelf position. For grilling larger food items, place the pan in the lower shelf position. During grilling, cooking juices collect in the watercourse of the pan.



Place food in heatproof dish on oven accessory in the lower shelf position.

Grilling

Note

1. Never cover foods when grilling.
2. The grill will only operate with the oven door closed.
3. There is no microwave power on the '**grill only**' program.
4. Most foods require turning halfway during cooking. When turning food, open oven door and **carefully** remove oven accessory using oven gloves.
5. After turning, return food to the oven and close door. After closing oven door, touch Start. The oven display will continue to count down the remaining grilling time. It is quite safe to open the oven door at any time to check the progress of the food as it is grilling.
6. The grill will glow on and off during cooking - this is normal. Always clean the oven after using the grill and before using **microwave** or **combination**.
7. You can change the cooking time during cooking if required. Turn the Time/ Weight dial to increase or decrease the cooking time. Time can be increased/ decreased in 1 minute increments, up to 10 minutes. Turning dial to zero will end cooking.

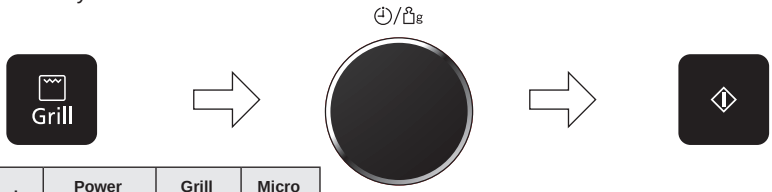
Caution

Use oven gloves when removing accessory. Never touch the outside window or inside metal parts of the door or oven when taking food in or out due to the high temperatures involved.

Panacrunch (Grilling)

The Panacrunch ‘concept’

Some foods cooked by microwave can have soft and soggy crusts. Your Square Panacrunch Pan accessory will brown and crisp pizzas, frozen potato products, quiches, pies and breaded products. Your Square Panacrunch Pan works by heating the pan by absorbing microwaves and heating the food by the grill. The base of the pan absorbs the microwaves and transfers them into heat. Then the heat is conducted through the pan to the food. The heating effect is maximised by the non-stick surface.



Touch	Power Level	Grill Level	Micro Power
4 Times	Panacrunch	Grill 1 (1200 W)	440 W

Tap Grill 4 times. The Panacrunch icon will appear in the display.

Select the cooking time by turning the Time/Weight dial. Maximum cooking time is 30 minutes.

Touch Start. The cooking program will start and the time in the display will count down.

Important

To use Panacrunch with grill level 2 or 3 or 440 W or 300 W; first tap Grill to select desired grill level. Next tap Micro Power to select 440 W or 300 W. Then select the cooking time and touch Start.

Panacrunch (Grilling)

Suggested cooking options

Food	Weight	Power level	Shelf level	Cooking time
Frozen deep pan pizza	440 g	Panacrunch	Lower	10 mins
Frozen thin and crispy pizza	350 g	Panacrunch	Upper	7-8 mins
Chilled sausage roll	160 g (1)	Panacrunch	Upper	6-7 mins
Croissants / brioche (room temp.)	Any	Panacrunch	Upper	4 mins
Chilled onion bhajis / samosas	200 g	Panacrunch	Upper	5 mins
Chilled breaded fish	255 g (2)	Panacrunch	Upper	6 mins

Caution
The accessory and surrounding oven will get very hot. Use oven gloves.

Note
You can change the cooking time during cooking if required. Turn the Time/Weight dial to increase or decrease the cooking time. Time can be increased/decreased in 1 minute increments, up to 10 minutes. Turning dial to zero will end cooking.

Oven cooking

Your combination oven can be used as an oven using the **oven** mode which uses top and bottom heat. For best results always place food in a preheated oven. When using **oven** mode, the Square Panacrunch Pan can be placed in the upper or lower shelf position.

Do not pre-heat on oven mode with the Square Panacrunch Pan in position.



Tap Oven. The oven starts at 150 °C. Tap Oven and the temperature will count up in 10 °C stages to 220 °C, then 40 °C and 100 °C.

Touch Start to preheat. A “P” will appear in the display window. When the oven is preheated the oven will beep and the “P” will flash. Then open the door and place the food inside.
** Skip this step when preheating is not required.*

Select the cooking time turning the Time/Weight dial. Maximum cooking time is 90 minutes.



Touch Start.

Note: Check that only the oven symbol is still in the display. If the microwave symbol is displayed this is incorrect and the program should be cancelled. Reselect the Oven setting.

Caution

The accessories and surrounding oven will get very hot. Use oven gloves.

Note on preheating

1. Do not open the door during preheating. After preheating 3 beeps will be heard and the “P” will flash in the display window. If the oven door is not opened after preheating, the oven will maintain the selected temperature. After 30 minutes, including preheating, the oven will shut off automatically and revert to time of day.
2. If you want to cook without preheating, after selecting the desired temperature, set the cooking time then touch Start.
3. The oven cannot preheat to 40 °C.

Oven cooking

In **oven** mode, you can cook food directly on the Square Panacrunch Pan in the upper or lower shelf position. Or you can place your standard metal baking tins and ovenware on the Square Panacrunch Pan in the lower shelf position. Do not place tins and ovenware directly on the base of the oven in **oven** mode**.**

Roasting Vegetables / Potatoes: Square Panacrunch Pan in lower shelf position.



Reheating: Square Panacrunch Pan in lower shelf position.



You can use the Square Panacrunch Pan as a baking dish for roasting potatoes or vegetables, and for baking fairy cakes and cookies. It is also ideal for re-heating pre-cooked convenience pastry items.

Roasting meat: Square Panacrunch Pan in lower shelf position.



Baking: Square Panacrunch Pan in lower shelf position.



Note

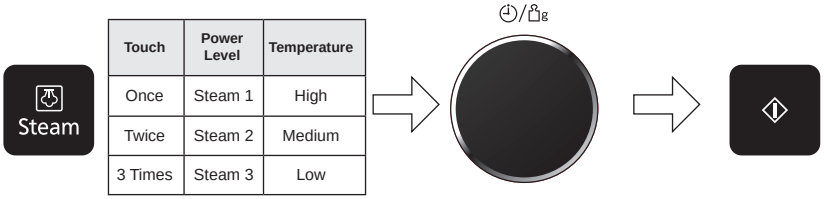
1. Open the door using the pull down door because if Stop/Cancel is touched the program may be cancelled.
2. You can change the cooking time during cooking if required. Turn the Time/ Weight dial to increase or decrease the cooking time. Time can be increased/ decreased in 1 minute increments, up to 10 minutes. Turning the dial to zero will end cooking.
3. After touching Start, the selected temperature can be recalled and changed. Touch Oven once to indicate the temperature in the display window. While the temperature is recalled in the display window, you can change the temperature by tapping Oven.
4. The oven will maintain the selected preheated temperature for approximately 30 minutes. If no food has been placed inside the oven or a cooking time set, then it will automatically cancel the cooking program and revert to colon or time of day.

Caution

Always use oven gloves when removing the food and accessories after cooking as the oven and accessory will be very hot.

Steam cooking

The oven can be programmed as a steamer to cook vegetables, fish, chicken and rice. There are 3 different steam settings available.



Tap Steam until the power you require appears in the display window.

Select the cooking time by turning the Time/Weight dial. Maximum cooking time is 30 minutes.

Touch Start. The cooking program will start and the time in the display will count down.

Note

1. Fill the water tank before using the **steam** function.
2. The maximum time for cooking in this mode is 30 minutes. If required to cook for longer than this time, re-fill the water tank and repeat the above operation for the remaining time.
3. If during operation the water tank becomes empty, the oven will stop operation. The prompt in the display will ask you to re-fill the water tank. After re-filling the water tank and positioning back in the oven, touch Start. The oven will not continue cooking until the water tank has been re-filled and Start touched.
4. You can change the cooking time during cooking if required. Turn the Time/ Weight dial to increase or decrease the cooking time. Time can be increased/ decreased in 1 minute increments, up to 10 minutes. Turning the dial to zero will end cooking.
5. It is possible to refill water tank at any time during cooking, without having to touch Stop/Cancel first.
6. It may be necessary to wipe the excess water in the cavity after **steam** cooking.

Caution

The accessories and surrounding oven will get very hot. Use oven gloves.

When removing the food or cooking accessories, hot water may drip from the oven top.

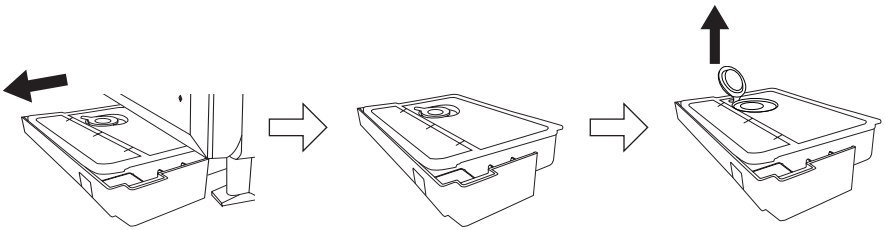
Steam may billow out when you open the door. If there is steam in the oven, do not reach in with your bare hands! Risk of burns! Use oven gloves.

Take care when removing the drip tray. Wipe any water that drips from the left side of the oven. This is normal.

Steam cooking

Guidelines for water tank

Carefully remove the water tank from the oven. Remove the lid and fill with tap water (do not use mineral water). Replace the lid and position back in the oven. Ensure the lid is closed tightly and securely positioned, otherwise leakage may occur. It is recommended to clean the water tank in warm water once a week.



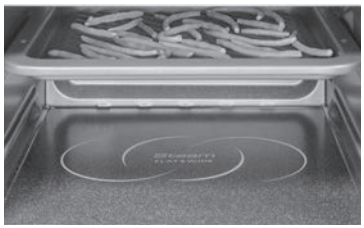
Caution

The accessories and surrounding oven will get very hot. Use oven gloves.

Use of accessory

When steaming place food directly on the oven accessory in the upper shelf position. For steaming larger food items, place the pan in the lower shelf position. During **steaming**, cooking juices collect in the watercourse of the pan.

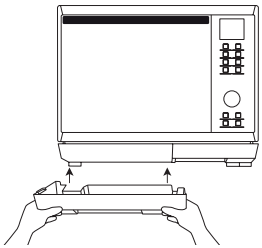
Use oven gloves when removing accessory as it will be very hot and so will the roof and walls of the oven.



Steam cooking

Guidelines

1. There is no microwave power on the '**steam only**' program.
2. Use the accessories provided, as explained above.
3. The **steam** will only operate with the oven door closed.
4. **During and after cooking with the steam function, do not open the oven door when your face is very close to the oven. Care must be taken when opening the door as steam may cause injury.**
5. **Always use oven gloves when removing the food and accessories after steaming as the oven and accessories will be very hot.**
6. After each steam operation carefully remove the drip tray from the front of the oven. Gently ease forwards, holding with both hands. After emptying, wash in warm soapy water. To re-position, click back into position on the oven legs.



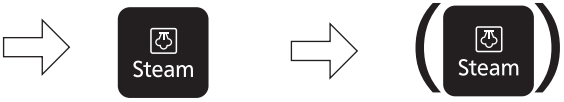
Steam shot

This feature allows you to add steam during cooking (for 1, 2 or 3 minutes). There are 5 combinations that you can use steam shot -

MICROWAVE
GRILL
OVEN
GRILL + MICROWAVE
PANACRUNCH

Adding steam during cooking enhances the heat distribution and aids the rising process of breads, cakes and pastries.

Set and operate the desired program.



As required during operation, hold Steam for 2 seconds and 1 minute will be added.

Optional

If you want to add 2 or 3 minutes, tap Steam 2 or 3 times within 3 seconds after step 2. The remaining time displayed includes steam shot time.

Note

1. Steam shot is not available during preheating mode or at 40 °C oven.
2. Fill the water tank before use.
3. The original program still counts down when operating steam shot.
4. The steam shot time can not exceed the remaining cooking time.
5. If adding 2 or 3 minutes, Steam must be tapped 2 or 3 times within a 3 second time period.
6. Wipe away excess water in the cavity and around the water tank after cooking with **steam**.
7. It is not possible to change the oven temperature and cooking time during steam shot.

Steam shot



Caution

The accessories and surrounding oven will get very hot. Use oven gloves.

When removing the food or cooking accessories, hot water may drip from the oven top.

Steam may billow out when you open the door. If there is steam in the oven, do not reach in with your bare hands! Risk of burns! Use oven gloves.

Food	Cooking mode	Steam Shot
Puff pastries	Oven	2/3 total time add 3 mins. Steam Shot
Breads	Oven	2/3 total time add 3 mins. Steam Shot
Sponge cakes	Oven	½ total time add 3 mins. Steam Shot
Part baked rolls	Oven or Grill	2/3 total time add 3 mins. Steam Shot

Combination cooking with steam

Steam can be used to cook foods simultaneously with microwave, grill or oven mode. This can often reduce traditional oven cooking times and keep the food moist.

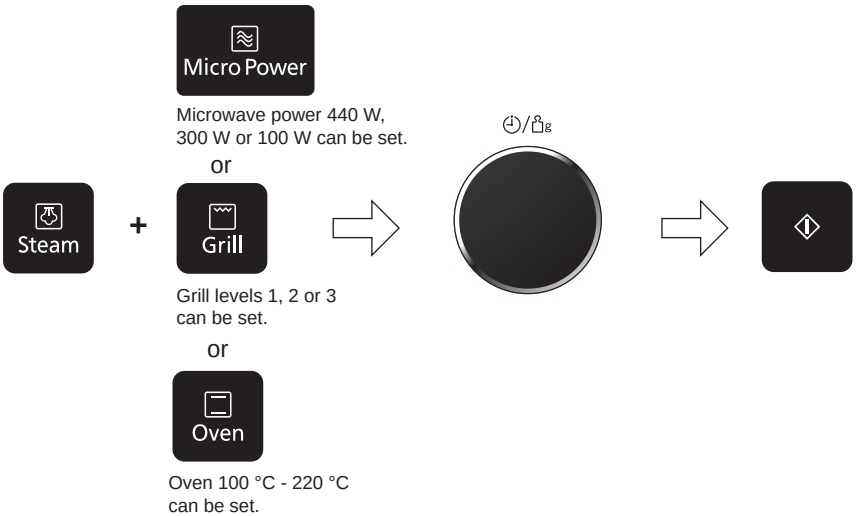
Oven accessories to use



Steam + microwave
Directly on the base of the oven in a microwaveable and heatproof dish.



Oven or grill + steam
Square Panacrunch Pan in upper or lower shelf position.



Tap Steam until the power you require appears in the display window (see the chart below).

Select second cooking mode and power level/ temperature. It is possible to preheat on **Steam + Oven**. Refer to pages 29-30.

Select the cooking time by turning the Time/Weight dial. Maximum cooking time is 30 minutes.

Touch Start. The cooking program will start and the time in the display will count down.

Power and temperature range

Touch	Power Level	Temperature
Once	Steam 1	High
Twice	Steam 2	Medium
3 Times	Steam 3	Low

Combination cooking with steam

Note

1. Fill the water tank before using the **steam** function.
2. The maximum time for cooking in this mode is 30 minutes. If required to cook for longer than this time, re-fill the water tank and repeat the above operation for the remaining time.
3. If during operation the water tank becomes empty, the oven will stop operation. The prompt in the display will ask you to re-fill the water tank. After re-filling the water tank and positioning back in the oven, touch Start. The oven will not continue cooking until the water tank has been re-filled and Start touched.
4. Preheating is not available with **steam** + **microwave** and **steam** + **grill** mode.
5. You can change the cooking time during cooking if required. Turn the Time/ Weight dial to increase or decrease the cooking time. Time can be increased/ decreased in 1 minute increments, up to 10 minutes. Turning the dial to zero will end cooking.
6. It is possible to refill water tank at any time during cooking, without having to touch Stop/Cancel first.
7. It may be necessary to wipe the excess water in the cavity after **steam** cooking.

Guidelines

1. During and after cooking with **steam** function, do not open the oven door when your face is very close to the oven. Care must be taken when opening the door as steam may cause injury.
2. Always use oven gloves when removing the food and accessories after cooking as the oven and accessories will be very hot.
3. After each **steam** operation carefully remove the drip tray from the front of the oven. Gently ease forwards, holding with both hands. After emptying, wash in warm soapy water. To re-position, click back into position on the oven legs. (See page 15.)

Caution

1. The accessories and surrounding oven will get very hot. Use oven gloves.
2. When removing the food or cooking accessories, hot water may drip from the oven top.
3. Steam may billow out when you open the door. If there is steam in the oven, do not reach in with your bare hands! Risk of burns! Use oven gloves.
4. Take care when removing the drain tank.

Combination grill and microwave

On the base of the oven in your own microwaveable and heatproof dishes, this mode is suitable for cooking lasagne, gratins, meat, potatoes.

To cook successfully by **combination** you should always use a minimum of 200 g food. Small quantities should be cooked by **oven**, **grill** or **steam**.

It is not possible to preheat when using this combination mode and food should always be cooked uncovered. The grill will glow on and off during cooking - this is normal. To use **grill + microwave** in Panacrunch mode see pages 27-28.



Tap Grill to select desired grill power level.



Tap Micro Power to select desired micro power level. **1000 W / 600 W / 270 W (Max / Medium / Defrost)** power is not available.



Select the cooking time by turning the Time/Weight dial. Maximum cooking time is 90 minutes.

Touch	Power level	Wattage
Once	Grill 1 (High)	1200 W
Twice	Grill 2 (Medium)	850 W
3 Times	Grill 3 (Low)	650 W

Touch	Power Level	Wattage
Once	Low	440 W
Twice	Simmer	300 W
3 Times	Warm	100 W



Touch Start.

Note

1. Preheating is not available for **grill + microwave**.
2. **1000 W / 600 W / 270 W (Max / Medium / Defrost)** microwave power is not available in combination.
3. You can change the cooking time during cooking if required. Turn the Time/Weight dial to increase or decrease the cooking time. Time can be increased/decreased in 1 minute increments, up to 10 minutes. Turning the dial to zero will end cooking.
4. To turn food just pull the door handle downwards to open, turn the food, return to the oven, close the door and touch Start. The oven will continue to count down the remaining cooking time.

Combination grill and microwave



Directly on the base of the oven in a microwaveable and heatproof dish.

For advice on cooking times refer to cooking charts and recipes in the cookbook. Foods should always be cooked until browned and piping hot.

Containers to use

Do not use plastic microwave containers on Combination programs (unless suitable for combination cooking). Dishes must be able to withstand the heat of the top grill - heatproof glass e.g. Pyrex® or ceramic are ideal.

Caution

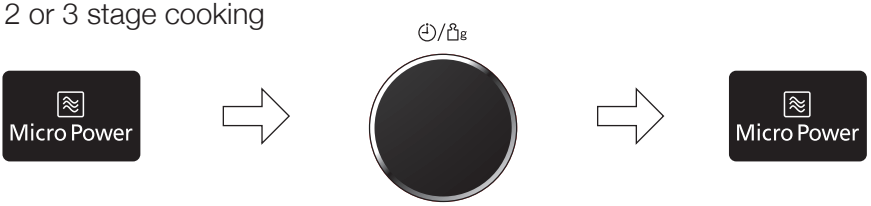
The accessories and surrounding oven will get very hot. Use oven gloves.

Guideline

Food is always cooked **uncovered**.

Multi-stage cooking

2 or 3 stage cooking



Tap Micro Power to select desired power level.

Select the cooking time by turning the Time/Weight dial.

Tap Micro Power to select desired power level.



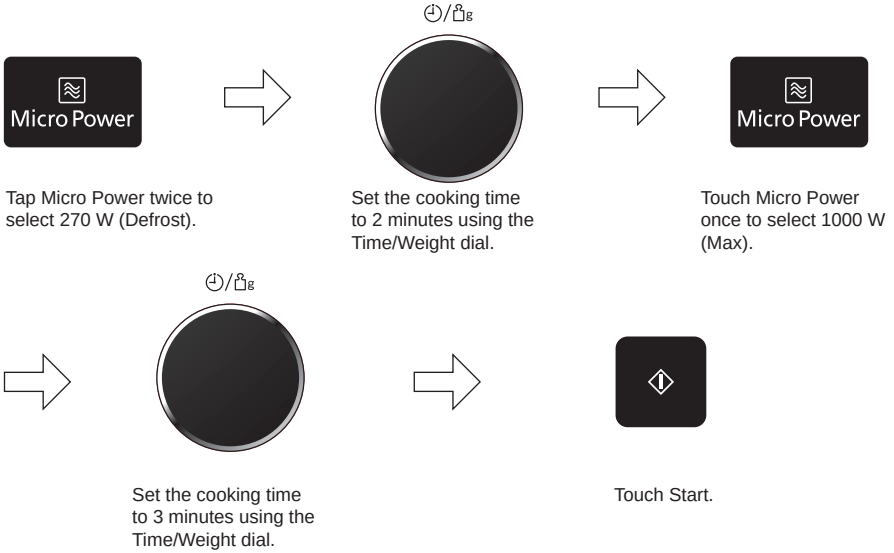
Select the cooking time turning the Time/Weight dial.

Touch Start. The cooking program will start and the time in the display will count down.

Multi-stage cooking

Example:

To 270 W (Defrost) for 2 minutes and cook food on 1000 W (Max) for 3 minutes.



Tap Micro Power twice to select 270 W (Defrost).

Set the cooking time to 2 minutes using the Time/Weight dial.

Touch Micro Power once to select 1000 W (Max).

Set the cooking time to 3 minutes using the Time/Weight dial.

Touch Start.

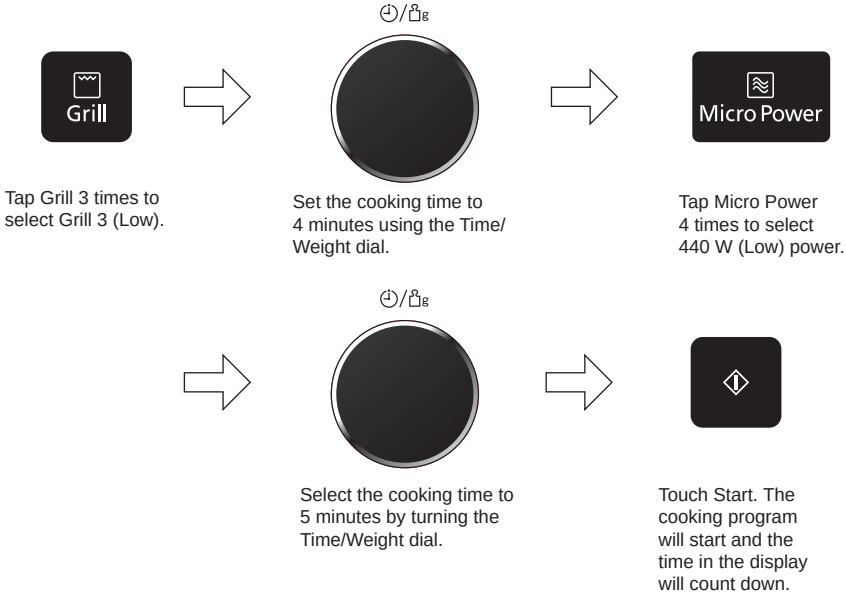
Note

1. For three-stage cooking, enter another cooking program before touching Start.
2. During operation, touching Stop/Cancel once will stop the operation. Touching Start will re-start the programmed operation. Tapping Stop/Cancel twice will stop and clear the programmed operation.
3. Whilst not operating, touching Stop/Cancel will clear the selected program.
4. Auto programs cannot be used with multi-stage cooking.
5. **Oven** and **Panacrunch** cannot be used with multi-stage cooking.

Multi-stage cooking

Example:

To Grill 3 (Low) for 4 minutes and cook food on 440 W (Low) microwave power for 5 minutes.



Tap Grill 3 times to select Grill 3 (Low).

Set the cooking time to 4 minutes using the Time/ Weight dial.

Tap Micro Power 4 times to select 440 W (Low) power.

Select the cooking time to 5 minutes by turning the Time/Weight dial.

Touch Start. The cooking program will start and the time in the display will count down.

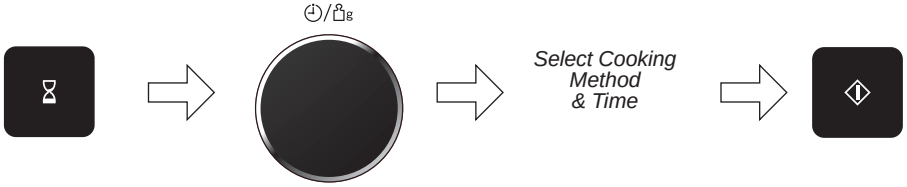
Note

1. For three-stage cooking, enter another cooking program before touching Start.
2. During operation, touching Stop/Cancel once will stop the operation. Touching Start will re-start the programmed operation. Tapping Stop/Cancel twice will stop and clear the programmed operation.
3. Whilst not operating, touching Stop/Cancel will clear the selected program.
4. Auto programs cannot be used with multi-stage cooking.
5. **Oven** and **Panacrunch** cannot be used with multi-stage cooking.

Using the timer

Delay start cooking

By using the timer, you are able to program delay start cooking.



Touch Timer/Clock once.

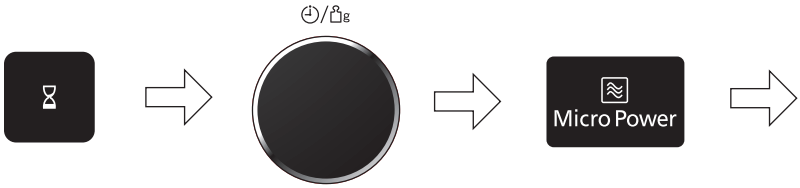
Set the delay time using the Time/Weight dial (up to 9 hours).

Set the cooking program, by entering cooking method and time required.

Touch Start.

Example:

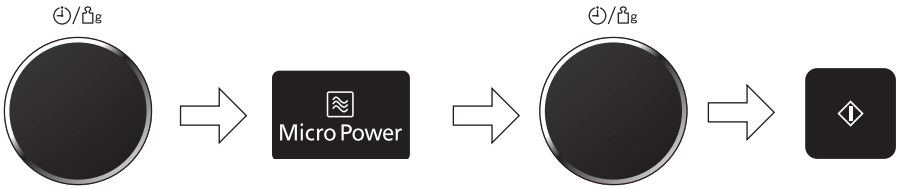
Delay start: 1 hour | 1000 W (Max): 10 mins | 300 W (Simmer): 20 mins



Touch Timer/Clock once.

Set the delay time to 1 hour using the Time/Weight dial.

Touch Micro Power once.



Set the cooking time to 10 minutes using the Time/ Weight dial.

Tap Micro Power 5 times.

Set the cooking time to 20 minutes using the Time/Weight dial.

Touch Start.

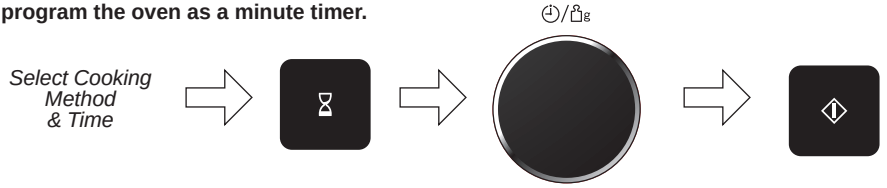
Note

1. Three-stage cooking can be programmed including delay start cooking.
2. If the oven door is opened during the delay time, the time in the display window will continue to count down.
3. If the programmed delay time exceeds one hour, the time will count down in units of minutes. If less than one hour, the time will count down in units of seconds.
4. Delay start cannot be used before an auto program.

Using the timer

To set a standing time

By using the Timer, you can program Stand Time after cooking is completed or use to program the oven as a minute timer.



Set the cooking program, by entering cooking method and time required.

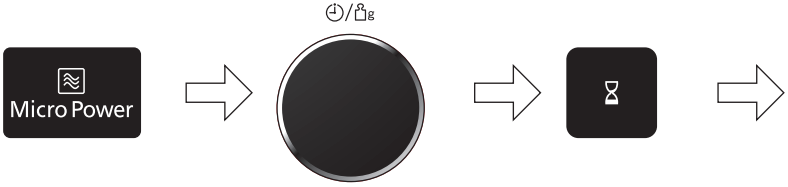
Touch Timer/Clock once.

Set the standing time using the Time/Weight dial (up to 9 hours).

Touch Start.

Example:

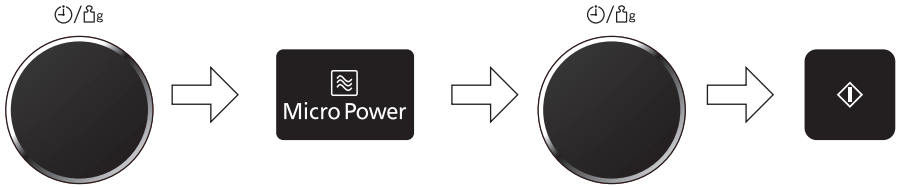
1000 W (Max): 4 mins — Stand Time: 5 mins — 1000 W (Max): 2 mins



Tap Micro Power once.

Set the cooking time to 4 minutes using the Time/Weight dial.

Touch Timer/Clock once.



Set the standing time to 5 minutes using the Time/Weight dial.

Tap Micro Power once.

Set the cooking time to 2 minutes using the Time/Weight dial.

Touch Start.

Note

1. Three-stage cooking can be programmed including stand time.
2. If the oven door is opened during the stand time or minute timer, the time in the display window will continue to count down.
3. If the programmed stand time exceeds one hour, the time will count down in units of minutes. If less than one hour, the time will count down in units of seconds.
4. This feature may also be used as a minute timer. In this case touch the Timer/Clock, set time and touch Start.
5. Standing time cannot be used after an auto program.

Turbo defrost

This feature allows you to defrost minced meat, chops, chicken portions, meat joints and bread. Tap Turbo defrost to select the correct defrost category and then enter in the weight of the food in grams (see pages 46-47).

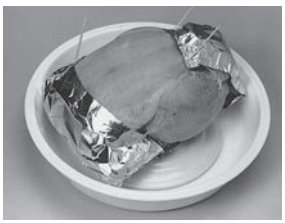
Foods should be placed in a suitable dish, whole chickens and joints of meat should be on an upturned saucer or on a microwave safe plate. Chops, chicken portions and slices of bread should be placed in a single layer. It is not necessary to cover the foods.

The principle used in auto weight defrost programs gives you a quick and more even defrost. The system uses a random sequence of pulsing microwave energy which speeds up the defrosting process. During the program the oven will beep to remind you to check the food. **It is essential that you turn and stir the food frequently and shield if necessary. On hearing the first beep you should turn and shield (if possible).** On the second beep you should turn the food or break it up.

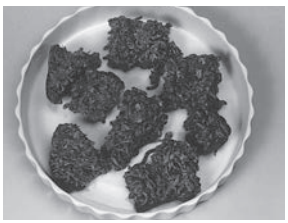
1st Beep
Turn or Shield



1st Beep
Turn or Shield



2nd Beep
Turn or break up

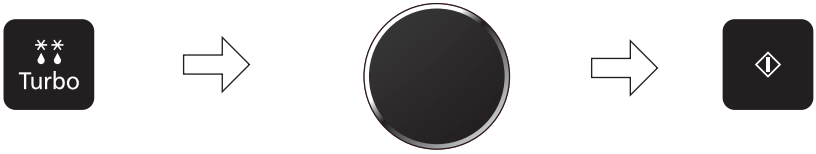


Note

1. Check foods during defrosting. Foods vary in their defrosting speed.
2. It is not necessary to cover the food.
3. Always turn or stir the food especially when the oven “beeps”. Shield if necessary (see point 5).
4. Minced meat/chops/chicken portions should be broken up or separated as soon as possible and placed in a single layer.
5. Shielding prevents food cooking. It is essential when defrosting chickens and joints of meat. The outside thaws out first, so protect wings/breast/fat with smooth pieces of aluminium foil secured with cocktail sticks.
6. Allow standing time so that the centre of the food thaws out (minimum 1-2 hours for joints of meat and whole chickens).
7. If ‘HOT’ appears in the display window, the oven temperature is too high from previous use and an auto program can not be set. Cooking mode and time may still be set manually.

Turbo defrost

With this feature you can defrost frozen foods according to the weight. Select the category and set the weight of the food. The weight is programmed in grams. For quick selection, the weight starts from the most commonly used weight for each category.



Tap Turbo defrost. Once Small Pieces. Twice Big Pieces. Three times Bread.

Select the weight by turning the Time/Weight dial. The Time/Weight dial will count up in 10 g steps.

Touch Start.

Program	Weight	Instructions
1. SMALL PIECES	100 - 1200 g	To defrost small pieces of meat, chicken portions, chops, steaks, minced meat. Place on a plate or shallow Pyrex® dish. Select program number 1. Enter the weight of the small pieces. Touch Start. Turn at beeps and shield.
2. BIG PIECE	400 - 2000 g	To defrost whole chicken, meat joints. Place on an upturned saucer on a plate. Select program number 2. Enter the weight of the big piece. Touch Start. Turn at beeps and shield.
3. BREAD	100 - 900 g	To defrost rolls, buns, slices of bread and loaves. Place on a plate. Select program number 3. Enter the weight of the bread. Touch Start. Turn at beeps.

Turbo defrost

Guidelines

1. **SMALL PIECES (mince/chops/chicken portions)**
   Chops and chicken portions should be arranged in a single layer and turned frequently during defrosting. It is necessary for mince to be broken up frequently during defrosting and this is best carried out in a large shallow Pyrex® dish. Standing time 20-30 minutes. **Not suitable for sausages**, these can be defrosted manually. Please refer to defrosting chart in the cookbook on page 24.

2. **BIG PIECE**
   Whole chickens and meat joints will require shielding during defrosting especially if it is a particularly fatty piece. This is to prevent food starting to cook on the outside edges. Protect wings, breast and fat with smooth pieces of aluminium foil secured with cocktail sticks. **Do not allow the foil to touch the walls of the oven.** Standing time of at least 1-2 hours should be allowed for joints after defrosting.

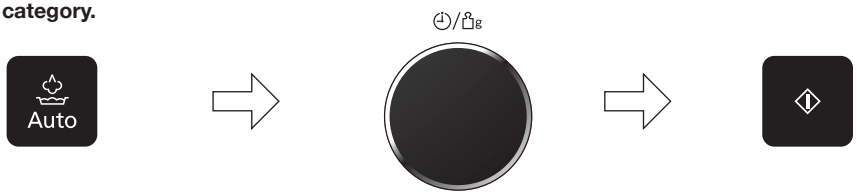
3. **BREAD**
   This program is suitable for small items which are required for immediate use, they may feel warm straight after defrosting. Loaves can also be defrosted on this program but these will require standing time to allow the centre to thaw out. Standing time can be shortened if slices are separated and buns and loaves cut in half. Items should be turned during defrosting. Standing time 10-30 minutes. A longer time may be needed for large loaves. **This program is not suitable for cream cakes or desserts** e.g. cheesecake.

Note

1. The shape and size of the food will determine the maximum weight the oven can accommodate.
2. Allow standing time to ensure the food is completely defrosted.
3. If ‘HOT’ appears in the display window, the oven temperature is too high from previous use and an auto program can not be set. Cooking mode and time may still be set manually.

Auto steam programs

This feature allows you to steam some of your favourite foods by setting the weight only. The oven determines the steam level and the cooking time automatically. Select the category and set the weight of the food. The weight is programmed in grams. For quick selection, the weight starts from the most commonly used weight for each category.



Select desired auto steam program. The food category appears in the window.

Select the weight by turning the Time/Weight dial. The Time/Weight dial will count up in 10 g steps.

Touch Start. The cooking program will start and the time in the display will count down.

When you select an automatic program, symbols will appear in the display to show the cooking mode that will be used and the accessories that are needed. See below to identify the symbols:

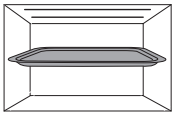
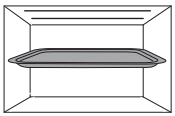
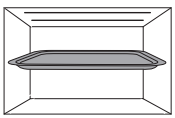
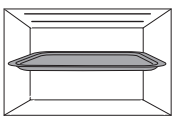
 Square Panacrunch Pan

 Steam

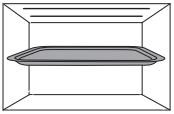
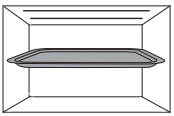
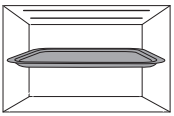
Guidelines

1. The auto steam programs must **only** be used for foods described.
2. Only cook foods within the weight ranges described.
3. Always weigh the food rather than relying on the package weight information.
4. Only use the accessory as indicated on pages 49-50.
5. For larger weights on the auto programs for chicken breasts and rice, it will be necessary to re-fill the water tank during cooking.
6. Do not cover foods on the auto steam programs.
7. Most foods benefit from a **standing** time after cooking on an auto program, to allow heat to continue conducting to the centre.
8. To allow for some variations that occur in food, check that food is thoroughly cooked and piping hot before serving.
9. The temperature for frozen food is assumed to be -18 °C to -20 °C. The temperature of chilled food is assumed to be +5 °C to +8 °C (refrigerator temperature).
10. If 'HOT' appears in the display window, the oven temperature is too high from previous use and an auto program can not be set. Cooking mode and time may still be set manually.

Auto steam programs

Program	Weight	Accessories	Instructions
4. FRESH VEGETABLES	200 g - 320 g		To steam **fresh** vegetables e.g. carrots, broccoli, cauliflower, green beans. **Fill water tank.** Place prepared vegetables onto Square Panacrunch Pan. Place in the upper shelf position. Select program number 4. Enter the weight of the fresh vegetables. Touch Start.
5. FROZEN VEGETABLES	200 g - 320 g		To steam **frozen** vegetables e.g. carrots, broccoli, cauliflower, green beans. **Fill water tank.** Place vegetables onto Square Panacrunch Pan. Place in the upper shelf position. Select program number 5. Enter the weight of the frozen vegetables. Touch Start.
6. POTATOES	200 g - 500 g		To steam potatoes. **Fill water tank.** Peel potatoes and cut into even sized pieces. Place prepared potatoes onto Square Panacrunch Pan. Place in the upper shelf position. Select program number 6. Enter the weight of the potatoes. Touch Start.
7. CHICKEN BREASTS	200 g - 650 g		To cook **fresh** chicken breasts. Each chicken breast should weigh between 100-250 g each. **Fill water tank.** Place chicken onto Square Panacrunch Pan. Place in the upper shelf position. Select program number 7. Enter the weight of the chicken breasts. Touch Start. Check water tank during cooking and re-fill as necessary.

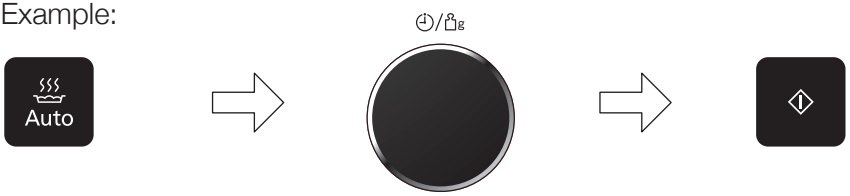
Auto steam programs

Program	Weight	Accessories	Instructions
8. FRESH FISH FILLETS	200 g - 500 g		To cook **fresh** fish fillets e.g. salmon, cod, haddock, plaice. **Fill water tank.** Place fresh fish onto Square Panacrunch Pan. Place in the upper shelf position. Select program number 8. Enter the weight of the fresh fish. Touch Start.
9. FROZEN FISH FILLETS	200 g - 500 g		To cook **frozen** fish fillets e.g. salmon, cod, haddock. **Fill water tank.** Place frozen fish onto Square Panacrunch Pan. Place in the upper shelf position. Select program number 9. Enter the weight of the frozen fish. Touch Start.
10. RICE	100 g - 200 g		For cooking rice for savoury dishes (Thai, Basmati, Jasmine, long grain), not pudding rice. Rinse the rice in cold water. **Fill water tank.** Place rice in a shallow Pyrex® dish. Add 3 parts cold water to 2 parts rice. Do not cover. Place dish onto Square Panacrunch Pan. Place in the upper shelf position. Select program number 10. Enter the weight of the rice only. Touch Start. Check water level during cooking and re-fill as necessary.

Auto cook programs

This feature allows you to cook some of your favourite foods by setting the weight only. The oven determines the microwave power level and/or combination level and the cooking time automatically. Select the category and set the weight of the food.
The weight is programmed in grams. For quick selection, the weight starts from the most commonly used weight for each category.

Example:



Select the desired auto cook program. The food category appears in the window.

Select the weight by turning the Time/Weight dial. The Time/Weight dial will count up in 10 g steps.

Touch Start. The cooking program will start and the time in the display will count down.

When you select an automatic program, symbols will appear in the display to show the cooking mode that will be used and the accessories that are needed. See below to identify the symbols:

Micro Power

Grill

Guidelines

1. The auto cook programs must **only** be used for foods described.
2. Only cook foods within the weight ranges described.
3. Always weigh the food rather than relying on the package weight information.
4. The temperature for frozen food is assumed to be -18 °C to -20 °C. The temperature of chilled food is assumed to be +5 °C to +8 °C (refrigerator temperature).
5. The accessory is not used on the auto cook programs. Dishes are placed directly on the base of the oven.
6. Programs 11-16 are **microwave** only. Program 17 uses a combination of **microwave + grill**.
7. Most foods benefit from a **standing** time after cooking on an auto program, to allow heat to continue conducting to the centre.
8. To allow for some variations that occur in food, check that food is thoroughly cooked and piping hot before serving.
9. If ‘HOT’ appears in the display window, the oven temperature is too high from previous use and an auto program can not be set. Cooking mode and time may still be set manually.

Auto cook programs

Program	Weight	Instructions
11. CHILLED MEAL	200 g - 1000 g	To reheat a **fresh** pre-cooked meal. Foods should be at refrigerator temperature approx. + 5 °C. Reheat in container as purchased. Pierce covering film with a sharp knife once in the centre and four times around the edge. If transferring food to dish, cover with pierced cling film. Place container on base of oven. Select program number 11. Enter the weight of the meal and touch Start. Stir at beeps. Stir again at end of program and allow a few minutes standing time. Large pieces of meat/fish in a thin sauce may require longer cooking. This program is not suitable for starchy food such as rice, noodles or potatoes. Meals in irregular bowl shaped containers may need longer cooking.
12. FROZEN MEAL	200 g - 1000 g	To reheat a **frozen** pre-cooked meal. All foods must be pre-cooked and frozen (-18 °C). Reheat in container as purchased. Pierce covering film with a sharp knife once in the centre and four times around the edge. If transferring food to dish, cover with pierced cling film. Place container on base of oven. Select program number 12. Enter the weight of the frozen meal. Touch Start. Stir at beeps and cut any blocks into pieces. Stir again at end of program and allow a few minutes standing time. Large pieces of meat/fish in a thin sauce may require longer cooking. This program is not suitable for starchy food such as rice, noodles or potatoes. Meals in irregular bowl shaped containers may need longer cooking.
13. FRESH VEGETABLES	200 g - 1000 g	To cook **fresh** vegetables e.g. carrots, broccoli, cauliflower, green beans. Place prepared vegetables into a suitable sized Pyrex® container. Sprinkle with 15 ml (1 tbsp) water per 100 g vegetables. Cover with pierced cling film or a lid. Place food in container on base of oven. Select auto cook program 13. Enter the weight of the fresh vegetables. Touch Start. Stir at beeps.

Auto cook programs

Program	Weight	Instructions
14. FROZEN VEGETABLES	200 g - 1000 g	To cook **frozen** vegetables e.g. carrots, broccoli, cauliflower, green beans. Place frozen vegetables in a suitable sized Pyrex® container. Sprinkle with 15 - 45 ml (1 - 3 tbsp) water. Cover with pierced cling film or a lid. Place container on base of oven. Select auto cook program 14. Enter the weight of the frozen vegetables. Touch Start. Stir at beeps.
15. FRESH FISH FILLETS	200 g - 800 g	To cook **fresh** fish fillets e.g. salmon, cod, plaice, haddock. Place in a shallow Pyrex® container. Shield the thinner portions. Ensure the fish is not overlapping. Fold under thin edges. Add 15 - 45 ml (1 - 3 tbsp) of water. Cover with pierced cling film or a lid. Place container on base of oven. Select auto cook program 15. Enter the weight of the fresh fish. Touch Start. Cook skin side down and turn at beeps. Allow a few minutes standing time.
16. BOILED POTATOES	200 g - 1000 g	To cook potatoes without skin. Peel potatoes and cut into even sized pieces. Place prepared potatoes in a Pyrex® dish. Add 15 ml (1 tbsp) water per 100 g of potatoes. Cover with pierced cling film or a lid. Select auto cook program 16. Enter the weight of the potatoes. Touch Start**.** Stir at beeps.
17. POTATO GRATIN	-	See recipe below. Place prepared potato gratin on base of oven. Select auto cook program 17. Touch Start (it is not necessary to enter the weight of the food). Allow to stand for 5 minutes after cooking.

Gratin dauphinois

ingredients

Serves 4
700 g peeled potatoes,
1 garlic clove,
70 g emmental, grated,
salt and pepper,
200 ml single cream,
200 ml milk

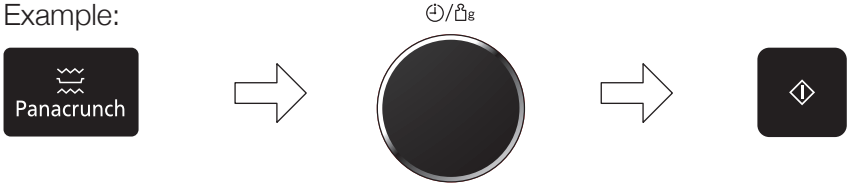
Dish: *1 x 25 cm shallow Pyrex® dish*
Accessory: *none*

1. Cut the potatoes into thin slices. Peel and chop the garlic.
2. Arrange the potato slices in shallow Pyrex® dish. Scatter over the garlic, half the cheese, salt and pepper.
3. Pour over the cream and milk. Cover with the rest of the grated cheese. Place on base of oven.
4. Select auto cook program 17. Touch Start. Allow to stand for 5 minutes after cooking.

Panacrunch programs

This feature allows you to cook some of your favourite foods by setting the weight only. The oven determines the microwave power level and/or combination level and the cooking time automatically. Select the category and set the weight of the food. The weight is programmed in grams. For quick selection, the weight starts from the most commonly used weight for each category.

Example:



Select the desired Panacrunch program. The food category appears in the window.

Select the weight by turning the Time/Weight dial. The Time/Weight dial will count up in 10 g steps.

Touch Start. The cooking program will start and the time in the display will count down.

When you select an automatic program, symbols will appear in the display to show the cooking mode that will be used and the accessories that are needed. See below to identify the symbols:

 Micro Power

 Grill

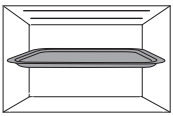
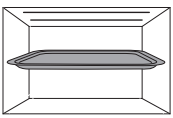
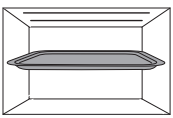
 Square Panacrunch Pan

 Steam

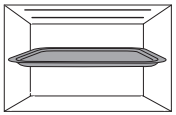
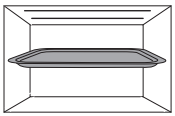
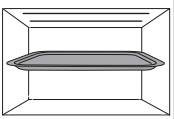
Guidelines

1. The Panacrunch programs must **only** be used for foods described.
2. Only cook foods within the weight ranges described.
3. Always weigh the food rather than relying on the package weight information.
4. The temperature for frozen food is assumed to be -18 °C to -20 °C. The temperature of chilled food is assumed to be +5 °C to +8 °C (refrigerator temperature).
5. Programs 18-20 use a combination of **grill + microwave**. Programs 21-23 use a combination of **steam + grill**.
6. Only use the accessory indicated on pages 55-56.
7. Most foods benefit from a **standing** time after cooking on an auto program, to allow heat to continue conducting to the centre.
8. To allow for some variations that occur in food, check that food is thoroughly cooked and piping hot before serving.
9. If 'HOT' appears in the display window, the oven temperature is too high from previous use and an auto program can not be set. Cooking mode and time may still be set manually.

Panacrunch programs

Program	Weight	Accessories	Instructions
+ **18. FROZEN POTATO PRODUCTS**	100 g - 500 g		To cook **frozen** oven chips and potato products, e.g. hash browns, waffles, etc. spread potato products out on Square Panacrunch Pan and place in upper shelf position. Select program number 18. Enter the weight of the frozen potato products. Touch Start. For best results cook in a single layer. **Note:** Potato products vary considerably. We suggest checking a few minutes before the end of cooking to assess level of browning. Not suitable for potato croquettes.
+ **19. CHILLED PIZZA**	100 g - 400 g		For reheating and browning **chilled**, purchased pizza. Remove all packaging and place on Square Panacrunch Pan in upper shelf position. Select program number 19. Enter the weight of the chilled pizza and touch Start. This program is not suitable for deep pan pizzas, stuffed crust pizzas or very thin pizzas.
+ **20. FROZEN PIZZA**	300 g - 500 g		For reheating and browning **frozen**, purchased pizza. Remove all packaging and place on Square Panacrunch Pan in upper shelf position. Select program number 20. Enter the weight of the frozen pizza and touch Start. This program is not suitable for deep pan pizzas, stuffed crust pizzas or very thin pizzas.

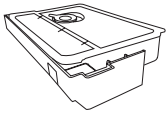
Panacrunch programs

Program	Weight	Accessories	Instructions
+ **21. FRESH FISH FILLETS**	300 g - 750 g		To cook **fresh** fish fillets e.g. salmon, cod, haddock weighing a maximum 180 g each with **steam + grill. Fill water tank.** Place fresh fish, skin side up, onto Square Panacrunch Pan. Brush skin with oil. Place in the upper shelf position. Select program number 21. Enter the weight of the fresh fish. Touch Start.
+ **22. FRESH WHOLE FISH**	200 g - 650 g		To cook **fresh** whole fish e.g trout, sea bream, mackerel, sea bass, sardines weighing between 100 g - 400 g each with **steam + grill. Fill water tank.** Place whole fish directly onto Square Panacrunch Pan. Before cooking non-oily fish (sea bass, trout), brush with oil. Place in the upper shelf position. Select program number 22. Enter the weight of the whole fresh fish. Touch Start.
+ **23. CHICKEN PIECES**	200 g - 650 g		To cook **fresh** chicken pieces e.g. chicken drumsticks and chicken thighs with **steam + grill**. Each chicken piece should weigh between 100 g - 180 g. Pierce the skin a few times before cooking. **Fill water tank.** Place chicken pieces onto Square Panacrunch Pan. Place in the upper shelf position. Select program number 23. Enter the weight of the chicken pieces. Touch Start. Check water tank during cooking and re-fill as necessary.

System cleaning programs

F1. DRAIN WATER

Water is pumped through the system to clean the pipes. The water is drained into the drip tray.



Add 100 g of water to the water tank. Ensure drip tray is empty.



Touch System Cleaning once until “F1 DRAIN WATER” program appears in the display.



Touch Start. Empty the drip tray after the program has finished.

Note

1. Only run this program with 100 g of water in the tank.
2. Do not remove the drip tray during the drain water program.
3. Empty the drip tray and rinse with running water after the program has finished.

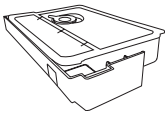
Caution

4. **If the DRAIN WATER program is used directly after a steam cooking program, hot water may be drained into the drip tray.**

System cleaning programs

F2. SYSTEM CLEANING

The first stage of this program cleans the system with a citric acid solution. The second stage runs water through the system to rinse the pipes.



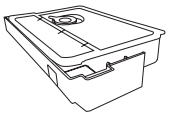
Make a solution of 16 g citric acid and 200 g of water, add the solution to the water tank. Ensure drip tray is empty.



Tap System Cleaning twice until “F2 SYSTEM CLEANING” program appears in the display.



Touch Start. The program will run for approx. 29 minutes.



After the program has paused, empty the drip tray and fill the water tank with water (to max level).



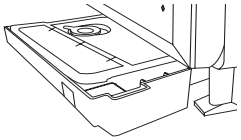
Touch Start. The program will run for approx. 1 minute. Empty the drip tray after the program has finished.

Note

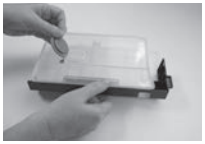
1. symbol appears in the display when running the DRAIN WATER and SYSTEM CLEANING program.
2. If the SYSTEM CLEANING program is not used regularly, the pipe will get blocked and the steaming performance will be less effective.
3. Do not remove the drip tray during the DRAIN WATER program.
4. Empty the drip tray and rinse with running tap water after the program has finished.

Cleaning the water tank

Clean with a soft sponge in water.



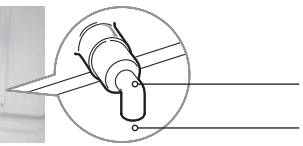
Remove the water tank and clean the compartment where the water tank is inserted.





Open the water supply cap, remove the lid and pipe cap and clean.





If the pipe cap is difficult to remove, wiggle from side to side. When re-fitting, make sure that the pipe faces down (see diagram).

The front of the tank can also be removed for cleaning.

Removing the front cover





1. Lightly twist the cover until the far side unclips.
2. Continue to twist until the near side unclips.

Re-fitting the front cover





1. Align the slots on the cover with the holes on the tank.
2. Insert and push down until it clicks.

Note

- Clean the water tank at least once a week to prevent build up of limescale.
- Do not use a dishwasher to clean the water tank or parts of the water tank.

Questions and Answers

Q: Why won't my oven turn on?

A: When the oven does not turn on, check the following:

1. Is the oven plugged in securely? Remove the plug from the outlet, wait 10 seconds and reinsert.
2. Check the circuit breaker and the fuse. Reset the circuit breaker or replace the fuse if it is tripped or blown.
3. If the circuit breaker or fuse is all right, plug another appliance into the outlet. If the other appliance works, there probably is a problem with the oven. If the other appliance does not work, there probably is a problem with the outlet.

   If it seems that there is a problem with the oven, contact an authorised Service Centre.

Q: My oven causes interference with my TV. Is this normal?

A: Some radio, TV, Wi-Fi, cordless telephone, baby monitor, bluetooth or other wireless equipment interference might occur when you cook with the microwave oven. This interference is similar to the interference caused by small appliances such as mixers, vacuums, blow dryers, etc. It does not indicate a problem with your oven.

Q: The oven won't accept my program. Why?

A: The oven is designed not to accept an incorrect program. For example, the oven will not accept a fourth stage.

Q: Sometimes warm air comes from the oven vents. Why?

A: The heat given off from the cooking food warms the air in the oven cavity. This warmed air is carried out of the oven by the air flow pattern in the oven. There are no microwaves in the air. The oven vents should never be blocked during cooking.

Q: I can't set an auto cook program and 'HOT' appears in the display. Why?

A: If 'HOT' appears in the display window, the oven temperature is too high from previous use and an auto program can not be set. Cooking mode and time may still be set manually.

Q: Can I use a conventional oven thermometer in the oven?

A: Only when you are using **grill/oven** cooking modes. The metal in some thermometers may cause arcing in your oven and should not be used on **microwave** and **combination** cooking modes.

Q: There are humming and clicking noises from my oven when I cook by **combination**. What is causing these noises?

A: The noises occur as the oven automatically switches from **microwave** power to **grill/oven** to create the combination setting. This is normal.

Questions and Answers

Q: My oven has an odour and generates smoke when using the **combination, oven** and **grill** function. Why?

A: After repeated use, it is recommended to clean the oven and then run the oven without food. This will burn off any food, residue or oil which may cause an odour and/or smoking.

Q: The oven stops cooking by microwave and 'H97' or 'H98' appears in the display. Why?

A: This display indicates a problem with the microwave generation system. Please contact an authorised Service Centre.

Q: The fan continues to rotate after cooking. Why?

A: After using the oven, the fan motor may rotate to cool the electrical components. This is normal and you can continue using the oven at this time.

Q: Can I check the pre-set oven temperature while cooking or preheating by **oven**?

A: Yes. Touch Oven and the oven temperature will appear in the display window for 2 seconds.

Q: "D" appears in the display and the oven does not cook. Why?

A: The oven has been programmed in **demo mode**. This mode is designed for retail store display. Deactivate this mode by touching Micro Power once and tapping Stop/Cancel 4 times.

Q: The word prompt has disappeared on my display, I can only see numbers. Why?

A: There may have been a power failure, and the word prompt is disabled. Unplug the oven for a few seconds, then plug it in again. When "88:88" is displayed, tap Start until your language is displayed. Then set the clock. Refer to page 22.

Q: The operation guide has disappeared on my display, I can only see numbers. Why?

A: The operation guide was turned off by tapping Timer/Clock 4 times. When colon or time of day is displayed, touch Timer/Clock 4 times to turn the operation guide back on.

Q: The oven stops cooking by steam or combination with steam and 'U14' appears in the display. Why?

A: The water tank is empty and the operation guide has been turned off. Re-fill the water tank, position back in the oven and touch Start to resume cooking. If this happens 3 times during operation, cooking will stop. Press Stop/Cancel to reset.

Q: The control panel keys do not respond when tapped. Why?

A: Ensure the oven is plugged in. The oven may be in stand-by mode. Open and close the door to activate.

Care of your oven



Important

It is essential for the safe operation of the oven that it is kept clean, and wiped out after each use. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of a surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

1. **Switch the oven off before cleaning** and unplug at the socket if possible.
2. **Keep the inside of the oven, door seals and door seal areas clean.** When food splatters or spilled liquids adhere to oven walls, door seals and door seal areas wipe off with a damp cloth. Mild detergent may be used if they get very dirty. The use of harsh detergent or abrasives is not recommended.
3. After using **grill, oven, steam** and **combination** cooking the walls of the oven should be cleaned with a soft cloth and soapy water. Particular care should be taken to keep the window area clean especially after cooking by **grill, oven, steam** and **combination.** Stubborn spots inside the oven can be removed by using a small amount of conventional oven-cleaner sprayed onto a soft damp cloth. Wipe onto problem spots, leave for recommended time and then wipe off. **Do not spray directly inside the oven.**
4. After cooking with a **steam** function, wipe away any excess water which may have condensed within the oven cavity. Empty the drip tray (refer to page 15).
5. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the **oven door glass** since they may scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
6. The **outside oven surface** should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
7. If the **control panel** becomes dirty, clean with a soft, dry cloth. **Do not** use harsh detergents or abrasives on control panel. When cleaning the control panel, leave the oven door open to prevent the oven from accidentally turning on. After cleaning touch Stop/ Cancel to clear the display window.
8. **If steam accumulates** inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity conditions and in no way indicates a malfunction of the unit or microwave leakage.

Care of your oven

9. The **oven cavity floor** should be cleaned regularly. Simply wipe the bottom surface of the oven with mild detergent and warm water then dry with a clean cloth. Cooking vapours collect during repeated use but in no way affect the bottom surface.
10. When **grilling** or cooking by **oven, steam** or **combination** some foods may splatter grease onto the oven walls. If the oven is not cleaned to eliminate this grease, it can accumulate and cause the oven to **'smoke'** during use. These marks will be more difficult to clean later.
11. A **steam cleaner** is not to be used for cleaning the appliance.
12. Ensure the oven accessory is kept clean, especially when using microwave or combination programs.
13. Keep **air vents** clear at all times. Check that no dust or other material is blocking any of the air vents on the right side of the oven. If vents become blocked this could cause overheating which would affect the operation of the oven and possibly result in a hazardous situation.
14. Run the SYSTEM CLEANING program when the symbol shows in the display. See pages 57-58. Clean the water tank at least once a week to prevent build up of limescale. See page 59.

Specifications

Manufacturer		**Panasonic**
Model		**NN-DS596M EPG**
Power Supply		**230 V 50 Hz**
Operating Frequency:		**2450 MHz**
Input Power:	**Maximum**	**2010 W**
	Microwave	**1000 W**
	Grill	**1220 W**
	Oven	**1270 W**
	Steam	**1020 W**
Output Power:	**Microwave**	**1000 W (IEC-60705)**
	Grill	**1200 W**
	Oven	**1250 W**
Grill Heater Top		**1200 W**
External Dimensions		**512 mm (W) x 400 mm (D) x 347 mm (H)**
Interior Dimensions W x D x H (mm)		**335 mm (W) x 350 mm (D) x 238 mm (H)**
Uncrated Weight (approx.)		**16.4 kg**
Noise		**56 dB**

Weight and Dimensions shown are approximate.

This product is an equipment that fulfills the European standard for EMC disturbances (EMC = Electromagnetic Compatibility) EN 55011. According to this standard this product is an equipment of group 2, class B and is within required limits. Group 2 means that radio-frequency energy is intentionally generated in the form of electromagnetic radiation for purpose of warming or cooking food. Class B means that this product may be used in normal household areas.

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

Imported by: Panasonic Marketing Europe GmbH

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

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

Inhalt

Sicherheitshinweise.....2-8
Entsorgung des Produkts.....9
Installation und Anschluss.....10
Platzierung des Geräts.....10
Wichtige Sicherheitshinweise.....11-15
Zubehörhinweise.....15
Geräteteile.....16-17
Gerätezubehör.....18
Bedienfeld.....19
Zubereitungsmodi.....20
Kombinationskochmodi.....21
Laufschrift.....22
Uhr einstellen.....23
Kindersicherung.....23
Kochen und Auftauen in der Mikrowelle.....24-25
Grillen.....26-27
Panacrunch (Grillen).....28-29
Garen mit Ober-/Unterhitze.....30-31
Dampfgaren.....32-34
Dampfstoß.....35-36
Kombinationskochen mit Dampf.....37-38
Kombination Grill und Mikrowelle.....39-40
Mehrstufiges Kochen.....41-43
Verwendung der Zeitschaltuhr.....44-45
Turbo-Auftauen.....46-48
Automatische Dampfprogramme.....49-51
Automatische Kochprogramme.....52-55
Panacrunch-Programme.....56-59
Systemreinigungsprogramme.....60-61
Wasserbehälter reinigen.....62
Fragen und Antworten.....63-65
Pflege Ihres Geräts.....66-67
Spezifikationen.....68

Bedienungsanleitung

Sicherheitshinweise

- Wichtige Sicherheitshinweise. Bitte sorgfältig durchlesen und zur weiteren Benutzung aufbewahren.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anleitung für die sichere Verwendung des Gerätes von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person erhalten haben und die diesbezüglichen Risiken verstehen, auch bezüglich entweichendem Dampf. Kinder sollten mit dem Gerät nicht spielen. Reinigung und Wartung sollte nicht von Kindern durchgeführt werden, die dabei ohne Aufsicht sind. Halten Sie das Gerät mitsamt Kabel von Kindern unter 8 Jahren fern.
- Wenn dieses Gerät installiert ist, sollte es möglich sein, das Gerät ohne Schwierigkeiten von der Stromversorgung zu trennen, indem der Stecker herausgezogen oder ein Trennschalter benutzt wird.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder dessen Kundendiensttechniker oder von einer gleichermaßen qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Warnung! Das Gerät sollte auf Beschädigungen an den Türabdichtungen und an den Türabdichtungsbereichen überprüft werden und wenn diese Bereiche Schäden aufweisen, darf das Gerät so lange nicht in Betrieb genommen werden, bis diese von einem vom Hersteller geschulten Kundendiensttechniker behoben sind.

Sicherheitshinweise

- Warnung! Nehmen Sie an der Tür, dem Gehäuse des Bedienfelds, den Sicherheitsverriegelungsschaltern oder anderen Teilen des Ofens keine Veränderungen vor und führen Sie keine unsachgemäßen eigenmächtigen Reparaturen durch.
- Warnung! Das Außengehäuse des Geräts, das vor einem Kontakt mit der Mikrowellenenergie schützt, darf zu keiner Zeit abgenommen werden.
- Reparaturen dürfen nur von einem qualifizierten Kundendiensttechniker vorgenommen werden.
- Warnung! Flüssigkeiten und sonstige Nahrungsmittel dürfen nicht in versiegelten Behältern aufgewärmt werden, da sie explodieren können.
- Warnung! Gestatten Sie Kindern nur dann, das Gerät unbeaufsichtigt zu benutzen, wenn ihnen ausreichende Anweisungen gegeben wurden, so dass sie das Gerät auf sichere Weise benutzen können und die Gefahren verstehen, die durch eine unsachgemäße Benutzung entstehen können.
- Das Gerät ist ausschließlich als Tischgerät geeignet. Es ist nicht als Einbaugerät oder zur Benutzung in einem Schrank gedacht.

Als Tischgerät:

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

Sicherheitshinweise

- Wenn Sie Nahrungsmittel in Kunststoff- oder Papierbehältern aufwärmen, überprüfen Sie das Gerät häufig, da diese Art Behälter Feuer fangen, wenn Sie überhitzt werden.
- Sollte Rauch aus dem Gerät steigen oder sollten sich Flammen im Gerät bilden, drücken Sie Stopp/Abbrechen und lassen Sie die Tür geschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken. Ziehen Sie den Stecker heraus oder schalten Sie den Strom an der Sicherung oder mit dem Trennschalter aus.
- Dieses Gerät ist nur zur Benutzung zu Haushaltszwecken ausgelegt.
- Wenn Sie Flüssigkeiten, wie Suppen, Saucen und Getränke in Ihrem Gerät aufwärmen, kann ein Überhitzen der Flüssigkeit über den Siedepunkt hinaus auftreten, ohne dass Anzeichen von Blasenbildung sichtbar wären. Dies kann ein plötzliches Überkochen der heißen Flüssigkeit zur Folge haben.
- Der Inhalt von Babyflaschen oder Gläschen mit Babynahrung muss geschüttelt oder umgerührt werden. Vor dem Verzehr muss die Temperatur überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Kochen Sie mit der **Mikrowelle** keine Eier in ihrer Schale oder hart gekochte Eier. Es könnte sich Druck aufbauen, welcher die Eier zum Explodieren bringt, sogar dann noch, wenn die Mikrowellenerwärmung beendet ist.

Sicherheitshinweise

- Reinigen Sie das Innere des Geräts, die Türdichtungen und den Türdichtungsbereich regelmäßig. Wenn Nahrungsmittel spritzen oder verschüttete Flüssigkeiten an den Gerätewänden, am Boden, an den Türdichtungen und an den Türdichtungsbereichen haften, wischen Sie diese mit einem feuchten Tuch ab. Bei starker Verschmutzung kann eine milde Seifenlösung benutzt werden. Die Verwendung starker Reinigungs- oder Scheuermittel wird nicht empfohlen.
- **Verwenden Sie keine kommerziellen Backofenreiniger.**
- Wenn Sie die Betriebsarten **Grill, Ober-/Unterhitze, Dampf, Panacrunch** oder **Kombination** nutzen, kann es unweigerlich vorkommen, dass Fett von Lebensmitteln an die Geräteinnenwand spritzt. Wird das Gerät nicht von Zeit zu Zeit gereinigt, ist während des Betriebs eine Rauchentwicklung möglich.
- Wird das Gerät nicht in sauberem Zustand gehalten, kann dies zu einer Zerstörung der Oberflächen führen, welche die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigen und mögliche Gefahren für den Benutzer mit sich bringen kann.
- Warnung! In den Betriebsarten **Grill, Ober-/Unterhitze, Dampf, Panacrunch** und **Kombination** ist es möglich, dass die erreichbaren Geräteteile heiß werden. Kinder unter 8 Jahren sollen vom Gerät fern gehalten werden. Kinder sollten das Gerät aufgrund der von ihm erzeugten hohen Temperaturen nur unter Aufsicht eines Erwachsenen benutzen.
- Zur Reinigung des Geräts darf kein Dampfreiniger verwendet werden.

Sicherheitshinweise

- Benutzen Sie keine aggressiven, scheuernden Reinigungsmittel oder scharfe Metallspachtel, um die Glastür des Geräts zu reinigen, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zu einem Zerspringen des Glases führen kann.
- Die äußeren Ofenflächen, einschließlich der Lüftungsöffnungen am Gehäuse und die Ofentür werden während der Betriebsarten **Grill, Ober-/Unterhitze, Dampf, Panacrunch** und **Kombination** heiß. Deshalb gilt beim Öffnen und Schließen der Tür und beim Einschieben oder Herausnehmen von Nahrungsmitteln und Zubehör besondere Vorsicht!
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mittels einer externen Zeitschaltuhr oder eines getrennten Fernbedienungssystems ausgelegt.
- Verwenden Sie nur solche Utensilien, die für die Verwendung in Mikrowellengeräten geeignet sind.
- Warnung! Dieses Gerät erzeugt kochend heißen Dampf.
- Halten Sie während und nach dem Kochen mit der Dampffunktion das Gesicht nicht zu dicht an das Gerät, wenn Sie die Tür öffnen. Lassen Sie beim Öffnen der Tür Vorsicht walten, da heißer Dampf zu Verletzungen führen kann.
- Warnung! Beim Öffnen der Tür können Dampfschwaden austreten. Wenn sich heißer Dampf im Gerät befindet, greifen Sie nicht mit nackten Händen hinein! Es besteht Verbrennungsgefahr! Verwenden Sie Ofenhandschuhe.
- Hinweise zum richtigen Gebrauch des Zubehörs finden Sie auf Seite 18.

Sicherheitshinweise

- Das Gerät hat zwei Grillheizer im oberen Ofenbereich und zwei Heizelemente im unteren Ofenbereich. Nach dem Gebrauch der Funktionen **Grill, Ober-/Unterhitze, Dampf, Panacrunch** und **Kombination** sind die Innenflächen des Ofens sehr heiß. Deshalb gilt besondere Vorsicht, um das Berühren der Heizelemente im Gerät zu vermeiden. Um Verbrennungen zu vermeiden, sollten die Innenoberflächen des Geräts möglichst nicht berührt werden.
- Dieses Kombigerät dient nur dem Erwärmen von Lebensmittel und Getränken. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Nahrungsmittel mit einem geringen Feuchtigkeitsgehalt aufwärmen, z. B. Brotprodukte, Schokolade, Kekse und Gebäck. Diese können schnell verbrennen, austrocknen oder Feuer fangen, wenn sie zu lange erhitzt werden. Wir raten davon ab, Nahrungsmittel mit geringer Feucht aufzuwärmen, z. B. Popcorn oder Papadam. Das Trocknen von Nahrungsmitteln, Zeitungen oder Kleidungsstücken und das Erwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern, Weizensäcken, Wärmflaschen und ähnlichen Produkten kann zu Verletzungen, Entzündung oder einem Brand führen.
- Die Lampe des Geräts darf nur von einem Servicetechniker ersetzt werden, der vom Hersteller geschult wurde. Versuchen Sie **nicht**, das Gehäuse des Ofens zu entfernen.
- Bevor Sie das Gerät verwenden, bringen Sie die Auffangrinne in Position. Hinweise zur richtigen Installation finden Sie auf Seite 16.

Sicherheitshinweise

- Der Zweck der Auffangrinne besteht darin, überschüssiges Wasser während des **Dampf**- und **Mikrowellen**-Modus aufzusammeln. Sie sollte nach jedem **Dampf**- und **Mikrowellen**-Betrieb geleert werden.
- Benutzen Sie den Wassertank nicht, wenn er Risse aufweist oder beschädigt ist, da das Wasser auslaufen könnte und zu einem Ausfall der Elektrik oder einem Stromschlag führen könnte. Wenn der Wassertank Schäden aufweist, kontaktieren Sie bitte Ihren Händler.
- **Vorsicht!** Um das Risiko eines unbeabsichtigten Zurücksetzens der thermischen Abschaltung zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über einen externen Schalter, z. B. eine Zeitschaltuhr, versorgt werden, oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der vom Energieversorger regelmäßig aus- und eingeschaltet wird.

Entsorgung des Produkts



Informationen für Benutzer zur Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (Privathaushalte)

Dieses Symbol auf den Produkten und/oder den Begleitdokumenten bedeutet, dass gebrauchte elektrische und elektronische Produkte nicht mit dem allgemeinen Haushaltsmüll zusammen entsorgt werden dürfen.

Zur ordnungsgemäßen Behandlung, Rückgewinnung und Recyclingverarbeitung müssen diese Produkte bei den hierfür vorgesehenen Annahmestellen abgegeben werden. Dort werden sie kostenfrei entgegengenommen. In einigen Ländern ist es auch möglich, Ihrem Einzelhändler das Produkt beim Kauf eines entsprechenden neuen Produkts zur Entsorgung zurückzugeben.

Die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts trägt dazu bei, wertvolle Ressourcen einzusparen und potenzielle negative Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu vermeiden, die anderweitig durch eine unangemessene Entsorgung bedingt werden könnten. Informationen zur nächstgelegenen Annahmestelle erhalten Sie auf Anfrage bei der zuständigen örtlichen Behörde.

Für eine unsachgemäße Entsorgung dieses Abfalls gelten u. U. Strafen entsprechend der national geltenden Gesetze.

Für gewerbliche Anwender in der Europäischen Union

Wenn Sie elektrische oder elektronische Geräte entsorgen möchten, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder Lieferanten zwecks weiterer Informationen.

Informationen über die Entsorgung in anderen Ländern außerhalb der Europäischen Union

Dieses Symbol ist nur in der Europäischen Union gültig.

Wenn Sie dieses Produkt entsorgen möchten, kontaktieren Sie Ihre Ortsbehörde oder Ihren Händler und fragen Sie nach der korrekten Entsorgungsmethode.

Installation und Anschluss

Überprüfen Sie Ihr Mikrowellengerät

Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung, entfernen Sie alles Verpackungsmaterial und überprüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen wie Dellen, abgebrochene Türgriffe oder Risse in der Tür. Sollten Sie Schäden feststellen, informieren Sie umgehend Ihren Händler. Installieren Sie kein beschädigtes Mikrowellengerät.

Wichtig!

Dieses Gerät muss zur persönlichen Sicherheit ordnungsgemäß geerdet werden.

Erdungsanweisungen

Wenn Ihre Wechselstrom-Steckdose nicht geerdet ist, liegt es in der persönlichen Verantwortung des Kunden, diese durch eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose ersetzen zu lassen.

Betriebsspannung

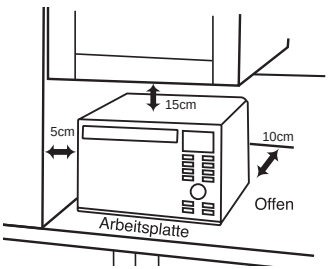
Die Spannung muss der Spannung entsprechen, die auf dem Schild angegeben ist, das sich am Gerät befindet. Wird eine höhere Spannung als angegeben benutzt, kann dies zu Feuer oder Schäden führen.

Platzierung des Geräts

Das Gerät ist ausschließlich als Tischgerät geeignet, Es ist nicht als Einbaugerät oder zur Benutzung in einem Schrank gedacht.

Benutzung auf der Tischplatte oder Arbeitsfläche

Wenn die eine Seite des Geräts ganz an die Wand gerückt wird, darf die andere Seite oder das Oberteil des Geräts nicht blockiert sein. Halten Sie einen Abstand von 15 cm über dem Mikrowellengerät ein.



1. Stellen Sie das Gerät auf eine flache und stabile Oberfläche, die sich mehr als 85 cm über dem Boden befindet.
2. Wenn dieses Gerät installiert ist, sollte es möglich sein, das Gerät ohne Schwierigkeiten von der Stromversorgung zu trennen, indem der Stecker herausgezogen oder ein Trennschalter benutzt wird.
3. Für ordnungsgemäßen Betrieb stellen Sie sicher, dass das Gerät ausreichend belüftet ist.
4. Platzieren Sie dieses Gerät nicht in der Nähe eines Elektro- oder Gasherdes.
5. Die Füße dürfen nicht entfernt werden.
6. Es darf nicht im Freien benutzt werden.
7. Vermeiden Sie eine Benutzung des Geräts in sehr feuchter Umgebung.
8. Das Stromkabel sollte das Äußere des Geräts nicht berühren. Halten Sie das Kabel von heißen Oberflächen fern. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante des Tisches oder die Arbeitsfläche hängen. Das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser eintauchen.
9. Die Lüftungsöffnungen auf der rechten Geräteseite dürfen nicht blockiert werden. Sind diese Öffnungen während des Betriebs blockiert, kann sich die Mikrowelle überhitzen. In diesem Fall ist es durch einen Überhitzungsschutz geschützt und nimmt den Betrieb erst wieder auf, nachdem es abgekühlt ist.
10. Dieses Gerät ist nur zur Benutzung zu Haushaltszwecken ausgelegt.

Wichtige Sicherheitshinweise

Bitte sorgfältig durchlesen und zum Nachschlagen aufbewahren.



Warnung!
Wichtige Sicherheitshinweise

1. Die Türabdichtungen und Türabdichtungsbereiche sollten mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Das Gerät sollte auf Beschädigungen an den Türabdichtungen und an den Türabdichtungsbereichen überprüft werden, und wenn diese Bereiche Schäden aufweisen, darf das Gerät so lange nicht in Betrieb genommen werden, bis diese von einem vom Hersteller geschulten Kundendiensttechniker behoben wurden.
2. Nehmen Sie an der Tür, dem Gehäuse des Bedienfelds, den Sicherheitsverriegelungsschaltern oder anderen Teilen des Ofens keine Veränderungen vor und führen Sie keine unsachgemäßen eigenmächtigen Reparaturen durch. Das Außengehäuse des Geräts, das vor einem Kontakt mit der Mikrowellenenergie schützt, darf zu keiner Zeit abgenommen werden. **Reparaturen dürfen nur von einem qualifizierten Kundendiensttechniker vorgenommen werden.**
3. Nehmen Sie dieses Gerät nicht in Betrieb, wenn **Stromkabel oder Stecker** beschädigt sind oder wenn das Gerät fallen gelassen oder beschädigt wurde. Das Durchführen von Reparaturen ist gefährlich, außer für einen vom Hersteller geschulten Kundendiensttechniker.
4. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder einem Kundendiensttechniker oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
5. Benutzen Sie den Wassertank nicht, wenn er Risse aufweist oder beschädigt ist, da das Wasser auslaufen könnte und zu einem Ausfall der Elektrik oder einem Stromschlag führen könnte. Wenn der Wassertank Schäden aufweist, kontaktieren Sie bitte Ihren Händler.
6. Gestatten Sie Kindern nur dann, das Gerät unbeaufsichtigt zu benutzen, wenn ihnen ausreichende Anweisungen gegeben wurden, so dass sie das Gerät auf sichere Weise benutzen können und die Gefahren verstehen, die durch eine unsachgemäße Benutzung entstehen können.
7. Flüssigkeiten und sonstige Nahrungsmittel dürfen nicht in versiegelten Behältern aufgewärmt werden, da sie explodieren können.



Dieses Gerät erzeugt kochend heißen Dampf

8. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anleitung für die sichere Verwendung des Gerätes von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person erhalten haben und die diesbezüglichen Risiken verstehen, auch bezüglich entweichendem Dampf. Kinder sollten mit dem Gerät nicht spielen. Reinigung und Wartung sollte nicht von Kindern durchgeführt werden, die dabei ohne Aufsicht sind. Halten Sie das Gerät mitsamt Kabel von Kindern unter 8 Jahren fern.

Wichtige Sicherheitshinweise

Benutzung des Geräts

1. Benutzen Sie das Gerät zu keinem anderen Zweck als zur Zubereitung von Nahrungsmitteln. Das Gerät wurde speziell dazu konzipiert, Nahrungsmittel aufzuwärmen oder zu kochen. Benutzen Sie dieses Gerät nicht dazu, Chemikalien oder sonstige Produkte, die keine Nahrungsmittel sind, aufzuwärmen.
2. Vergewissern Sie sich vor der Benutzung, dass Ihre Utensilien/ Behälter zur Benutzung in der Mikrowelle geeignet sind.
3. Der Mikrowellenherd dient nur zum Erwärmen von Lebensmittel und Getränken. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Nahrungsmittel mit einem geringen Feuchtigkeitsgehalt aufwärmen, z. B. Brotprodukte, Schokolade, Kekse und Gebäck. Diese können schnell verbrennen, austrocknen oder Feuer fangen, wenn sie zu lange erhitzt werden. Wir raten davon ab, Nahrungsmittel mit nur geringer Feuchte aufzuwärmen, z. B. Popcorn oder Papadam. Das Trocknen von Nahrungsmitteln, Zeitungen oder Kleidungsstücken und das Erwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern, Weizensäckchen, Wärmflaschen und ähnlichen Produkten kann zu Verletzungen, Entzündung oder einem Brand führen.
4. Bewahren Sie keine Objekte im Gerät auf, wenn dieses nicht benutzt wird, falls es versehentlich eingeschaltet wird.
5. Das Gerät darf in den Betriebsarten **Mikrowelle** oder **Kombination** nicht verwendet werden, **wenn sich keine Speisen im Gerät befinden**, da dies zu Schäden am Gerät führen könnte. Ausnahme ist Punkt 1 unter „Heizungsbetrieb“.
6. Sollte Rauch aus dem Gerät steigen oder sollten sich Flammen im Gerät bilden, drücken Sie Stopp/Abbrechen und lassen Sie die Tür geschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken. Ziehen Sie den Stecker heraus oder schalten Sie den Strom an der Sicherung oder mit dem Trennschalter aus.
7. Halten Sie während und nach dem Kochen mit der **Dampffunktion** das Gesicht nicht zu dicht an das Gerät, wenn Sie die Tür öffnen. Lassen Sie beim Öffnen der Tür Vorsicht walten, da heißer Dampf zu Verletzungen führen kann.



Vorsicht

Es können Dampfschwaden austreten, wenn Sie die Tür öffnen. Wenn sich heißer Dampf im Gerät befindet, greifen Sie nicht mit nackten Händen hinein! Es besteht Verbrennungsgefahr! Verwenden Sie Ofenhandschuhe.

Wichtige Sicherheitshinweise

Betrieb des Heizelements

1. Bevor Sie die **Ober-/Unterhitze, Dampf, Grill, Panacrunch**- oder **Kombination**-Funktion zum ersten Mal nutzen, wischen Sie überschüssiges Öl im Innenraum des Geräts ab und nehmen Sie das Gerät ohne Nahrungsmittel und Zubehör mit **Ober-/ Unterhitze** bei 220 °C für 10 Minuten in Betrieb. Dadurch wird das als Rostschutz verwendete Öl verbrannt. Dies ist das einzige Mal, an dem das Gerät in leerem Zustand benutzt wird.
2. Die äußeren Ofenflächen, einschließlich der Lüftungsöffnungen am Gehäuse und die Ofentür werden während der Betriebsarten **Grill, Ober-/ Unterhitze, Dampf, Panacrunch** und **Kombination** heiß. Deshalb gilt beim Öffnen und Schließen der Tür und beim Einschieben oder Herausnehmen von Nahrungsmitteln und Zubehör besondere Vorsicht!
3. Das Gerät hat zwei Grillheizer im oberen Ofenbereich und zwei Heizelemente im unteren Ofenbereich. Nach dem Gebrauch der Funktionen **Grill, Dampf, Ober-/Unterhitze, Panacrunch** und **Kombination** sind die Innenflächen des Ofens sehr heiß. Deshalb gilt besondere Vorsicht, um das Berühren der Heizelemente im Gerät zu vermeiden.

Vorsicht! Heiße Oberflächen. Nach dem Kochen mit diesen Funktionen ist das zubehör des Gerätes sehr heiß.

4. In den Betriebsarten **Grill, Ober-/ Unterhitze, Dampf, Panacrunch** und **Kombination** ist es möglich, dass die erreichbaren Geräteteile heiß werden. Kinder von unter 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden und im Allgemeinen sollten Kinder das Gerät aufgrund der Hitzeentwicklung nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.

Betrieb des Kühlgebläses

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

Wassertank

Benutzen Sie den Wassertank nicht, wenn er Risse aufweist oder beschädigt ist, da das Wasser auslaufen könnte und zu einem Ausfall der Elektrik oder einem Stromschlag führen könnte. Wenn der Wassertank Schäden aufweist, kontaktieren Sie bitte Ihren Händler.

Innenbeleuchtung

Wenn es erforderlich wird, die Beleuchtung des Geräts auszuwechseln, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Garzeiten

Die im Kochbuch angegebenen Garzeiten sind nur ungefähre Werte. Die Garzeit hängt von Zustand, Temperatur, Menge der Nahrungsmittel sowie der Art des Kochgeschirrs ab.

Beginnen Sie mit der Mindestgarzeit, um ein Verkochen zu verhindern. Wenn die Nahrungsmittel nicht ausreichend gegart sind, können Sie sie immer noch etwas länger kochen**.**

Wenn die empfohlene Kochzeit überschritten wird, können die Nahrungsmittel ungenießbar werden und in extremen Fällen Feuer fangen und das Innere des Geräts beschädigen

Fleischthermometer

Verwenden Sie erst dann ein Thermometer zum Überprüfen des Garzustandes von Braten und Geflügel, wenn das Fleisch bereits aus dem Gerät genommen wurde. Verwenden Sie im Mikrowellengerät kein herkömmliches Fleischthermometer, da dies Funkenbildung verursachen kann.

Kleine Nahrungsmittelmengen

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

Eier

Kochen Sie mit der **Mikrowelle** keine Eier in ihrer Schalen oder hart gekochte Eier. Es könnte sich Druck aufbauen, welcher die Eier zum Explodieren bringt, sogar dann noch, wenn die Mikrowellenerwärmung beendet ist.

Haut einstechen

Nahrungsmittel mit einer unporösen Haut wie Kartoffeln, Eigelb und Würstchen müssen vor dem Kochen mit der **Mikrowelle** eingestochen werden, um zu verhindern, dass sie platzen.

Flüssigkeiten

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

Um dies zu verhindern, sollten die folgenden Schritte unternommen werden:

- Vermeiden Sie die Verwendung von Behältern mit geraden Wänden und engen Hälsen.
- Nicht überhitzen.
- Rühren Sie die Flüssigkeit um, bevor Sie den Behälter in das Gerät stellen und rühren Sie nochmals nach halber Kochzeit.
- Lassen Sie die Flüssigkeit nach dem Erwärmen eine kurze Weile im Gerät stehen, rühren Sie nochmals um und nehmen Sie den Behälter dann vorsichtig aus dem Gerät.

Papier/Kunststoff

Wenn Sie Nahrungsmittel in Kunststoff- oder Papierbehältern aufwärmen, überprüfen Sie das Gerät häufig, da diese Art Behälter Feuer fangen, wenn Sie überhitzt werden.

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

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

Wichtige Sicherheitshinweise

Utensilien/Folie

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

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

Wenn Sie Aluminiumfolie, Fleischspieße oder Kochgeschirr aus Metall benutzen, muss der Abstand zwischen diesen und den Gerätewänden mindestens 2 cm betragen, um eine Funkenbildung zu verhindern.

Babyflaschen/Gläschen mit Babynahrung

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

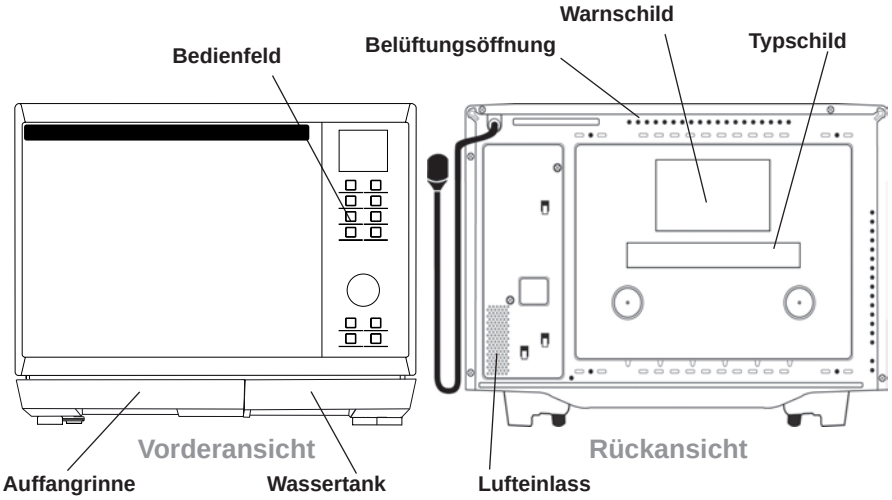
Der Inhalt der Babyflaschen oder Gläschen mit Babynahrung muss geschüttelt oder umgerührt werden.

Vor dem Verzehr muss die Temperatur überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

Zubehörhinweise

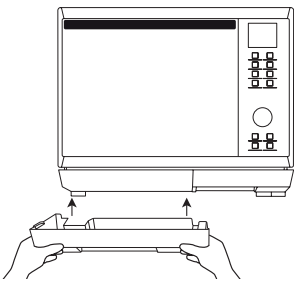
1. Garen Sie keine Nahrungsmittel direkt auf dem Geräteboden. Legen Sie die Lebensmittel immer auf/in ein/e mikrowellensichere/s Platte/Gefäß.
2. Das mitgelieferte Gerätezubehör darf nur wie vorgeschrieben in den Betriebsarten **Grill, Ober-/ Unterhitze, Dampf, Panacrunch** und **Kombination** ohne Mikrowelle verwendet werden. **Verwenden Sie niemals Metallzubehör, wenn Sie nur im Mikrowellenbetrieb kochen.** Verwenden Sie es nicht, wenn Sie das Gerät mit einer Lebensmittelmenge von weniger als 200 g mit einem manuellen Kombinationsprogramm verwenden. Das maximale Gewicht, das auf das Gerätezubehör aufgelegt werden kann, beträgt 3,2 kg. **Wenn Sie das Zubehör nicht ordnungsgemäß nutzen, kann dies zu Schäden am Gerät führen.**
3. Beim Kochen mit der **Mikrowelle** kann es zu einem Funkendurchschlag kommen, wenn nicht die korrekte Lebensmittelmenge verwendet wird, ein Metallbehälter nicht ordnungsgemäß verwendet wir oder das Gerätezubehör beschädigt ist. Wenn dies der Fall ist, schalten Sie das Gerät sofort aus. Sie können dann nur in den Betriebsarten **Grill, Dampf** oder **Ober-/Unterhitze** weiter kochen.
4. Lesen Sie immer die Anweisungen für den korrekten Gebrauch des Zubehörs in allen Automatikprogrammen durch.

Geräteteile



Auffangrinne

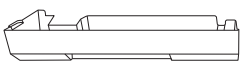
1. Bevor Sie das Gerät verwenden, muss die Auffangrinne eingesetzt werden, da diese während des Kochens überschüssiges Wasser auffängt. Die Auffangrinne sollte regelmäßig entfernt und gereinigt werden.
2. Die Auffangrinne wird wieder eingesetzt, indem sie in die Vorderfüße des Gerätes eingerastet wird, während sie mit beiden Händen gehalten wird.
3. Zum Herausnehmen der Auffangrinne halten Sie diese mit beiden Händen und ziehen diese langsam und vorsichtig nach vorne. Waschen Sie diese mit warmem Seifenwasser. Setzen Sie die Auffangrinne wieder ein, indem Sie diese wieder in die Füße einhängen.
4. **Reinigen Sie die Auffangrinne nicht in einem Geschirrspüler**.



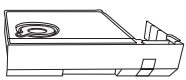
Setzen Sie die Auffangrinne wieder ein, indem Sie diese wieder in die Füße einhängen.

Wassertank

Lesen Sie dazu die Anleitung für den Wassertank auf Seite 33.



Auffangrinne

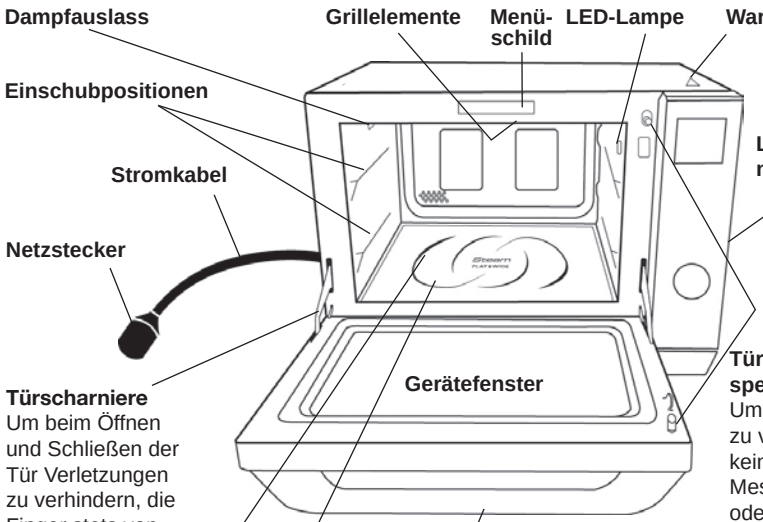


Wassertank

Hinweis

Die obige Abbildung dient lediglich der Information.

Geräteteile





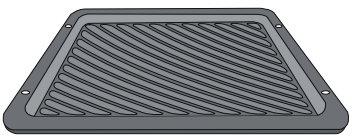
Hinweis

Die obige Abbildung dient lediglich der Information.

Gerätezubehör

Der Ofen wird mit einem Zubehörteil geliefert; dem Panacrunch-Blech. Halten Sie sich immer an die Anweisungen, die zur Benutzung des Zubehörs gegeben werden. Das Zubehör dient verschiedenen Zwecken:

1. Wir empfehlen die Verwendung des Blechs in der oberen Einschubposition in der Betriebsart **Dampf** 1, 2 oder 3. Beim Dampfgaren von größeren Lebensmitteln schieben Sie das Blech in die untere Einschubposition ein. Beim Dampfgaren sammelt sich Bratensaft im Wasserlauf des Blechs.
2. Zum **Grillen** kleinerer flacher Lebensmittel kann das Blech in der oberen Einschubposition eingeschoben werden. Es kann auch zum Grillen größerer Teile in eine untere Einschubposition eingeschoben werden.
3. Das Blech kann in der Betriebsart **Ober-/Unterhitze** bei 100 - 220 °C oder 40 °C in die obere oder untere Einschubposition eingeschoben werden.



Panacrunch-Blech

4. Das Blech kann auch als **Panacrunch-Blech** für die Panacrunch-Automatikprogramme in die obere Einschubposition eingeschoben werden. Es kann auch im manuellen Betrieb zum Bräunen und Rösten der Ober- und Unterseite von Lebensmitteln in der oberen oder unteren Einschubposition verwendet werden.

Verwenden des Panacrunch-Bleches (manueller Betrieb)

1. Schieben Sie es in die untere Einschubposition ein. Betätigen Sie die Grill-Taste 4 mal, um die Betriebsart Panacrunch auszuwählen. Näheres hierzu siehe Seite 28.
2. Garen Sie entsprechend den Richtlinien in der Garzeittabelle auf Seite 29.
3. Verwenden Sie nach dem Garen Ofenhandschuhe, da das Blech sehr heiß wird.

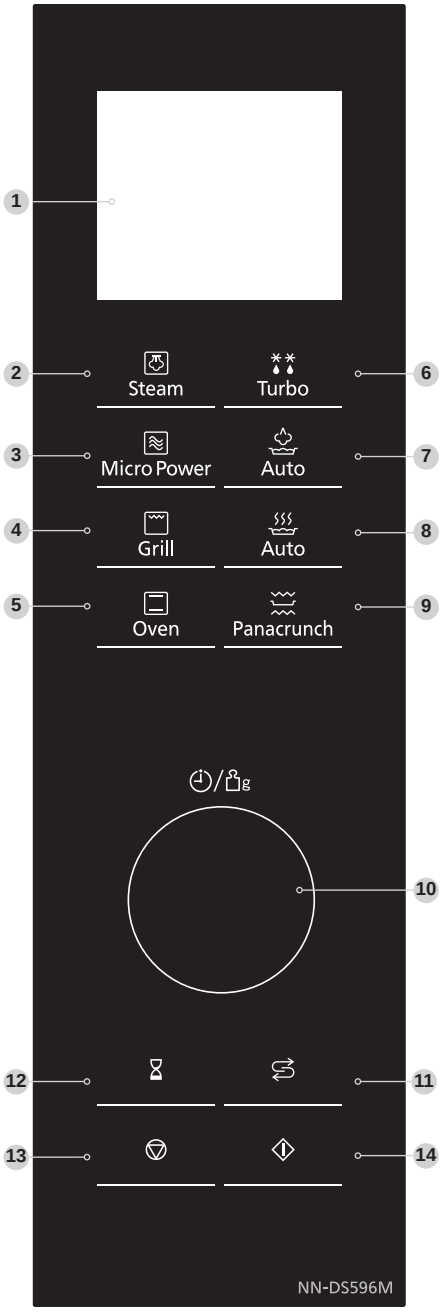
Pflege des Blechs

1. Verwenden Sie niemals scharfe Utensilien für das Blech, da diese die Antihaftbeschichtung beschädigen.
2. Spülen Sie das Blech nach dem Gebrauch mit warmer Seifenlauge und dann mit heißem Wasser ab. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, da diese die Oberfläche des Blechs beschädigen.
3. Das Blech ist spülmaschinenfest.

Hinweis

1. Blech nicht vorheizen.
2. Fassen Sie das heiße Blech immer nur mit Ofenhandschuhen an.
3. Stellen Sie sicher, dass vor dem Kochen alle Verpackungen von den Speisen entfernt wurden.
4. Bringen Sie keine hitzeempfindlichen Materialien mit dem heißen Blech in Berührung, da diese verbrennen könnten.
5. Zwecks richtigem Gebrauch der einzelnen Zubereitungsmodi lesen Sie die Seiten 24-40.

Bedienfeld



1. **Displayfenster**
2. **Dampf** (Seiten 32-34)
3. **Mikrowelle** (Seiten 24-25)
4. **Grill** (Seiten 26-27)
5. **Ober-/Unterhitze** (Seiten 30-31)
6. **Turboauftauen** (Seiten 46-48)
7. **Automatik-Dampfprogramme** (Seiten 49-51)
8. **Automatische Kochprogramme** (Seiten 52-55)
9. **Panacrunch-Programme** (Seiten 56-59)
10. **Zeit/Gewicht-Drehregler**
11. **Systemreinigung** (Seiten 60-61)
12. **Zeitschaltuhr/Uhr**
13. **Stopp/Abbrechen:**
    Vor dem Garen: Einmaliges Antippen löscht Ihre Anweisungen.
    Während des Garens: Einmaliges Antippen unterbricht das Kochprogramm vorübergehend. Ein weiteres Antippen löscht alle Ihre Anweisungen und stattdessen wird ein Doppelpunkt oder die Uhrzeit im Display angezeigt.
14. **Start:**
    Betätigen Sie die Start-Taste, um das Gerät in Betrieb zu nehmen. Wird während des Garens die Tür geöffnet oder die Stopp/Abbrechen-Taste einmal berührt, müssen Sie die Start-Taste nochmals Betätigen, um den Garvorgang fortzuführen.

Akustisches Signal

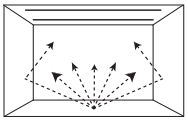
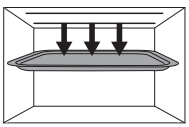
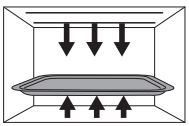
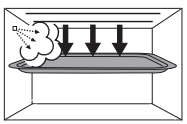
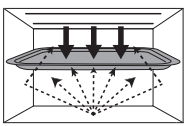
Beim Antippen einer Taste ertönt ein akustisches Signal. Sollte dieses Signal nicht ertönen, sind die Einstellungen falsch. Wenn das Gerät von einer Funktion zu einer anderen überwechselt, ertönen zwei Signaltöne. Nach Beendigung des Kochvorgangs ertönen fünf Signaltöne.

Hinweis

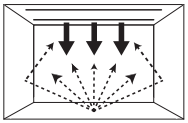
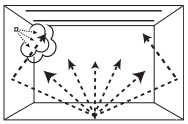
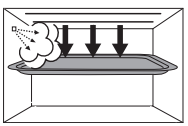
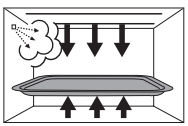
- Das Gerät geht in den Standby-Betrieb über, nachdem die letzte Funktion ausgeführt wurde. Im Standby-Betrieb ist die Helligkeit des Displays verringert.
- Ist das Gerät im Standby-Betrieb, muss die Gerätetür zunächst geöffnet und dann geschlossen werden.
- Wenn Sie eine Funktion auswählen und die Start-Taste nicht innerhalb von 6 Minuten betätigen, wird der Vorgang automatisch abgebrochen. Das Display kehrt zum Doppelpunkt oder in den Uhrzeitanzeige-Modus zurück.

Zubereitungsmodi

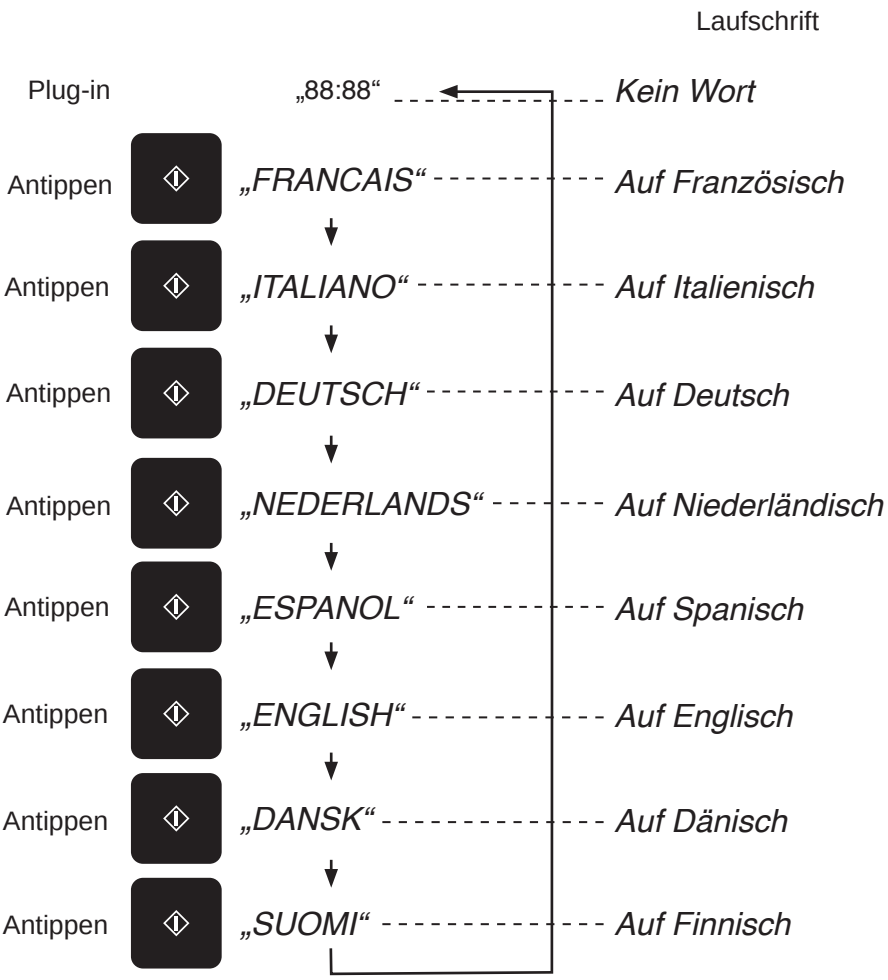
Die Darstellungen unten sind Beispiele für das Zubehör. Dies kann je nach Rezept/Gericht variieren. Weitere Informationen finden Sie im Kochbuch.

Zubereitungsmodi	Verwendung	Geeignete Kochutensilien	Gefäße
MIKROWELLE 	• Auftauen • Aufwärmen • Schmelzen: Butter, Schokolade, Käse. • Garen von Fisch, Gemüse, Obst, Eiern. • Zubereitung: Obstkompott, Marmelade, Soßen, Pudding, Gebäck, Karamell, Fleisch, Fisch. • Backen von Kuchen ohne Bräunung. **Kein Vorheizen**	-	Stellen Sie Ihr eigenes Pyrex®-Geschirr direkt unten in den Ofen.
GRILL 	• Grillen von Fleisch oder Fisch. • Überbacken von Toast. • Bräunen von Gratins oder Kuchen mit Baiser. **Vorheizen ist ratsam**	Panacrunch-Blech.	Hitzebeständig, Metallblech kann auf dem Panacrunch-Blech in der unteren oder oberen Einschubposition oder auf dem Ofenboden verwendet werden.
OBER-/UNTERHITZE 	• Backen von Kleingebäck mit kurzen Garzeiten: Blätterteig, Kekse, Biskuitrolle. • Besonderes Gebäck, Brötchen, oder Brioches. • Backen von Pizza und Blechkuchen. **Vorheizen ist ratsam**	Panacrunch-Blech.	Hitzebeständig, Metallblech kann auf dem Panacrunch-Blech in der unteren oder oberen Einschubposition verwendet werden. **Stellen Sie keine Gefäße direkt auf den Geräteboden.**
DAMPF 	• Garen von Fisch, Gemüse, Hühnchen, Reis und Kartoffeln. **Kein Vorheizen**	Panacrunch-Blech.	Legen Sie Lebensmittel direkt auf das Panacrunch-Blech oder stellen Sie es in einem hitzebeständigen Gefäß auf das Panacrunch-Blech.
PANACRUNCH 	• Braten von kleinen Fleisch- oder Geflügelstücken. • Aufwärmen und knusprig backen (Pizza, Brot, Kartoffelprodukte). **Kein Vorheizen**	Panacrunch-Blech in der unteren oder oberen Einschubposition.	-

Kombinationskochmodi

Zubereitungsmodi	Verwendung	Zubehör geeignet	Gefäße
GRILL + MIKROWELLE  Anweisungen zur Verwendung des **Grills + Mikrowelle** im Panacrunch-Modus finden Sie auf Seite 28-29.	• Zubereiten von Lasagne, Fleisch, Kartoffel- oder Gemüsegratins. **Kein Vorheizen**	-	Mikrowellengeeignete und hitzebeständige Gefäße direkt auf den Geräteboden stellen.
DAMPF + MIKROWELLE 	• Garen von Fisch, Gemüse, Hühnchen, Reis und Kartoffeln. **Kein Vorheizen**	-	Mikrowellengeeignete und hitzebeständige Gefäße direkt auf den Geräteboden stellen.
GRILL + DAMPF 	• Backen von Gratins • Fleischspieße • Fischfilets • Ganzer Fisch • Vorgebackene Brötchen **Kein Vorheizen**	Panacrunch-Blech.	Mikrowellengeeignet und hitzebeständig. Gefäße können auf dem Panacrunch-Blech in der unteren oder oberen Einschubposition oder direkt auf dem Geräteboden verwendet werden.
OBER-/UNTERHITZE + DAMPF 	• Backen von Kuchen • Blätterteiggebäck **Vorheizen ist ratsam**	Panacrunch-Blech.	Mikrowellengeeignet und hitzebeständig. Gefäße können auf dem Panacrunch-Blech in der unteren oder oberen Einschubposition verwendet werden. **Stellen Sie keine Gefäße direkt auf den Geräteboden.**

Laufschrift

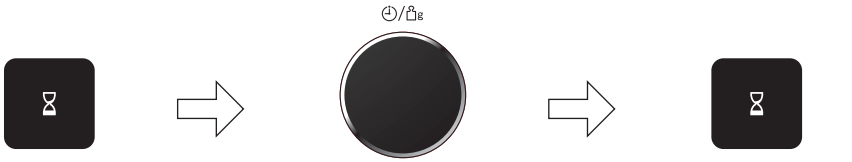


Diese Modelle haben eine einzigartige Laufschrift-Funktion, die Sie durch den Betrieb Ihrer Mikrowelle führt. Nachdem Sie das Gerät an der Steckdose angeschlossen haben, betätigen Sie die Start-Taste, bis Sie Ihre Sprache gefunden haben. Wenn Sie die Taste antippen, wird im Display die nächste Anweisung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

Wenn Sie die Taste „Zeitschaltuhr/Uhr“ 4 mal antippen, dann schaltet dies die Bedienerführung aus. Um die Bedienerführung erneut aufzurufen, betätigen Sie die Zeitschaltuhr/Uhr-Taste viermal.

Uhr einstellen

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingesteckt wird, erscheint „88:88“ im Display.



Zeitschaltuhr/Uhr zweimal antippen. „ZEIT EINGEBEN“ erscheint im Display und der Doppelpunkt beginnt zu blinken.

Geben Sie die Uhrzeit durch Drehen des Zeit-/Gewicht-Drehreglers ein. Die Zeit erscheint im Display und der Doppelpunkt blinkt, z. B. 13:25 (24-Stunden-Anzeige).

Die Zeitschaltuhr/Uhr-Taste zweimal antippen. Der Doppelpunkt hört auf zu blinken. Uhrzeit wird nun im Display angezeigt.

Deutsch

Hinweis

1. Eine Umdrehung des Drehreglers erhöht oder vermindert die Uhrzeit um 1 Minute. Durch beständiges Drehen des Reglers wird die Zeit schneller umgestellt.
2. Um die Uhrzeit erneut einzustellen, wiederholen Sie alle obigen Schritte.
3. Die Uhr behält die Zeiteinstellung solange das Gerät eingesteckt ist und mit Strom versorgt.
4. Diese Uhr läuft im 24-Stunden-Format.

Kindersicherung

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

Einstellen:



Die Starttaste drei Mal antippen. Die Uhrzeit wird nicht mehr angezeigt. Die aktuelle Uhrzeit geht dabei nicht verloren. Auf dem Display erscheint „✱“.

Abbrechen:



Stopp/Abbrechen drei Mal antippen. Die Uhrzeit wird wieder auf dem Display angezeigt.

Hinweis

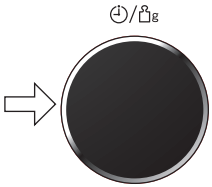
Zur Aktivierung der Kindersicherung drücken Sie die Start-Taste dreimal innerhalb von 10 Sekunden.Die Kindersicherung kann eingestellt werden, wenn im Display ein Doppelpunkt oder die Uhrzeit angezeigt wird.

Kochen und Auftauen in der Mikrowelle

Es stehen 6 verschiedene Mikrowellen-Leistungsstufen zur Verfügung. Legen Sie keine Nahrungsmittel direkt auf den Geräteboden. Stellen Sie Ihre eigenen Gefäße, Platten oder Schüsseln, die sie mit einem Deckel oder einer Frischhaltefolie abgedeckt haben, auf den Geräteboden.



Antippen	Leistungsstufe	Wattzahl
1-mal	Max	1000 W
2-mal	Auftauen	270 W
3-mal	Mittel	600 W
4-mal	Niedrig	440 W
5-mal	Niedrige Garstufe	300 W
6-mal	Aufwärmen	100 W





Drücken Sie die Taste Micro Power bis die gewünschte Leistung auf dem Display erscheint.

Wählen Sie die Kochzeit, indem Sie den Zeit-/ Gewicht-Drehregler drehen.

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

Vorsicht

Das Gerät läuft automatisch mit einer Mikrowellenleistung von 1000 W (Max), wenn eine Kochzeit eingegeben wird, ohne dass die Leistungsstufe gewählt wurde.

Kochen und Auftauen in der Mikrowelle

Hinweis

1. Die maximale Zeit bei maximaler Leistung von 1000 W beträgt 30 Minuten. Bei allen anderen Leistungsstufen liegt die maximale Zeit, die eingestellt werden kann, bei 1 Stunde 30 Minuten.
2. Sie können die Kochzeit bei Bedarf während des Kochens verändern. Drehen Sie den Regler um die Garzeit zu verlängern oder zu verkürzen. Die Kochzeit lässt sich in Schritten von jeweils 1 Minute verlängern/verkürzen (bis zu 10 Minuten). Wenn Sie den Drehregler auf Null setzen, wird der Kochvorgang beendet.
3. **Versuchen Sie nicht**, die Mikrowellen-Funktion mit einem Metallgefäß im Gerät zu verwenden.
4. **Legen Sie** Lebensmittel **nicht** direkt auf den Geräteboden. Legen Sie diese in ein mikrowellengeeignetes oder ein Glasgefäß. Wenn Sie Lebensmittel mit der **Mikrowelle** aufwärmen oder zubereiten, dann sollten Sie diese mit einem Deckel oder eingestochener Frischhaltefolie abdecken, wenn nichts anderweitiges angegeben ist.
5. Zeitangaben für das manuelle Auftauen finden Sie in der Tabelle zum Auftauen auf den Kochbuchseiten 24-25.
6. Informationen zum mehrstufigen Kochen finden Sie auf den Seiten 41-43.
7. Die Ruhezeit kann nach der Mikrowellenleistung und der Zeiteinstellung programmiert werden. Informationen zur Verwendung der Zeitschaltuhr finden Sie auf den Seiten 44-45.

Bodeneinspeisungstechnologie

Bitte beachten Sie, dass dieses Gerät die Bodeneinspeisungstechnologie für die Verteilung der Mikrowellen nutzt. Diese Technologie unterscheidet sich von der herkömmlichen Seiteneinspeisung mit Drehteller und schafft mehr nutzbaren Raum für Gerichte unterschiedlicher Größe.

Diese Art der Mikrowelleneinspeisung kann (im Mikrowellen-Modus) zu anderen Erhitzungszeiten als bei Geräten mit Seiteneinspeisung führen. Das ist ganz normal und sollte keinen Grund zur Besorgnis darstellen. Siehe dazu die Aufwärm- und Gartabellen im Kochbuch.

Grillen

Mit dem Grillsystem des Geräts können Sie viele verschiedene Lebensmittel schnell und effizient zubereiten, z. B. Würstchen, Steaks, Toast, usw.

Es stehen 3 verschiedene Grill-Einstellungen zur Verfügung.

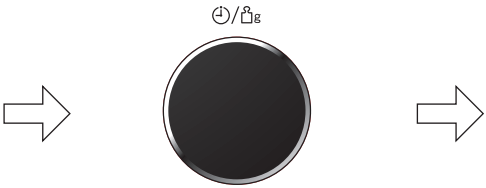


Antippen	Leistungsstufe	Wattzahl
1-mal	Grill 1 (Max)	1200 W
2-mal	Grill 2 (Mittel)	850 W
3-mal	Grill 3 (Niedrig)	650 W
4-mal	Panacrunch (siehe Seiten 28-29)	

Drücken Sie die Taste Grill bis die gewünschte Leistung auf dem Display erscheint.



Zum Vorheizen tippen Sie auf die Start-Taste. Im Displayfenster wird ein „P“ angezeigt. Wenn der Ofen vorgewärmt ist, ertönt ein akustisches Signal und das „P“ blinkt. Öffnen Sie die Tür und stellen Sie die Speisen in das Gerät.
** Dieser Schritt wird ausgelassen, wenn ein Vorheizen nicht erforderlich ist.*

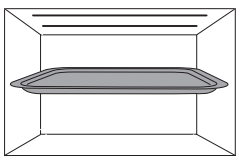


Wählen Sie die Kochzeit, indem Sie den Zeit-/Gewicht-Drehregler drehen. Die maximale Garzeit beträgt 90 Minuten.

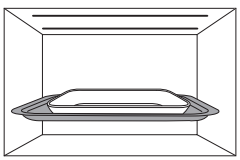


Auf Start tippen. Das Garprogramm startet und die auf dem Display angezeigte Zeit zählt rückwärts.

Verwendung von Zubehör



Legen Sie das Lebensmittel direkt auf das Gerätezubehör und schieben Sie es in der oberen Einschubposition ein. Beim Grillen von größeren Lebensmitteln schieben Sie das Blech weiter unten ein. Beim Grillen sammelt sich Bratensaft im Wasserlauf des Blechs.



Legen Sie das Lebensmittel in einem hitzebeständigen Gefäß auf das Gerätezubehör und schieben Sie es in der unteren Einschubposition ein.

Grillen

Hinweis

1. Beim Grillen dürfen Speisen keinesfalls abgedeckt werden.
2. Der Grill funktioniert nur bei geschlossener Gerätetür.
3. Wenn Sie nur „**Grillen**“ eingestellt haben, dann garen Sie völlig ohne Mikrowellenenergie.
4. Die meisten Lebensmittel müssen nach der Hälfte der Garzeit gewendet werden. Zum Drehen des Lebensmittels öffnen Sie die Gerätetür und nehmen das Gerätezubehör **vorsichtig** und unter Verwendung von Ofenhandschuhen heraus.
5. Nach dem Wenden geben Sie das Lebensmittel in das Gerät zurück und schließen Sie Gerätetür. Nachdem Sie die Gerätetür geschlossen haben, tippen Sie auf die Start-Taste. Die Zeitanzeige des Gerätes zählt dann die verbleibende Grillzeit weiter herunter. Sie können die Gerätetür während des Grillvorgangs jederzeit recht gefahrlos öffnen, um den Garzustand zu prüfen.
6. Die Grillheizspirale glüht während des Garvorgangs mal mehr und mal weniger - das ist normal. Reinigen Sie das Gerät immer nach Verwendung des Grills und vor Verwendung der **Mikrowelle** oder des **Kombinations-Modus**.
7. Sie können die Kochzeit bei Bedarf während des Kochens verändern. Drehen Sie den Zeit-/Gewicht-Drehregler, um die Kochzeit zu verlängern oder zu verkürzen. Die Kochzeit lässt sich in Schritten von jeweils 1 Minute verlängern/verkürzen (bis zu 10 Minuten). Wenn Sie den Drehregler auf Null setzen, wird der Kochvorgang beendet.

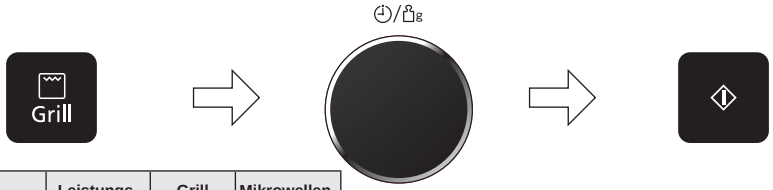
Vorsicht

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

Panacrunch (Grillen)

Die Panacrunch-Methode

Einige in der Mikrowelle zubereitete Speisen haben eine weiche und matschige Kruste. Mit dem Panacrunch-Blech werden Pizzas, tiefgeforene Kartoffelprodukte, Quiches, Kuchen und panierte Produkte braun und knusprig. Die Speisen werden sowohl durch das Blech, durch die Aufnahme von Mikrowellen, als auch durch den Grill erhitzt. Der Boden der Pfanne absorbiert Mikrowellen und verwandelt sie in ausstrahlende Wärme. Dann wird die Hitze durch das Blech zu den Speisen geleitet. Der Hitzeeffekt wird durch die Antihaftbeschichtung maximiert.



Antippen	Leistungs-stufe	Grill Stufe	Mikrowellen-leistung
4-mal	Panacrunch	Grill 1 (1200 W)	440 W

Tippen Sie viermal auf Grill. Das Panacrunch-Symbol wird angezeigt.

Wählen Sie die Kochzeit, indem Sie den Zeit-/Gewicht-Drehregler drehen. Die maximale Garzeit beträgt 30 Minuten.

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

Wichtig

Um Panacrunch mit der Grillstufe 2 oder 3 bzw. 440 W oder 300 W zu verwenden, betätigen Sie zunächst die Grill-Taste und wählen dann die gewünschte Grillstufe. Dann tippen Sie auf Mikrowelle und wählen 440 W oder 300 W aus. Danach wählen Sie die Garzeit aus und tippen auf Start.

Panacrunch (Grillen)

Empfohlene Garoptionen

Kategorie	Gewicht	Leistungsstufe	Einschub-positionen	Garzeit
Tiefgefrorene Pfannenpizza	440 g	Panacrunch	Unten	10 Min.
Tiefgefrorene dünne knusprige Pizza	350 g	Panacrunch	Oben	7-8 Min.
Wurst im Brötchen, gekühlt	160 g (1)	Panacrunch	Oben	6-7 Min.
Croissants /Brioche (Zimmertemperatur)	Beliebig	Panacrunch	Oben	4 Min.
Zwiebel-Bhajjis / Samosas, gekühlt	200 g	Panacrunch	Oben	5 Min.
Panierter Fisch, gekühlt	255 g (2)	Panacrunch	Oben	6 Min.

Vorsicht
Das Zubehör und der Geräteinnenraum werden sehr heiß. Verwenden Sie Ofenhandschuhe.

Hinweis
Sie können die Kochzeit bei Bedarf während des Kochens verändern. Drehen Sie den Zeit-/Gewicht-Drehregler, um die Kochzeit zu verlängern oder zu verkürzen. Die Kochzeit lässt sich in Schritten von jeweils 1 Minute verlängern/verkürzen (bis zu 10 Minuten). Wenn Sie den Drehregler auf Null setzen, wird der Kochvorgang beendet.

Garen mit Ober-/Unterhitze

Ihr Kombinationsgerät kann auch als Backofen mit Ober- und Unterhitze verwendet werden. Um beste Ergebnisse zu erzielen, sollten Sie den Ofen immer vorheizen, bevor Sie Lebensmittel hinein geben. In der Betriebsart „Ober-/Unterhitze“ können Sie das Panacrunch-Blech in einer oberen oder unteren Einschubposition einschieben.

Während des Vorheizens bei Ober-/Unterhitze darf das Panacrunch-Blech nicht eingeschoben sein.



Oven antippen Der Backofen beginnt bei 150 °C. Tippen Sie auf Ober-/Unterhitze und die Temperatur wird in Schritten von 10 °C erhöht, bis auf 220 °C, dann auf 40 °C und 100 °C.

Zum Vorheizen tippen Sie auf die Start-Taste. Im Displayfenster wird ein “P” angezeigt. Wenn der Ofen vorgewärmt ist, ertönt ein akustisches Signal und das “P” blinkt. Öffnen Sie die Tür und stellen Sie die Speisen in das Gerät.
** Dieser Schritt wird ausgelassen, wenn ein Vorheizen nicht erforderlich ist.*

Wählen Sie die Kochzeit, indem Sie den Zeit-/Gewicht-Drehregler drehen. Die maximale Garzeit beträgt 90 Minuten.



Auf Start tippen.

Hinweis: Vergewissern Sie sich, dass das Ober-/Unterhitze-Symbol weiter im Display angezeigt wird. Wenn das Mikrowellensymbol angezeigt wird, dann ist dies nicht korrekt und das Programm sollte abgebrochen werden. Wählen Sie erneut die Ober-/Unterhitze-Einstellung auf.

Vorsicht

Das Zubehör und der Geräteinnenraum werden sehr heiß. Verwenden Sie Ofenhandschuhe.

Hinweis zum Vorheizen

1. Die Tür des Gerätes darf während des Vorheizens nicht geöffnet werden. Nach dem Vorheizen ertönen 3 Signaltöne und das „P“ blinkt im Display-Fenster. Wird die Tür des Geräts nach dem Vorheizen nicht geöffnet, behält das Gerät die gewählte Temperatur bei. Nach 30 Minuten, einschließlich Vorheizen, schaltet sich das Gerät automatisch ab und kehrt zurück zur Uhrzeitanzeige.
2. Wenn Sie ohne Vorheizen kochen möchten, stellen Sie die Kochzeit ein, nachdem Sie die gewünschte Temperatur gewählt haben, und betätigen Sie die Start-Taste.
3. Das Gerät kann nicht auf 40 °C vorgeheizt werden.

Garen mit Ober-/Unterhitze

In der Betriebsart **Ober-/Unterhitze** können Sie Speisen direkt auf dem Panacrunch-Blech zubereiten, in der oberen oder unteren Einschubposition. Oder Sie können Ihre üblichen Metallbackformen oder feuerfesten Formen auf das Panacrunch-Blech stellen und in die untere Einschubposition einschieben. Stellen Sie keine Blechback- oder feuerfesten Formen direkt auf den Geräteboden, wenn Sie das Gerät in der Betriebsart **Ober-/Unterhitze** verwenden.

Rösten von Gemüse / Kartoffeln: Panacrunch-Blech in der unteren Einschubposition.



Aufwärmen: Panacrunch-Blech in der unteren Einschubposition.



Sie können das Panacrunch-Blech als Backform oder zum Rösten von Kartoffeln oder Gemüse und zum Backen von Kuchen oder Brötchen verwenden. Er eignet sich außerdem ideal zum Aufbacken von vorgebackenen Backwaren.

Fleischbraten zubereiten: Panacrunch-Blech in der unteren Einschubposition.



Backen: Panacrunch-Blech in der unteren Einschubposition.



Hinweis

1. Öffnen Sie die Tür indem Sie den Griff nach unten ziehen, denn wenn Sie Stopp/Abbrechen antippen, wird das Programm möglicherweise abgebrochen.
2. Sie können die Kochzeit bei Bedarf während des Kochens verändern. Drehen Sie den Zeit-/Gewicht-Drehregler, um die Kochzeit zu verlängern oder zu verkürzen. Die Kochzeit lässt sich in Schritten von jeweils 1 Minute verlängern/verkürzen (bis zu 10 Minuten). Wenn Sie den Drehregler auf Null setzen, wird der Kochvorgang beendet.
3. Die gewählte Temperatur lässt sich nach Drücken der Start-Taste wieder aufrufen und ändern. Betätigen Sie die Ober-/Unterhitze-Taste einmal, um die Temperatur im Display-Fenster anzuzeigen. Die angezeigte Temperatur lässt sich durch Betätigen der Ober-/Unterhitze-Taste ändern.
4. Das Gerät hält die eingestellte Vorheiztemperatur ca. 30 Minuten lang aufrecht. Wurden keine Speisen im Mikrowellenherd platziert oder wurde keine Garzeit eingestellt, so wird das Kochprogramm automatisch abgebrochen und es erscheint wieder der Doppelpunkt oder die Uhrzeit.

Vorsicht

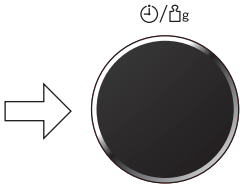
Tragen Sie stets Ofenhandschuhe, wenn Sie die Nahrungsmittel und das Zubehör nach dem Kochen aus dem Gerät nehmen, da Gerät und Zubehör dann sehr heiß sind.

Dampfgaren

Das Gerät kann auch als Dampfgarer programmiert werden, um Gemüse, Fisch, Hühnchen und Reis zuzubereiten. Es stehen 3 verschiedene Dampf-Einstellungen zur Verfügung.



Antippen	Einstellung Stufe	Temperatur
1-mal	Dampf 1	Hoch
2-mal	Dampf 2	Mittel
3-mal	Dampf 3	Niedrig





Drücken Sie die Taste Steam bis die gewünschte Leistung auf dem Display erscheint.

Wählen Sie die Kochzeit, indem Sie den Zeit-/ Gewicht-Drehregler drehen. Die maximale Garzeit beträgt 30 Minuten.

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

Hinweis

1. Füllen Sie den Wassertank, bevor Sie die **Dampf-Funktion** verwenden.
2. Die maximale Kochzeit in diesem Modus beträgt 30 Minuten. Wenn eine längere Kochzeit erforderlich ist, füllen Sie den Wassertank erneut und wiederholen Sie den obigen Vorgang für die verbleibende Zeit.
3. Sollte der Wasserbehälter während des Betriebs leer werden, stellt das Gerät seinen Betrieb ein. Die Anzeige im Display wird Sie auffordern, den Wasserbehälter erneut zu füllen. Stellen Sie den Wasserbehälter nach erneutem Auffüllen zurück in das Gerät und tippen Sie auf die Start-Taste. Das Gerät läuft solange nicht weiter, bis der Wassertank neu gefüllt ist und die Start-Taste gedrückt ist.
4. Sie können die Kochzeit bei Bedarf während des Kochens verändern. Drehen Sie den Zeit-/Gewicht-Drehregler, um die Kochzeit zu verlängern oder zu verkürzen. Die Kochzeit lässt sich in Schritten von jeweils 1 Minute verlängern/ verkürzen (bis zu 10 Minuten). Wenn Sie den Drehregler auf Null setzen, wird der Kochvorgang beendet.
5. Es ist möglich, den Wasserbehälter zu jedem beliebigen Zeitpunkt während des Kochens aufzufüllen, ohne zuerst Stopp/Abbrechen drücken zu müssen.
6. Das überschüssige Wasser im Innenraum des Geräts muss u. U. nach dem **Dampfgaren** abgewischt werden.

Vorsicht

Das Zubehör und der Geräteinnenraum werden sehr heiß. Verwenden Sie Ofenhandschuhe.

Beim Herausnehmen von Nahrungsmitteln oder Zubehör kann heißes Wasser von der Decke des Geräteinnenraumes herunter tropfen.

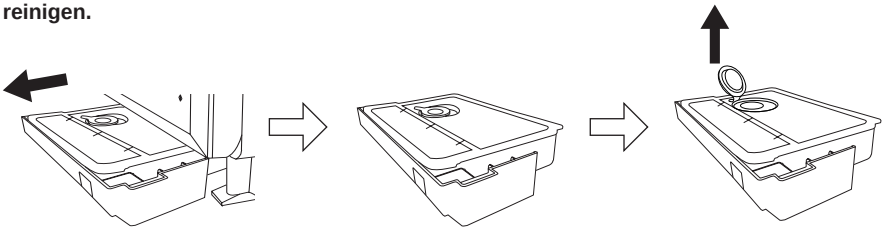
Beim Öffnen der Tür können Dampfschwaden austreten. Wenn sich heißer Dampf im Gerät befindet, greifen Sie nicht mit nackten Händen hinein! Es besteht Verbrennungsgefahr! Verwenden Sie Ofenhandschuhe.

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Auffangrinne entnehmen. Wasser, das von der linken Seite des Ofens tropft, abwischen. Das ist normal.

Dampfgaren

Hinweise zum Wassertank

Nehmen Sie den Wasserbehälter vorsichtig aus dem Gerät. Nehmen Sie den Deckel ab und füllen Sie ihn mit Leitungswasser (benutzen Sie kein Mineralwasser). Setzen Sie den Deckel wieder auf und den Behälter wieder in das Gerät ein. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel fest geschlossen ist und sicher sitzt, da sonst Wasser austreten kann. Es wird empfohlen, den Wasserbehälter einmal wöchentlich in warmem Wasser zu reinigen.



Vorsicht

Das Zubehör und der Geräteinnenraum werden sehr heiß. Verwenden Sie Ofenhandschuhe.

Verwendung von Zubehör

Legen Sie das Lebensmittel zum Dampfgaren direkt auf das Gerätezubehör und schieben Sie es in der oberen Einschubposition ein. Beim **Dampfgaren** von größeren Lebensmitteln schieben Sie das Blech in die untere Einschubposition ein. Beim Dampfgaren sammelt sich Bratensaft im Wasserlauf des Blechs.

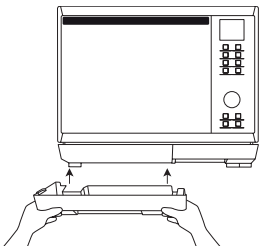


Tragen Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie Zubehör aus dem Gerät nehmen, da dieses dann sehr heiß ist, ebenso wie die Geräteinnenseiten.

Dampfgaren

Richtlinien

1. Wenn Sie nur „**Dampf**“ eingestellt haben, dann garen Sie völlig ohne Mikrowellenenergie.
2. Verwenden Sie die mitgelieferten Zubehörteile wie oben beschrieben.
3. Die **Dampf-Funktion** funktioniert nur bei geschlossener Gerätetür.
4. **Halten Sie während und nach dem Kochen mit der Dampffunktion das Gesicht nicht zu dicht an das Gerät, wenn Sie die Tür öffnen. Lassen Sie beim Öffnen der Tür Vorsicht walten, da heißer Dampf zu Verletzungen führen kann.**
5. **Tragen Sie stets Ofenhandschuhe, wenn Sie Nahrungsmittel und Zubehör nach dem Kochen mit Dampf aus dem Gerät nehmen, da Gerät und Zubehör dann sehr heiß sind.**
6. Nehmen Sie die Auffangrinne nach jedem Dampfbetrieb vorsichtig aus dem Gerät. Auffangrinne vorsichtig nach vorne ziehen, dabei mit beiden Händen festhalten. Nach dem Entleeren waschen Sie diese in warmem Seifenwasser. Um die Auffangrinne erneut in Position zu bringen, lassen Sie sie wieder an den Gerätebeinen einrasten.



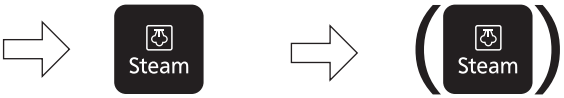
Dampfstoß

Mit dieser Funktion können Sie während des Kochens Dampf zugeben (1, 2 oder 3 Minuten lang). Sie können den Dampfstoß in sieben Kombinationen verwenden -

MIKROWELLE
GRILL
OBER-/UNTERHITZE
GRILL + MIKROWELLE
PANACRUNCH

Das Hinzugeben von Dampf beim Kochen verbessert die Wärmeverteilung und unterstützt das Aufgehen von Brot, Kuchen und Gebäck.

Stellen Sie das gewünschte Programm ein und führen Sie es aus.



Je nach Bedarf halten Sie die Taste Steam während des Betriebs 2 Sekunden lang gedrückt, um 1 Minute hinzuzufügen.

Optional

Wenn Sie 2 oder 3 Minuten hinzufügen möchten, tippen Sie die Taste Steam zwei oder drei mal innerhalb von 3 Sekunden nach Schritt 2 an. Die angezeigte Zeit beinhaltet die Zeit des Dampfstoßes.

Hinweis

1. Der Dampfstoß steht während des Vorheizens oder bei 40 °C Ober-/Unterhitze nicht zur Verfügung.
2. Füllen Sie vor der Verwendung den Wassertank.
3. Das ursprüngliche Programm zählt während des Dampfstoßes weiter herunter.
4. Die Dampfstoßzeit darf nicht länger als die verbleibende Garzeit sein.
5. Wenn Sie 2 oder 3 Minuten hinzufügen, muss die Taste Steam 2 oder 3 mal innerhalb von 3 Sekunden angetippt werden.
6. Wischen Sie überschüssiges Wasser im Geräteinnenraum und um die Wassertanks herum ab, nachdem Sie mit **Dampf** gekocht haben.
7. Während eines Dampfstoßes kann die Ofentemperatur und die Kochzeit nicht geändert werden.

Dampfstoß



Vorsicht

Das Zubehör und der Geräteinnenraum werden sehr heiß. Verwenden Sie Ofenhandschuhe.

Beim Herausnehmen von Nahrungsmitteln oder Zubehör kann heißes Wasser von der Decke des Geräteinnenraumes herunter tropfen.

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

Kategorie	Kochmodus	Dampfstoß
Blätterteiggebäck	Ober-/Unterhitze	$^2/_3$ Gesamtzeit fügt 3 Minuten hinzu. Dampfstoß
Brot	Ober-/Unterhitze	$^2/_3$ Gesamtzeit fügt 3 Minuten hinzu. Dampfstoß
Biskuitkuchen	Ober-/Unterhitze	½ Gesamtzeit fügt 3 Minuten hinzu. Dampfstoß
Vorgebackene Brötchen	Ober-/Unterhitze oder Grill	$^2/_3$ Gesamtzeit fügt 3 Minuten hinzu. Dampfstoß

Kombinationskochen mit Dampf

Sie können die Dampffunktion gleichzeitig mit der Betriebsart Mikrowelle, Grill oder Ober-/Unterhitze verwenden. Dies hilft oft, die reguläre Garzeit zu verkürzen und das Lebensmittel vor dem Austrocknen zu schützen.

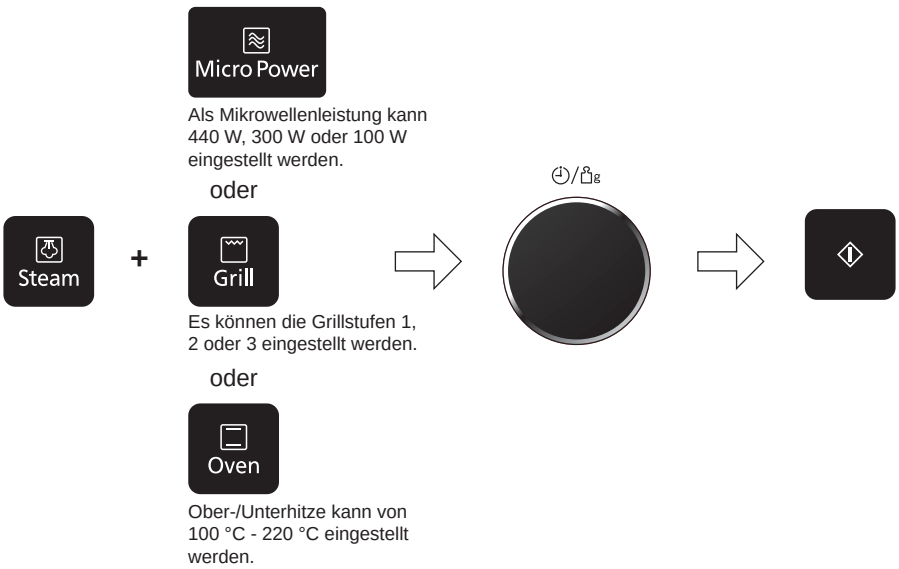
Geeignetes Zubehör



Dampf + Mikrowelle
Direkt auf dem Geräteboden in einem mikrowellengeeigneten und hitzebeständigen Gefäß.



Ober-/Unterhitze oder Grill + Dampf
Panacrunch-Blech in der unteren oder oberen Einschubposition.



Drücken Sie die Taste Steam bis die gewünschte Leistung auf dem Display erscheint (siehe Tabelle unten).

Wählen Sie die zweite Betriebsart und die Leistungsstufe/Temperatur. In der Betriebsart **Dampf + Ober-/Unterhitze** ist ein Vorheizen möglich. Siehe Seiten 30-31.

Wählen Sie die Kochzeit, indem Sie den Zeit-/Gewicht-Drehregler drehen. Die maximale Garzeit beträgt 30 Minuten.

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

Leistungs- und Temperaturbereich

Antippen	Leistungsstufe	Temperatur
1-mal	Dampf 1	Hoch
2-mal	Dampf 2	Mittel
3-mal	Dampf 3	Niedrig

Kombinationskochen mit Dampf

Hinweis

1. Befüllen Sie den Wassertank, bevor Sie die **Dampffunktion** verwenden.
2. Die maximale Kochzeit in diesem Modus beträgt 30 Minuten. Wenn eine längere Kochzeit erforderlich ist, füllen Sie den Wassertank erneut und wiederholen Sie den obigen Vorgang für die verbleibende Zeit.
3. Sollte der Wasserbehälter während des Betriebs leer werden, stellt das Gerät seinen Betrieb ein. Die Anzeige im Display wird Sie auffordern, den Wasserbehälter erneut zu füllen. Stellen Sie den Wasserbehälter nach erneutem Auffüllen zurück in das Gerät und tippen Sie auf die Start-Taste. Das Gerät läuft solange nicht weiter, bis der Wassertank neu gefüllt ist und die Start-Taste gedrückt ist.
4. In den Betriebsarten **Dampf + Mikrowelle** und **Dampf + Grill** ist Vorheizen nicht möglich.
5. Sie können die Kochzeit bei Bedarf während des Kochens verändern. Drehen Sie den Zeit-/Gewicht-Drehregler, um die Kochzeit zu verlängern oder zu verkürzen. Die Kochzeit lässt sich in Schritten von jeweils 1 Minute verlängern/verkürzen (bis zu 10 Minuten). Wenn Sie den Drehregler auf Null setzen, wird der Kochvorgang beendet.
6. Es ist möglich, den Wasserbehälter zu jedem beliebigen Zeitpunkt während des Kochens aufzufüllen, ohne zuerst Stopp/Abbrechen drücken zu müssen.
7. Das überschüssige Wasser im Innenraum des Geräts muss u. U. nach dem **Dampfkochen** abgewischt werden.

Richtlinien

1. Halten Sie während und nach dem Kochen mit der **Dampf-Funktion** das Gesicht nicht zu dicht an das Gerät, wenn Sie die Tür öffnen. Lassen Sie beim Öffnen der Tür Vorsicht walten, da heißer Dampf zu Verletzungen führen kann.
2. Tragen Sie stets Ofenhandschuhe, wenn Sie die Nahrungsmittel und das Zubehör nach dem Kochen aus dem Gerät nehmen, da Gerät und Zubehör dann sehr heiß sind.
3. Nehmen Sie die Auffangrinne nach jedem **Dampfbetrieb** vorsichtig aus dem Gerät. Auffangrinne vorsichtig nach vorne ziehen, dabei mit beiden Händen festhalten. Nach dem Entleeren waschen Sie ihn in warmem Seifenwasser. Um die Auffangrinne erneut in Position zu bringen, lassen Sie sie wieder an den Gerätebeinen einrasten (siehe Seite 16).

Vorsicht

1. Das Zubehör und der Geräteinnenraum werden sehr heiß. Verwenden Sie Ofenhandschuhe.
2. Beim Herausnehmen von Nahrungsmitteln oder Zubehör kann heißes Wasser von der Decke des Geräteinnenraumes herunter tropfen.
3. Beim Öffnen der Tür können Dampfschwaden austreten. Wenn sich heißer Dampf im Gerät befindet, greifen Sie nicht mit nackten Händen hinein! Es besteht Verbrennungsgefahr! Verwenden Sie Ofenhandschuhe.
4. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Auffangbehälter entnehmen.

Kombination Grill und Mikrowelle

Auf dem Geräteboden mit Ihren eigenen mikrowellengeeigneten und hitzebeständigen Gefäßen können Sie in dieser Betriebsart Lasagne, Gratin, Fleisch oder Kartoffeln zubereiten.

Für ein zufriedenstellendes Ergebnis beim **Kombinationskochen** sollten Sie immer mindestens 200 g Lebensmittel verwenden. Kleinere Mengen sollten in den Betriebsarten **Ober-/Unterhitze, Grill** oder **Dampf** gegart werden.

Bei dieser Kombination ist ein Vorheizen nicht möglich und die Lebensmittel sollten immer unbedeckt gegart werden. Die Grillheizspirale glüht während des Garvorgangs mal mehr und mal weniger - das ist normal. Anweisungen zur Verwendung des **Grills und der Mikrowelle** im Panacrunch-Modus finden Sie auf Seiten 28-29.



Tippen Sie auf die Grill-Taste, um die gewünschte Grill-Leistungsstufe auszuwählen.



Tippen Sie auf die Micro Power-Taste, um die gewünschte Mikrowellen-Leistungsstufe auszuwählen. Die Leistungsstufen **1000 W / 600 W / 270 W (Max / Mittel / Auftauen)** sind nicht verfügbar.



Antippen	Leistungsstufe	Wattzahl
1-mal	Grill 1 (Hoch)	1200 W
2-mal	Grill 2 (Mittel)	850 W
3-mal	Grill 3 (Niedrig)	650 W

Antippen	Leistungsstufe	Wattzahl
1-mal	Niedrig	440 W
2-mal	Niedrige Garstufe	300 W
3-mal	Aufwärmen	100 W

Wählen Sie die Kochzeit, indem Sie den Zeit-/Gewicht-Drehregler drehen. Die maximale Garzeit beträgt 90 Minuten.



Auf Start tippen.

Hinweis

1. In der Betriebsart **Grill + Mikrowelle** ist kein Vorheizen möglich.
2. Die Leistungsstufen **1000 W / 600 W / 270 W (Max / Mittel / Auftauen)** sind nicht verfügbar.
3. Sie können die Kochzeit bei Bedarf während des Kochens verändern. Drehen Sie den Zeit-/Gewicht-Drehregler, um die Kochzeit zu verlängern oder zu verkürzen. Die Kochzeit lässt sich in Schritten von jeweils 1 Minute verlängern/verkürzen (bis zu 10 Minuten). Wenn Sie den Drehregler auf Null setzen, wird der Kochvorgang beendet.
4. Um Lebensmittel umzudrehen, ziehen Sie zum Öffnen den Türgriff nach unten, drehen Sie die Lebensmittel um, schieben sie in den Ofen zurück, schließen die Tür und tippen auf die Start-Taste. Die Zeitanzeige des Gerätes zählt dann die verbleibende Garzeit weiter herunter.

Kombination Grill und Mikrowelle



Direkt auf dem Geräteboden in einem mikrowellengeeigneten und hitzebeständigen Gefäß.

Angaben zu Garzeiten finden Sie in der Gartabelle und bei den Rezepten im Kochbuch. Lebensmittel sollten immer solange gegart werden, bis sie gebräunt und kochend heiß sind.

Geeignete Kochutensilien

Verwenden Sie keine Mikrowellengefäße aus Kunststoff für Kombinationsprogramme (es sei denn, diese wären für Kombinationskochen geeignet). Die Gefäße müssen die Hitze des oberen Grillelements aushalten können - ideal sind hierfür hitzebeständiges Glas, z. B. Pyrex® oder Keramik.

Vorsicht

Das Zubehör und der Geräteinnenraum werden sehr heiß. Verwenden Sie Ofenhandschuhe.

Richtlinien

Lebensmittel werden immer **unbedeckt** gegart.

Mehrstufiges Kochen

2- oder 3-stufiges Kochen



Tippen Sie auf die Micro Power-Taste, um die gewünschte Leistungsstufe auszuwählen.

Wählen Sie die Kochzeit, indem Sie den Zeit-/Gewicht-Drehregler drehen.

Tippen Sie auf die Micro Power-Taste, um die gewünschte Leistungsstufe auszuwählen.



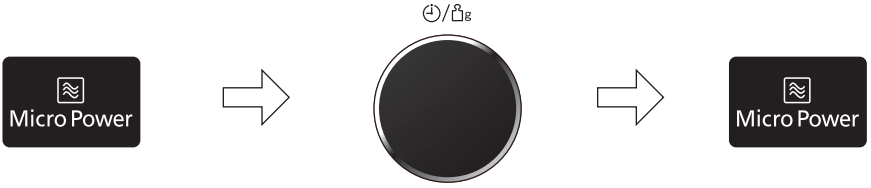
Wählen Sie die Kochzeit, indem Sie den Zeit-/Gewicht-Drehregler drehen.

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

Mehrstufiges Kochen

Beispiel:

270 W (Auftauen) 2 Minuten und Garen bei 1000 W (Max) 3 Minuten lang.



Zweimal auf Micro Power tippen, um 270 W (Auftauen) auszuwählen.

Stellen Sie mit dem Zeit-/Gewicht-Drehregler die Kochzeit auf 2 Minuten ein.

Einmal auf Micro Power tippen, um 1000 W (Maximale) auszuwählen.



Stellen Sie die Kochzeit auf 3 Minuten ein, indem Sie den Zeit/Gewicht-Drehregler drehen.

Auf Start tippen.

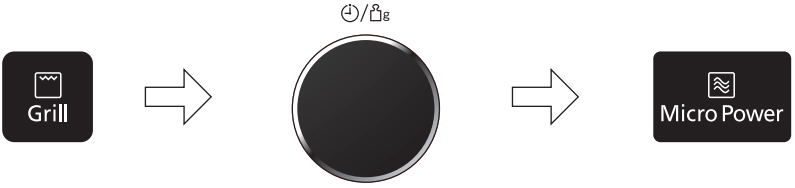
Hinweis

1. Zum dreistufigen Kochen geben Sie ein weiteres Kochprogramm ein, bevor Sie Start antippen.
2. Wird während des Betriebs die Stopp/Abbrechen-Taste angetippt, so wird der Betrieb beendet. Durch Antippen von Start wird der programmierte Betrieb neu gestartet. Wird die Stopp/Abbrechen-Taste zweimal berührt, so wird der programmierte Betrieb beendet und das eingestellte Programm gelöscht.
3. Wird die Stopp/Abbrechen-Taste berührt, während das Gerät nicht in Betrieb ist, so wird das eingestellte Programm gelöscht.
4. Auto-Programme können nicht in Verbindung mit dem mehrstufigen Kochen benutzt werden.
5. Die Betriebsarten **Ober-/Unterhitze** und **Panacrunch** können nicht in Verbindung mit dem mehrstufigen Kochen verwendet werden.

Mehrstufiges Kochen

Beispiel:

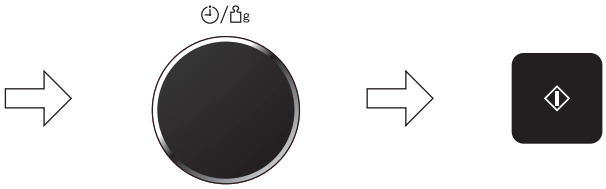
Grillen auf Stufe 3 (Niedrig) für 4 Minuten und Mikrowellen-Garen von Nahrungsmitteln bei 440 W (Niedrig) für 5 Minuten.



Zur Auswahl der Grillstufe 3 (niedrig) die Grill-Taste 3 mal antippen.

Stellen Sie mit dem Zeit-/Gewicht-Drehregler die Kochzeit auf 4 Minuten ein.

Viermal auf Micro Power tippen, um 440 W (Niedrig) Leistung auszuwählen.



Stellen Sie mit dem Zeit-/Gewicht-Drehregler die Kochzeit auf 5 Minuten ein.

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

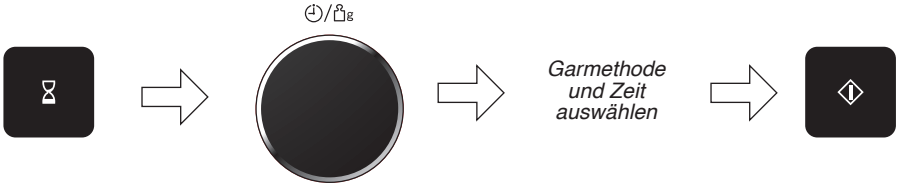
Hinweis

1. Zum dreistufigen Kochen geben Sie ein weiteres Kochprogramm ein, bevor Sie Start antippen.
2. Wird während des Betriebs die Stopp/Abbrechen-Taste angetippt, so wird der Betrieb beendet. Durch Berühren von Start wird der programmierte Betrieb neu gestartet. Wird die Stopp/Abbrechen-Taste zweimal berührt, so wird der programmierte Betrieb beendet und das eingestellte Programm gelöscht.
3. Wird die Stopp/Abbrechen-Taste berührt, während das Gerät nicht in Betrieb ist, so wird das eingestellte Programm gelöscht.
4. Auto-Programme können nicht in Verbindung mit dem mehrstufigen Kochen benutzt werden.
5. Die Betriebsarten **Ober-/Unterhitze** und **Panacrunch** können nicht in Verbindung mit dem mehrstufigen Kochen verwendet werden.

Verwendung der Zeitschaltuhr

Verzögerung des Kochbeginns

Mit der Zeitschaltuhr können Sie den Beginn des Kochvorgangs verzögern.



Zeitschaltuhr/ Uhr-Taste einmal antippen.

Geben Sie die Verzögerungszeit ein, indem Sie den Zeit-/ Gewicht-Drehregler drehen (bis zu 9 Stunden).

Stellen Sie das Kochprogramm ein, indem Sie die erforderliche Garmethode und die Zeit eingeben.

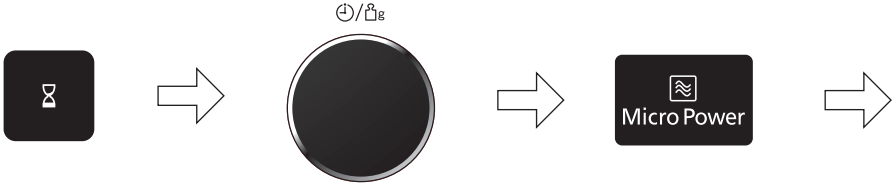
Auf Start tippen.

Beispiel:

Verzögerung des Kochbeginns: 1 Stunde

1000 W (Max): 10 Min

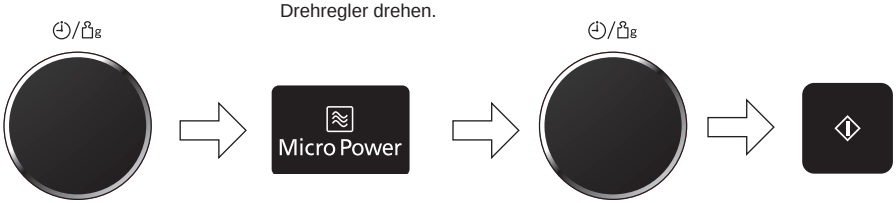
300 W (Niedrige Garstufe): 20 Min



Zeitschaltuhr/ Uhr-Taste einmal antippen.

Stellen Sie die Verzögerungszeit auf 1 Stunde ein, indem Sie den Zeit/Gewicht-Drehregler drehen.

Tippen Sie einmal auf die Micro Power-Taste.



Stellen Sie die Garzeit auf 10 Minuten ein, indem Sie den Zeit/Gewicht-Drehregler drehen.

Tippen Sie auf die Micro Power-Taste, und zwar 5 mal.

Stellen Sie die Garzeit auf 20 Minuten ein, indem Sie den Zeit/Gewicht-Drehregler drehen.

Auf Start tippen.

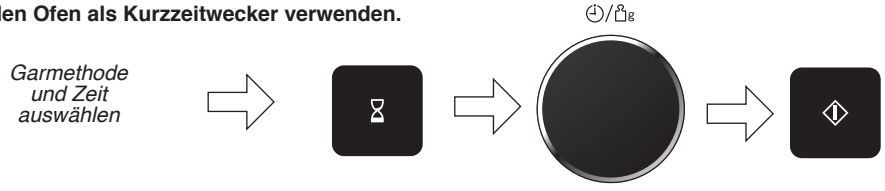
Hinweis

1. Es kann dreistufiges Kochen programmiert werden, einschließlich der Verzögerung des Kochbeginns.
2. Wenn die Tür des Geräts während der Verzögerungszeit geöffnet wird, wird der Countdown der Zeit im Display-Fenster fortgesetzt.
3. Wenn die programmierte Verzögerungszeit eine Stunde überschreitet, erfolgt der Countdown in Minuteneinheiten. Beträgt sie weniger als eine Stunde, erfolgt der Countdown in Sekundeneinheiten.
4. Die Verzögerung des Kochbeginns kann nicht vor Auto-Programmen programmiert werden.

Verwendung der Zeitschaltuhr

Ruhezeit einstellen:

Mit der Zeitschaltuhr können Sie die Ruhezeit nach dem Kochvorgang einstellen oder den Ofen als Kurzzeitwecker verwenden.



Stellen Sie das Kochprogramm ein, indem Sie die erforderliche Garmethode und die Zeit eingeben.

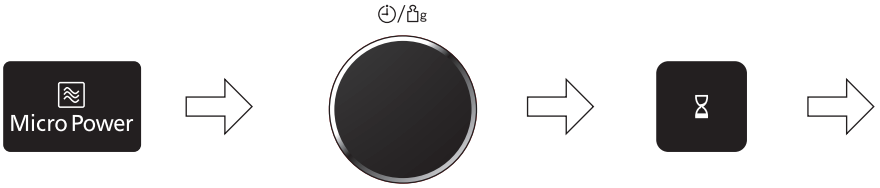
Zeitschaltuhr/ Uhr-Taste einmal antippen.

Geben Sie die Ruhezeit ein, indem Sie den Zeit-/ Gewicht-Drehregler drehen (bis zu 9 Stunden).

Auf Start tippen.

Beispiel:

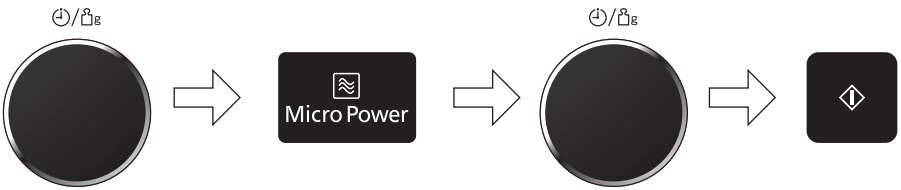
1000 W (Max): 4 Min — Ruhezeit: 5 Min — 1000 W (Max.): 2 Min



Tippen Sie einmal auf die Micro Power-Taste.

Stellen Sie mit dem Zeit-/ Gewicht-Drehregler die Kochzeit auf 4 Minuten ein.

Zeitschaltuhr/Uhr-Taste einmal antippen.



Stellen Sie mit dem Zeit-/ Gewicht-Drehregler die Ruhezeit auf 5 Minuten ein.

Tippen Sie einmal auf die Micro Power-Taste.

Stellen Sie mit dem Zeit-/ Gewicht-Drehregler die Kochzeit auf 2 Minuten ein.

Auf Start tippen.

Hinweis

1. Es kann Dreistufenkochen programmiert werden, einschließlich Ruhezeit.
2. Wenn die Tür des Geräts, während der Ruhezeit oder während die Zeitschaltuhr läuft, offen ist, wird der Countdown der Zeit im Display-Fenster fortgesetzt.
3. Wenn die programmierte Ruhezeit eine Stunde überschreitet, erfolgt der Countdown in Minuteneinheiten. Beträgt sie weniger als eine Stunde, erfolgt der Countdown in Sekundeneinheiten.
4. Diese Funktion kann auch als Kurzzeitwecker verwendet werden. In diesem Fall tippen Sie auf Zeitschaltuhr/Uhr, stellen die Zeit ein und betätigen die Starttaste.
5. Nach einem Auto-Programm kann die Ruhezeit nicht verwendet werden.

Turbo-Auftauen

Mit dieser Funktion können Sie Hackfleisch auftauen oder Koteletts, Hühnchenteile, Bratenteile und Brot. Tippen Sie Turbo-Auftauen an und wählen Sie die korrekte Auftaukategorie aus. Dann geben Sie das Lebensmittelgewicht in Gramm ein (siehe Seiten 47-48).

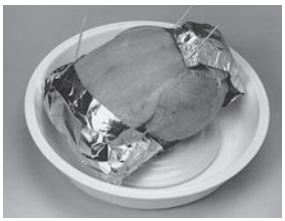
Die Lebensmittel sollten in ein geeignetes Gefäß gegeben werden. Ganze Hähnchen oder Fleischbraten sollten auf eine umgedrehte Untertasse oder eine mikrowellengeeignete Platte gelegt werden. Koteletts, Hühnchenteile und Brotscheiben sollten nur in einer Lage aufgelegt werden. Es ist nicht erforderlich,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

Wenn Sie die Gewichtsautomatikprogramme zum Auftauen verwenden, können Sie schnell und sogar gleichmäßiger Auftauen. Das System nutzt Mikrowellenstöße nach dem Zufallsprinzip, wodurch der Auftauvorgang beschleunigt wird. Während das Programm läuft, ertönt immer wieder ein Signal, damit Sie das Lebensmittel prüfen können. **Es ist wichtig, dass Sie das Lebensmittel häufig umrühren und wenden und, falls erforderlich, abdecken. Wenn Sie das erste Signal hören, sollten Sie das Lebensmittel drehen und abdecken (falls möglich).** Beim zweiten Signal sollten Sie das Lebensmittel umdrehen oder aufbrechen/teilen.

1. Signal
Drehen oder abdecken



1. Signal
Drehen oder abdecken



2. Signal
Drehen oder aufbrechen/ teilen

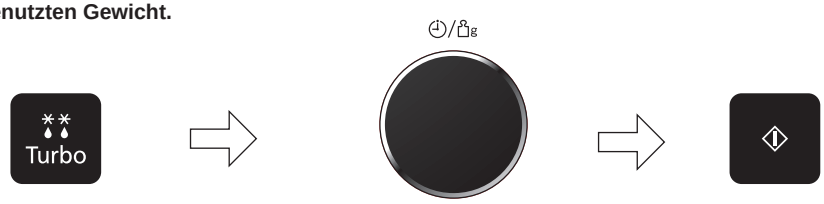


Hinweis

1. Lebensmittel während dem Auftauen prüfen. Lebensmittel tauen unterschiedlich schnell auf.
2. Es ist nicht erforderlich, Nahrungsmittel abzudecken.
3. Lebensmittel immer wenden oder umrühren, besonders wenn das Gerät „piept“. Abdecken, falls erforderlich (siehe Punkt 5).
4. Hackfleisch/Koteletts/Hühnchenteile sollten aufgebrochen oder geteilt werden, sobald dies möglich ist, und dann einlagig aufgelegt werden.
5. Abdeckungen verhindern ein Garen der Lebensmittel. Dies ist wichtig, wenn Sie Hühnchenteile oder Bratenstücke auftauen. Die äußeren Bereiche tauen zuerst auf. Deshalb sollten Teile wie Flügel, Brust, Fett mit glatter Alufolie geschützt werden und mit Zahnstochern gesichert.
6. Lassen Sie die Lebensmittel eine Zeit lang ruhen, damit auch das Innere auftauen kann (mindestens 1-2 Stunden bei Bratenstücken oder ganzen Hähnchen).
7. Wenn im Display „GARRAUM ZU WARM“ angezeigt wird, dann ist die Ofentemperatur aufgrund der vorherigen Nutzung noch zu hoch und es ist nicht möglich ein Automatikprogramm einzustellen. Es kann jedoch trotzdem manuell eine Betriebsart und eine Zeit eingestellt werden.

Turboauftauen

Mit dieser Funktion können Sie tiefgefrorene Nahrungsmittel ihrem Gewicht entsprechend auftauen. Wählen Sie die Kategorie aus und stellen Sie das Gewicht des Nahrungsmittels ein. Das Gewicht wird in Gramm programmiert. Um eine schnelle Wahl zu ermöglichen, beginnt das Gewicht mit dem in der jeweiligen Kategorie am häufigsten genutzten Gewicht.



Turbo-Auftauen antippen. Einmal für kleine Teile/Stücke. Zweimal für große Teile/ Stücke. Dreimal für Brot.

Geben Sie das Gewicht des Nahrungsmittels ein, indem Sie den Zeit-/Gewicht-Drehregler drehen. Der Zeit-/Gewicht-Drehregler kann in Schritten von 10 g eingestellt werden.

Auf Start tippen.

Programm	Gewicht	Anweisungen
1. KLEINE TEILE	100 g - 1200 g	Zum Auftauen kleinerer Stücke Fleisch, Hühnchenteile, Koteletts, Steaks, Hackfleisch. Legen Sie diese auf einen Teller oder ein flaches Pyrex®-Gefäß. Wählen Sie Programm 1 aus. Geben Sie das Gewicht der kleinen Teile ein. Auf Start tippen. Wenn das Signal ertönt wenden und abdecken.
2. GROSSE TEILE	400 g - 2000 g	Zum Auftauen ganzer Hähnchen, Bratenstücke. Legen Sie das Stück auf eine umgedrehte Untertasse, die auf einem Teller steht. Wählen Sie Programm 2 aus. Geben Sie das Gewicht des großen Stückes ein. Auf Start tippen. Wenn das Signal ertönt wenden und abdecken.
3. BROT	100 g - 900 g	Zum Auftauen von Brötchen, Brotscheiben und Brotlaiben. Legen Sie die Teile auf einen Teller. Wählen Sie Programm 3 aus. Geben Sie das Gewicht des Brotes ein. Auf Start tippen. Nach dem Ertönen des akustischen Signals wenden.

Turboauftauen

Richtlinien

1. **KLEINE TEILE (Hackfleisch/Kotelett/Hühnchenteile)**
   Kotelett und Hühnchenteile sollten eine einzige Lage bilden und beim Auftauen häufig gewendet werden. Hackfleisch muss beim Auftauen häufig aufgebrochen und geteilt werden und dies erfolgt am besten in einer flachen Pyrex®-Schale. 20 bis 30 Minuten ruhen lassen. **Nicht geeignet für Würstchen**, diese können manuell aufgetaut werden. Angaben dazu finden Sie in der Auftautabelle im Kochbuch auf Seite 24.

2. **GROSSE TEILE**
   Ganze Hähnchen und Fleischstücke müssen während dem Auftauvorgang geschützt werden, besonders wenn es sich um fette Stücke handelt. Damit soll verhindert werden, dass äußere Bereiche beginnen zu garen. Schützen Sie Flügel-, Brust- und fette Teile mit glatter Aluminiumfolie, die mit Cocktailspießen gesichert wird. **Die Folie darf die Ofenwände nicht berühren.** Nach dem Auftauen sollten Fleischstücke mindestens 1-2 Stunden ruhen können.

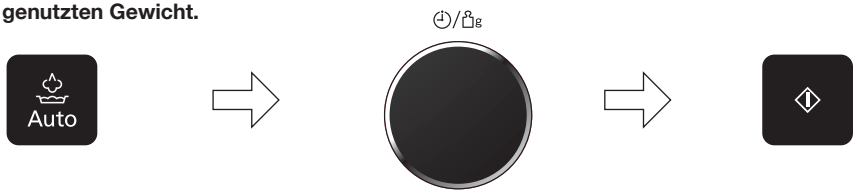
3. **BROT**
   Dieses Programm eignet sich für kleinere Stücke, die sofort verwendet werden sollen. Diese können sich unmittelbar nach dem Auftauen warm anfühlen. Mit diesem Programm können auch Laibe aufgetaut werden, aber diese erfordern eine längere Ruhezeit, damit sie auch bis zur Mitte aufgetaut sind. Die Ruhezeit kann verkürzt werden, wenn die Scheiben getrennt und Brötchen/Brotlaibe halbiert werden. Beim Auftauen sollten die Teile gedreht werden. 10 bis 30 Minuten ruhen lassen. Bei größeren Laiben ist möglicherweise eine längere Ruhezeit erforderlich. **Dieses Programm eignet sich nicht für Cremetorten oder Desserts**, z. B. Käsekuchen.

Hinweis

1. Form und Größe des Nahrungsmittels entscheiden über das Höchstgewicht, das in das Gerät passt.
2. Halten Sie eine Ruhezeit ein, um sicherzustellen, dass das Nahrungsmittel vollkommen aufgetaut ist.
3. Wenn im Display „GARRAUM ZU WARM“ angezeigt wird, dann ist die Ofentemperatur aufgrund der vorherigen Nutzung noch zu hoch und es ist nicht möglich ein Automatikprogramm einzustellen. Es kann jedoch trotzdem manuell eine Betriebsart und eine Zeit eingestellt werden.

Automatische Dampfprogramme

Diese Funktion ermöglicht es Ihnen, einige Ihrer Lieblingsgerichte mit Dampf zu garen, indem Sie nur das Gewicht einstellen. Das Gerät bestimmt die Dampfstufe und die Garzeit automatisch. Wählen Sie die Kategorie aus und stellen Sie das Gewicht des Nahrungsmittels ein. Das Gewicht wird in Gramm programmiert. Um eine schnelle Wahl zu ermöglichen, beginnt das Gewicht mit dem in der jeweiligen Kategorie am häufigsten genutzten Gewicht.



Wählen Sie das gewünschte automatische Dampfprogramm aus. Die Lebensmittelkategorie erscheint im Fenster.

Geben Sie das Gewicht des Nahrungsmittels ein, indem Sie den Zeit-/Gewicht-Drehregler drehen. Der Zeit-/Gewicht-Drehregler kann in Schritten von 10 g eingestellt werden.

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

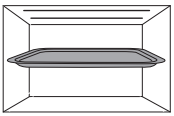
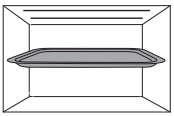
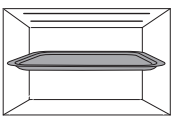
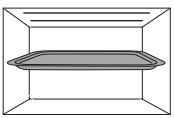
Wenn Sie ein Automatikprogramm verwenden, erscheint das Symbol der Betriebsart in der Anzeige, die verwendet wird, und die Symbole der benötigten Zubehörteile. Informationen zu den verwendeten Symbolen finden Sie unten:

Panacrunch-Blech Dampf

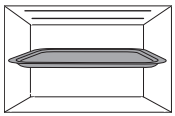
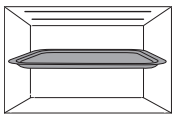
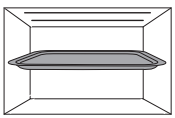
Richtlinien

1. Die Automatik-Dampfprogramme dürfen **nur** für die beschriebenen Nahrungsmittel benutzt werden.
2. Garen Sie nur Nahrungsmittel innerhalb der angegebenen Gewichtsbereiche.
3. Ermitteln Sie stets das Gewicht der Nahrungsmittel selbst, anstatt sich auf die Packungsinformationen zu verlassen.
4. Verwenden Sie nur das auf den Seiten 50-51 angegebene Zubehör.
5. Bei höheren Gewichten für Hähnchenbrust und Reis in den Automatikprogrammen ist es notwendig, während dem Garvorgang Wasser in den Wassertank nachzufüllen.
6. Decken Sie die Nahrungsmittel bei Verwendung eines automatischen Dampfprogramms nicht ab.
7. Nach dem Kochen mit einem Automatikprogramm sollten die meisten Nahrungsmittel eine Weile **ruhen**, damit die Wärme weiter in die Mitte geleitet wird.
8. Prüfen Sie vor dem Servieren, dass die Nahrungsmittel gründlich durchgegart und ausreichend heiß sind.
9. Als Temperatur von Tiefkühlgut wird von -18 °C bis -20 °C ausgegangen, bei gekühlten Lebensmitteln von +5 °C bis +8 °C (Kühlschranktemperatur).
10. Wenn im Display „GARRAUM ZU WARM“ angezeigt wird, dann ist die Ofentemperatur aufgrund der vorherigen Nutzung noch zu hoch und es ist nicht möglich ein Automatikprogramm einzustellen. Es kann jedoch trotzdem manuell eine Betriebsart und eine Zeit eingestellt werden.

Automatische Dampfprogramme

Programm	Gewicht	Zubehör	Anweisungen
4. FRISCHES GEMUESE	200 g - 320 g		Zum Dämpfen von **frischem** Gemüse, z. B. Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, grüne Bohnen. **Wassertank füllen.** Legen Sie das vorbereitete Gemüse auf das Panacrunch-Blech. Schieben Sie es in die untere Einschubposition ein. Wählen Sie Programm 4 aus. Geben Sie das Gewicht des frischen Gemüses ein. Auf Start tippen.
5. GEFRORENES GEMUESE	200 g - 320 g		Zum Dämpfen von **gefrorenem** Gemüse, z. B. Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, grüne Bohnen. **Wassertank füllen.** Legen Sie das Gemüse auf das Panacrunch-Blech. Schieben Sie es in die untere Einschubposition ein. Wählen Sie Programm 5 aus. Geben Sie das Gewicht des gefrorenen Gemüses ein. Auf Start tippen.
6. SALZ-KARTOFFELN	200 g - 500 g		**Wassertank füllen.** Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in gleich große Stücke. Schieben Sie es in die untere Einschubposition ein. Wählen Sie Programm 6 aus. Geben Sie das Gewicht der Kartoffeln ein. Auf Start tippen.
7. HAEHNCHEN-BRUST	200 g - 650 g		Zum Zubereiten von **frischer** Hähnchenbrust. Das Gewicht der einzelnen Hähnchenbrüste sollte zwischen 100 und 250 g liegen. **Wassertank füllen.** Legen Sie die Hähnchenteile auf das Panacrunch-Blech. Schieben Sie es in die untere Einschubposition ein. Wählen Sie Programm 7 aus. Geben Sie das Gewicht der Hähnchenbrüste ein. Auf Start tippen. Prüfen Sie während des Garvorgangs den Wassertank und füllen sie bei Bedarf nach.

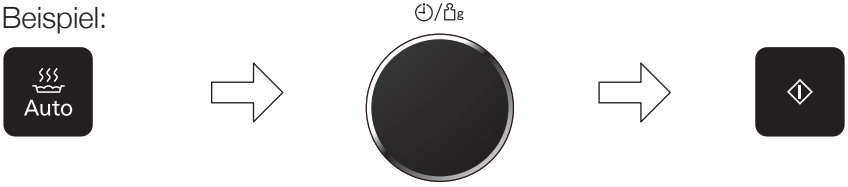
Automatische Dampfprogramme

Programm	Gewicht	Zubehör	Anweisungen
8. FRISCHE FISCHFILETS	200 g - 500 g		Zum Zubereiten von **frischen** Fischfilets, z. B. Lachs, Kabeljau, Schellfisch, Scholle. **Wassertank füllen.** Legen Sie den frischen Fisch auf das Panacrunch-Blech. Schieben Sie es in die untere Einschubposition ein. Wählen Sie Programm 8 aus. Geben Sie das Gewicht des frischen Fischs ein. Auf Start tippen.
9. GEFRORENE FISCHFILETS	200 g - 500 g		Zum Zubereiten von **tiefgefrorenen** Fischfilets, z. B. Lachs, Kabeljau, Schellfisch. **Wassertank füllen.** Legen Sie den tiefgefrorenen Fisch auf das Panacrunch-Blech. Schieben Sie es in die untere Einschubposition ein. Wählen Sie Programm 9 aus. Geben Sie das Gewicht des gefrorenen Fischs ein. Auf Start tippen.
10. REIS	100 g - 200 g		Zum Kochen von Reis für pikante Gerichte, nicht für Reispudding (Thai-, Basmati-, Jasmin-, Langkornreis) Waschen Sie den Reis in kaltem Wasser. **Wassertank füllen.** Reis in ein flaches Pyrex®-Gefäß geben. 3 Teile Wasser auf 2 Teile Reis hinzugeben. Nicht abdecken. Stellen Sie das Gefäß auf das Panacrunch-Blech. Schieben Sie es in die untere Einschubposition ein. Wählen Sie Programm 10 aus. Geben Sie nur das Gewicht des Reis ein. Auf Start tippen. Prüfen Sie während des Garvorgangs den Wassertank und füllen Sie bei Bedarf Wasser nach.

Automatische Kochprogramme

Diese Funktion ermöglicht es Ihnen, einige Ihrer Lieblingsgerichte zu garen, indem Sie nur das Gewicht einstellen. Das Gerät bestimmt die Leistungsstufe der Mikrowelle und/oder der Kombination und die Garzeit automatisch. Wählen Sie die Kategorie aus und stellen Sie das Gewicht des Nahrungsmittels ein.Das Gewicht wird in Gramm programmiert. Um eine schnelle Auswahl zu ermöglichen, beginnt das Gewicht mit dem in der jeweiligen Kategorie am häufigsten genutzten Gewicht.

Beispiel:



Wählen Sie das gewünschte automatische Kochprogramm. Die Lebensmittelkategorie erscheint im Fenster.

Geben Sie das Gewicht des Nahrungsmittels ein, indem Sie den Zeit-/Gewicht-Drehregler drehen. Der Zeit-/Gewicht-Drehregler kann in Schritten von 10 g eingestellt werden.

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

Wenn Sie ein Automatikprogramm verwenden, erscheint das Symbol der Betriebsart in der Anzeige, die verwendet wird, und die Symbole der benötigten Zubehörteile. Informationen zu den verwendeten Symbolen finden Sie unten:

Microweller

Grill

Richtlinien

1. Die Automatikprogramme dürfen **nur für die beschriebenen Nahrungsmittel verwendet werden**.
2. Garen Sie nur Nahrungsmittel innerhalb der angegebenen Gewichtsbereiche.
3. Ermitteln Sie stets das Gewicht der Nahrungsmittel selbst, anstatt sich auf die Packungsinformationen zu verlassen.
4. Als Temperatur von Tiefkühlgut wird von -18 °C bis -20 °C ausgegangen, bei gekühlten Lebensmitteln von +5 °C bis +8 °C (Kühlschranktemperatur).
5. Das Zubehör wird nicht für die Automatikprogramme verwendet. Die Gefäße werden direkt auf den Geräteboden gestellt.
6. Die Programme 11-16 sind **nur Mikrowelle**. Programm 17 **i**st eine Kombination aus **Mikrowelle + Grill**.
7. Nach dem Kochen mit einem Automatikprogramm sollten die meisten Nahrungsmittel eine **Weile ruhen**, damit sich die Wärme weiter bis zur Mitte ausbreiten kann.
8. Prüfen Sie vor dem Servieren, dass die Nahrungsmittel gründlich durchgegart und ausreichend heiß sind.
9. Wenn im Display „GARRAUM ZU WARM“ angezeigt wird, dann ist die Ofentemperatur aufgrund der vorherigen Nutzung noch zu hoch und es ist nicht möglich ein Automatikprogramm einzustellen. Es kann jedoch trotzdem manuell eine Betriebsart und eine Zeit eingestellt werden.

Automatische Kochprogramme

Programm	Gewicht	Anweisungen
11. GEKUEHLTE MAHLZEIT	200 g - 1000 g	Zum Aufwärmen von **frischen** vorgegarten Gerichten. Die Nahrungsmittel sollten möglichst Kühlschranktemperatur (ca. 5 °C) haben. Im originalen Behälter (so, wie gekauft) aufwärmen. Die Deckfolie mit einem scharfen Messer einmal in der Mitte und vier Mal am Rand perforieren. Wird die Speise in eine Schüssel gegeben, diese mit perforierter Frischhaltefolie abdecken. Den Behälter auf den Boden des Gerätes stellen. Wählen Sie Programm 11 aus. Gewicht eingeben und auf Start tippen. Nach dem Ertönen des akustischen Signals durchrühren. Am Ende des Programms noch einmal umrühren und einige Minuten stehen lassen. Große Fleisch-/Fischstücke in einer dünnen Soße brauchen eventuell etwas länger. Dieses Programm eignet sich nicht für stärkehaltige Nahrungsmittel, wie zum Beispiel Reis, Nudeln oder Kartoffeln. Für Speisen in unregelmäßig geformten Behältern ist gegebenenfalls eine längere Garzeit nötig.
12. GEFRORENE MAHLZEIT	200 g - 1000 g	Zum Aufwärmen von **tiefgefrorenen** vorgegarten Gerichten. Alle Nahrungsmittel müssen vorgegart und tiefgekühlt (-18 °C) sein. Im originalen Behälter (wie gekauft) aufwärmen. Die Deckfolie mit einem scharfen Messer einmal in der Mitte und vier Mal am Rand perforieren. Wird die Speise in eine Schüssel gegeben, diese mit perforierter Frischhaltefolie abdecken. Den Behälter auf den Boden des Gerätes stellen. Wählen Sie Programm 12 aus. Geben Sie das Gewicht des gefrorenen Gerichts ein. Auf Start tippen. Bei Ertönen des Signaltons umrühren und etwaige Blöcke in Stücke schneiden. Am Ende des Programms noch einmal umrühren und einige Minuten stehen lassen. Große Fleisch-/Fischstücke in einer dünnen Soße brauchen eventuell etwas länger. Dieses Programm eignet sich nicht für stärkehaltige Nahrungsmittel, wie zum Beispiel Reis, Nudeln oder Kartoffeln. Für Speisen in unregelmäßig geformten Behältern ist gegebenenfalls eine längere Garzeit nötig.

Automatische Kochprogramme

Programm	Gewicht	Anweisungen
13. FRISCHES GEMUESE	200 g - 1000 g	Zum Garen von **frischem** Gemüse, z. B. Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, grüne Bohnen. Das vorbereitete Gemüse in ein Pyrex®-Gefäß geeigneter Größe geben. Pro 100 g Gemüse 15 ml (1 EL) Wasser darüber sprenkeln. Mit perforierter Frischhaltefolie oder einem Deckel abdecken. Die Speise im Gefäß auf den Boden des Gerätes stellen. Wählen Sie das automatische Kochprogramm 13 aus. Geben Sie das Gewicht des frischen Gemüses ein. Auf Start tippen. Nach dem Ertönen des akustischen Signals durchrühren.
14. GEFRORENES GEMUESE	200 g - 1000 g	Zum Garen von **gefrorenem** Gemüse, z. B. Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, grüne Bohnen. Das gefrorene Gemüse in ein Pyrex®-Gefäß geeigneter Größe geben. Mit 15 - 45 ml (1 - 3 EL) Wasser besprenkeln. Mit perforierter Frischhaltefolie oder einem Deckel abdecken. Das Gefäß auf den Boden des Gerätes stellen. Wählen Sie das automatische Kochprogramm 14 aus. Geben Sie das Gewicht des gefrorenen Gemüses ein. Auf Start tippen. Nach dem Ertönen des akustischen Signals durchrühren.
15. FRISCHE FISCHFILETS	200 g - 800 g	Zum Zubereiten von **frischen** Fischfilets, z. B. Lachs, Kabeljau, Schellfisch, Scholle. In ein flaches Pyrex®-Gefäß geben. Dünnere Teile schützen. Darauf achten, dass sich die Fischportionen nicht überlappen. Dünnere Enden unterschlagen. 15 - 45 ml (1 - 3 EL) Wasser dazugeben. Mit perforierter Frischhaltefolie oder einem Deckel abdecken. Das Gefäß auf den Boden des Gerätes stellen. Wählen Sie das automatische Kochprogramm 15 aus. Geben Sie das Gewicht des frischen Fischs ein. Auf Start tippen. Mit der Hautseite nach unten garen und bei Ertönen des Signaltons wenden. Anschließend einige Minuten stehen lassen.

Automatische Kochprogramme

Programm	Gewicht	Anweisungen
16. SALZ-KARTOFFELN	200 g - 1000 g	Zum Garen von Kartoffeln ohne Schale. Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in gleich große Stücke. Vorbereitete Kartoffeln in ein Pyrex®-Gefäß geben. 15 ml (1 EL Wasser) pro 100 g Kartoffeln hinzugeben. Mit perforierter Frischhaltefolie oder einem Deckel abdecken. Wählen Sie das automatische Kochprogramm 16 aus. Geben Sie das Gewicht der Kartoffeln ein. Auf Start tippen. Nach dem Ertönen des akustischen Signals durchrühren.
17. KARTOFFEL-AUFLAUF	-	Siehe Rezept unten. Vorbereiteten Kartoffelgratin auf den Boden des Gerätes stellen. Wählen Sie das automatische Kochprogramm 17 aus. Auf Start tippen (eine Eingabe des Gewichts ist nicht notwendig). Nach dem Kochen 5 Minuten ruhen lassen.

Gratin Dauphinois (Kartoffelgratin)

Zutaten

Für 4 Personen
700 g geschälte Kartoffeln,
1 Knoblauchzehe
70 g Emmentaler, gerieben,
Salz und Pfeffer
200 ml Sahne
200 ml Milch

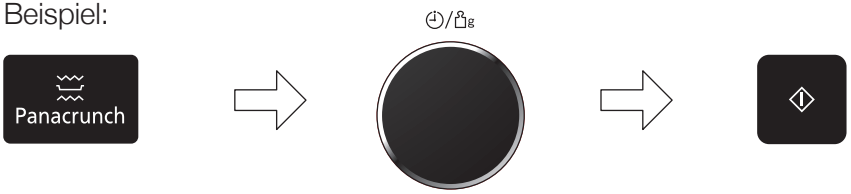
Gefäß: *Flache Pyrex®-Form, 1 x 25 cm*
Zubehör: *entfällt*

1. Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und hacken.
2. Die Kartoffelscheiben in die flache Pyrex®-Form legen. Mit dem Knoblauch, der Hälfte des Käses, Salz und Pfeffer bestreuen.
3. Sahne und Milch darüber gießen. Mit dem restlichen Käse bestreuen. Auf den Boden des Gerätes stellen.
4. Wählen Sie das automatische Kochprogramm 17 aus. Auf Start tippen. Nach dem Garen 5 Minuten ruhen lassen.

Panacrunch-Programme

Diese Funktion ermöglicht es Ihnen, einige Ihrer Lieblingsgerichte zu garen, indem Sie nur das Gewicht einstellen. Das Gerät bestimmt die Leistungsstufe der Mikrowelle und/oder der Kombination und die Garzeit automatisch. Wählen Sie die Kategorie aus und stellen Sie das Gewicht des Nahrungsmittels ein. Das Gewicht wird in Gramm programmiert. Um eine schnelle Wahl zu ermöglichen, beginnt das Gewicht mit dem in der jeweiligen Kategorie am häufigsten genutzten Gewicht.

Beispiel:



Wählen Sie diegewünschte Panacrunch-Programme Die Lebensmittelkategorie erscheint im Fenster.

Geben Sie das Gewicht des Nahrungsmittels ein, indem Sie den Zeit-/Gewicht-Drehregler drehen. Der Zeit-/ Gewicht-Drehregler kann in Schritten von 10 g eingestellt werden.

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

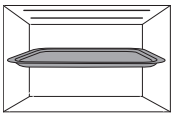
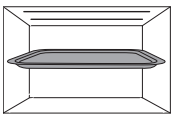
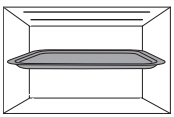
Wenn Sie ein Automatikprogramm verwenden, erscheint das Symbol der Betriebsart in der Anzeige, die verwendet wird, und die Symbole der benötigten Zubehörteile. Informationen zu den verwendeten Symbolen finden Sie unten:

Microwelle | Grill | Panacrunch-Blech | Dampf

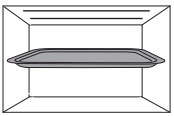
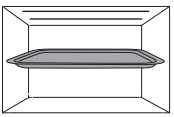
Richtlinien

1. Die Panacrunch-Programme dürfen **nur** für die beschriebenen Nahrungsmittel verwendet werden.
2. Garen Sie nur Nahrungsmittel innerhalb der angegebenen Gewichtsbereiche.
3. Ermitteln Sie stets das Gewicht der Nahrungsmittel selbst, anstatt sich auf die Packungsinformationen zu verlassen.
4. Als Temperatur von Tiefkühlgut wird von -18 °C bis -20 °C ausgegangen, bei gekühlten Lebensmitteln von +5 °C bis +8 °C (Kühlschranktemperatur).
5. Die Programme 10-20 sind eine Kombination aus **Grill + Mikrowelle**. Die Programme 21-23 sind eine Kombination aus **Dampf + Grill**.
6. Verwenden Sie nur das auf den Seiten 57-59 angegebene Zubehör.
7. Nach dem Kochen mit einem Automatikprogramm sollten die meisten Nahrungsmittel eine **Weile ruhen**, damit sich die Wärme weiter bis zur Mitte ausbreiten kann.
8. Prüfen Sie vor dem Servieren, dass die Nahrungsmittel gründlich durchgegart und ausreichend heiß sind.
9. Wenn im Display „GARRAUM ZU WARM“ angezeigt wird, dann ist die Ofentemperatur aufgrund der vorherigen Nutzung noch zu hoch und es ist nicht möglich ein Automatikprogramm einzustellen. Es kann jedoch trotzdem manuell eine Betriebsart und eine Zeit eingestellt werden.

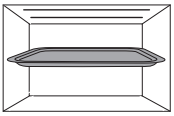
Panacrunch-Programme

Programm	Gewicht	Zubehör	Anweisungen
+ **18. POMMES FRITES**	100 g - 500 g		Zur Zubereitung **tiefgefrorener** Backofen-Pommes und anderer Kartoffelprodukte, z. B. Bratkartoffeln, Waffelkartoffeln, usw. Kartoffelprodukte auf dem Panacrunch-Blech ausbreiten und in die untere Einschubposition einschieben. Wählen Sie Programm 18 aus. Geben Sie das Gewicht der gefrorenen Kartoffelprodukte ein. Auf Start tippen. Für ein optimales Resultat nur in einer Ebene garen. **Hinweis:** Kartoffelprodukte unterscheiden sich erheblich. Wir empfehlen, ein paar Minuten vor Ende der Garzeit die Bräunung zu prüfen. Nicht für Kartoffelkroketten geeignet.
+ **19. GEKUEHLTE PIZZA**	100 g - 400 g		Zum Aufwärmen und Bräunen **gekühlter** Fertigpizza. Verpackung vollständig entfernen und Pizza auf das Panacrunch-Blech legen, dann in der oberen Einschubposition einschieben. Wählen Sie Programm 19 aus. Gewicht der gekühlten Pizza eingeben und auf Start tippen. Dieses Programm eignet sich nicht für Pfannenpizza, Calzone oder sehr dünne Pizzas.
+ **20. GEFRORENE PIZZA**	300 g - 500 g		Zum Aufwärmen und Bräunen **tiefgefrorener** Fertigpizza. Verpackung vollständig entfernen und Pizza auf das Panacrunch-Blech legen, dann in der oberen Einschubposition einschieben. Wählen Sie Programm 20 aus. Gewicht der gefrorenen Pizza eingeben und auf Start tippen. Dieses Programm eignet sich nicht für Pfannenpizza, Calzone oder sehr dünne Pizzas.

Panacrunch-Programme

Programm	Gewicht	Zubehör	Anweisungen
+ **21 FRISCHE FISCHFILETS**	300 g - 750 g		Zum Zubereiten von **frischen** Fischfilets, z. B. Lachs, Kabeljau, Schellfisch, mit einem Gewicht von jeweils maximal 180 g in der Betriebsart **Dampf + Grill**. **Wassertank füllen.** Legen Sie den frischen Fisch mit der Hautseite nach oben auf das Panacrunch-Blech. Streichen Sie mit einem Pinsel Öl auf die Haut. Schieben Sie es in die untere Einschubposition ein. Wählen Sie Programm 21 aus. Geben Sie das Gewicht des frischen Fischs ein. Auf Start tippen.
+ **22. FRISCHER GANZER FISCH**	200 g - 650 g		Zum Zubereiten von **frischem** ganzen Fisch, z. B. Forelle, Seebrasse, Makrele, Wolfsbarsch, Sardinen, mit einem Gewicht von jeweils 100 g - 400 g in der Betriebsart **Dampf + Grill**. **Wassertank füllen.** Legen Sie den ganzen Fisch direkt auf das Panacrunch-Blech. Fettarme Fischsorten (Wolfsbarsch, Forelle) vor dem Garen mit Öl einpinseln. Schieben Sie es in die untere Einschubposition ein. Wählen Sie Programm 22 aus. Geben Sie das Gewicht des ganzen frischen Fischs ein. Auf Start tippen.

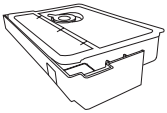
Panacrunch-Programme

Programm	Gewicht	Zubehör	Anweisungen
+ **23. HAEHNCHEN-TEILE**	200 g - 650 g		Zum Zubereiten von **frischen** Hühnchenteilen, z. B. Hühnerschlegel oder Oberkeulen, in der Betriebsart **Dampf + Grill**. Jedes Hühnchenteil sollte zwischen 100 g - 180 g wiegen. Haut vor dem Garen an ein paar Stellen einstechen. **Wassertank füllen.** Legen Sie die Hühnchenteile auf das Panacrunch-Blech. Schieben Sie es in die untere Einschubposition ein. Wählen Sie Programm 23 aus. Geben Sie das Gewicht der Hühnchenteile ein. Auf Start tippen. Prüfen Sie während des Garvorgangs den Wassertank und füllen sie bei Bedarf nach.

Systemreinigungsprogramme

F1. WASSER ABLASSEN

Das Wasser wird zur Reinigung der Rohre durch das System gepumpt. Das Wasser wird dann in die Auffangrinne abgelassen.



Geben Sie 100 g Wasser in den Wassertank. Vergewissern Sie sich, dass die Auffangrinne leer ist.



Tippen Sie einmal auf „SYSTEMREINIGUNG“ bis im Display das Programm „F1 WASSER ABLASSEN“ erscheint.



Auf Start tippen. Leeren Sie nach Ablauf des Programms die Auffangrinne.

Hinweis

1. Führen Sie dieses Programm nur mit 100 g Wasser im Tank aus.
2. Entfernen Sie die Auffangrinne während des Wasserablassvorgangs nicht.
3. Leeren Sie die Auffangrinne nach Ablauf des Programms und spülen diese mit klarem Leitungswasser aus.

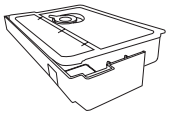
Vorsicht

4. **Wenn Sie das WASSERABLASSPROGRAMM direkt nach einem Dampfkochprogramm ausführen, dann wird möglicherweise heißes Wasser in die Auffangrinne abgelassen.**

Systemreinigungsprogramme

F2. SYSTEMREINIGUNG

In der ersten Phase dieses Programms wird das System mit einer Zitronensäurelösung gereinigt. In der zweiten Phase läuft Wasser durch das System, um die Rohre zu spülen.



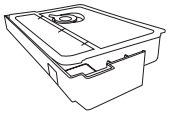
Stellen Sie eine Lösung aus 16 g Zitronensäure und 200 g Wasser her und geben Sie die Lösung in den Wassertank. Vergewissern Sie sich, dass die Auffangrinne leer ist.



Tippen Sie zweimal auf „Systemreinigung“ bis im Display das Programm „F2 SYSTEMREINIGUNG“ erscheint.



Auf Start tippen. Das Programm läuft etwa 29 Minuten.



Wenn das Programm unterbricht, leeren Sie die Auffangrinne und füllen den Wassertank erneut mit Wasser (bis zur Maximalmarkierung).



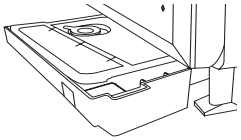
Auf Start tippen. Das Programm läuft etwa 1 Minute. Leeren Sie nach Ablauf des Programms die Auffangrinne.

Hinweis

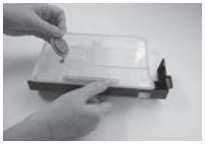
1. Das -Symbol erscheint im Display, wenn die Programme WASSER ABLASSEN und SYSTEMREINIGUNG laufen.
2. Wenn das SYSTEMREINIGUNGSPROGRAMM nicht regelmäßig durchgeführt wird, verstopfen die Rohre und die Leistung der Dampffunktion lässt nach.
3. Entfernen Sie die Auffangrinne während des WASSERABLASSPROGRAMM nicht.
4. Leeren Sie die Auffangrinne nach Ablauf des Programms und spülen diese mit klarem Leitungswasser aus.

Wasserbehälter reinigen

Verwenden Sie einen weichen Schwamm und Wasser zur Reinigung.

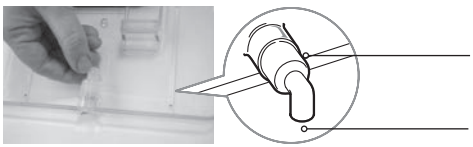


Entfernen Sie den Wassertank und reinigen Sie die Aufnahme, in welche der Behälter eingesetzt ist.





Öffnen Sie die Wasserzufuhrkappe, entfernen Sie den Deckel und die Rohrkappe und reinigen diese.



Rohrkappe

Vergewissern Sie sich, dass diese nach unten zeigt.

Wenn die Rohrkappe nur schwer entfernt werden kann, rütteln sie ein wenig hin und her. Stellen Sie beim Wiedereinbau sicher, dass das Rohr nach unten zeigt (siehe Grafik).

Die Vorderseite des Tanks kann zwecks Reinigung ebenfalls abgenommen werden.

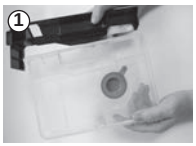
Vordere Abdeckung entfernen





1. Verdrehen Sie die Abdeckung leicht, bis sich das andere Ende löst.
2. Drehen Sie weiter, bis sich auch diese Seite löst.

Vordere Abdeckung wieder anbringen





1. Bringen Sie die Vertiefung der Abdeckung auf die Höhe der Öffnungen im Tank.
2. Einschieben und herunterdrücken, bis es „klick“ macht.

Hinweis

- Reinigen Sie den Wassertank mindestens einmal die Woche, um die Bildung von Kalk zu verhindern.
- Der Wassertank darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden; dies gilt auch für Teile des Wassertanks.

Fragen und Antworten

F: Warum geht mein Gerät nicht an?

A: Wenn Ihr Gerät nicht angeht, überprüfen Sie Folgendes:

1. Ist der Stecker richtig eingesteckt? Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, warten Sie 10 Sekunden und stecken Sie ihn wieder hinein.
2. Überprüfen Sie den Trennschalter und die Sicherung. Stellen Sie den Trennschalter zurück und wechseln Sie die Sicherung aus, wenn diese ausgelöst wurden oder durchgebrannt sind.
3. Wenn Trennschalter und Sicherung in Ordnung sind, schließen Sie ein anderes Gerät an die gleiche Steckdose an. Wenn das andere Gerät funktioniert, liegt das Problem wahrscheinlich beim Gerät. Wenn das andere Gerät nicht funktioniert, liegt das Problem wahrscheinlich bei der Steckdose.

   Wenn das Problem bei Ihrem Gerät zu liegen scheint, kontaktieren Sie einen autorisierten Kundendienst.

F: Mein Gerät verursacht Störungen in meinem Fernseher. Ist das normal?

A: Einige Radios, Fernseher, W-LAN, kabellose Telefone, Babyphon, Bluetooth- oder sonstige kabellose Geräte können gestört werden, wenn Sie mit der Mikrowelle kochen. Diese Störungen sind ähnlich wie die durch Kleingeräte wie Mixer, Staubsauger, Haartrockner etc. verursachten Störungen. Dies sind keine Anzeichen für ein Problem an Ihrem Gerät.

F: Das Gerät will mein Programm nicht akzeptieren. Warum?

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

F: Manchmal kommt warme Luft aus den Lüftungsöffnungen des Geräts. Warum?

A: Die Wärme, die von den gekochten Speisen abgegeben wird, erwärmt die Luft im Innern des Geräts. Die erwärmte Luft wird vom Luftstrom aus dem Gerät getragen. In dieser Luft befinden sich keine Mikrowellen. Die Lüftungsöffnungen des Geräts dürfen während des Kochens nie blockiert werden.

Fragen und Antworten

F: Ich kann kein automatisches Programm einstellen und in der Anzeige erscheint „GARRAUM ZU WARM“. Warum?

A: Wenn im Display „GARRAUM ZU WARM“ angezeigt wird, dann ist die Ofentemperatur aufgrund der vorherigen Nutzung noch zu hoch und es ist nicht möglich ein Automatikprogramm einzustellen. Es kann jedoch trotzdem manuell eine Betriebsart und eine Zeit eingestellt werden.

F: Kann ich ein herkömmliches Ofenthermometer im Dampf-Mikrowellengerät benutzen?

A: Nur, wenn die Betriebsarten **Grill bzw. Ober-/Unterhitze** verwendet werden. Das Metall in manchen Thermometern kann zu Lichtbogenbildung in Ihrem Gerät führen, weshalb in den Betriebsarten **Mikrowelle** und **Kombination** keine Thermometer verwendet werden dürfen.

F: Wenn ich mit **Kombination** koche, macht mein Gerät Summ- und Klickgeräusche. Wodurch werden diese Geräusche verursacht?

A: Die Geräusche treten auf, wenn das Gerät automatisch von **Mikrowelle** auf **Grill/Ober-/Unterhitze** schaltet, um die Kombinationseinstellung herzustellen. Das ist normal.

F: Mein Gerät riecht merkwürdig und erzeugt Rauch, wenn ich die **Kombinations-, Ober-/Unterhitze-** und **Grill**-Funktion nutze. Warum?

A: Nach mehrfacher Benutzung wird empfohlen, das Gerät zu reinigen und es ohne Nahrungsmittel laufen zu lassen. Dadurch werden etwaige Nahrungsmittelreste, Ablagerungen oder Fett verbrannt, welche Geruch und/oder Rauch erzeugen können.

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

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

F: Der Lüfter läuft nach dem Kochen weiter. Warum?

A: Nach Gebrauch des Geräts kann der Lüftermotor zu Kühlung der elektrischen Bauteile weiter laufen. Dies ist völlig normal. Das Gerät kann währenddessen weiter verwendet werden.

Fragen und Antworten

F: Kann ich die voreingestellte Temperatur des Gerätes während des Kochens oder Vorheizens in der Betriebsart **Ober-/Unterhitze** überprüfen?

A: Ja. Drücken Sie die Oven Taste, und die Temperatur des Geräts wird 2 Sekunden lang im Display-Fenster angezeigt.

F: „D“ erscheint im Display und das Gerät will nicht kochen. Warum?

A: Das Gerät wurde im **Demo-Modus** programmiert. Dieser Modus dient nur zu Demonstrationszwecken im Einzelhandel. Zum Deaktivieren dieses Modus drücken Sie einmal die Micro Power-Taste und dann viermal die Stopp/Abbrechen-Taste.

F: Auf dem Display ist keine Laufschrift mehr zu sehen, nur noch Nummern. Warum?

A: Eventuell wurde die Laufschrift nach einem Stromausfall deaktiviert. Ziehen Sie den Stecker und lassen Sie das Gerät ein paar Minuten lang ausgesteckt, bevor sie es wieder einstecken. Wenn „88:88“ angezeigt wird, tippen Sie so oft auf Start, bis Ihre Sprache erscheint. Stellen Sie dann die Uhrzeit ein. Siehe Seite 23.

F: Auf dem Display ist keine Bedienerführung mehr zu sehen, nur noch Nummern. Warum?

A: Die Bedienerführung wurde abgeschaltet, indem viermal die Taste Zeitschaltuhr/Uhr betätigt wurde. Wenn ein Doppelpunkt oder die Uhrzeit angezeigt werden, betätigen Sie viermal die Taste Zeitschaltuhr/Uhr, um die Bedienerführung wieder einzuschalten.

F: Das Gerät arbeitet nicht mehr im Modus "Dampf" oder "Kombination mit Dampf" und in der Anzeige erscheint „U14“. Warum?

A: Der Wassertank ist leer und die Benutzerführung ist abgeschaltet. Füllen Sie den Wassertank erneut und setzen Sie ihn wieder in das Gerät ein; dann tippen Sie auf Start, um weiter zu kochen. Wenn dies dreimal während des Betriebs passiert, wird der Kochvorgang gestoppt. Drücken Sie zum Zurücksetzen die Stopp/Abbrechen-Taste.

F: Die Tasten des Bedienfelds reagieren nicht, wenn ich sie antippe. Warum?

A: Überzeugen Sie sich davon, dass das Gerät an der Stromquelle angeschlossen ist. Der Mikrowellenherd ist eventuell im Standby-Betrieb. Öffnen und schließen Sie die Tür, um das Gerät zu aktivieren.

Pflege Ihres Geräts

Wichtig
Für den sicheren Betrieb des Gerätes ist es sehr wichtig, dass es sauber gehalten wird und nach jeder Benutzung ausgerieben wird. Wird das Dampf-Mikrowellengerät nicht sauber gehalten, kann dies zu einer Zerstörung der Oberflächen führen, welche die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigen und mögliche Gefahren für den Benutzer mit sich bringen kann.

1. **Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus** und ziehen, wenn möglich, den Stecker aus der Steckdose.
2. **Halten Sie das Innere des Geräts, die Türdichtungen und den Türdichtungsbereich sauber.** Wenn Nahrungsmittel spritzen oder verschüttete Flüssigkeiten an den Gerätewänden, Türdichtungen und den Türdichtungsbereichen haften, wischen Sie sie mit einem feuchten Tuch ab. Bei starker Verschmutzung kann eine milde Seifenlösung benutzt werden. Die Benutzung starker Reinigungs- oder Scheuermittel wird nicht empfohlen.
3. Nachdem Sie das Gerät in den Betriebsarten **Grill, Ober-/Unterhitze, Dampf** und **Kombination** verwendet haben, sollten Sie die Innenwände mit einem weichen Tuch und Seifenlauge reinigen. Sie sollten besonders darauf achten, dass der Fensterbereich sauber gehalten wird, insbesondere nach Verwendung der Betriebsarten **Grill, Ober-/Unterhitze, Dampf** und **Kombination**. Hartnäckige Flecken im Gerät können mit einer kleinen Menge eines herkömmlichen Backofenreinigers gereinigt werden, der auf ein weiches Tuch gesprüht wird. Mit dem Tuch auf die Flecken auftragen, gemäß den Produktempfehlungen einwirken lassen und dann abwischen. **Nicht direkt in den Innenraum des Gerätes sprühen.**
4. Wischen Sie nach dem Kochen mit **Dampffunktion** alles überschüssige Wasser weg, das u. U. im Innern des Geräts kondensiert ist. Leeren Sie die Auffangrinne (siehe Seite 16).
5. Benutzen Sie für die Reinigung der **Glastür des Gerätes** keine aggressiven Reinigungsmittel oder scharfe Metallspachtel, da diese die Oberfläche zerkratzen könnten, was dazu führen kann, dass das Glas zerspringt.
6. Die **Außenseite des Geräts** sollte mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Um die Betriebsteile im Innern des Geräts nicht zu beschädigen, sollte verhindert werden, dass Wasser durch die Lüftungsöffnungen ins Innere des Geräts dringt.
7. Wenn das **Bedienfeld** schmutzig wird, reinigen Sie es mit einem weichen, trockenen Tuch. Benutzen Sie **keine** aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel für das Bedienfeld. Wenn Sie das Bedienfeld reinigen, lassen Sie die Tür des Geräts offen, um zu verhindern, dass das Gerät versehentlich eingeschaltet wird. Drücken Sie nach dem Reinigen auf die Stopp/Abbrechen-Taste, um das Display zu löschen.
8. Wenn sich in, um oder außen an der Tür des Geräts **Dampf ansammelt**, wischen Sie sie mit einem weichen Tuch ab. Dies kann auftreten, wenn das Mikrowellengerät bei hoher Feuchtigkeit benutzt wird, und lässt keinesfalls auf eine Fehlfunktion oder Undichtigkeit des Geräts schließen.

Pflege Ihres Geräts

9. Der **Boden des Geräteinneren** sollte regelmäßig gereinigt werden. Wischen Sie die Bodenfläche des Geräts einfach mit einem milden Reinigungsmittel und warmem Wasser ab und trocknen Sie sie mit einem sauberen Tuch. Bei wiederholtem Gebrauch sammeln sich Kochdünste an, die aber die Bodenfläche in keiner Form beeinträchtigen.
10. In den Betriebsarten **Grill, Ober-/ Unterhitze, Dampf** oder **Kombination** können manche Lebensmittel Fettspritzer an den Innenwänden verursachen. Wenn das Gerät nicht gereinigt wird und das Fett entfernt, dann kann sich dies ansammeln und dazu führen, dass sich beim Gebrauch „**Rauch**“ entwickelt. Solche Flecken können später nur unter größeren Schwierigkeiten entfernt werden.
11. Zur Reinigung des Geräts darf kein **Dampfreiniger** verwendet werden.
12. Stellen Sie sicher, dass das Gerätezubehör sauber gehalten wir, besonders nach Gebrauch der Mikrowelle oder der Kombinationsprogramme.
13. Halten Sie die **Lüftungsöffnungen** zu allen Zeiten frei. Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen auf der rechten Seite des Geräts nicht durch Staub oder sonstiges Material verstopft werden. Wenn die Lüftungsöffnungen verstopft sind, kann dies zu einem Überhitzen des Geräts. Dies könnte sich auf den Betrieb des Gerätes auswirken und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen.
14. Führen Sie das SYSTEMREINIGUNGSPROGRAMM aus, wenn das Symbol dafür im Display erscheint. Siehe Seiten 60-61. Reinigen Sie den Wassertank mindestens einmal die Woche, um die Bildung von Kalk zu verhindern. Siehe Seite 62.

Spezifikationen

Hersteller		**Panasonic**
Modell		**NN-DS596M EPG**
Stromversorgung		**230 V, 50 Hz**
Betriebsfrequenz:		**2450 MHz**
Eingangsleistung:	**Maximum**	**2010 W**
	Mikrowelle	**1000 W**
	Grill	**1220 W**
	Ober-/Unterhitze	**1270 W**
	Dampf	**1020 W**
Ausgangsleistung:	**Mikrowelle**	**1000 W (IEC-60705)**
	Grill	**1200 W**
	Ober-/Unterhitze	**1250 W**
Grillelement oben		**1200 W**
Außenmaße		**512 mm (B) x 400 mm (T) x 347 mm (H)**
Innenmaße B x T x H (mm)		**335 mm (B) x 350 mm (T) x 238 mm (H)**
Gewicht ohne Verpackung (ca.)		**16,4 kg**
Geräusche		**56 dB**

Die angegebenen Gewichte und Abmessungen sind Annäherungswerte.

Dieses Produkt ist ein Gerät, das dem Europäischen Standard für Funktionsfähigkeit unter elektromagnetischer Umgebungsbeeinflussung (EMV = Elektromagnetische Verträglichkeit) EN 55011 entspricht. Entsprechend diesem Standard ist dieses Produkt ein Gerät der Gruppe 2, Klasse B und liegt innerhalb der erforderlichen Grenzwerte. Gruppe 2 bedeutet, dass Radiofrequenz-Energie absichtlich in Form von elektromagnetischer Strahlung zum Aufwärmen oder Zubereiten von Nahrungsmitteln erzeugt wird. Klasse B bedeutet, dass dieses Produkt in normalen Haushaltsbereichen benutzt werden kann.

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

Import durch: Panasonic Marketing Europe GmbH

Vertreter EU: Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Deutschland