

# 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

Yhdistelmähöryuuni

**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**

English

Français

Italiano

Deutsch

Nederlands

Español

Dansk

Suomi

**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.

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

## Inhalt

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

# 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 Lebensmitteln 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 Feuchtigkeit 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

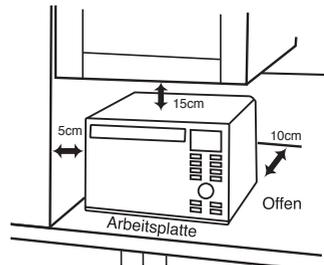
Die Spannung muss der Spannung entsprechen, die auf dem Schild angegeben ist, das sich am Gerät befindet. Wird eine höhere Spannung als angegeben benutzt, kann dies zu Feuer oder Schäden führen.

## 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.
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.



Dieses Gerät erzeugt kochend heißen Dampf

## 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 Gerätes 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**

## Wichtige Sicherheitshinweise

### 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 Gläsern mit Babynahrung abgenommen werden, bevor sie in das Gerät gestellt werden.

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

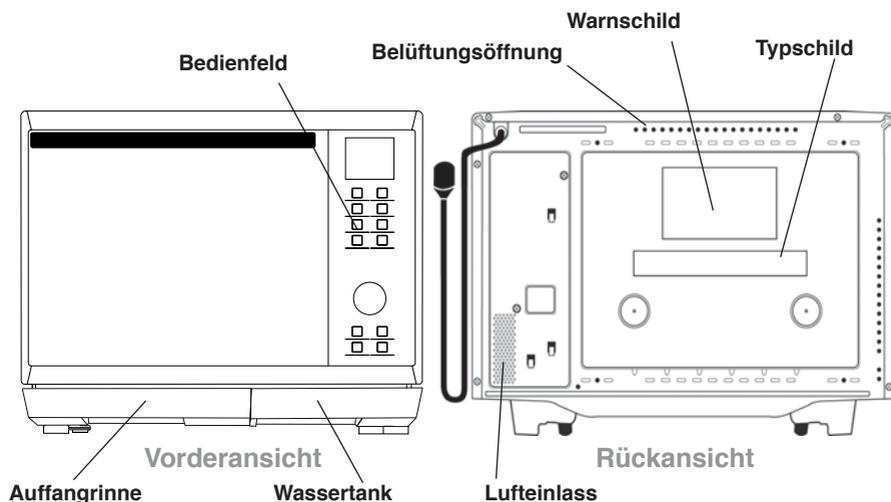
Vor dem Verzehr muss die Temperatur überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

Deutsch

## Zubehörhinweise

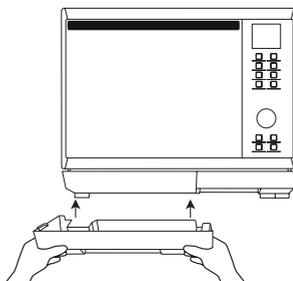
1. Garen Sie keine Nahrungsmittel direkt auf dem Geräteboden. Legen Sie die Lebensmittel immer auf/in ein/e mikrowellensichere/s Platte/Gefäß.
2. Das mitgelieferte Gerätezubehör darf nur wie vorgeschrieben in den Betriebsarten **Grill, Ober-/Unterhitze, Dampf, Panacrunch** und **Kombination** ohne Mikrowelle 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 wird 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

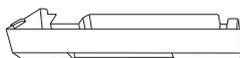
1. Bevor Sie das Gerät verwenden, muss die Auffangrinne eingesetzt werden, da diese während des Kochens überschüssiges Wasser auffängt. Die Auffangrinne sollte regelmäßig entfernt und gereinigt werden.
2. Die Auffangrinne wird wieder eingesetzt, indem sie in die Vorderfüße des Gerätes eingerastet wird, 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.**



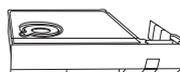
Setzen Sie die Auffangrinne wieder ein, indem Sie diese wieder in die Füße einhängen.

### Wassertank

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



Auffangrinne



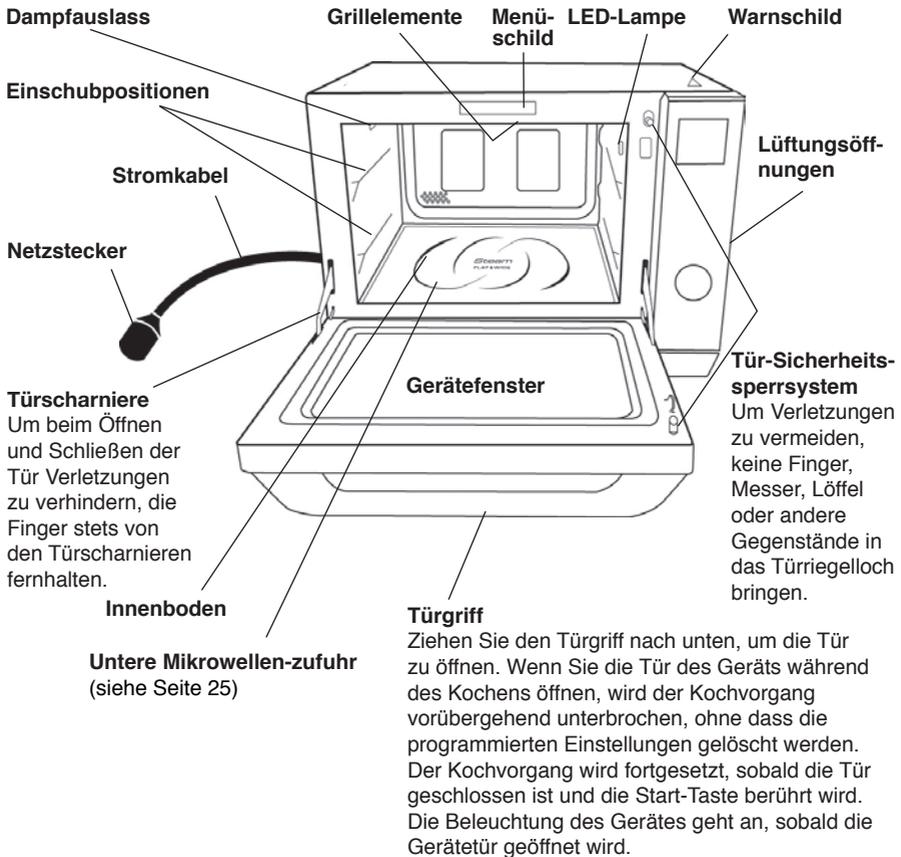
Wassertank



### 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

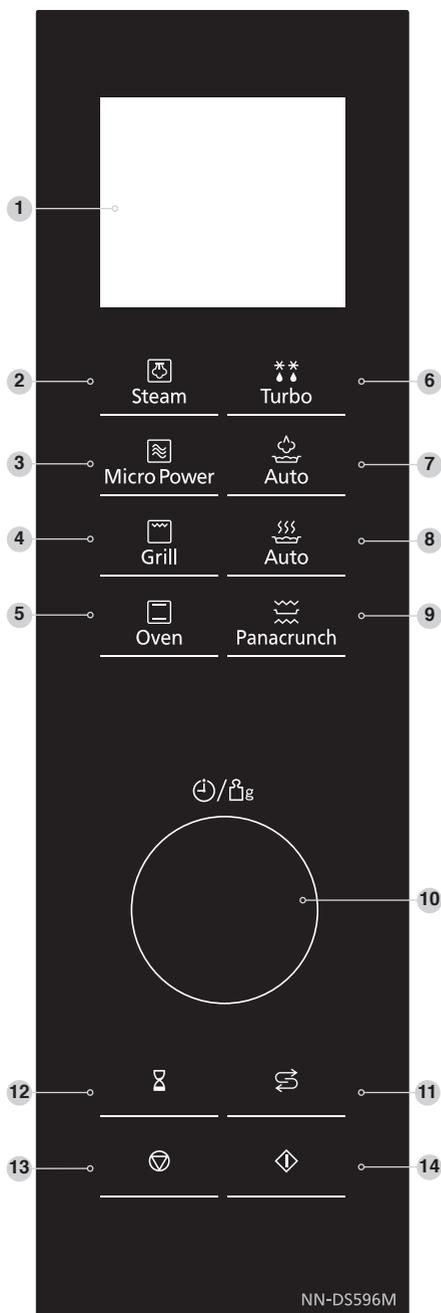
1. Verwenden Sie niemals scharfe Utensilien für das Blech, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen.
2. Spülen Sie das Blech nach dem Gebrauch mit warmer Seifenlauge und dann mit heißem Wasser ab. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, da diese die Oberfläche des Blechs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

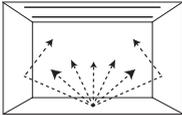
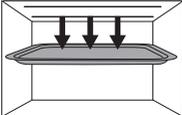
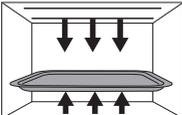
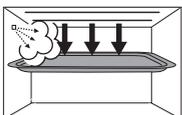
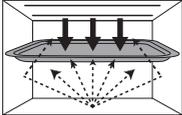


#### Hinweis

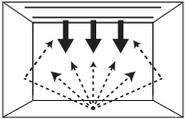
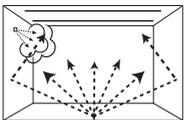
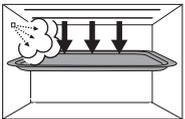
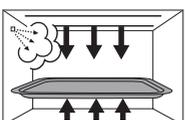
- Das Gerät geht in den Standby-Betrieb über, nachdem die letzte Funktion ausgeführt wurde. Im Standby-Betrieb ist die Helligkeit des Displays verringert.
- Ist das Gerät im Standby-Betrieb, muss die Gerätetür zunächst geöffnet und dann geschlossen werden.
- Wenn Sie eine Funktion auswählen und die Start-Taste 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.

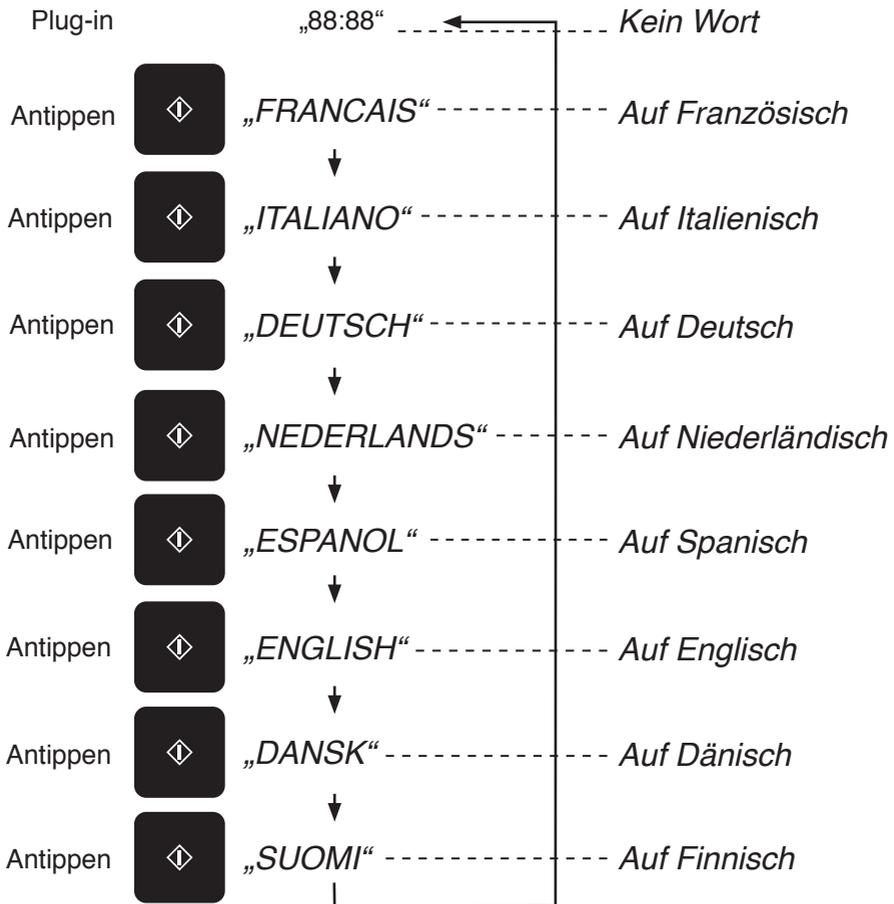
Zubereitungsmodi	Verwendung	Geeignete Kochutensilien	Gefäße
<p><b>MIKROWELLE</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Auftauen</li> <li>• Aufwärmen</li> <li>• Schmelzen: Butter, Schokolade, Käse.</li> <li>• Garen von Fisch, Gemüse, Obst, Eiern.</li> <li>• Zubereitung: Obstkompott, Marmelade, Soßen, Pudding, Gebäck, Karamell, Fleisch, Fisch.</li> <li>• Backen von Kuchen ohne Bräunung.</li> </ul> <p><b>Kein Vorheizen</b></p>	-	Stellen Sie Ihr eigenes Pyrex®-Geschirr direkt unten in den Ofen.
<p><b>GRILL</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grillen von Fleisch oder Fisch.</li> <li>• Überbacken von Toast.</li> <li>• Bräunen von Gratins oder Kuchen mit Baiser.</li> </ul> <p><b>Vorheizen ist ratsam</b></p>	Panacrunch-Blech.	Hitzebeständig, Metallblech kann auf dem Panacrunch-Blech in der unteren oder oberen Einschubposition oder auf dem Ofenboden verwendet werden.
<p><b>OBER-/UNTERHITZE</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Backen von Kleingebäck mit kurzen Garzeiten: Blätterteig, Kekse, Biskuitrolle.</li> <li>• Besonderes Gebäck, Brötchen, oder Brioches.</li> <li>• Backen von Pizza und Blechkuchen.</li> </ul> <p><b>Vorheizen ist ratsam</b></p>	Panacrunch-Blech.	Hitzebeständig, Metallblech kann auf dem Panacrunch-Blech in der unteren oder oberen Einschubposition verwendet werden. <b>Stellen Sie keine Gefäße direkt auf den Geräteboden.</b>
<p><b>DAMPF</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Garen von Fisch, Gemüse, Hühnchen, Reis und Kartoffeln.</li> </ul> <p><b>Kein Vorheizen</b></p>	Panacrunch-Blech.	Legen Sie Lebensmittel direkt auf das Panacrunch-Blech oder stellen Sie es in einem hitzebeständigen Gefäß auf das Panacrunch-Blech.
<p><b>PANACRUNCH</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Braten von kleinen Fleisch- oder Geflügelstücken.</li> <li>• Aufwärmen und knusprig backen (Pizza, Brot, Kartoffelprodukte).</li> </ul> <p><b>Kein Vorheizen</b></p>	Panacrunch-Blech in der unteren oder oberen Einschubposition.	-

# Kombinationskochmodi

Zubereitungsmodi	Verwendung	Zubehör geeignet	Gefäße
<p><b>GRILL + MIKROWELLE</b></p>  <p>Anweisungen zur Verwendung des <b>Grills + Mikrowelle</b> im Panacrunch-Modus finden Sie auf Seite 28-29.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zubereiten von Lasagne, Fleisch, Kartoffel- oder Gemüsegratins.</li> </ul> <p><b>Kein Vorheizen</b></p>	-	Mikrowelleneegnete und hitzebeständige Gefäße direkt auf den Geräteboden stellen.
<p><b>DAMPF + MIKROWELLE</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Garen von Fisch, Gemüse, Hühnchen, Reis und Kartoffeln.</li> </ul> <p><b>Kein Vorheizen</b></p>	-	Mikrowelleneegnete und hitzebeständige Gefäße direkt auf den Geräteboden stellen.
<p><b>GRILL + DAMPF</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Backen von Gratins</li> <li>Fleischspieße</li> <li>Fischfilets</li> <li>Ganzer Fisch</li> <li>Vorgebackene Brötchen</li> </ul> <p><b>Kein Vorheizen</b></p>	Panacrunch-Blech.	Mikrowelleneegnet und hitzebeständig. Gefäße können auf dem Panacrunch-Blech in der unteren oder oberen Einschubposition oder direkt auf dem Geräteboden verwendet werden.
<p><b>OBER-/UNTERHITZE + DAMPF</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Backen von Kuchen</li> <li>Blätterteiggebäck</li> </ul> <p><b>Vorheizen ist ratsam</b></p>	Panacrunch-Blech.	Mikrowelleneegnet und hitzebeständig. Gefäße können auf dem Panacrunch-Blech in der unteren oder oberen Einschubposition verwendet werden. <b>Stellen Sie keine Gefäße direkt auf den Geräteboden.</b>

# Laufschrift

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 Bedienung aus. Um die Bedienung 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.

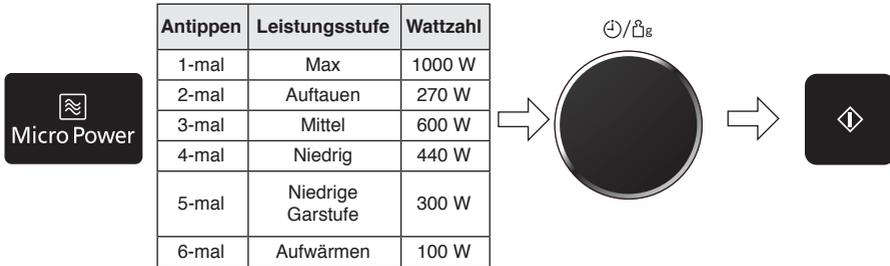


### Hinweis

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.



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.



## 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.

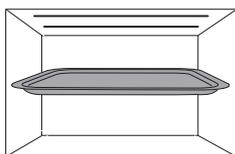
Zum Vorheizen tippen Sie auf die Start-Taste. Im Displayfenster wird ein „P“ angezeigt. Wenn der Ofen vorgewärmt ist, ertönt ein akustisches Signal und das „P“ blinkt. Öffnen Sie die Tür und stellen Sie die Speisen in das Gerät.  
*\* Dieser Schritt wird ausgelassen, wenn ein Vorheizen nicht erforderlich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



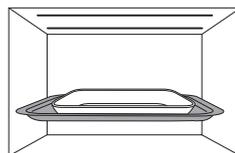
Wählen Sie die Kochzeit, indem Sie den Zeit-/Gewicht-Drehregler drehen. Die maximale Garzeit beträgt 90 Minuten.

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.



## 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

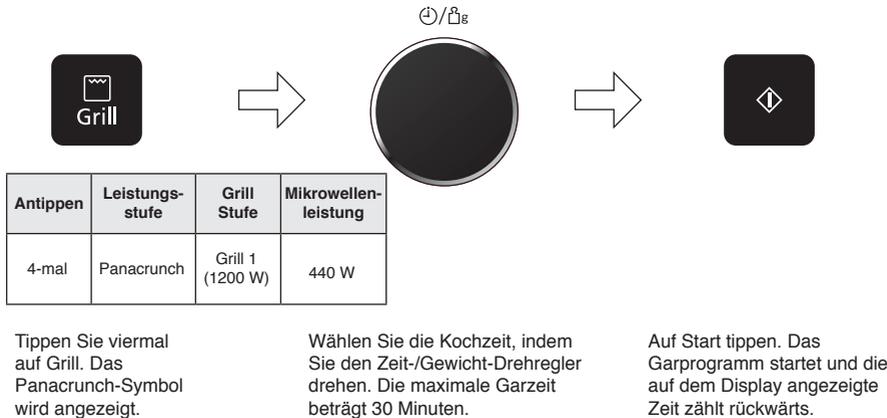
Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie Zubehör entnehmen. Berühren Sie aufgrund der hohen Temperaturen niemals das äußere Fenster und die innen liegenden Metallteile der Tür oder des Geräts, wenn Sie Speisen in das Gerät stellen bzw. entnehmen.

## Panacrunch (Grillen)



### Die Panacrunch-Methode

Einige in der Mikrowelle zubereitete Speisen haben eine weiche und matschige Kruste. Mit dem Panacrunch-Blech werden Pizzas, tiefgefrorene 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 Antihafbeschichtung maximiert.



### 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	Einschubpositionen	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.



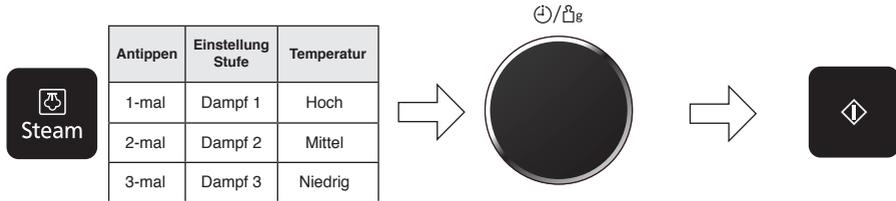
### Vorsicht

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.



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.

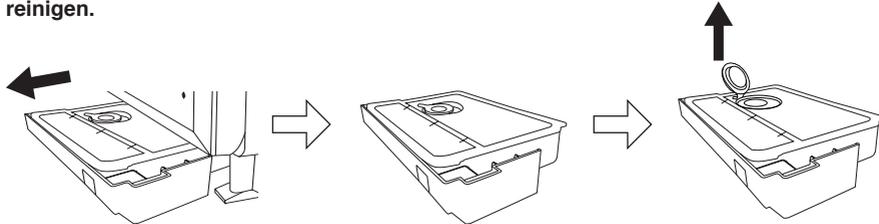
Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Auffangrinne entnehmen. Wasser, das von der linken Seite des Ofens tropft, abwischen. Das ist normal.

## 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.



Deutsch



### 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.

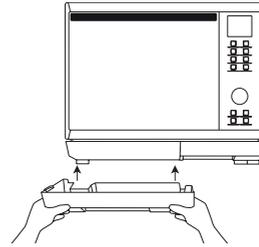


## Dampfgaren



### 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.



Optional

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

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.

Deutsch



## 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	$\frac{2}{3}$ Gesamtzeit fügt 3 Minuten hinzu. Dampfstoß
Brot	Ober-/Unterhitze	$\frac{2}{3}$ Gesamtzeit fügt 3 Minuten hinzu. Dampfstoß
Biskuitkuchen	Ober-/Unterhitze	$\frac{1}{2}$ Gesamtzeit fügt 3 Minuten hinzu. Dampfstoß
Vorgebackene Brötchen	Ober-/Unterhitze oder Grill	$\frac{2}{3}$ 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

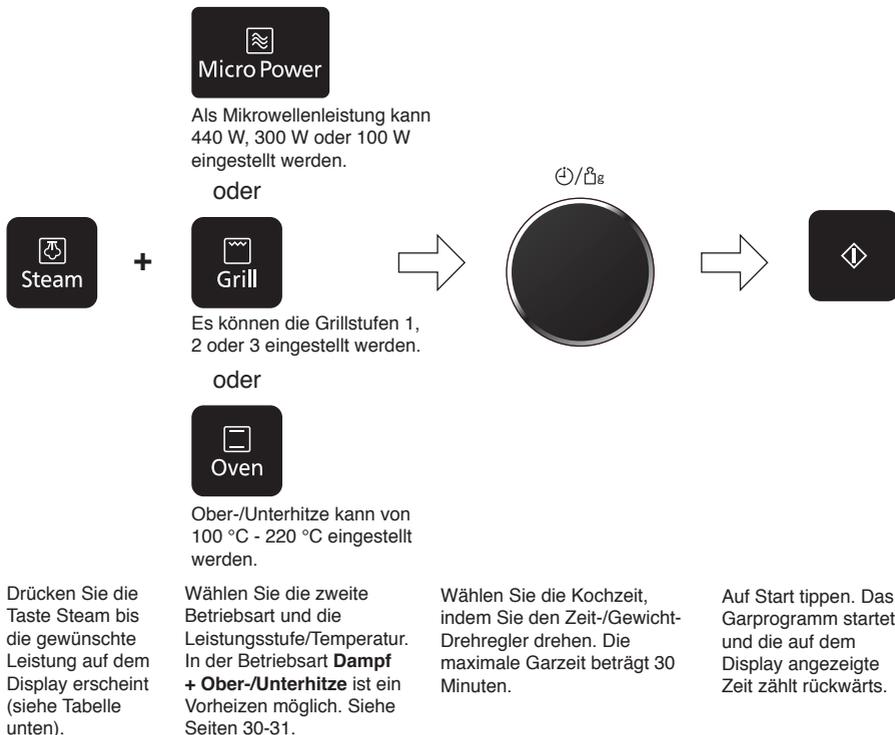


**Dampf + Mikrowelle**  
Direkt auf dem Geräteboden in einem mikrowellengeeigneten und hitzebeständigen Gefäß.



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

Deutsch



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 **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. 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 mikrowelleneigneten 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.



Deutsch

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.

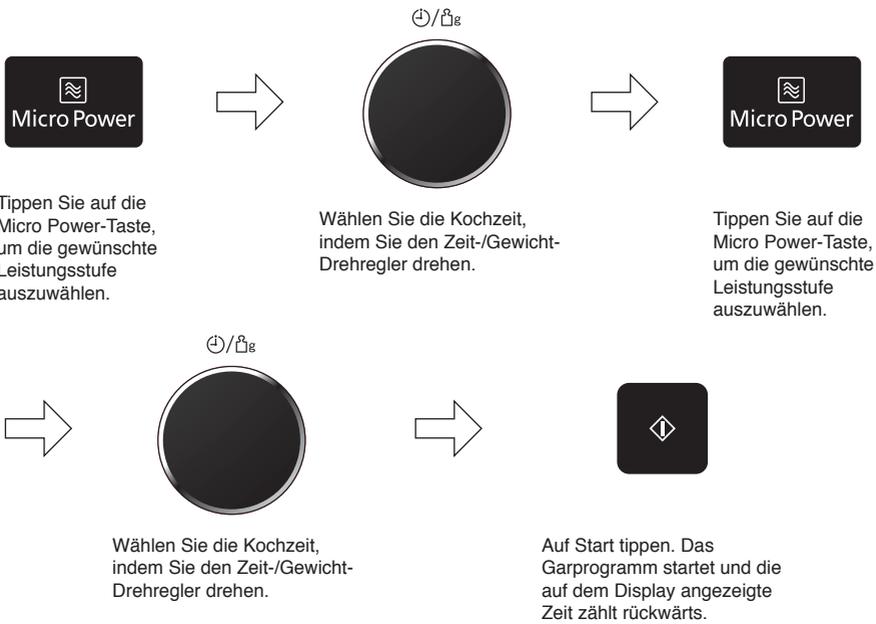


### Richtlinien

Lebensmittel werden immer **unbedeckt** gegart.

# Mehrstufiges Kochen

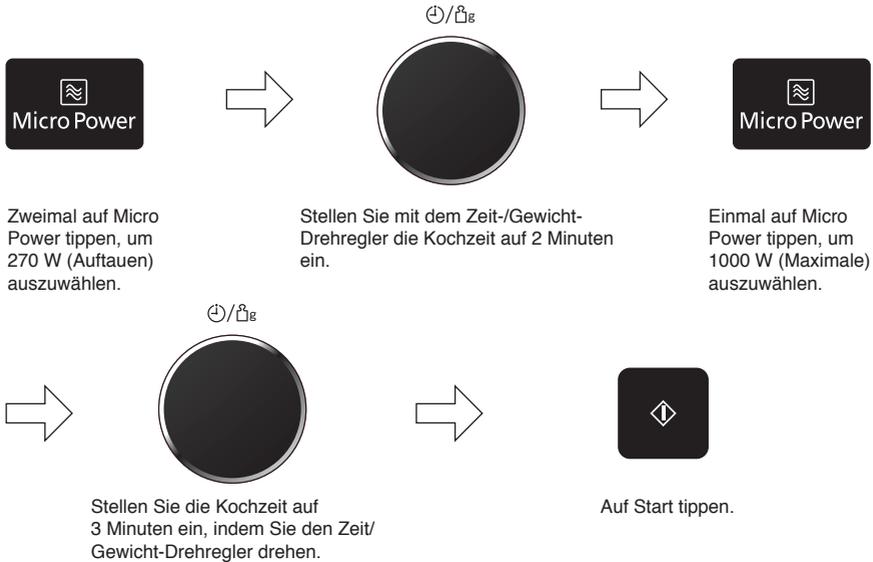
## 2- oder 3-stufiges Kochen



## Mehrstufiges Kochen

Beispiel:

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



### 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.

Deutsch



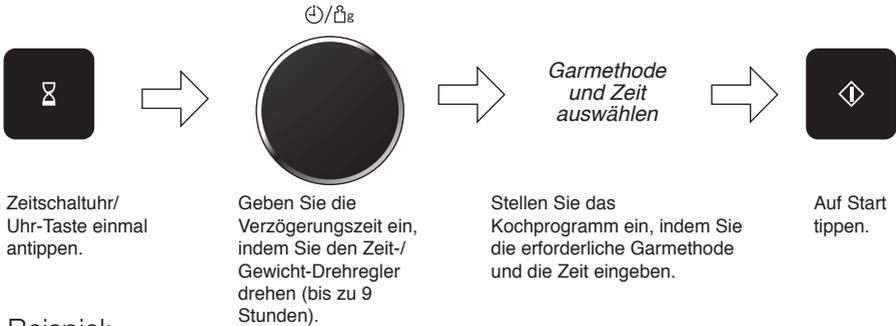
### Hinweis

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.



### Beispiel:

#### Verzögerung des

Kochbeginns: 1 Stunde

1000 W (Max): 10 Min

300 W (Niedrige Garstufe): 20 Min



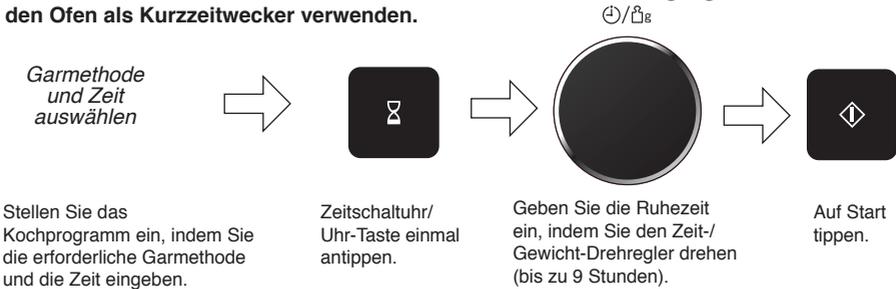
### Hinweis

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.

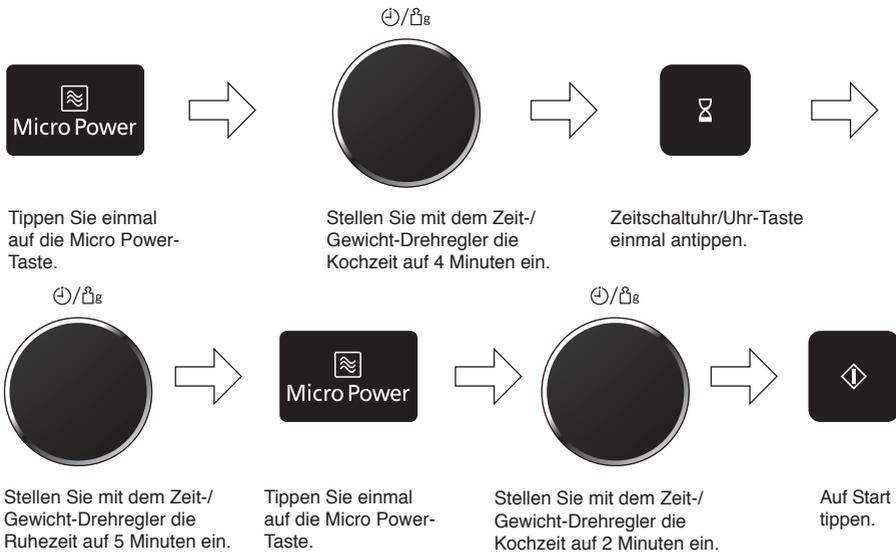


Beispiel:

1000 W (Max.): 4 Min

Ruhezeit: 5 Min

1000 W (Max.): 2 Min



## 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.

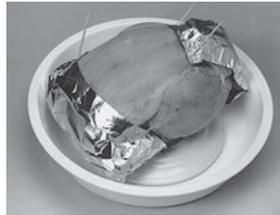
### 1. Signal

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.

Deutsch

Programm	Gewicht	Anweisungen
 <b>1. KLEINE TEILE</b>	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.
 <b>2. GROSSE TEILE</b>	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.
 <b>3. BROT</b>	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.



## 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 Cocktailspeießen 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

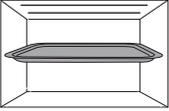
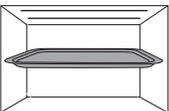
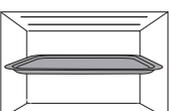
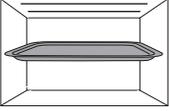


## Richtlinien

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.

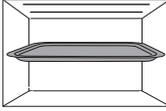
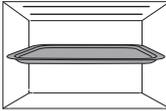
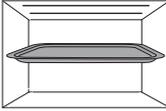
## Automatische Dampfprogramme



Programm	Gewicht	Zubehör	Anweisungen
 <p><b>4. FRISCHES GEMUESE</b></p>	200 g - 320 g		<p>Zum Dämpfen von <b>frischem</b> Gemüse, z. B. Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, grüne Bohnen.</p> <p><b>Wassertank füllen.</b> 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.</p>
 <p><b>5. GEFRORENES GEMUESE</b></p>	200 g - 320 g		<p>Zum Dämpfen von <b>gefrorenem</b> Gemüse, z. B. Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, grüne Bohnen.</p> <p><b>Wassertank füllen.</b> 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.</p>
 <p><b>6. SALZ-KARTOFFELN</b></p>	200 g - 500 g		<p><b>Wassertank füllen.</b> 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.</p>
 <p><b>7. HAEHNCHENBRUST</b></p>	200 g - 650 g		<p>Zum Zubereiten von <b>frischer</b> Hähnchenbrust. Das Gewicht der einzelnen Hähnchenbrüste sollte zwischen 100 und 250 g liegen. <b>Wassertank füllen.</b> 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.</p>

# Automatische Dampfprogramme



Programm	Gewicht	Zubehör	Anweisungen
 <b>8. FRISCHE FISCHFILETS</b>	200 g - 500 g		<p>Zum Zubereiten von <b>frischen</b> Fischfilets, z. B. Lachs, Kabeljau, Schellfisch, Scholle. <b>Wassertank füllen.</b> 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 Fisches ein. Auf Start tippen.</p>
 <b>9. GEFRORENE FISCHFILETS</b>	200 g - 500 g		<p>Zum Zubereiten von <b>tiefgefrorenen</b> Fischfilets, z. B. Lachs, Kabeljau, Schellfisch. <b>Wassertank füllen.</b> 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 Fisches ein. Auf Start tippen.</p>
 <b>10. REIS</b>	100 g - 200 g		<p>Zum Kochen von Reis für pikante Gerichte, nicht für Reispudding (Thai-, Basmati-, Jasmin-, Langkornreis) Waschen Sie den Reis in kaltem Wasser. <b>Wassertank füllen.</b> 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.</p>

## 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  $-18\text{ °C}$  bis  $-20\text{ °C}$  ausgegangen, bei gekühlten Lebensmitteln von  $+5\text{ °C}$  bis  $+8\text{ °C}$  (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 ist 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.



Programm	Gewicht	Anweisungen
 <p><b>11. GEKUEHLTE MAHLZEIT</b></p>	<p>200 g - 1000 g</p>	<p>Zum Aufwärmen von <b>frischen</b> 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.</p>
 <p><b>12. GEFRORENE MAHLZEIT</b></p>	<p>200 g - 1000 g</p>	<p>Zum Aufwärmen von <b>tiefgefrorenen</b> 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.</p>



Programm	Gewicht	Anweisungen
 <b>13. FRISCHES GEMUESE</b>	200 g - 1000 g	<p>Zum Garen von <b>frischem</b> 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 sprengeln. 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.</p>
 <b>14. GEFRORENES GEMUESE</b>	200 g - 1000 g	<p>Zum Garen von <b>gefrorenem</b> 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.</p>
 <b>15. FRISCHE FISCHFILETS</b>	200 g - 800 g	<p>Zum Zubereiten von <b>frischen</b> 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 Fisches ein. Auf Start tippen. Mit der Hautseite nach unten garen und bei Ertönen des Signaltons wenden. Anschließend einige Minuten stehen lassen.</p>

## Automatische Kochprogramme



Programm	Gewicht	Anweisungen
 <b>16. SALZ-KARTOFFELN</b>	200 g - 1000 g	<p>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.</p>
 <b>17. KARTOFFEL-AUFLAUF</b>	-	<p>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.</p>

Deutsch

## 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:



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:



Mikrowelle



Grill



Panacrunch-Blech



Dampf

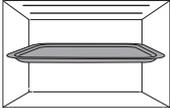
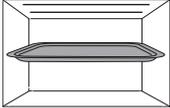
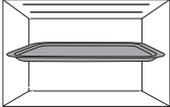


### Richtlinien

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.

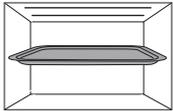
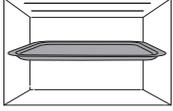
# Panacrunch-Programme



Programm	Gewicht	Zubehör	Anweisungen
 <b>18. POMMES FRITES</b>	100 g - 500 g		<p>Zur Zubereitung <b>tiefgefrorener</b> 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. <b>Hinweis:</b> Kartoffelprodukte unterscheiden sich erheblich. Wir empfehlen, ein paar Minuten vor Ende der Garzeit die Bräunung zu prüfen. Nicht für Kartoffelkrokette geeignet.</p>
 <b>19. GEKUEHLTE PIZZA</b>	100 g - 400 g		<p>Zum Aufwärmen und Bräunen <b>gekühlter</b> 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.</p>
 <b>20. GEFRORENE PIZZA</b>	300 g - 500 g		<p>Zum Aufwärmen und Bräunen <b>tiefgefrorener</b> 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.</p>

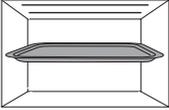
# Panacrunch-Programme



Programm	Gewicht	Zubehör	Anweisungen
 <b>21 FRISCHE FISCHFILETS</b>	300 g - 750 g		<p>Zum Zubereiten von <b>frischen</b> Fischfilets, z. B. Lachs, Kabeljau, Schellfisch, mit einem Gewicht von jeweils maximal 180 g in der Betriebsart <b>Dampf + Grill</b>.</p> <p><b>Wassertank füllen.</b> 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 Fishs ein. Auf Start tippen.</p>
 <b>22. FRISCHER GANZER FISCH</b>	200 g - 650 g		<p>Zum Zubereiten von <b>frischem</b> ganzen Fisch, z. B. Forelle, Seebrasse, Makrele, Wolfsbarsch, Sardinen, mit einem Gewicht von jeweils 100 g - 400 g in der Betriebsart <b>Dampf + Grill</b>.</p> <p><b>Wassertank füllen.</b> Legen Sie den ganzen Fisch direkt auf das Panacrunch-Blech. Fettarme Fischarten (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 Fishs ein. Auf Start tippen.</p>

## Panacrunch-Programme



Programm	Gewicht	Zubehör	Anweisungen
 <p><b>23. HAEHNCHEN-TEILE</b></p>	<p>200 g - 650 g</p>		<p>Zum Zubereiten von <b>frischen</b> Hühnchenteilen, z. B. Hühnerschlegel oder Oberkeulen, in der Betriebsart <b>Dampf + Grill</b>. Jedes Hühnchenteil sollte zwischen 100 g - 180 g wiegen. Haut vor dem Garen an ein paar Stellen einstechen. <b>Wassertank füllen</b>. 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.</p>

# 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.



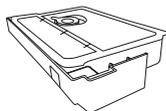
### Vorsicht

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.

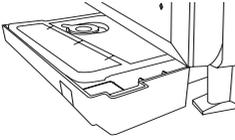


### Hinweis

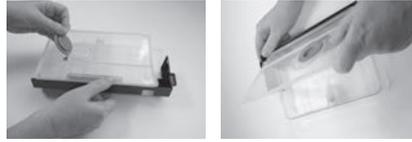
1. Das  -Symbol erscheint im Display, wenn die Programme WASSER ABLASSEN und SYSTEMREINIGUNG laufen.
2. Wenn das SYSTEMREINIGUNGSPROGRAMM nicht regelmäßig durchgeführt wird, verstopfen die Rohre und die Leistung der Dampffunktion lässt nach.
3. Entfernen Sie die Auffangrinne während des WASSERABLASSPROGRAMM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

## Wasserbehälter reinigen

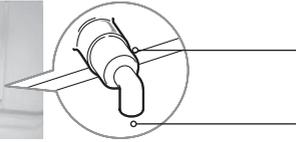
Verwenden Sie einen weichen Schwamm und Wasser zur Reinigung.



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 ausgereinigt 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 Geräterwänden, 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 wird, 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

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

*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

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

© Panasonic Corporation 2016

F0003BU00EP  
PA0316-0  
Printed in P.R.C