

Panasonic®

English

Deutsch

Français

Operating Instructions / Installation instructions
Bedienungs / Installationsanleitung
Mode d'emploi / Instructions d'installation

Combination Microwave Oven
Kombimikrowelle
Four à micro-ondes combiné

Model No. HL-MX465S
HL-MX465B



HL-MX465S

FOR DOMESTIC USE ONLY
NUR FÜR HAUSHALTSÜBLICHEN GEBRAUCH
POUR UN USAGE DOMESTIQUE

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

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

INSTRUCTIONS DE SÛRETÉ IMPORTANTES. Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement les recommandations d'utilisation et conservez-les soigneusement.

Thank you for purchasing this Panasonic appliance.

Contents

Operating Instructions	2-48	Turbo Cook.....	29-30
Safety Instructions.....	2-6	Using the Timer.....	31
Disposal of Waste Products.....	7	Multi-Stage Cooking.....	32
Important Safety Instructions.....	8-10	Memory.....	33
Parts of your Oven.....	11	Defrosting Guidelines.....	34
Oven Accessories.....	12-13	Turbo Defrost.....	35-36
Control Panel.....	14	Auto Combi Programs.....	37-40
Cooking Modes.....	15	Auto Cook Programs.....	41-45
Combination Cooking Modes.....	16	Questions and Answers.....	46-47
User Settings.....	17-19	Care of your Oven.....	48
Home Key.....	19	Installation Instructions	49-53
Child Lock.....	19	Installation and Connection.....	49
Microwave Cooking and Defrosting.....	20	Safety Instructions.....	49-50
Grilling.....	21-22	Dimensions.....	51
Fan Grill Cooking.....	23-24	Installing the Appliance.....	52-53
Convection Cooking.....	25-26	Specifications	54
Combination Cooking.....	27-28		

Operating Instructions

Safety Instructions

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

Safety Instructions

- **Warning!** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- **Warning!** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
- When heating food in plastic or paper containers, check the oven frequently as these types of containers ignite if overheated.
- If smoke is emitted or a fire occurs in the oven, touch Stop/Start and leave the door closed in order to stifle any flames. Disconnect the power cord, or shut off power at fuse or circuit breaker panel.
- This appliance is intended to be used in household applications only.
- When heating liquids, e.g. soup, sauces and beverages in your oven, overheating the liquid beyond boiling point can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.
- The contents of feeding bottles and baby food jars are to be stirred or shaken. The temperature has to be checked before consumption to avoid burns.
- Do not cook eggs in their shells and whole hard-boiled eggs by MICROWAVE. Pressure may build up and the eggs may explode, even after the microwave heating has ended.

Safety Instructions

- Clean the inside of the oven, door seals and door seal areas regularly. When food splatters or spilled liquids adhere to the oven walls, base of the oven, door seals and door seal areas wipe off with a damp cloth. Mild detergent may be used if they get very dirty. The use of harsh detergent or abrasive cleaners is not recommended.
- DO NOT USE COMMERCIAL OVEN CLEANERS.
- When using the GRILL, CONVECTION or COMBINATION modes, some foods may inevitably splatter grease on to the oven walls. If the oven is not cleaned occasionally, it may start to “smoke” during use.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of surfaces that could affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- Warning! The accessible parts may become hot in GRILL, CONVECTION and COMBINATION use. Young children less than 8 years of age should be kept away. Children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
- A steam cleaner is not to be used for cleaning.
- Do not use harsh, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Exterior oven surfaces, including air vents on the cabinet and the oven door will get hot during GRILLING, CONVECTION and COMBINATION modes, take care when opening or closing the door and when inserting or removing food and accessories.

Safety Instructions

- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- Please refer to pages 12-13 for correct installation of the oven accessories.
- **Warning!** The oven has four grill heaters situated in the top of the oven and a convection heater situated in the back of the oven. After using the GRILL, CONVECTION and COMBINATION functions, the inside surfaces of the oven will be very hot. Care should be taken to avoid touching the heating elements inside the oven. To prevent burns, care should be taken to avoid touching the inside surfaces of the oven.
- This combination oven is intended for heating food and beverages only. Take care when heating foods low in moisture, e.g. bread items, chocolate, biscuits and pastries. These can easily burn, dry out or catch on fire if cooked too long. We do not recommend heating foods low in moisture such as popcorn or poppadoms. Drying of food, newspapers or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloths, wheat bags, hot water bottles and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- **Warning!** The oven lamp must be replaced by a service technician trained by the manufacturer. **DO NOT** attempt to remove the outer casing from the oven.

Safety Instructions

- This oven is intended for Built-In use only. This appliance is not designed to be used as a tabletop appliance or inside a cupboard.
- **CAUTION!** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.



Information on Disposal
for Users of Waste
Electrical & Electronic
Equipment (private
households)

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

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

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

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

For Business Users in the European Union

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

Information on Disposal in other Countries outside the European Union

This symbol is only valid in the European
Union.

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

Important Safety Instructions

Read carefully and keep for future reference



WARNING!

Important safety instructions

1. The door seals and seal areas should be cleaned with a damp cloth. The appliance should be inspected for damage to the door seals and door seal areas and if these areas are damaged the appliance should not be operated until it has been repaired by a service technician trained by the manufacturer.
2. Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. It is dangerous for anyone other than a service technician trained by the manufacturer to perform repair service.

Use of Your Oven

3. Do not use the oven for any reason other than the preparation of food and beverages. This oven is specifically designed to heat or cook food. Do not use this oven to heat chemicals or other non-food products.
4. Before use, check that utensils/containers are suitable for use in microwave ovens.
5. When the oven is not being used, do not store any objects inside the oven in case it is accidentally turned on.
6. The appliance must not be operated by MICROWAVE or COMBINATION WITHOUT FOOD IN THE OVEN. Operation in this manner may damage the appliance.

Heater Operation

1. Before using CONVECTION, GRILL or COMBINATION function for the first time, wipe excessive oil off in the oven cavity and operate the oven without food and accessories on CONVECTION 230 °C, for 10 minutes. This will allow the oil that is used for rust protection to be burned off.



CAUTION! Hot surfaces

After cooking the oven accessories will be very hot.

Fan Motor Operation

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

Oven Light

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

Cooking Times

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

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



IMPORTANT!

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

Meat Thermometer

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

Small Quantities of Foods

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

Eggs

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

Piercing Skin

Food with non porous skins, such as potatoes, egg yolks and sausages, must be pierced before cooking by MICROWAVE to prevent bursting.

Liquids

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

To prevent this possibility the following steps should be taken:

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

Paper/Plastic

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

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

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

Important Safety Instructions

Utensils/Foil

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

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

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

Feeding Bottles/Baby Food Jars

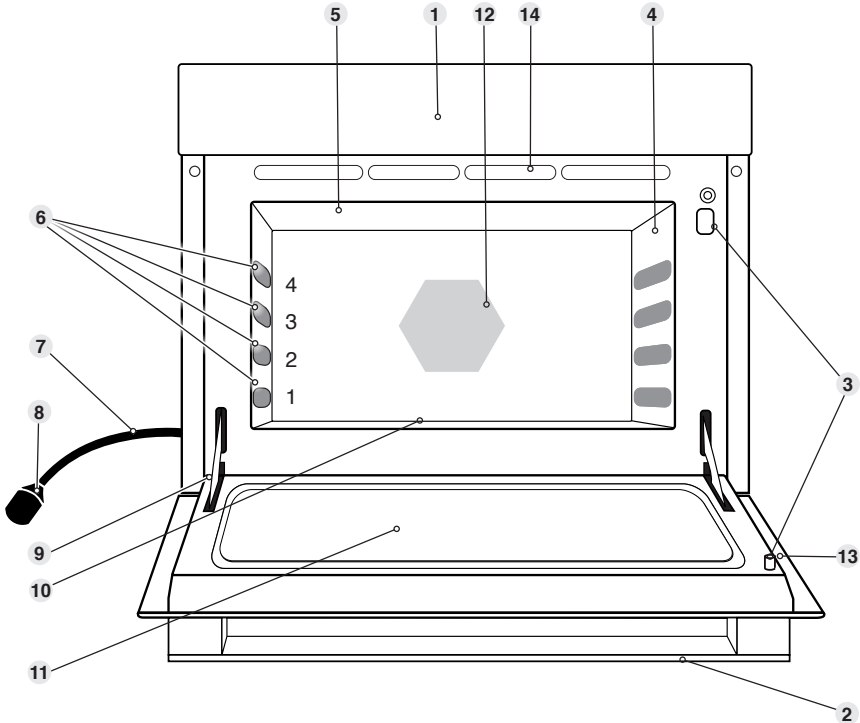
The top and teat or lid must be removed from feeding bottles or baby food jars before placing in the oven.

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

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

Parts of Your Oven

- 1. Control panel**
- 2. Door handle.** Pull the door handle downwards to open. When you open the oven door during cooking, the cooking is stopped temporarily without clearing earlier made settings. The cooking is resumed as soon as the door is closed and Stop/Start is touched. The oven lamp lights as soon as the oven door is opened. Open the door if the oven has been in stand by mode. The display will indicate 'OPEN DOOR'. In no word mode the accessories in the display will blink.
- 3. Door safety lock system.** To prevent injury, do not insert finger, knife, spoon, or other object into the latch hole.
- 4. Oven lamp.** When the oven lamp key is available in the display it is possible to turn the oven lamp on and off.
- 5. Grill elements**
- 6. Shelf positions.** 1-4 as shown.
- 7. Power supply cord**
- 8. Plug**
- 9. Door hinges.** To prevent injury when opening or closing the door, keep fingers away from the door hinges.
- 10. Bottom microwave feeding** (see page 20)
- 11. Oven window**
- 12. Convection heater**
- 13. Rating plate**
- 14. Air exhaust vent**



NOTE

This illustration is for reference only.

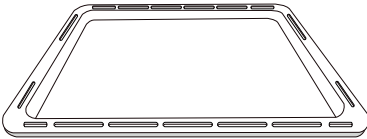
Oven Accessories

Accessories

The oven comes equipped with a variety of accessories. Always follow the directions given for use of the accessories.

Enamel Shelf

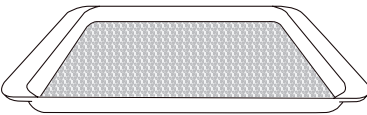
1. The enamel shelf is for cooking on CONVECTION or GRILL mode only. Do not use on MICROWAVE or COMBINATION modes. Do not use the enamel shelf in shelf position 4 on grill only mode.
2. For 2 level CONVECTION cooking, the enamel shelf can be used in shelf position 1 and the wire shelf can be used in shelf position 3.
3. The maximum weight that can be placed on the enamel shelf is 4 kg (this includes total weight of food and dish).



Enamel shelf

Glass Shelf

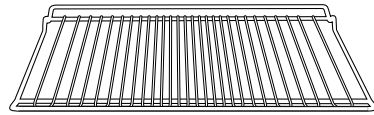
1. The glass shelf can be used in any of the shelf positions to cook using MICROWAVE, GRILL, CONVECTION or COMBINATION modes.
2. If the glass shelf is hot, allow to cool before cleaning or placing in cold water, as this could crack or shatter the glass.
3. The maximum weight that can be placed on the glass shelf is 4 kg (this includes total weight of food and dish).



Glass shelf

Wire Shelf

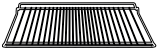
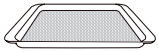

1. The wire shelf can be used in shelf position 3 or 4 for GRILLING foods. It can be used in any of the shelf positions for CONVECTION or COMBINATION cooking.
2. Do not use any metal container directly on the Wire shelf in COMBINATION with MICROWAVE.
3. Do not use the Wire shelf in MICROWAVE only mode.
4. The maximum weight that can be placed on the wire shelf is 4 kg (this includes total weight of food and dish).



Wire shelf

Oven Accessories

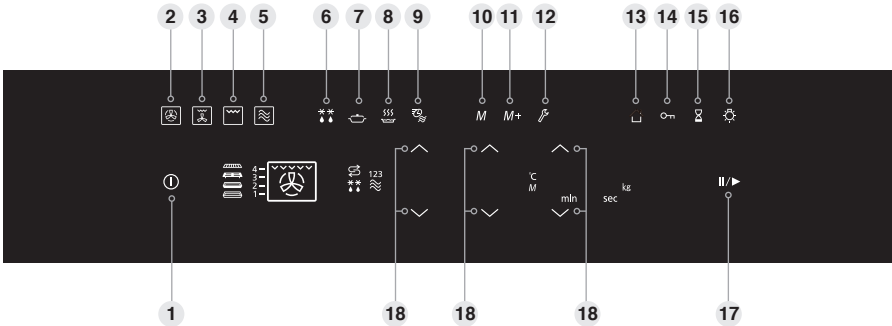
The following chart shows correct use of the accessories in the oven

	Wire shelf	Glass shelf	Enamel shelf
			
Microwave	x	✓	x
Grill	✓	✓**	✓**
Fan Grill	✓	✓**	✓**
Convection	✓	✓	✓
Turbo Cook	✓*	✓	x
Convection + Microwave	✓*	✓	x
Grill + Microwave	✓*	✓**	x
Fan Grill + Microwave	✓*	✓**	x
Convection + Microwave + Grill	✓*	✓**	x
Grill + Convection	✓	✓**	✓**

*: Metal containers can not be placed directly on the wire shelf. Either place food directly on the wire shelf or place a glass dish directly on the wire shelf.

** : Do not use the enamel shelf or glass shelf in shelf position 4.

Control Panel



- | | |
|----------------------------|----------------------------------|
| 1. On/Off | 10. Memory recall |
| 2. Convection | 11. Memory store |
| 3. Fan grill | 12. User settings |
| 4. Grill | 13. Home |
| 5. Microwave | 14. Child lock |
| 6. Turbo defrost | 15. Timer |
| 7. Auto microwave programs | 16. Oven lamp |
| 8. Auto combi programs | 17. Stop/Start |
| 9. Turbo cook | 18. Up and down selection arrows |

This oven is equipped with an energy saving function.



NOTE

- The oven will enter stand-by mode after 6 minutes of no operation.
- When in stand-by mode, it is necessary to open and close the oven door or touch On/Off key before operating the oven.
- If an operation is set and Stop/Start is not touched within 6 minutes, the oven will automatically cancel the operation. The display will revert back to stand-by mode.



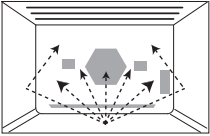
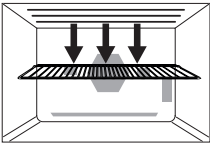
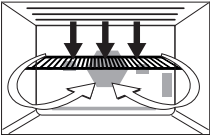
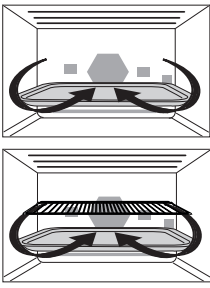
BEEP SOUND

A beep sounds when a key is touched.

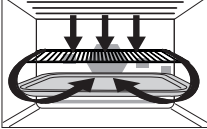
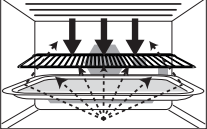
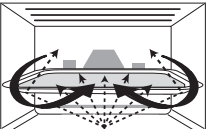
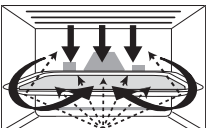
After the completion of the preheating on GRILL, CONVECTION, or COMBINATION mode, three beeps sound. On some auto programs 3 beeps sound during cooking to stir or turn the food (refer to pages 35-45). After completion of cooking, the oven will beep 5 times.

Cooking Modes

The diagrams shown below are examples of the accessories. It may vary depending on recipe/dish used.

Cooking modes	Uses	Accessories to use	Containers
<p>MICROWAVE</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Defrosting • Reheating • Melting: butter, chocolate, cheese. • Cooking fish, vegetables, fruits, eggs (except for eggs in their shell, and whole hard-boiled eggs). • Preparing : stewed fruits, jam, sauces, custards, pastry, caramel, meat, fish or vegetarian loaves. • Baking cakes with eggs and baking powder, without colour. (Victoria sandwich, clafoutis etc.) 	<p>Use your own Pyrex® dishes, plates or bowls, directly on the base of the oven.</p>	<p>Microwaveable, no metal.</p>
<p>GRILL</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Grilling of meat or fish. • Toast grilling. • Browning of gratin dishes or meringue pies. 	<p>Wire shelf and enamel shelf. Do not use the enamel shelf in shelf position 4 on grill only mode.</p>	<p>Heatproof, metal tin / tray can be used.</p>
<p>FAN GRILL</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Grilling small items of meat: sausages, chicken pieces. • Grilling whole fish. • Browning of gratin dishes. 	<p>Wire shelf and enamel shelf. Do not use the enamel shelf in shelf position 4 on fan grill.</p>	<p>Heatproof, metal tin/tray can be used.</p>
<p>CONVECTION</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Baking of small pastry items with short cooking times: puff pastry, cookies, choux, short pastry, roll cakes. • Special baking: souffles, meringues, vol-au-vent, small loaves of bread or brioches, sponge cake, meat pie, etc. • Baking of quiches, pizzas and tarts. 	<p>Enamel shelf, glass shelf and wire shelf.</p>	<p>Heatproof, metal tin / tray can be used.</p>

Combination Cooking Modes

Cooking modes	Uses	Accessories to use	Containers
<p>GRILL + CONVECTION</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Roasting red meats, thick steak (rib of beef, T bone steaks) • Cooking fish. 	<p>Enamel shelf, glass shelf and wire shelf.</p>	<p>Heatproof, metal tin / tray can be used.</p>
<p>GRILL + MICROWAVE</p> 			
<p>CONVECTION + MICROWAVE</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Roasting meat and poultry. • Defrosting and reheating crunchy foods (quiche, pizza, bread, viennoiserie, lasagne, gratin.) • Cooking lasagne, meat, potatoes or vegetable gratins. • Baking cakes and puddings with eggs or baking powder ingredients with browning, baking of quiches, pies and tarts. 	<p>Wire shelf and / or glass shelf.</p>	<p>Microwaveable and heatproof. Metal cake tin to be used on glass shelf only. DO NOT USE spring form tins.</p>
<p>GRILL + CONVECTION + MICROWAVE</p> 			

User Settings

After plugging in the oven you will be prompted to select a language and to set the time.

Access the user settings menu to change the following settings.



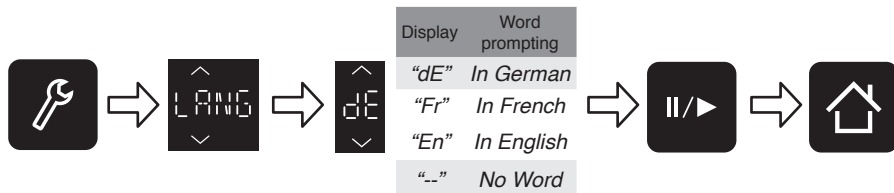
Touch user settings key to access the user settings menu.



CLOCK (1)
TIME (2)
LANG (3)
GUIDE (4)
VOLUME (5)
BLUE (6)
WHITE (7)
DEMO (8)

Language

These models have a unique function "Word Prompting" which guides you through the operation of your oven. As you tap the keys, the display will scroll the next instruction reducing the opportunities for mistakes.



Touch user settings key to access the user settings menu.

Select "LANG" by tapping the up and down keys.

Tap the up and down arrows to select a language.

Touch Stop/Start.

Touch Home key.

Turning the user guide off and on

The user guide is on by default.



Touch user settings key to access the user settings menu.

Select "GUIDE" by tapping the up and down keys.

Select "OFF" to turn the operation guide off.

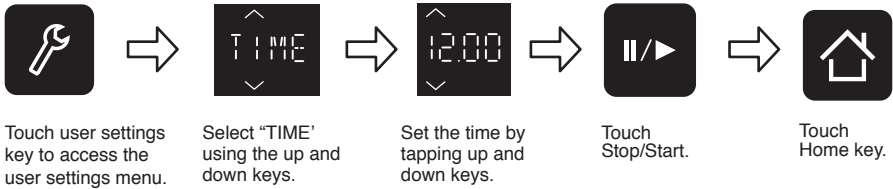
Touch Stop/Start.

Touch Home key.

User Settings

Setting the clock

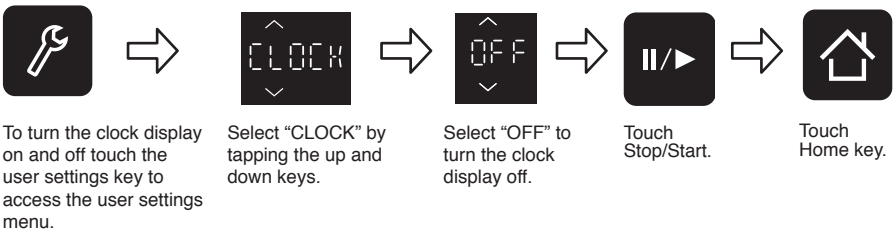
The clock can be set by accessing the user settings.



NOTE

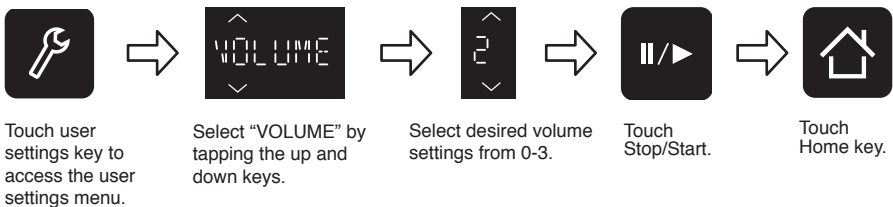
- The clock will keep the time of day as long as the oven is plugged in and electricity is supplied.
- One touch will increase or decrease the time by 1 minute, you can also adjust the time quickly by touching and holding the up or down keys.
- This is a 24 hour clock, i.e. 2 pm = 14:00 not 2:00.
- The clock can be turned off in the user settings, see below.

Turning Clock display off and on



Volume

The volume can be set between 0 and 3. 0 is silent mode and 3 is the highest volume.



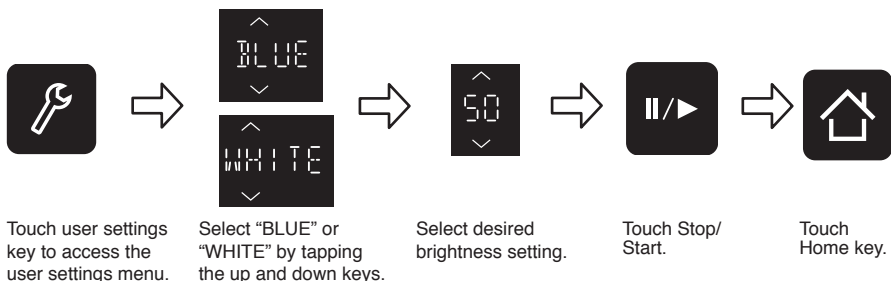
NOTE

- In silent mode the oven will still beep when cooking has ended for turn / stir prompts, for error codes and if the main power is turned off.

User Settings

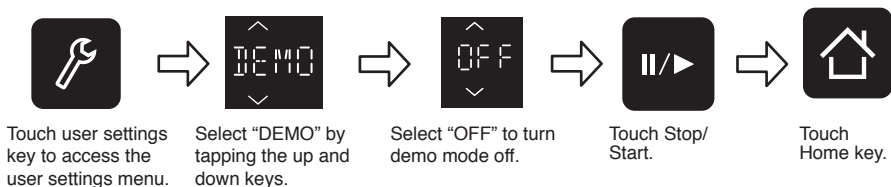
Brightness

The brightness of the blue and white display icons can be changed independently.



Demo mode

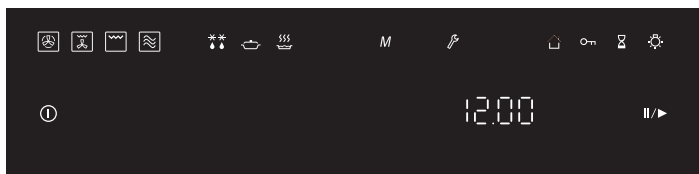
This mode is designed for retail store display.



Home Key



Touch home key to return to the home screen.



Child Lock

Using this system will make the oven controls inoperable; however, the door can be opened.

To Set:



Touch and hold the child lock key for 5 seconds to set the child lock. The key is fully illuminated when the child lock is on.

To Cancel:



Touch and hold the child lock key for 5 seconds to turn the child lock off. The child lock key is partially illuminated when the child lock is off.

Microwave Cooking and Defrosting

There are 6 different microwave power levels available (see the chart below).




Tap Microwave.

Select the microwave power level by tapping the up and down keys. The default power is 1000 W.

Select the cooking time by tapping the up and down keys.

Touch Stop/Start.

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

Power	Wattage	Max time
Max	1000 Watts	30 mins
Medium	600 Watts	90 mins
Low	440 Watts	90 mins
Simmer	300 Watts	90 mins
Defrost 	270 Watts	90 mins
Warm	100 Watts	90 mins

Use of accessory:

Use your own Pyrex® dishes, plates or bowls covered with a lid or pierced cling film directly on the base of the oven. Do not place food directly on the base of the oven.



NOTE

- For multi-stage cooking refer to page 32.
- Stand time can be programmed after microwave power and time setting. Refer to using the timer page 31.
- You can change the cooking time during cooking if required to a maximum of 10 minutes. Tap up and down keys to increase or decrease the cooking time. Touch and hold the up or down key to increase or decrease time more quickly. Tapping down to zero will end cooking.
- Maximum time that can be set on Max power is 30 mins. On all other power levels the maximum time that can be set is 1 hour 30 mins.
- DO NOT attempt to use the microwave only mode with any metal accessory in the oven.

Bottom Feeding Technology

Please note that this product uses bottom feeding technology for microwave distribution which differs from traditional turntable side feeding methods and creates more useable space for a variety of different sized dishes. This microwave feeding style can give a difference in heating times (in microwave mode) when compared against side feeding appliances. This is quite normal and should not cause any concern.

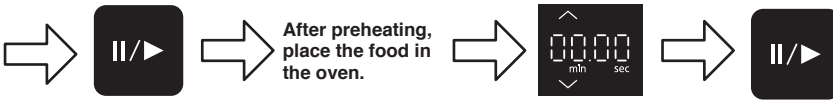
Grilling

There are 3 different Grill settings available.



Tap Grill key once, twice or three times to select the desired grill power.

Key Taps	Display	Power Level
1 tap		Grill 1 (high)
2 taps		Grill 2 (medium)
3 taps		Grill 3 (low)

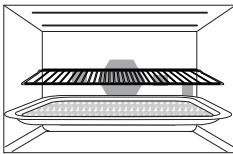


Touch Start to preheat. A "P" will appear in the display window. When the oven is preheated the oven will beep and the "P" will flash. Then open the door and place the food inside. * When preheat is not required skip this step by setting the grilling time.

Select the cooking time by tapping up and down keys. Maximum cooking time is 90 minutes.

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

Use of accessory:



Place wire shelf with food in shelf position 3 or 4.

Place glass shelf in shelf position 2 or 3 to catch fat and drips. Do not use the enamel shelf in shelf position 4 on grill only mode.



NOTE

- Never cover foods when grilling.
- The grill will only operate with the oven door closed.
- Most foods require turning halfway through cooking. When turning food, open oven door and CAREFULLY remove wire shelf using oven gloves. After turning, return food to the oven and close door. After closing oven door, touch Stop/Start. The oven display will continue to count down the remaining grilling time. It is safe to open the oven door at any time to check the progress of the food as it is grilling.
- The grill will glow on and off during cooking - this is normal. Always clean the oven after using the Grill and before using microwave or combination.
- You can change the cooking time during cooking if required to a maximum of 10 minutes. Tap up and down keys to increase or decrease the cooking time. Touch and hold the up or down key to increase or decrease time more quickly. Tapping down to zero will end cooking.

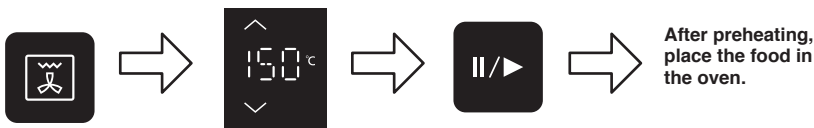


CAUTION!

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

Fan Grill Cooking

This key offers a choice of fan grill temperatures, 100 - 180 °C. For quick selection of the most commonly used cooking temperatures, the temperatures start at 150 °C and count up to 180 °C in 5 °C increments.



Tap Fan Grill.

Set the desired temperature by tapping the up and down keys.

Touch Stop/Start to preheat. A "P" will appear in the display window. When the oven is preheated the oven will beep and the "P" will flash. Open the door and place the food inside.

** Skip this step when preheating is not required.*

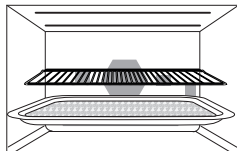


Select the cooking time by tapping up and down keys (up to 9 hours).

Touch Stop/Start.

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

Use of accessory:



Place wire shelf with food in shelf position 3 or 4. Place glass shelf underneath to catch fat and drips. Do not use the enamel shelf in shelf position 4 on fan grill.



NOTE on Preheating

- Do not open the door during preheating. After preheating 3 beeps will be heard and the "P" will flash in the display window. If the oven door is not opened after preheating, the oven will maintain the selected temperature. If the door is not opened within 30 minutes of starting preheating, preheating will end.
- If you want to cook without preheating, after selecting the desired temperature, set the cooking time then touch Stop/Start.

Fan Grill Cooking



NOTE

- When the selected cooking time is less than one hour, the time counts down second by second.
- When the selected cooking time is over one hour, the time counts down minute by minute until only “1H 00” (1 hour) remains. The display then indicates minutes and seconds and counts down second by second.
- You can change the cooking time during cooking if required to a maximum of 10 minutes. Tap up and down keys to increase or decrease the cooking time. Touch and hold the up or down key to increase or decrease time more quickly. Tapping down to zero will end cooking.
- After touching Stop/Start, the selected temperature can be changed by tapping the up and down keys.
- Depending on the recipe, you can preheat with or without the shelves in position.



CAUTION!

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

Cooking guidelines

Food	Weight	Fan Grill Temperature	Approximate Time	Instructions
Thick sausages	350 g (6)	180 °C	14 min	Preheat. Place on wire shelf in shelf position 3, use glass shelf underneath as drip tray in shelf position 2. Turn at 8 min.
Thin sausages	170 g (6)	180 °C	11 min	Preheat. Place on wire shelf in shelf position 3, use glass shelf underneath as drip tray in shelf position 2. Turn at 7 min 30 sec.
Whole fish	375 g (1)	170 °C	12 min	Preheat. Brush fish with oil. Place on wire shelf in shelf position 3, use glass shelf underneath as drip tray in shelf position 2. Turn at 6 min.
Chicken drumsticks	760 g (6)	180 °C	20 min	Preheat. Place on wire shelf in shelf position 3, use glass shelf underneath as drip tray in shelf position 2. Turn at 10 min.

Convection Cooking

This key offers a choice of convection temperatures, 40 °C and 100 - 230 °C. For quick selection of the most commonly used cooking temperatures, the temperatures start at 150 °C and count up to 230 °C in 5 °C increments then 40 °C (only for Convection mode) and 100 °C.



Tap Convection key.

Set the desired convection temperature by tapping the up and down keys.



After preheating, place the food in the oven.



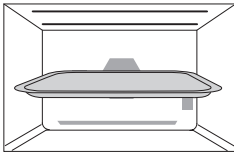
Touch Stop/Start to preheat. A "P" will appear in the display window. When the oven is preheated the oven will beep and the "P" will flash. Open the door and place the food inside.

** Skip this step when preheating is not required.*

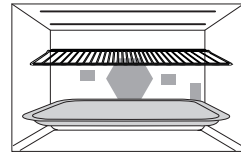
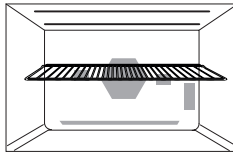
Select the cooking time by tapping up and down keys (up to 9 hours).

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

Use of accessory:



For 1 level CONVECTION cooking use the enamel shelf or wire shelf in any shelf position.



For 2 level CONVECTION cooking, the enamel shelf can be used in shelf position 1 and the wire shelf can be used in shelf position 3.



NOTE

- The oven cannot preheat at 40 °C.
- For two level cooking, baking times can differ. The food on the upper level may be cooked sooner than that on the lower one.

Convection Cooking



NOTE on Preheating

- Do not open the door during preheating. After preheating 3 beeps will be heard and the “P” will flash in the display window. If the oven door is not opened after preheating, the oven will maintain the selected temperature. If the door is not opened within 30 minutes of starting preheating, preheating will end.
- If you want to cook without preheating, after selecting the desired temperature, set the cooking time then touch Stop/Start.



NOTE

- When the selected cooking time is less than one hour, the time counts down second by second.
- When the selected cooking time is over one hour, the time counts down minute by minute until only “1H 00” (1 hour) remains. The display then indicates minutes and seconds and counts down second by second.
- You can change the cooking time during cooking if required to a maximum of 10 minutes. Tap up and down keys to increase or decrease the cooking time. Touch and hold the up or down key to increase or decrease time more quickly. Tapping down to zero will end cooking.
- After touching Stop/Start, the selected temperature can be changed by tapping the up and down keys.
- Depending on the recipe, you can preheat with or without the shelves in position. The shelves are ideal for batch baking and when cooking in a large dish.



















CAUTION!

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

Combination Cooking

There are 5 combination settings; 1) Grill + Microwave, 2) Grill + Convection, 3) Convection + Microwave, 4) Grill + Convection + Microwave, 5) Fan Grill + Microwave. 1000 W Microwave power level is not available in Combination cooking. This would not be useful in normal use (the food would be cooked before browning is achieved). 270 W Defrost can not be set in combination.

Cooking modes Grill or convection must be selected before microwave	Display
 +  Grill + Microwave (Maximum cooking time is 1 hour 30 minutes)	
or  +  Convection + Grill (Maximum cooking time is 9 hours)	
or  +  Convection + Microwave (Maximum cooking time is 9 hours)	
or  +  +  Convection + Grill + Microwave (Maximum cooking time is 9 hours)	
or  +  Fan Grill + Microwave (Maximum cooking time is 9 hours)	



Combination Cooking



NOTE on preheating

- The oven can be preheated in Combination mode with Convection or Grill/Convection cooking.
- Touch Stop/Start before setting the cooking time and follow the NOTE ON PREHEATING on page 26.
- NO MICROWAVES ARE EMITTED DURING COMBINATION PREHEATING.



NOTE

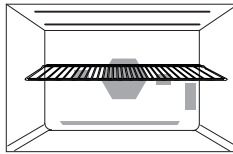
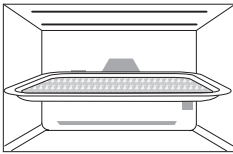
- Combination modes are not available with convection 40 °C.
- Preheating is not available for Grill + Microwave mode.
- When the selected cooking time is less than one hour, the time counts down second by second.
- When the selected cooking time is over one hour, the time counts down minute by minute until only “1H 00” (1 hour) remains. The display then indicates minutes and seconds and counts down second by second.
- You can change the cooking time during cooking if required to a maximum of 10 minutes. Tap up and down keys to increase or decrease the cooking time. Touch and hold the up or down key to increase or decrease time more quickly. Tapping down to zero will end cooking.
- 1000 W or 270 W (Defrost) microwave power settings are not available in combination.



CAUTION!

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

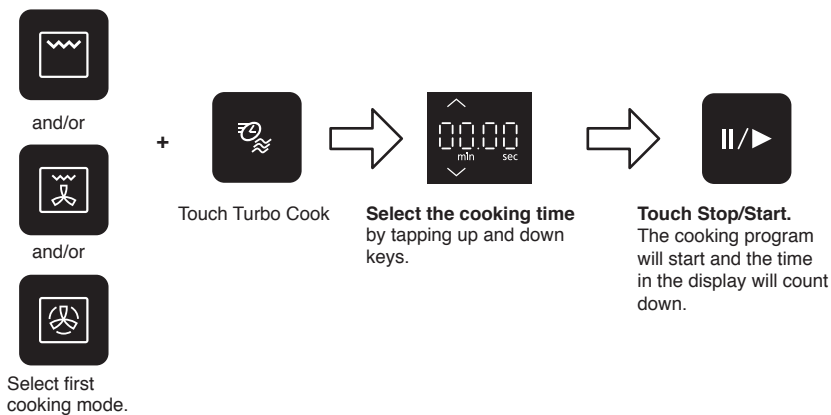
Use of accessories:



Use glass shelf or wire shelf in any of the shelf positions. Do not use the glass shelf in shelf position 4.

Turbo Cook

The oven can be programmed to cook or reheat food more efficiently by using the Turbo Cook function to support convection, grill, fan grill and grill + convection cooking. Selecting Turbo Cook after any of these cooking modes will simultaneously add 300 W microwave power to reduce cooking time.



Cooking guidelines

Food	Weight	Combination	Time
Croque monsieur	200 g (2 pcs)	Grill 1 + Turbo Cook then Grill 1	4 - 5 mins 1 min
Frozen breaded fish fillets	100 g (1 pce)	Grill 1 + Turbo Cook	6 mins
Beef rib (well done)	Per 400 g	230 °C + Grill 1 + Turbo Cook	10 - 11 mins
Poussin	Per 500 g	230 °C + Grill 1 + Turbo Cook	13 - 14 mins
Frozen spring rolls (chicken)	360 g (4 pcs)	200 °C + Grill 1 + Turbo Cook	7 - 8 mins
Apple Strudel (frozen, raw)	300 g	230 °C + Turbo Cook	11 mins
Lasagne (fresh)	600 g	230 °C + Grill 1 + Turbo Cook	8 - 9 mins
Whole fresh fish	300 - 400 g (1 pce)	180 °C + Turbo Cook	17 - 18 mins
Quiche	300 g	220 °C + Turbo Cook	7 mins
Sausage roll	250 g (2 pcs)	200 °C Grill 1 + Turbo Cook	6 mins

Turbo Cook



NOTE

- Turbo Cook is not available with Convection 40 °C
- Preheat is not available with Turbo Cook.
- You can change the cooking time during cooking if required to a maximum of 10 minutes. Tap up and down keys to increase or decrease the cooking time. Touch and hold the up or down key to increase or decrease time more quickly. Tapping down to zero will end cooking.



CAUTION!

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

Using the Timer

Delay start cooking

By using the Timer, you are able to program Delay start cooking.

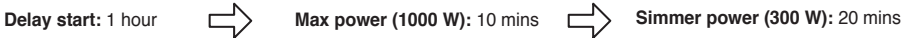
example



NOTE

1. Three stage cooking can be programmed including Delay start cooking.
2. If the programmed delay time exceeds one hour, the time will count down in units of minutes. If less than one hour, the time will count down in units of seconds.
3. Delay start cannot be programmed before an auto program.

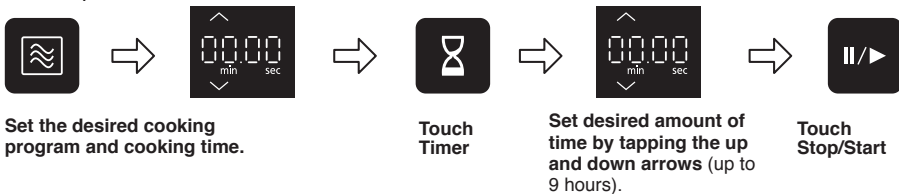
example



Stand time

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

example



NOTE

1. Three stage cooking can be programmed including stand time.
2. This feature may also be used as a kitchen timer. In this case touch the Timer, set time and touch Start.
3. If the oven door is opened during the stand time or kitchen timer, the time in the display window will continue to count down.
4. Stand time cannot be programmed after an auto program.

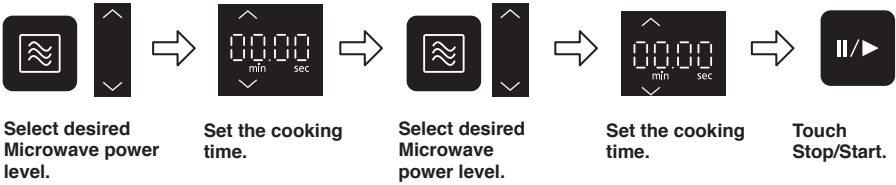
example



Multi-Stage Cooking

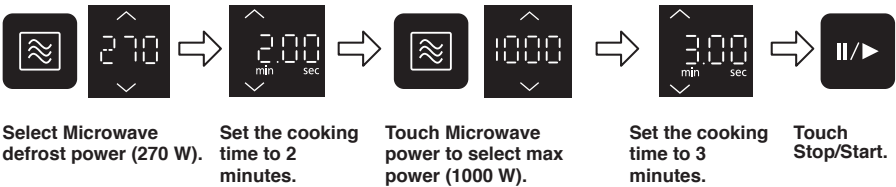
2 or 3 stage cooking

example



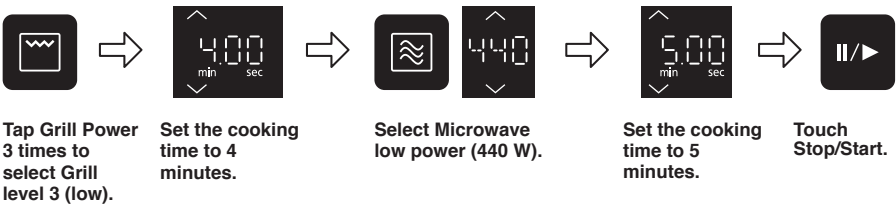
example

To DEFROST (270 W) for 2 minutes and cook food on MAX (1000 W) power for 3 minutes.



example

To GRILL at LOW (grill 3) for 4 minutes and cook food on LOW power (440 W) for 5 minutes.



NOTE

1. For 3 stage cooking, enter another cooking program before touching Stop/Start.
2. During operation, touching Stop/Start once will stop the operation. Touching Stop/Start will resume the programmed operation.
3. Whilst not operating, touching Home will clear the selected program.
4. Auto programs cannot be used with multi-stage cooking.

Using the memory function

This feature allows you to pre-program your oven for a frequently used reheating or cooking task. You are able to pre-program your oven for a specific power level and time that is convenient for you. You can only pre-program one memory task with this oven.

To set a memory program

Set the desired cooking program.



Touch and hold M+ to store the cooking program. A beep will sound to confirm the program has been stored.

To use a memory program



Touch M to recall your stored memory cooking program.

Press Stop/Start to begin cooking.



NOTE

- Auto programs cannot be programmed into memory.
- Setting a new cooking program into memory will cancel the cooking program previously stored.
- If the memory key is not illuminated, memory cannot be stored or recalled.

Defrosting Guidelines

The biggest problem when defrosting food in a microwave is getting the inside defrosted before the outside starts to cook. For this reason Panasonic have made the defrosting on the oven CYCLIC DEFROST, just select the 270 W power level and set the required time. The oven then divides this time into 8 stages. These stages alternate between defrosting (total of 4) and standing (total of 4).

During the standing stages there is no microwave power in the oven, although the light will remain on. The automatic stand times ensure a more even defrost and for small items the usual stand time can be eliminated.

Tips for defrosting

Check the defrosting several times, even if you use the auto programs. Observe the standing times.

Standing times

Individual portions of food may be cooked almost immediately after defrosting. It is normal for large portions of food to be frozen in the centre. Before cooking, allow to stand for a **minimum of one hour**. During this standing time, the temperature becomes evenly distributed and the food is defrosted by conduction. N.B. If the food is not going to be cooked immediately, store it in the refrigerator. Never freeze defrosted food without first cooking it.

Joints and poultry

It is preferable to place the joints on an upturned plate or plastic rack so that they are not resting in the juices. It is essential to protect delicate or projecting parts of this food with small pieces of foil to prevent these parts from cooking.

It is not dangerous to use small pieces of foil in your oven, provided they do not come into contact with the oven walls.

Minced meat or cubes of meat and seafood

Since the outside of these foods quickly defrosts, it is necessary to separate them, break the blocks into pieces frequently while defrosting and remove them when they have defrosted.

Small portions of food

Chops and chicken pieces must be separated as soon as possible so that they defrost evenly throughout. Fatty parts and the ends defrost more quickly. Place them near the centre of a Pyrex® dish or protect them with small pieces of foil.

Bread

Loaves will require a standing time of 15 - 30 minutes to allow the centre to thaw. Standing time can be shortened if slices are separated and rolls and loaves cut in half.

Beep Sounds

Beeps will sound during the Auto Defrost programs. The beeps are to remind you to check, stir, separate the pieces, or shield small parts. Failure to do this may result in uneven defrosting.



Turbo Defrost

With this feature you can defrost frozen food according to the weight. For quick selection, the weight starts from the most commonly used weight for each program.



Select the desired Turbo Defrost program.

Select the cooking weight by tapping the up and down keys.

Touch Stop/Start. The display reminds you which accessory to use and which cooking modes are in use. Remember to stir or turn the food during defrosting.

Program	Min./Max. Weight	Suitable Food
1. MINCED MEAT	0.10 kg - 1.20 kg	To defrost minced beef, lamb, pork or chicken. Select turbo defrost program 1. Enter the weight. Break up mince at beeps. Allow to stand 20 - 30 mins. Larger quantities may require longer stand times.
2. CHOPS	0.10 kg - 1.10 kg	To defrost pork or lamb chops (each 100 g to 400 g). Select turbo defrost program 2. Enter the weight. Turn and shield at beeps. Allow to stand 20 - 30 mins. Larger quantities may require longer standing
3. FISH FILLETS	0.10 kg - 1.20 kg	To defrost fish fillets (each 100 g - 400 g). Select turbo defrost program 3. Enter the weight. Turn and shield at beeps. Allow to stand 20 - 30 mins. Larger quantities may require longer standing.
4. CHICKEN WHOLE	0.50 kg - 2.50 kg	To defrost whole poultry. Select turbo defrost program 4. Enter the weight. Whole poultry will require turning and shielding at beeps. Protect wings, breast and fat with smooth pieces of aluminium foil secured with cocktail sticks. Do not allow the foil to touch the walls of the oven. Allow to stand 1 - 2 hours.



NOTE

- When the defrosting time is longer than 60 minutes, the time will appear in hours and minutes.
- The shape and size of the food will determine the maximum weight the oven can accommodate.
- Allow standing time to ensure the food is completely defrosted.



IMPORTANT!

See page 34 for defrosting guidelines

Turbo Defrost

Program	Min./Max. Weight	Suitable Food
5. CHICKEN WITH BONES	0.10 kg - 1.20 kg	To defrost chicken pieces with bones (each 100 g - 400 g). Select turbo defrost program 5. Enter the weight. Turn and shield at beeps. Allow to stand 20 - 30 mins. Larger quantities may require longer standing.
6. CHICKEN WITHOUT BONES	0.10 kg - 1.20 kg	To defrost chicken pieces without bones (each 100 g - 400 g). Select turbo defrost program 6. Enter the weight. Turn and shield at beeps. Allow to stand 30-40 mins. Larger quantities may require longer standing.
7. BEEF	0.50 kg - 2.00 kg	To defrost beef joints. Select turbo defrost program 7. Enter the weight. Beef joints will require turning and shielding at beeps. Protect fat and thin edges with smooth pieces of aluminium foil secured with cocktail sticks. Do not allow the foil to touch the walls of the oven. Allow to stand 1 - 2 hours.
8. PORK	0.50 kg - 2.00 kg	To defrost pork joints. Select turbo defrost program 8. Enter the weight. Pork joints will require turning and shielding at beeps. Protect fat and thin edges with smooth pieces of aluminium foil secured with cocktail sticks. Do not allow the foil to touch the walls of the oven. Allow to stand 1 - 2 hours.
9. LAMB	0.50 kg - 2.00 kg	To defrost lamb joints. Select turbo defrost program 9. Enter the weight. Lamb joints will require turning and shielding at beeps. Protect fat, thin edges and tip by bone with smooth pieces of aluminium foil secured with cocktail sticks. Do not allow the foil to touch the walls of the oven. Allow to stand 1 - 2 hours.
10. BREAD ROLLS	0.10 kg - 0.50 kg	To defrost white, brown or multi-grain bread rolls. Place on a large plate or shallow glass dish. Select turbo defrost program 10. Enter the weight. Turn and separate at beeps. Allow bread rolls to stand for 10 min (white light bread rolls) to 30 min (dense rye bread rolls).
11. BREAD SLICES	0.10 kg - 0.35 kg	To defrost white, brown or multi-grain bread slices. Separate where possible and place on a large plate or shallow glass dish. Select turbo defrost program 11. Enter the weight. Turn and separate at beeps. Allow bread to stand for 10 - 30 mins.

Auto Combi Programs

A variety of food may be cooked without having to enter the cooking time or the power level.

example



Select the desired Auto Combi Program.



Select the cooking weight by tapping the up and down keys.




Touch Stop/Start.

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

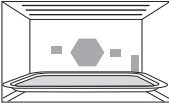

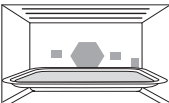

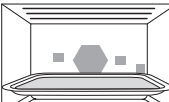
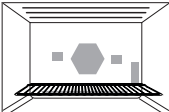

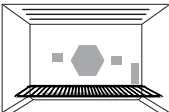


NOTE


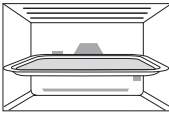
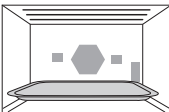
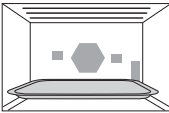
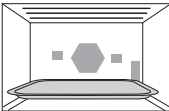
- The auto combi programs must ONLY be used for foods described.
- Only cook foods within the weight ranges described.
- Always weigh the food rather than relying on the package weight information.
- The temperature for frozen food is assumed to be -18 °C to -20 °C. The temperature of chilled food is assumed to be +5 °C to +8 °C (refrigerator temperature).
- Only use the accessories as indicated on pages 37-40.
- Most foods benefit from a STANDING time after cooking on an auto program, to allow heat to continue conducting to the centre.
- To allow for some variations that occur in food, check that food is thoroughly cooked and piping hot before serving.

Program	Weight	Accessories	Instructions
12. PASTA BAKE	0.35 kg - 0.45 kg	—	For reheating, browning and crisping the top of pre-cooked crispy top pasta meals. This program is suitable for lasagne, cannelloni and pasta bakes. Remove all packaging and place in a suitable sized Pyrex® dish on base of oven. Select auto combi program 12. Enter the weight of the crispy top pasta and touch Stop/Start.
13. POTATO BAKE	0.35 kg - 0.45 kg	—	For reheating, browning and crisping the top of pre-cooked crispy top potato meals. This program is suitable for shepherds pie, fish pie and potato topped bakes. Remove all packaging and place in a suitable sized Pyrex® dish on base of oven. Select auto combi program 13. Enter the weight of the crispy top pasta and touch Stop/Start.
14. JACKET POTATOES	0.20 kg - 1.50 kg		To cook jacket potatoes with a crisper drier skin. Choose medium sized potatoes 200 g - 250 g per potato, for best results. Wash and dry potatoes and prick with a fork several times. Place on wire rack in shelf position 2. Select auto combi program 14. Enter the weight of the potatoes. Touch Stop/Start.

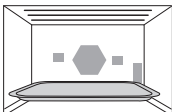
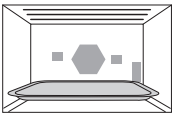
Auto Combi Programs

Program	Weight	Accessories	Instructions
15. ROAST POTATOES	0.20 kg - 0.80 kg		Peel and cut potatoes into even sized pieces. Place on glass shelf. Add 1-3 tbsp (15-45 ml) olive oil. Place glass shelf in shelf position 1. Select auto combi program 15. Enter the weight of the potatoes. Touch Stop/Start. Turn twice during cooking at beeps.
16. FRIES (FROZEN) 	0.20 kg - 0.80 kg		To cook FROZEN fries/oven chips. Spread frozen fries/oven chips out on glass shelf and place in shelf position 2. Select auto combi program 16. Enter the weight of frozen fries/oven chips. Touch Stop/Start. Turn twice during cooking at beeps. For best results cook in a single layer. NOTE: Fries/oven chips vary considerably. We suggest checking a few minutes before the end of cooking to assess level of browning.
17. CROQUETTES (FROZEN) 	0.25 kg - 0.80 kg		To cook FROZEN potato croquettes. Spread frozen potato croquettes out on glass shelf and place in shelf position 2. Select auto combi program 17. Enter the weight of frozen potato croquettes. Touch Stop/Start. Turn twice during cooking at beeps. For best results cook in a single layer. NOTE: Potato croquettes vary considerably. We suggest checking a few minutes before the end of cooking to assess level of browning.
18. PIZZA (CHILLED)	0.10 kg - 0.60 kg		For reheating and browning CHILLED, purchased pizza. Remove all packaging and place on wire shelf in shelf position 1. Select auto combi program 18. Enter the weight of the chilled pizza. Touch Stop/Start. This program is not suitable for deep pan pizzas or very thin pizzas.
19. PIZZA (FROZEN) 	0.10 kg - 0.55 kg		For reheating and browning FROZEN, purchased pizza and cheese baguette. Remove all packaging and place on wire shelf in shelf position 1. Select auto combi program 19. Enter the weight of the frozen pizza. Touch Stop/Start. This program is not suitable for deep pan pizzas or very thin pizzas.

Auto Combi Programs

Program	Weight	Accessories	Instructions
20. BREADED FISH	0.10 kg - 0.80 kg		To cook pre-purchased FROZEN breaded fish. Place frozen breaded fish on glass shelf in shelf position 2. Select auto combi program 20. Enter the weight of frozen breaded fish. Touch Stop/Start. Turn at beeps. Thicker, heavier pieces of breaded fish may need longer cooking.
21. ROASTED VEGETABLES	0.40 kg - 1.00 kg		To ROAST assorted vegetables (e.g. peppers, mushrooms, courgettes, onions). Cut vegetables into even sized chunks and toss with 45 ml (3 tbsp) oil. Place vegetables on glass shelf in shelf position 3. Select auto combi program 21. Enter the weight of the roasted vegetables. Touch Stop/Start. Turn twice during cooking at beeps.
22. BEEF RARE	0.50 kg - 2.00 kg		For cooking rare FRESH roast beef (topside, rump or silverside). Place on enamel shelf in shelf position 1. Select auto combi program 22. Enter the weight of beef and touch Stop/Start. Stand for 10 to 15 mins.
23. BEEF MEDIUM	0.50 kg - 2.00 kg		For cooking medium FRESH roast beef (topside, rump or silverside). Place on enamel shelf in shelf position 1. Select auto combi program 23. Enter the weight of beef and touch Stop/Start. Stand for 10 to 15 mins.
24. BEEF WELL DONE	0.50 kg - 2.00 kg		For cooking well done FRESH roast beef (topside, rump or silverside). Place on enamel shelf in shelf position 1. Select auto combi program 24. Enter the weight of beef and touch start. Stand for 10 to 15 mins.

Auto Combi Programs

Program	Weight	Accessories	Instructions
25. LAMB MEDIUM	1.00 kg - 2.00 kg		For cooking medium FRESH leg of lamb with bone. Place on enamel shelf in shelf position 1. Select auto combi program 25. Enter the weight of the lamb. Touch Stop/Start. Turn at beeps. Stand wrapped in aluminium foil for 10 to 15 minutes.
26. LAMB WELL DONE	1.00 kg - 2.00 kg		For cooking well done FRESH leg of lamb with bone. Place on enamel shelf in shelf position 1. Select auto combi program 26. Enter the weight of the lamb. Touch Stop/Start. Turn at beeps. Stand wrapped in aluminium foil for 10 to 15 minutes.
27. CASSEROLE	0.90 kg - 2.00 kg	—	For cubed meat (e.g. braising steak, lamb, pork, not chicken) and vegetables. Place in a suitable sized casserole dish with stock. Use a minimum of 400 ml of stock. If you use a cook-in sauce, also add the same quantity of water. Cover with lid. Place on base of oven. Select auto combi program 27. Enter the weight of the casserole. Touch Stop/Start. Stir twice during cooking at beeps.

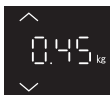
Auto Cook Programs

A variety of food may be cooked without having to enter the cooking time or the power level.

example



Select the desired Auto cook program.



Select the cooking weight by tapping the up and down keys.



Touch Stop/Start.

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




NOTE

- The auto cook programs must ONLY be used for foods described.
- Only cook foods within the weight ranges described.
- Always weigh the food rather than relying on the package weight information.
- The temperature for frozen food is assumed to be -18 °C to -20 °C. The temperature of chilled food is assumed to be +5 °C to +8 °C (refrigerator temperature).
- Only use the accessories as indicated on pages 41-45.
- Most foods benefit from a STANDING time after cooking on an auto program, to allow heat to continue conducting to the centre.
- To allow for some variations that occur in food, check that food is thoroughly cooked and piping hot before serving.

Program	Weight	Accessories	Instructions
28. MEAT SAUCE	0.45 kg - 2.00 kg	—	To cook raw mince beef based sauce i.e. Bolognese sauce and also very finely diced chicken or pork fillet to be cooked in a sauce. Ensure a minimum quantity of 300 ml of liquid or sauce. If using a cook-in sauce add equal quantity of water to cook-in sauce. Cover with a lid. Place on base of oven. Select auto cook program 28. Enter the weight of the meat sauce. Touch Stop/Start. Stir during cooking at beeps.
29. PASTA	0.10 kg - 0.50 kg	—	To cook dried pasta. Use a large bowl. Add 15 ml (1 tbsp) oil and boiling water. For 100 g - 290 g pasta add 1 litre of boiling water. For 300 g - 500 g pasta add 1.5 litre of boiling water. ½ - 1 tsp (2.5 - 5 ml) salt may be added if desired. Cover with a lid. Place bowl on base of oven. Select auto cook program number 29. Enter the weight of the pasta. Touch Stop/Start. Stir at beeps. For a softer texture, stand up to 5 mins after cooking. Drain after cooking.




Auto Cook Programs

Program	Weight	Accessories	Instructions
30. MEAL (CHILLED)	0.20 kg - 1.00 kg	–	<p>To reheat a fresh pre-cooked meal. All foods must be pre-cooked. Foods should be at refrigerator temperature approx. +5 °C. Reheat in container as purchased. Pierce covering film with a sharp knife once in the centre and four times around the edge. If transferring food to dish, cover with pierced cling film. Place food in container on base of oven. Select auto cook program 30. Enter the weight of the chilled meal. Touch Stop/Start. Stir at beeps. Stir again at end of program and allow a few minutes standing time. Large pieces of meat/fish in a thin sauce may require longer cooking. This program is not suitable for starchy food such as rice, noodles or potatoes.</p>
31. MEAL (FROZEN) 	0.20 kg - 0.80 kg	–	<p>To reheat a frozen pre-cooked meal. All foods must be pre-cooked and frozen -18 °C. Reheat in container as purchased or in a Pyrex® dish. Meals in irregular shaped containers may need longer cooking. Pierce covering film with a sharp knife once in the centre and four times around the edge. If transferring food to dish, cover with pierced cling film. Place food in container on base of oven. Select auto cook program 31. Enter the weight of the frozen meal. Touch Stop/Start. Stir at beeps and cut the blocks into pieces. Stir again at end of program and allow a few minutes standing time. Check temperature and cook further minutes if necessary before eating. This program is not suitable for portionable frozen foods.</p>



Auto Cook Programs

Program	Weight	Accessories	Instructions
32. CARROTS (FRESH)	0.20 kg - 1.00 kg	–	To cook FRESH carrots. Place prepared carrots into a suitable sized Pyrex® container. Sprinkle with 15 ml (1 tbsp) cold water per 100 g vegetables. Cover with pierced cling film or a lid. Place food in container on base of oven. Select auto cook program 32. Enter the weight of the fresh carrots. Touch Stop/Start. Stir at beeps.
33. BROCCOLI / CAULIFLOWER (FRESH)	0,20 kg - 1.00 kg	–	To cook FRESH broccoli / cauliflower. Place prepared broccoli / cauliflower into a suitable sized Pyrex® container. Sprinkle with 15 ml (1tbsp) cold water per 100 g vegetables. Cover with pierced cling film or a lid. Place food in container on base of oven. Select auto cook program 33. Enter the weight of the fresh broccoli / cauliflower. Touch Stop/Start. Stir at beeps.
34. POTATOES WITH SKIN	0.20 kg - 1.00 kg	–	To cook potatoes with skin. Cut potatoes into even size pieces. Place in a Pyrex® dish. Add 15 ml (1 tbsp) water per 100 g of potatoes. Cover with pierced cling film or a lid. Place container on base of oven. Select auto cook program 34. Enter the weight of the potatoes with skin. Touch Stop/Start. Stir at beeps.
35. POTATOES	0.20 kg - 1.00 kg	–	To cook potatoes without skin. Peel potatoes and cut into even sized pieces. Place prepared potatoes in a Pyrex® dish. Add 15 ml (1 tbsp) water per 100 g of potatoes. Cover with pierced cling film or a lid. Select auto cook program 35. Enter the weight of the potatoes without skin. Touch Stop/Start. Stir at beeps.

Auto Cook Programs

Program	Weight	Accessories	Instructions
36. CARROTS (FROZEN) 	0.20 kg - 1.00 kg	—	To cook FROZEN carrots. Place frozen carrots in a suitable sized Pyrex® container. Sprinkle with 15 - 45 ml (1-3 tbsp) cold water. Cover with pierced cling film or a lid. Place container on base of oven. Select auto cook program 36. Enter the weight of the frozen carrots. Touch Stop/Start. Stir at beeps.
37. BROCCOLI (FROZEN) 	0.20 kg - 1.00 kg	—	To cook FROZEN broccoli. Place frozen broccoli in a suitable sized Pyrex® container. Sprinkle with 15 - 45 ml (1-3 tbsp) cold water. Cover with pierced cling film or lid. Place container on base of oven. Select auto cook program 37. Enter the weight of the frozen broccoli. Touch Stop/Start. Stir at beeps.
38. PEAS / SWEETCORN (FROZEN) 	0.20 kg - 1.00 kg	—	To cook FROZEN peas / sweetcorn. Place frozen peas / sweetcorn into a suitable sized Pyrex® container. Sprinkle with 15 - 45 ml (1-3 tbsp) cold water. Cover with pierced cling film or a lid. Place container on base of oven. Select auto cook program 38. Enter the weight of the frozen peas / sweetcorn. Touch Stop/Start. Stir at beeps.
39. COD / HADDOCK (FRESH)	0.20 kg - 1.00 kg	—	To cook FRESH cod / haddock. Shield the thinner portions. Ensure fish is not overlapping. Place in a shallow container. Add 15 - 45 ml (1-3 tbsp) of cold water. Cover with pierced cling film or a lid. Place container on base of oven. Select auto cook program 39. Enter the weight of the fresh cod or haddock. Touch Stop/Start. Allow a few minutes standing time.

Auto Cook Programs

Program	Weight	Accessories	Instructions
40. SALMON (FRESH)	0.25 kg - 1.00 kg	—	To cook FRESH salmon fillets. Shield the thinner portions. Ensure the fish is not overlapping. Place skin side up in a shallow Pyrex® container. Add 15-45 ml (1-3 tbsp) of cold water. Cover with pierced cling film or a lid. Place container on base of oven. Select auto cook program 40. Enter the weight of the fresh salmon. Touch Stop/Start. Turn fish at beeps. Allow a few minutes standing time.
41. PLAICE (FRESH)	0.20 kg - 0.60 kg	—	To cook FRESH plaice fillets. Shield the thinner portions. Ensure the fish is not overlapping. Turn under the thin tail edges. Place in a shallow Pyrex® container. Add 15-45 ml (1-3 tbsp) of cold water. Cover with pierced cling film or a lid. Place container on base of oven. Select auto cook program 41. Enter the weight of the fresh plaice. Touch Stop/Start. Allow a few minutes standing time.
42. COD / HADDOCK (FROZEN) 	0.10 kg - 0.70 kg	—	To cook FROZEN cod or haddock fillets. Shield the thinner portions. Ensure the fish is not overlapping. Place in a shallow Pyrex® container. Add 15-45 ml (1-3 tbsp) of cold water. Cover with pierced cling film or a lid. Place container on base of oven. Select auto cook program 42. Enter the weight of the frozen cod or haddock. Touch Stop/Start. Allow a few minutes standing time.
43. SALMON (FROZEN) 	0.10 kg - 0.70 kg	—	To cook FROZEN salmon fillets. Shield the thinner portions. Ensure the fish is not overlapping. Place in a shallow Pyrex® container. Add 15-45 ml (1-3 tbsp) of cold water. Cover with pierced cling film or a lid. Place container on base of oven. Select auto cook program 43. Enter the weight of the frozen salmon. Touch Stop/Start. Allow a few minutes standing time.
44. RICE	0.10 kg - 0.30 kg	—	For cooking rice for savoury dishes not rice pudding (Thai, Basmati, Jasmine, long grain). Rinse the rice in cold water. Place rice in a large Pyrex® bowl. Add 2.5 parts water to 1 part rice. Cover with lid or pierced cling film. Place bowl on base of oven. Select auto cook program 44. Enter the weight of the rice only. Touch Stop/Start. Stir at beeps.

Questions and Answers

Q: Why won't my oven turn on?

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

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

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

A: Some radio and TV interference might occur when you cook with the oven. This interference is similar to the interference caused by small appliances such as mixers, vacuums, blow dryers, etc. It does not indicate a problem with your oven.

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

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

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

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

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

A: If the oven has previously been used and it is too hot to be used with an Auto Program, 'HOT' will appear in

the display window. After the 'HOT' disappears, the Auto Programs may be used. If in a hurry, cook food manually by selecting the correct cooking mode and cooking time yourself.

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

A: Only when you are using CONVECTION/GRILL cooking mode. The metal in some thermometers may cause arcing in your oven and should not be used on MICROWAVE and COMBINATION cooking modes.

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

A: The noises occur as the oven automatically switches from MICROWAVE power to CONVECTION/GRILL to create the combination setting. This is normal.

Q: My oven has an odour and generates smoke when using the COMBINATION and GRILL function. Why?

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

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

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

Q The fan continues to rotate after cooking. Why?

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

Questions and Answers

Q “D” appears or a dot blinks in the display and the oven does not cook. Why?

A: The oven has been programmed in DEMO MODE. This mode is designed for retail store display. To de-activate demo mode see page 19.

Q. The word prompt has disappeared on my display?

A: See user settings page 17 to re-activate the word prompt.

Q. The keys do not respond. The display is frozen.

A: Ensure the control panel is clean. Open and close the door to re-set the control panel.

Care of your Oven

1. Turn the oven off before cleaning.
2. Clean the inside of the oven, door seals and door seal areas regularly. When food splatters or spilled liquids adhere to the oven walls, base of the oven, door seals and door seal areas wipe off with a damp cloth. Mild detergent may be used if they get very dirty. The use of harsh detergent or abrasive is not recommended.
DO NOT USE COMMERCIAL OVEN CLEANERS.
3. Do not use harsh, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering the glass.
4. The outside oven surface should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
5. If the Control Panel becomes dirty, clean it with a soft, dry cloth. Do not use harsh detergents or abrasives on the Control Panel. When cleaning the Control Panel set the child lock (see page 19). After cleaning cancel the child lock (see page 19).
6. If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the oven is operated under high humidity conditions and in no way indicates a malfunction of the unit.
7. The base of the oven should be cleaned regularly. Simply wipe the bottom surface of the oven with mild detergent and hot water then dry with a clean cloth.
8. When using the CONVECTION/GRILL or COMBINATION mode, some foods may inevitably splatter grease on to the oven walls. If the oven is not cleaned occasionally, it may start to “smoke” during use.
9. A steam cleaner is not to be used for cleaning.
10. This oven should only be serviced by qualified personnel. For maintenance and repair of the oven contact the nearest authorised dealer.
11. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of surfaces that could affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
12. Keep air exhaust vents clean at all times. Check that no dust or other material is blocking the air exhaust vents. If the air exhaust vents become blocked this could cause overheating which would affect the operation of the oven and possibly result in a hazardous situation.
13. The back of the oven cavity has a self-clean catalytic lining. It is therefore not necessary to clean this area.

Installation Instructions

Installation and Connection

Please fully observe the following safety precautions.



IMPORTANT

- Unpack the appliance, remove all packing material, and examine for any damage. If the appliance is damaged DO NOT install and notify your dealer immediately.
- Install the appliance in accordance with the Installation Instructions. Otherwise, the performance of the appliance may be affected.
- After installation perform a test run and explain to the customer how to operate the appliance.
- Correct installation is the responsibility of the installer. Any malfunction or accident resulting from the failure to follow the Installation Instructions is not covered by the warranty.
- The rating plate indicating the basic information of the appliance is attached to the inside of the oven and is visible when you open the door. Do not remove.

Safety Instructions

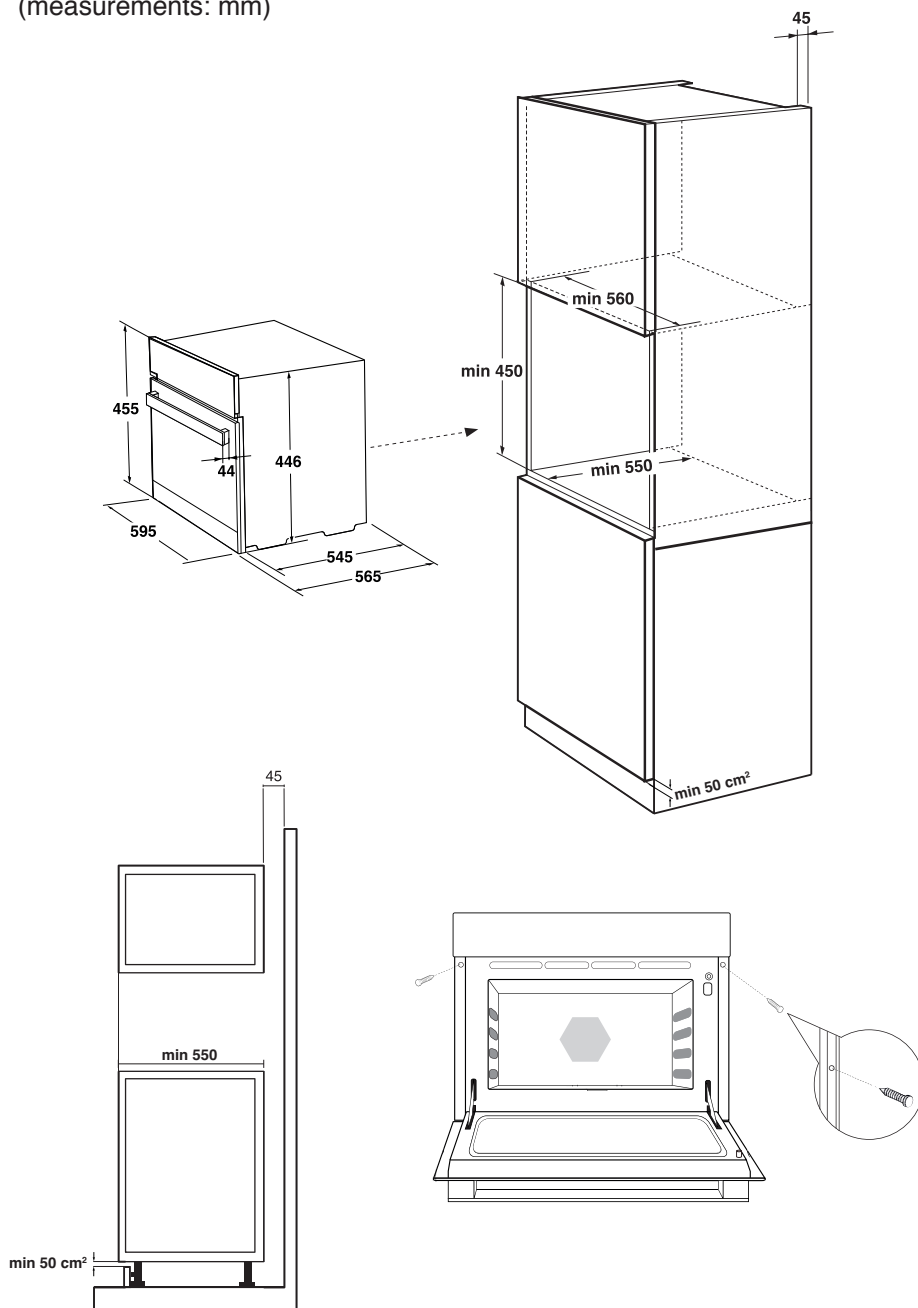
- This appliance can be built above or alongside a standard Panasonic oven.
- When the appliance is installed with another suitable appliance, it must be fitted above a fixed shelf in the housing unit that is able to support the weight of both appliances.
- When built in directly above a warming drawer, an interim shelf between the two appliances is not necessary.

Safety Instructions

- The appliance must be installed in a position where it can be fully opened and the contents can be clearly viewed. This is to avoid burns and other injuries.
- For the appliance to function correctly, it is important that the base of the appliance is level. A spirit level should be used.
- The appliance must only be operated when built-in. This is to ensure that all electrical parts are shielded and live parts are not exposed.
- Ensure power is not supplied to the appliance until after installation work has been carried out.
- The manufacturer will not be held liable for any damages resulting from incorrect or improper installation.

Dimensions

(measurements: mm)



Installing the Appliance

Electrical connection

- Before connection, check that the mains voltage corresponds to that indicated on the rating plate fixed to the inside of the appliance. This data must correspond in order to avoid the risk of damage to the appliance.
- Check that the domestic power supply guarantees adequate earthing.
- Once installed, it should be easy to isolate the appliance from the electricity supply by pulling out the plug or operating a circuit breaker.
- The appliance must only be connected with the power cable provided.
- DO NOT use multi-plug adaptors power strips or extension leads. There is a risk of fire in the event of overloading.

Installation

- Veneer or other finish of the furniture the appliance is being built into should be processed with heat-resistant glue (100°C); otherwise, high temperatures may cause them to deform.
- There must be no rear wall fitted to appliance housing.
- There must be a gap of at least 45 mm between the wall and the back of the unit to enable adequate air circulation.
- The fitted cabinet must have a ventilation opening of 50 cm² on the front. To achieve this, cut back the plinth or fit a ventilation grille. Ventilation slots and intakes must not be covered.
- Level the piece of furniture the appliance was built into with a spirit level.
- The piece of kitchen furniture the appliance is built into must be secured against movement, e.g. attached to the adjacent pieces of kitchen furniture.
- Align the appliance flush with the units and screw it in place.
- When attaching the appliance, make sure the screws are not fastened too strongly as this may damage the furniture or the appliance.
- The ventilation slots and air intake points must not be covered. To ensure that they remain uncovered also observe the installation instructions of any appliance installed with this oven.



NOTE

- Ensure that the connector lead does not become trapped or bent.
- After installation the connector lead must not be in contact with the back or the base of the appliance.

Specifications

Manufacturer		Panasonic
Model		HL-MX465S HL-MX465B
Power Supply		220-240 V ~ 50 Hz
Maximum Power Consumption	Maximum	3000 W
	Microwave	1200 W
	Grill	2100 W
	Convection	2030 W
Output Power		1000 W (IEC-60705)
External Dimensions		595 mm (W) 565 mm (D) 455 mm (H)
Interior Dimensions W x D x H (mm)		445 mm (W) 347 mm (D) 242 mm (H)
Uncrated Weight (approx.)		33.5 kg

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

Manufactured by: Panasonic Manufacturing U.K. Ltd.
Wyncliffe Road, Pentwyn Industrial Estate, Cardiff, S.Glam. CF23 7XB U.K.

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

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

Inhalt

Bedienungsanleitung	2-48	Turbokochen.....	29-30
Sicherheitshinweise.....	2-6	Verwendung der Zeitschaltuhr	31
Entsorgung von Abfallprodukten.....	7	Mehrstufiges Kochen	32
Wichtige Sicherheitshinweise.....	8-10	Speicher	33
Geräteteile	11	Richtlinien für das Auftauen	34
Gerätezubehör.....	12-13	Turboauftauen	35-36
Bedienfeld	14	Automatische Kombiprogramme	37-40
Kochmodi	15	Automatische Kochprogramme	41-45
Kombinationskochmodi	16	Fragen und Antworten.....	46-47
Benutzereinstellungen	17-19	Pflege Ihres Geräets.....	48
Taste „Startmenü“	19	Installationsanleitung.....	49-53
Kindersicherung	19	Installation und Anschluss.....	49
Kochen und Auftauen in der Mikrowelle ..	20	Sicherheitshinweise.....	49-50
Grillen	21-22	Abmessungen	51
Heißluftgrill-Garen	23-24	Installation des Gerätes.....	52-53
Garen mit Heißluft	25-26	Spezifikationen	54
Kombinationskochen.....	27-28		

Bedienungsanleitung

Sicherheitshinweise

- 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 von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder Anleitung für die sichere Verwendung des Gerätes erhalten und die diesbezüglichen Risiken verstehen. 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 Stromkabel defekt ist, muss es vom Hersteller, einem Servicetechniker des Herstellers oder 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 wurden.
- Warnung! Versuchen Sie nicht, Veränderungen oder Reparaturen an der Tür, dem Bedienfeldgehäuse, den Sicherheits-Verriegelungsschaltern oder irgendeinem anderen Teil des Geräts vorzunehmen.
- 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 andere 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.
- Wenn Sie Nahrungsmittel in Kunststoff- oder Papierbehältern aufwärmen, überprüfen Sie das Gerät häufig, da diese Art Behälter Feuer fangen, wenn Sie überhitzt werden.
- Sollten sich im Gerät Rauch oder Flammen bilden, tippen Sie auf die Stopp/Start-Taste und lassen Sie die Tür geschlossen, um etwaige 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 der 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 ihren Schalen oder ganze hart gekochte Eier. Es könnte sich Druck bilden, 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 Benutzung starker Reinigungs- oder Scheuermittel wird nicht empfohlen.
- **BENUTZEN SIE KEINE KOMMERZIELLEN BACKOFENREINIGER.**
- Bei der Benutzung der GRILL-, HEISSLUFT- und KOMBINATIONEN-Modi kann es bei einigen Lebensmitteln zwangsläufig zu Fettspritzern an den Wänden des Geräts kommen. 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, HEISSLUFT 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 darf kein Dampfreiniger verwendet werden.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder scharfe Metallspachtel, um die Glastür des Geräts zu reinigen – sie könnten die Oberfläche zerkratzen und zu einem Zerspringen des Glases führen.

- Die äußeren Ofenflächen, einschließlich der Lüftungsöffnungen am Gehäuse und die Ofentür werden während der Betriebsarten GRILLEN, HEISSLUFT 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.
- Hinweise zum richtigen Gebrauch des Gerätezubehörs finden Sie auf den Seiten 12-13.
- **Warnung!** Das Gerät hat vier Grillheizer im oberen Ofenbereich und eine Heißluftheizung in der Geräterückseite. Nach dem Gebrauch der Funktionen GRILL, HEISSLUFT 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.
- Dieser Kombiofen ist nur für das Erwärmen von Nahrungsmitteln und Getränken vorgesehen. 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 Feuchte 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.

Sicherheitshinweise

- **Warnung!** Die Lampe des Geräts darf nur von einem vom Hersteller geschulten Servicetechniker ersetzt werden. NICHT versuchen, das Gehäuse des Ofens zu entfernen.
- Das Gerät ist ausschließlich als Einbaugerät konzipiert. Dieses Gerät dient nicht zur Aufstellung auf der Arbeitsplatte oder in einem Schrank.
- **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 von Abfallprodukten



Information für Benutzer
zur Entsorgung
von Elektro- und
Elektronikschrott
(Privathaushalte)

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

Zur ordnungsgemäßen Behandlung,
Rückgewinnung und Recyclingverarbeitung
müssen diese Produkte an die hierfür
vorgesehenen Sammelpunkte gebracht
werden, wo sie kostenfrei angenommen
werden. 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 Auswirkung auf die menschliche
Gesundheit und die Umwelt, die anderweitig
durch eine unangemessene Entsorgung
bedingt werden könnten, zu vermeiden. Ihre
Ortsbehörde wird Sie auf Anfrage über einen
Sammelpunkt in Ihrer Nähe informieren.
Für eine unsachgemäße Entsorgung dieses
Abfalls gelten u. U. Strafen entsprechend der
national geltenden Gesetze.

Für kommerzielle Benutzer in der Europäischen Union

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

Wichtige Sicherheitshinweise

Bitte sorgfältig durchlesen und zum Nachschlagen aufbewahren.



WARNUNG!

Wichtige Sicherheitshinweise

1. Die Türabdichtungen und Türabdichtungsgebiete sollten mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Das Gerät sollte auf Beschädigungen an den Türabdichtungen und an den Türabdichtungsgebieten 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 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.

Verwendung des Geräts

3. Benutzen Sie das Gerät zu keinem anderen Zweck als zur Zubereitung von Nahrungsmitteln. Das Gerät wurde speziell dazu konzipiert, Nahrungsmittel aufzuwärmen oder zu kochen. Verwenden Sie dieses Gerät nicht dazu, Chemikalien oder sonstige Produkte, die keine Nahrungsmittel sind, aufzuwärmen.
4. Vergewissern Sie sich vor der Benutzung, dass Ihre Utensilien/ Behälter zur Benutzung in der Mikrowelle geeignet sind.
5. Bewahren Sie keine Objekte im Gerät auf, wenn dieses nicht benutzt wird, falls es versehentlich eingeschaltet wird.
6. 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.

Betrieb des Heizelements

1. Bevor Sie die HEISSLUFT-, GRILL- oder KOMBINATIONS-Funktion zum ersten Mal nutzen, wischen Sie überschüssiges Öl im Innenraum des Geräts ab und nehmen Sie das Gerät ohne Nahrungsmittel und Zubehör mit HEISSLUFT bei 230 °C für 10 Minuten in Betrieb. Dadurch wird das als Rostschutz verwendete Öl verbrannt.



VORSICHT!

Heiße Oberflächen

Nach dem Kochen ist das Zubehör des Gerätes sehr heiß.

Betrieb des Kühlgebläses

Nach Gebrauch des Geräts kann der Lüftermotor ein paar Minuten zur Kühlung der elektrischen Bauteile weiter laufen. Das ist ganz normal und man kann die Speisen bei laufendem Lüftermotor unbedenklich aus dem Gerät nehmen. Während dieser Zeit kann man das Gerät auch weiter verwenden.

Innenbeleuchtung

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

Garzeiten

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

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



WICHTIG!

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

Fleischthermometer

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

Kleine Nahrungsmittelmengen

Kleine Nahrungsmittelmengen oder Nahrungsmittel mit einem geringen Feuchtigkeitsgehalt können verbrennen, austrocknen oder Feuer fangen, wenn sie zu lange gegart 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 ihren Schalen oder ganze hart gekochte Eier. Es könnte sich Druck bilden, welcher die Eier zum Explodieren bringt, sogar dann noch, wenn die Mikrowellenerwärmung beendet ist.

Haut einstechen

Nahrungsmittel mit einer unporösen Haut wie Kartoffeln, Eigelbe oder 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 der Betriebsart Mikrowelle 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:

- a. Vermeiden Sie die Verwendung von Behältern mit geraden Wänden und engen Hälsen.
- b. Nicht überhitzen.
- c. Rühren Sie die Flüssigkeit um, bevor Sie den Behälter in das Gerät stellen und rühren Sie nochmals nach halber Kochzeit.
- d. 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.

Wichtige Sicherheitshinweise

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.

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.

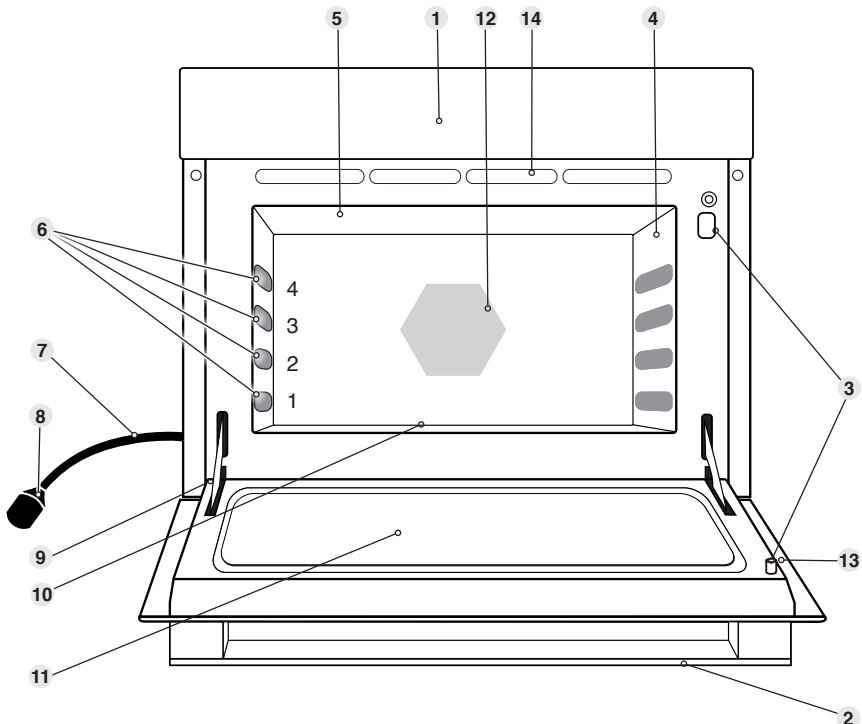
Babyflaschen/Gläschen mit Babynahrung

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.

- 1. Bedienfeld**
- 2. Türgriff.** Ziehen Sie den Türgriff nach unten, um die Tür zu öffnen. Wenn Sie die Tür des Geräts während des Kochens öffnen, wird der Kochvorgang vorübergehend unterbrochen, ohne dass die aktuellen Einstellungen gelöscht werden. Der Kochvorgang wird fortgesetzt, sobald die Tür geschlossen ist und die Start/Stopp-Taste betätigt wird. Die Beleuchtung des Gerätes geht an, sobald die Gerätetür geöffnet wird. Öffnen Sie die Tür, wenn das Gerät im Standby-Modus war. In der Anzeige erscheint „TUER OEFFNEN“ (Tür öffnen). Wenn der textlose Modus ausgewählt ist, blinkt stattdessen das Zubehörsymbol in der Anzeige.
- 3. Tür-Sicherheitssystem.** Um Verletzungen zu vermeiden, keine Finger, Messer, Löffel oder andere Gegenstände in das Türriegelloch bringen.
- 4. Gerätelampe.** Wenn die Taste der Gerätelampe in der Anzeige verfügbar ist, dann kann die Lampe ein- und ausgeschaltet werden.
- 5. Grittelemente**
- 6. Einschubpositionen.** 1-4 wie in Abbildung.
- 7. Stromkabel**
- 8. Gerätestecker**
- 9. Türscharniere.** Um beim Öffnen und Schließen der Tür Verletzungen zu verhindern, die Finger stets von den Türscharnieren fernhalten.
- 10. Untere Mikrowellenzufuhr** (siehe Seite 20)
- 11. Gerätefenster**
- 12. Heißluftelement**
- 13. Typenschild**
- 14. Abluftöffnung**



HINWEIS

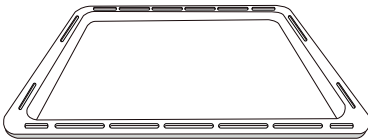
Diese Abbildung dient lediglich der Information.

Zubehör

Das Gerät ist mit einer Vielfalt an Zubehör ausgestattet. Halten Sie sich immer an die Anweisungen für die Verwendung des Zubehörs.

Emailliertes Backblech

1. Das Emailblech dient nur zum Kochen in HEISSLUFT- oder GRILL-Modus. Verwenden Sie es nicht in der Betriebsart MIKROWELLE oder KOMBINATION. Verwenden Sie das Emailblech im reinen Grill-Modus nicht in Einschubposition 4.
2. Für das HEISSLUFT-Garen auf 2 Ebenen kann das Emailblech in der Einschubposition 1 und der Drahtrost in der Einschubposition 3 verwendet werden.
3. Die Höchstbelastung des Emailblechs beträgt 4 kg (= Gesamtgewicht aus Nahrungsmittel und Gefäß).



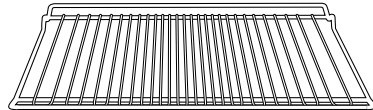
Emailblech

Glasablage

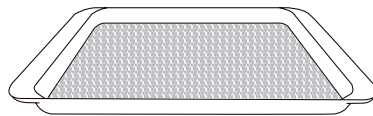
1. Die Glasablage kann in jeder Einschubposition zum Garen in den Betriebsarten MIKROWELLE, GRILL, HEISSLUFT oder KOMBINATION verwendet werden.
2. Ist die Glasablage heiß, lassen Sie sie abkühlen, bevor Sie diese reinigen oder in kaltes Wasser legen, da das Glas sonst reißen oder bersten kann.
3. Die Höchstbelastung des Glasablage beträgt 4 kg (= Gesamtgewicht aus Nahrungsmittel und Gefäß).

Metallrost

1. Der Drahtrost kann in den Einschubpositionen 3 oder 4 zum GRILLEN von Nahrungsmitteln verwendet werden. Er kann zum HEISSLUFT- und KOMBINATIONSKochen in jeder Einschubpositionen verwendet werden.
2. Benutzen Sie Metallbehälter in KOMBINATION mit der MIKROWELLE nicht direkt auf dem Drahtrost.
3. Benutzen Sie den Drahtrost nicht, wenn Sie nur den MIKROWELLEN-Modus verwenden.
4. Die Höchstbelastung des Drahtrosts beträgt 4 kg (= Gesamtgewicht aus Nahrungsmittel und Gefäß).

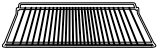
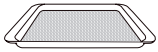



Drahtrost



Glasablage

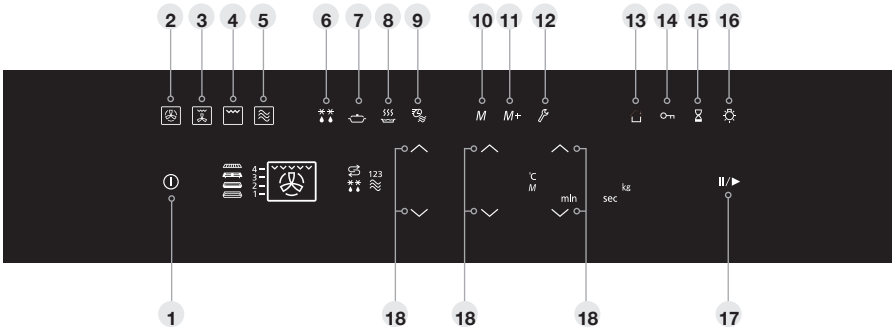
Die folgende Übersicht zeigt die korrekte Verwendung des Zubehörs im Gerät.

	Drahtrost	Glasablage	Emailblech
			
Mikrowelle	x	✓	x
Grill	✓	✓**	✓**
Heißluftgrill	✓	✓**	✓**
Heißluft	✓	✓	✓
Turbokochen	✓*	✓	x
Heißluft + Mikrowelle	✓*	✓	x
Grill + Mikrowelle	✓*	✓**	x
Heißluftgrill + Mikrowelle	✓*	✓**	x
Heißluft + Mikrowelle + Grill	✓*	✓**	x
Grill + Heißluft	✓	✓**	✓**

*: Metallbehälter dürfen nicht direkt auf den Drahtrost gestellt werden. Die Nahrungsmittel entweder direkt auf den Drahtrost legen oder eine Glasform direkt auf den Drahtrost stellen.

** : Verwenden Sie das Emailblech im reinen oder eine Glasform nicht in Einschubposition 4.

Bedienfeld



- | | |
|--------------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Ein/Aus | 10. Speicherabruf |
| 2. Heißluftfunktion | 11. Speicher |
| 3. Heißluftgrill | 12. Benutzereinstellungen |
| 4. Grill | 13. Startmenü |
| 5. Mikrowelle | 14. Kindersicherung |
| 6. Turboauftauen | 15. Zeitschaltuhr |
| 7. Automatische Mikrowellenprogramme | 16. Gerätelampe |
| 8. Automatische Kombiprogramme | 17. Stopp/Start |
| 9. Turbokochen | 18. Auswahlpfeile nach oben/unten |

Dieses Gerät verfügt über eine Energiesparfunktion.



HINWEIS

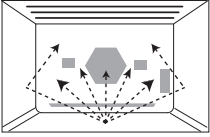
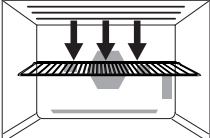
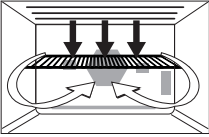
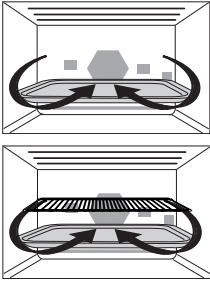
- Das Gerät geht nach 6 Minuten ohne Betrieb in den Standby-Modus.
- Ist das Gerät im Standby-Modus, muss die Gerätetür zunächst geöffnet und geschlossen werden oder die Ein/Aus-Taste gedrückt werden, bevor Sie das Gerät verwenden können.
- Wenn eine Betriebsart eingestellt wird und die Start/Stopp-Taste nicht innerhalb von 6 Minuten berührt wird, storniert das Gerät den Vorgang automatisch. Die Anzeige kehrt in den Standby-Modus zurück.



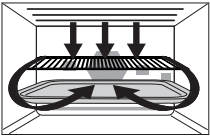
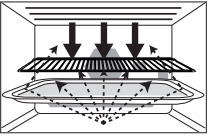
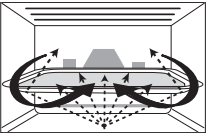
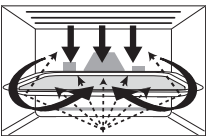
AKUSTISCHES SIGNAL

Beim Antippen einer Taste ertönt ein akustisches Signal. Wenn im GRILL-, HEISSLUFT- oder KOMBINATIONSMODUS das Vorheizen abgeschlossen ist, ertönen drei Signaltöne. In einigen Automatikprogrammen ertönen 3 Signaltöne, die anzeigen, dass etwas umgerührt oder gedreht werden sollte (siehe dazu die Seiten 35-45). Nach dem Garen ertönt das akustische Signal 5 Mal.

Die Darstellungen unten sind Beispiele für das Zubehör. Dies kann je nach Rezept/Gericht variieren.

Kochmodi	Verwendung	Geeignete Kochutensilien	Gefäße
MIKROWELLE 	<ul style="list-style-type: none"> • Auftauen • Erwärmen • Schmelzen: Butter, Schokolade, Käse. • Garen von Fisch, Gemüse, Obst, Eier (außer von Eiern in der Schale und ganze hart gekochte Eier). • Zubereitung: Obstkompott, Marmelade, Soßen, Pudding, Karamell, Fleisch-, Fisch- oder vegetarische Pasteten. • Backen von ungebräunten Kuchen mit Eiern und Backpulver . (Victoria-Sandwich, Clafoutis, usw.) 	Stellen Sie Ihr eigenes Pyrex®-Geschirr direkt unten in den Ofen.	Mikrowellensicher, ohne Metall.
GRILL 	<ul style="list-style-type: none"> • Grillen von Fleisch oder Fisch. • Überbacken von Toast. • Bräunen von Gratins oder Kuchen mit Baiser. 	Drahtrost und Emailblech. Verwenden Sie das Emailblech im reinen Grill-Modus nicht in Einschubposition 4.	Hitzebeständig, Metallform/-blech kann verwendet werden.
HEIßLUFTGRILL 	<ul style="list-style-type: none"> • Grillen von kleinen Fleischportionen: Würstchen, Hähnchenteile. • Grillen von ganzem Fisch. • Überbacken von Gratins und Aufläufen. 	Ofenrost und Emailblech. Beim Heißluftgrill darf das Emailblech nicht in Position 4 verwendet werden.	Hitzebeständig, Metallform/-blech kann verwendet werden.
HEIßLUFT 	<ul style="list-style-type: none"> • Backen von Kleingebäck mit kurzen Garzeiten: Blätterteig, Kekse, Brandteig, Mürbteig, Biskuitrolle. • Besonderes Gebäck: Soufflé, Meringen, Vol-au-Vents, kleine Brotlaibe oder Brioche, Biskuit, Meat Pie, usw. • Backen von Quiche, Pizza und Blechkuchen. 	Emailblech, Glasablage und Drahtrost.	Hitzebeständiges Metallblech kann verwendet werden.

Kombinationskochmodi

Kochmodi	Verwendung	Zubehör geeignet	Gefäße
<p>GRILL + HEIßLUFT</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Braten von rotem Fleisch, dicken Steaks (Ribeye vom Rind, T-Bone-Steak) • Garen von Fisch. 	<p>Emailblech, Glasablage und Drahtrost.</p>	<p>Hitzebeständig, Metallblech kann verwendet werden.</p>
<p>GRILL + MIKROWELLE</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Braten von Fleisch und Geflügel. • Auftauen und Aufwärmen von knusprigen Speisen (Quiche, Pizza, Brot, Feingebäck, Lasagne, Gratin). 		
<p>HEIßLUFT + MIKROWELLE</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Zubereiten von Lasagne, Fleisch, Kartoffel- oder Gemüsegratins. • Backen von Kuchen und Aufläufen mit Eiern oder Backpulver als Zutaten, die gebräunt werden, Backen von Quiche, Törtchen und Kuchen. 	<p>Drahtrost und/oder Glasablage.</p>	<p>Mikrowellengeeignet und hitzebeständig. Metallbackform darf nur auf der Glasablage verwendet werden. KEINE Springformen verwenden.</p>
<p>GRILL + HEIßLUFT + MIKROWELLE</p> 			

Benutzereinstellungen

Nachdem Sie das Gerät eingesteckt haben, werden Sie aufgefordert, eine Sprache auszuwählen und die Uhr einzustellen.

Gehen Sie in das Menü "Benutzereinstellungen", um die folgenden Einstellungen zu ändern:



Tippen Sie auf die Taste "Benutzereinstellungen", um ins entsprechende Menü zu gelangen.

- UHR (1)
- ZEIT (2)
- SPRACHE (3)
- HINWEIS (4)
- VOLUMEN (5)
- BLAU (6)
- WEISS (7)
- DEMO (8)

Sprache

Diese Modelle haben eine einzigartige Laufschrift-Funktion, die Sie durch die Bedienung Ihres Gerätes führt. Wenn Sie die Taste drücken, läuft das Display zur nächsten Anweisung und reduziert damit die Möglichkeit, Fehler zu machen.



Tippen Sie auf die Taste "Benutzereinstellungen", um ins entsprechende Menü zu gelangen.

Wählen Sie "SPRACHE" über die Tasten nach oben und unten aus.

Wählen Sie mit den Pfeilen nach oben und unten eine Sprache aus.

Stopp/Start antippen.

Taste "Startmenü" antippen.

Benutzerführung ein- und ausschalten

Die Benutzerführung ist standardmäßig eingeschaltet.



Tippen Sie auf die Taste "Benutzereinstellungen", um ins entsprechende Menü zu gelangen.

Wählen Sie "HINWEIS" über die Tasten nach oben und unten aus.

Wählen Sie "OFF" (Aus), um die Benutzerführung abzuschalten.

Stopp/Start antippen.

Taste "Startmenü" antippen.

Benutzereinstellungen

Uhr einstellen

Die Uhr kann über die Benutzereinstellungen eingestellt werden.



Tippen Sie auf die Taste "Benutzereinstellungen", um ins entsprechende Menü zu gelangen.

Wählen Sie "ZEIT" über die Tasten nach oben und unten aus.

Wählen Sie die Zeit über die Tasten nach oben und unten aus.

Stopp/Start antippen.

Taste "Startmenü" antippen.



HINWEIS

- Die Uhr behält die Zeiteinstellung solange das Gerät eingesteckt ist und mit Strom versorgt.
- Durch einmaliges Antippen wird die Zeit um 1 Minute erhöht oder verringert. Sie können die Zeit auch schnell einstellen, indem Sie die Tasten nach oben oder unten gedrückt gehalten.
- Diese Uhr hat das 24-Stunden-Format, das heißt 2 Uhr Nachmittags ist 14:00 Uhr.
- Die Uhr kann wie unten beschrieben in den Benutzereinstellungen ausgeschaltet werden.

Uhranzeige aus- und einschalten.



Um die Uhranzeige ein- und auszuschalten, tippen Sie auf die Taste "Benutzereinstellungen", um ins entsprechende Menü zu gelangen.

Wählen Sie "UHR" (Uhr) über die Tasten nach oben und unten aus.

Wählen Sie "OFF" (Aus), um die Uhranzeige abzuschalten.

Stopp/Start antippen.

Taste "Startmenü" antippen.

Lautstärke

Die Lautstärke kann zwischen 0 und 3 eingestellt werden. 0 ist lautlos und 3 ist die höchste Lautstärke.



Tippen Sie auf die Taste "Benutzereinstellungen", um ins entsprechende Menü zu gelangen.

Wählen Sie "VOLUMEN" (Lautstärke) über die Tasten nach oben und unten aus.

Wählen Sie die gewünschte Lautstärkeeinstellung von 0 bis 3.

Stopp/Start antippen.

Taste "Startmenü" antippen.



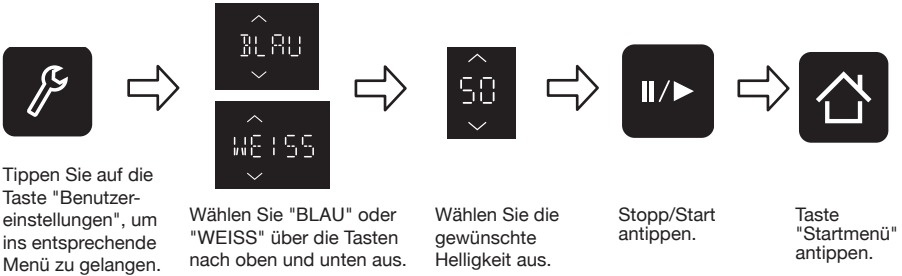
HINWEIS

- Auch im lautlosen Modus gibt das Gerät Signaltöne aus, wenn der Garvorgang zum Wenden/Umrühren beendet wurde, zur Fehlermeldung und wenn der Hauptschalter abgeschaltet wurde.

Benutzereinstellungen

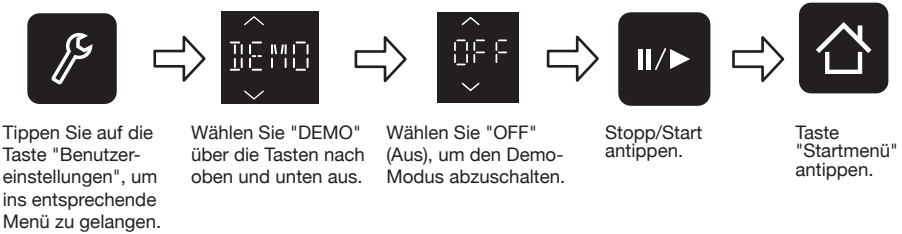
Helligkeit

Die Helligkeit der blauen und weißen Anzeigesymbole kann unabhängig geändert werden.



Demo-Modus

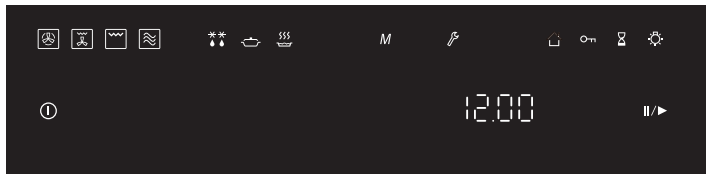
Dieser Modus dient nur zu Demonstrationszwecken im Einzelhandel.



Taste "Startmenü"



Tippen Sie auf die Taste "Startmenü", um zum Startmenü zurückzukehren.



Kindersicherung

Durch Verwendung der Kindersicherung wird das Bedienfeld des Geräts außer Betrieb gesetzt; die Tür kann jedoch weiterhin geöffnet werden.

Einstellen:



Halten Sie die Kindersicherungstaste 5 Sekunden lang gedrückt, um die Kindersicherung einzuschalten. Die Taste ist voll beleuchtet, wenn die Kindersicherung eingeschaltet ist.

Abbrechen:



Halten Sie die Kindersicherungstaste 5 Sekunden lang gedrückt, um die Kindersicherung auszuschalten. Die Taste ist teilweise beleuchtet, wenn die Kindersicherung ausgeschaltet ist.

Kochen und Auftauen in der Mikrowelle

Es stehen 6 verschiedene Mikrowellen-Leistungstufen zur Verfügung (siehe Tabelle unten).



Mikrowelle antippen.

Wählen Sie die Leistungsstufe der Mikrowelle über die Tasten nach oben und unten aus. Die Standardleistung ist 1000 W.

Wählen Sie die Garzeit über die Tasten nach oben und unten aus.

Stopp/Start antippen. Das Garprogramm startet und die auf dem Display angezeigte Zeit zählt rückwärts.

Einstellung	Wattzahl	Max. Zeit
MAX	1000 Watt	30 Min.
Mittel	600 Watt	90 Min.
Niedrig	440 Watt	90 Min.
Niedrige Garstufe	300 Watt	90 Min.
Auftauen	270 Watt	90 Min.
Aufwärmen	100 Watt	90 Min.

Benutzung des Zubehörs:

Stellen Sie eigenes Pyrex®-Geschirr, Platten oder Schüsseln, die mit einem Deckel oder einer gelochten Frischhaltefolie abgedeckt sind, direkt unten in den Ofen. Legen Sie keine Nahrungsmittel direkt auf den Geräteboden.



HINWEIS

- Informationen zum mehrstufigen Kochen finden Sie auf Seite 32.
- Die Ruhezeit kann nach der Mikrowellenleistung und der Zeiteinstellung programmiert werden. Informationen zur Verwendung des Zeitschalters finden Sie auf Seite 31.
- Sie können die Kochzeit bei Bedarf während des Kochens um maximal 10 Minuten ändern. Tippen Sie auf die Tasten nach oben oder unten, um die Kochzeit zu erhöhen oder zu senken. Halten Sie die Tasten nach oben oder unten gedrückt, um die Zeit schneller zu erhöhen oder senken. Wenn Sie dabei bis auf Null gehen, wird das Garen beendet.
- Die maximale Zeit bei maximaler Leistung beträgt 30 Minuten. Bei allen anderen Leistungsstufen liegt die maximale Zeit, die eingestellt werden kann, bei 1 Stunde 30 Minuten.
- **VERSUCHEN SIE NICHT**, das Gerät mit Metallzubehör zu verwenden, wenn nur die Betriebsart "Mikrowelle" eingestellt ist.

Bodeneinspeisungstechnologie

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

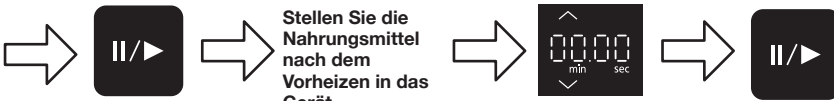
Grillen

Es stehen 3 verschiedene Grill-Einstellungen zur Verfügung.



Tippen Sie auf die Taste "Grill" einmal, zweimal oder dreimal, um die gewünschte Grillstufe zu wählen.

Tastenberührungen	Anzeige	Leistungsstufe
1 Berührung		Grill 1 (hoch)
2 Berührungen		Grill 2 (mittel)
3 Berührungen		Grill 3 (niedrig)

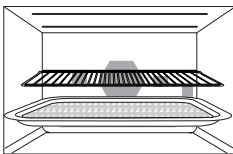


Zum Vorheizen **tippen Sie auf die "Start"-Taste**. Im Displayfenster wird ein "P" angezeigt. Wenn der Ofen vorgeheizt ist, ertönt ein akustisches Signal und das "P" blinkt. Öffnen Sie die Tür und stellen Sie die Speisen in das Gerät. *
Wenn ein Vorheizen nicht erforderlich ist, überspringen Sie diesen Schritt und stellen Die Grillzeit ein.

Wählen Sie die Garzeit über die Tasten nach oben und unten aus. Die maximale Garzeit beträgt 90 Minuten.

Stopp/Start antippen. Das Garprogramm startet und die auf dem Display angezeigte Zeit zählt rückwärts.

Benutzung des Zubehörs:



Schieben Sie den Drahtrost in Einschubposition 3 oder 4.

Schieben Sie die Glasablage in Einschubposition 2 oder 3, um herunter tropfendes Fett oder Flüssigkeiten aufzufangen. Verwenden Sie das Emailblech im reinen Grill-Modus nicht in Einschubposition 4.



HINWEIS

- Beim Grillen dürfen Speisen keinesfalls abgedeckt werden.
- Der Grill funktioniert nur bei geschlossener Gerätetür.
- Die meisten Lebensmittel müssen nach der Hälfte der Garzeit gewendet werden. Wenn Sie ein Lebensmittel wenden möchten, öffnen Sie die Gerätetür und nehmen den Drahtrost mit Topfhandschuhen **VORSICHTIG** heraus. 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 Stopp-/Start-Taste. Die Zeitanzeige des Gerätes zählt dann die verbleibende Grillzeit weiter herunter. Sie können die Gerätetür jederzeit während des Grillvorgangs gefahrlos öffnen, um den Garzustand zu prüfen.
- Die Grillheizspirale glüht während des Garvorgangs mal mehr und mal weniger - das ist normal. Reinigen Sie das Gerät nach Verwendung des Grills und vor Verwendung der Mikrowelle oder des Kombinations-Modus.
- Sie können die Kochzeit bei Bedarf während des Kochens um maximal 10 Minuten ändern. Tippen Sie auf die Tasten nach oben oder unten, um die Kochzeit zu erhöhen oder zu senken. Halten Sie die Tasten nach oben oder unten gedrückt, um die Zeit schneller zu erhöhen oder senken. Wenn Sie dabei bis auf Null gehen, wird das Garen beendet.

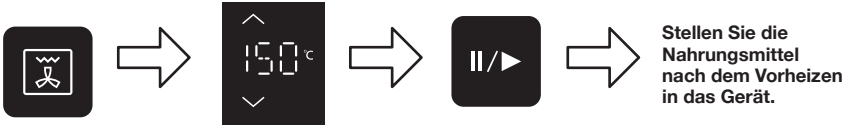


VORSICHT!

Verwenden Sie Topfhandschuhe, 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.

Heißluftgrill-Garen

Mit dieser Taste können Sie verschiedene Heißluftgrill-Temperaturen auswählen, nämlich 100 - 180 °C. Um eine schnelle Auswahl der am häufigsten genutzten Gartemperaturen zu ermöglichen, beginnen die Temperaturen bei 150 °C und zählen in Schritten von 5 °C hoch bis 180 °C.



Tippen Sie auf Heißluftgrill.

Wählen Sie die gewünschte Temperatur über die Tasten nach oben und unten aus.

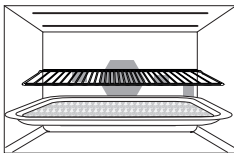
Zum Vorheizen tippen Sie auf die "Stopp/Start"-Taste. Im Displayfenster wird ein "P" angezeigt. Wenn der Ofen vorgeheizt ist, ertönt ein akustisches Signal und das "P" blinkt. Öffnen Sie die Tür und stellen Sie die Speisen in das Gerät.
** Dieser Schritt wird ausgelassen, wenn ein Vorwärmen nicht erforderlich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



Wählen Sie die Garzeit über die Tasten nach oben und unten aus (bis zu 9 Stunden).

Stopp/Start antippen. Das Garprogramm startet und die auf dem Display angezeigte Zeit zählt rückwärts.

Benutzung des Zubehörs:



Schieben Sie den Drahtrost in Einschubposition 3 oder 4. Schieben Sie die Glasablage darunter ein, um herunter tropfendes Fett oder Flüssigkeiten aufzufangen. Verwenden Sie das Emailblech im Heißluftgrill-Modus nicht in Einschubposition 4.



HINWEIS zum Vorheizen

- Die Tür des Gerätes darf während des Vorheizens nicht geöffnet werden. Nach dem Vorheizen ertönen 3 Pieptöne und das "P" leuchtet im Display-Fenster auf. Wird die Tür des Geräts nach dem Vorheizen nicht geöffnet, behält das Gerät die gewählte Temperatur bei. Wenn die Tür nicht innerhalb von 30 Minuten ab Beginn des Vorheizens geöffnet wird, wird das Vorheizen beendet.
- Wenn Sie ohne Vorheizen kochen möchten, stellen Sie die Kochzeit ein, nachdem Sie die gewünschte Temperatur gewählt haben, und drücken Sie die Start/Stop-Taste.

Heißluftgrill-Garen



HINWEIS

- Beträgt die gewählte Kochzeit weniger als eine Stunde, erfolgt der Countdown Sekunde um Sekunde.
- Beträgt die gewünschte Kochzeit mehr als eine Stunde, erfolgt der Countdown Minute um Minute, bis nur noch "1H 00" (1 Stunde) verbleibt. Das Display zeigt dar aufhin Minuten und Sekunden an und führt einen Countdown Sekunde um Sekunde durch.
- Sie können die Kochzeit bei Bedarf während des Kochens um maximal 10 Minuten ändern. Tippen Sie auf die Tasten nach oben oder unten, um die Kochzeit zu erhöhen oder zu senken. Halten Sie die Tasten nach oben oder unten gedrückt, um die Zeit schneller zu erhöhen oder senken. Wenn Sie dabei bis auf Null gehen, wird das Garen beendet.
- Nach Antippen der Stopp/Start-Taste kann die gewählte Temperatur durch Antippen der Tasten nach oben und unten geändert werden.
- Je nach Rezept können Sie das Gerät mit oder ohne eingesetzte Bleche oder Roste vorheizen.



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.

Richtlinien zum Garen

Lebensmittel	Gewicht	Heißluftgrill-Temperatur	Ungefähre Garzeit	Anweisungen
Dicke Würste	350 g (6)	180 °C	14 Min.	Vorheizen. Auf Drahtrost in Einschubposition 3 garen und Glasablage als Auffangwanne darunter in Position 2 einschieben. Nach 8 Min. drehen.
Dünne Würste	170 g (6)	180 °C	11 Min.	Vorheizen. Auf Drahtrost in Einschubposition 3 garen und Glasablage als Auffangwanne darunter in Position 2 einschieben. Nach 7 Min. 30 Sek. drehen.
Ganzer Fisch	375 g (1)	170 °C	12 Min.	Vorheizen. Fisch mit Öl einstreichen. Auf Drahtrost in Einschubposition 3 garen und Glasablage als Auffangwanne darunter in Position 2 einschieben. Nach 6 Min. drehen.
Hähnchenunterkeulen	760 g (6)	180 °C	20 Min.	Vorheizen. Auf Drahtrost in Einschubposition 3 garen und Glasablage als Auffangwanne darunter in Position 2 einschieben. Nach 10 Min. drehen.

Garen mit Heißluft

Mit dieser Taste können Sie verschiedene Heißlufttemperaturen auswählen, nämlich 40 °C und 100 - 230 °C. Um eine schnelle Auswahl der am häufigsten genutzten Gartemperaturen zu ermöglichen, beginnen die Temperaturen bei 150 °C und zählen in Schritten von 5 °C hoch bis 230 °C, dann 40 °C (nur für Heißluft-Modus) und 100 °C.



Tippen Sie auf die Heißluft-Taste.

Wählen Sie die gewünschte Heißluft-Temperatur über die Tasten nach oben und unten aus.



Stellen Sie die Nahrungsmittel nach dem Vorheizen in das Gerät.



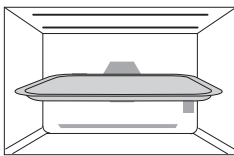
Zum Vorheizen tippen Sie auf die "Stopp/Start"-Taste. Im Displayfenster wird ein "P" angezeigt. Wenn der Ofen vorgeheizt ist, ertönt ein akustisches Signal und das "P" blinkt. Öffnen Sie die Tür und stellen Sie die Speisen in das Gerät.

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

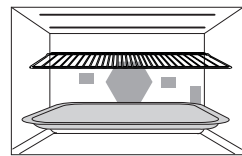
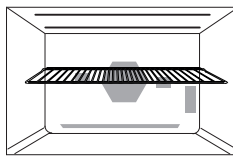
Wählen Sie die Garzeit über die Tasten nach oben und unten aus (bis zu 9 Stunden).

Stopp/Start antippen. Das Garprogramm startet und die auf dem Display angezeigte Zeit zählt rückwärts.

Benutzung des Zubehörs:



Für das HEISSLUFT-Garen auf 1 Ebene können Emailblech oder Drahtrost in jeder Einschubposition eingesetzt werden.



Für das HEISSLUFT-Garen auf 2 Ebenen kann das Emailblech in der Einschubposition 1 und der Drahtrost in der Einschubposition 3 verwendet werden.



HINWEIS

- Das Gerät kann nicht bei 40 °C vorgeheizt werden.
- Die Gar-/Backzeiten können bei Nutzung von zwei Ebenen variieren. Das Lebensmittel auf der oberen Ebene können schneller fertig sein als auf der unteren Ebene.



HINWEIS zum Vorheizen

- Die Tür des Gerätes darf während des Vorheizens nicht geöffnet werden. Nach dem Vorheizen ertönen 3 akustische Signale und im Anzeigefenster blinkt ein "P". Wird die Tür des Geräts nach dem Vorheizen nicht geöffnet, behält das Gerät die gewählte Temperatur bei. Wenn die Tür nicht innerhalb von 30 Minuten ab Beginn des Vorheizens geöffnet wird, wird das Vorheizen beendet.
- Wenn Sie ohne Vorheizen kochen möchten, stellen Sie zunächst die gewünschte Temperatur ein, dann die Garzeit und danach tippen Sie auf die Stopp/Start-Taste.



HINWEIS

- Beträgt die gewählte Kochzeit weniger als eine Stunde, erfolgt der Countdown Sekunde um Sekunde.
- Beträgt die gewünschte Kochzeit mehr als eine Stunde, erfolgt der Countdown Minute um Minute, bis nur noch "1H 00" (1 Stunde) verbleibt. Das Display zeigt daraufhin Minuten und Sekunden an und führt einen Countdown Sekunde um Sekunde durch.
- Sie können die Kochzeit bei Bedarf während des Kochens um maximal 10 Minuten ändern. Tippen Sie auf die Tasten nach oben oder unten, um die Kochzeit zu erhöhen oder zu senken. Halten Sie die Tasten nach oben oder unten gedrückt, um die Zeit schneller zu erhöhen oder senken. Wenn Sie dabei bis auf Null gehen, wird das Garen beendet.
- Nach Antippen der Stopp/Start-Taste kann die gewählte Temperatur durch Antippen der Tasten nach oben und unten geändert werden.
- Je nach Rezept können Sie das Gerät mit oder ohne eingesetzte Bleche oder Roste vorheizen. Das Zubehör eignet sich ideal für das Backen größerer Mengen und für das Garen in einem großen Gefäß.













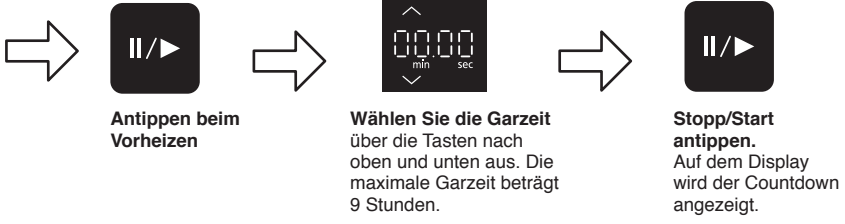
VORSICHT!

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.

Kombinationskochen

Es gibt 5 Kombinationseinstellungen; 1) Grill + Mikrowelle, 2) Grill + Heißluft, 3) Heißluft + Mikrowelle, 4) Grill + Heißluft + Mikrowelle, 5) Heißluftgrill + Mikrowelle. Die Mikrowellenleistung 1.000 W ist beim Kombinationskochen nicht verfügbar. Diese wäre im normalen Gebrauch nicht sinnvoll (die Nahrungsmittel wären gar, bevor eine Bräunung erzielt wäre). Im Kombinationsbetrieb kann die Auftaufunktion 270 W nicht eingestellt werden.

Kochmodi	Anzeige
Grill oder Heißluft muss vor der Mikrowelle ausgewählt werden.  <p>Grill + Mikrowelle (Die maximale Garzeit beträgt 1 Stunde 30 Minuten).</p>	
oder  <p>Heißluft + Grill (Die maximale Garzeit beträgt 9 Stunden).</p>	
oder  <p>Heißluft + Mikrowelle (Die maximale Garzeit beträgt 9 Stunden).</p>	
oder  <p>Heißluft + Grill + Mikrowelle (Die maximale Garzeit beträgt 9 Stunden).</p>	
oder  <p>Heißluftgrill + Mikrowelle (Die maximale Garzeit beträgt 9 Stunden).</p>	



Kombinationskochen



HINWEIS zum Vorheizen

- Das Gerät kann im Kombinationsbetrieb mit Heißluft oder Grill/Heißluft vorgeheizt werden.
- Tippen Sie auf die Stopp/Start-Taste, bevor Sie die Kochzeit einstellen und befolgen Sie den HINWEIS ZUM VORHEIZEN auf Seite 26.
- BEIM KOMBINATIONSVORHEIZEN WERDEN KEINE MIKROWELLEN ABGEGEBEN.



HINWEIS

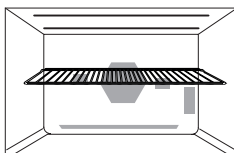
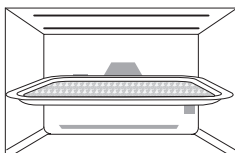
- Heißluft 40 °C ist im Kombinationsbetrieb nicht möglich.
- In der Betriebsart Grill + Mikrowelle ist kein Vorwärmen möglich.
- Beträgt die gewählte Kochzeit weniger als eine Stunde, erfolgt der Countdown Sekunde um Sekunde.
- Beträgt die gewünschte Kochzeit mehr als eine Stunde, erfolgt der Countdown Minute um Minute, bis nur noch "1H 00" (1 Stunde) verbleibt. Das Display zeigt daraufhin Minuten und Sekunden an und führt einen Countdown Sekunde um Sekunde durch.
- Sie können die Kochzeit bei Bedarf während des Kochens um maximal 10 Minuten ändern. Tippen Sie auf die Tasten nach oben oder unten, um die Kochzeit zu erhöhen oder zu senken. Halten Sie die Tasten nach oben oder unten gedrückt, um die Zeit schneller zu erhöhen oder senken. Wenn Sie dabei bis auf Null gehen, wird das Garen beendet.
- In der Kombination sind die Mikrowellenleistungsstufen 1000 W oder 270 W (Auftauen) nicht möglich.



VORSICHT!

- Verwenden Sie Topfhandschuhe, wenn Sie Zubehör entnehmen. Berühren Sie aufgrund der hohen Temperaturen niemals das Außenfenster oder die innen liegenden Metallteile der Tür oder des Geräts, wenn Sie Speisen in das Gerät stellen bzw. entnehmen.

Verwendung von Zubehör:



Glasablage oder Drahtrost können in jeder Einschubposition eingesetzt werden. Verwenden Sie das Glasform nicht in Einschubposition 4.

Turbokochen

Das Gerät lässt sich zum effizienteren Garen oder Aufwärmen von Speisen unter Verwendung der Turbokochenfunktion programmieren, wodurch die Funktionen Heißluft, Grill, Heißluftgrill oder Grill + Heißluft unterstützt werden. Wenn Sie Turbokochen nach einer dieser Betriebsarten auswählen, dann wird die Mikrowellenleistung gleichzeitig um 300 W gesteigert, um die Garzeit zu reduzieren.



und/oder



und/oder



Die erste Garmethode auswählen.

+



Turbokochen antippen



Wählen Sie die Garzeit
über die Tasten nach oben und unten aus.



Stopp/Start antippen.
Das Garprogramm startet und die auf dem Display angezeigte Zeit zählt rückwärts.

Richtlinien zum Garen

Kategorie	Zubehör	Kombifunktion	Zeit
Schinkentoast mit Käse	200 g (2 St.)	Grill 1 + Turbokochen dann Grill 1	4 - 5 Min. 1 Min.
Tiefgekühlte panierte Fischfilets	100 g (1 St.)	Grill 1 + Turbokochen	6 Min.
Rinderkotelett (gut durchgebraten)	Pro 400 g	230 °C + Grill 1 + Turbokochen	10 - 11 Min.
Stubenküken	Pro 500 g	230 °C + Grill 1 + Turbokochen	13 - 14 Min.
Tiefgekühlte Frühlingsrollen (Hühnchen)	360 g (4 St.)	200 °C + Grill 1 + Turbokochen	7 - 8 Min.
Apfelstrudel (tiefgekühlt, roh)	300 g	230 °C + Turbokochen	11 Min.
Lasagne (frisch)	600 g	230 °C + Grill 1 + Turbokochen	8 - 9 Min.
Ganzer frischer Fisch	300 - 400 g (1 St.)	180 °C + Turbokochen	17 - 18 Min.
Quiche	300 g	220 °C + Turbokochen	7 Min.
Würstchen im Schlafrock	250 g (2 St.)	200 °C Grill 1 + Turbokochen	6 Min.



HINWEIS

- Turbokochen ist mit Heißluft 40 °C nicht möglich.
- Vorheizen ist im Turbokochenbetrieb nicht möglich.
- Sie können die Kochzeit bei Bedarf während des Kochens um maximal 10 Minuten ändern. Tippen Sie auf die Tasten nach oben oder unten, um die Kochzeit zu erhöhen oder zu senken. Halten Sie die Tasten nach oben oder unten gedrückt, um die Zeit schneller zu erhöhen oder senken. Wenn Sie dabei bis auf Null gehen, wird das Garen beendet.



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.

Verwendung der Zeitschaltuhr

Verzögerung des Kochbeginns

Wenn Sie die Zeitschaltuhr verwenden, können Sie den Beginn des Kochvorgangs verzögern.

Beispiel



HINWEIS

1. Es kann Dreistufenkochen programmiert werden, einschließlich Verzögerung des Kochbeginns.
2. Wenn die programmierte Verzögerungszeit eine Stunde überschreitet, erfolgt der Countdown in Minuteneinheiten. Beträgt sie weniger als eine Stunde, erfolgt der Countdown in Sekundeneinheiten.
3. Die Verzögerung des Kochbeginns kann nicht vor Auto-Programmen programmiert werden.

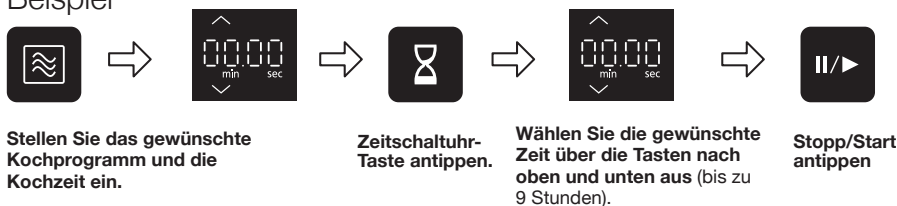
Beispiel

Verzögerung des Kochbeginns: 1 Stunde → **Max. Leistung (1000 W): 10 Min.** → **Niedrige Garstufe (300 W): 20 Min.**

Ruhezeit

Mit der Zeitschaltuhr können Sie die Ruhezeit nach dem Kochen einstellen oder das Gerät als Kurzzeitwecker programmieren.

Beispiel



HINWEIS

1. Es kann Dreistufenkochen programmiert werden, einschließlich Ruhezeit.
2. Diese Funktion kann auch als Kurzzeitwecker verwendet werden. In diesem Fall tippen Sie die Zeitschaltuhr an, stellen die Zeit ein und tippen auf die Stopp/Start-Taste.
3. Wenn die Tür des Geräts während der Ruhezeit oder während der Kurzzeitwecker läuft offen ist, wird der Countdown der Zeit im Display-Fenster fortgesetzt.
4. Nach einem Auto-Programm kann die Ruhezeit nicht programmiert werden.

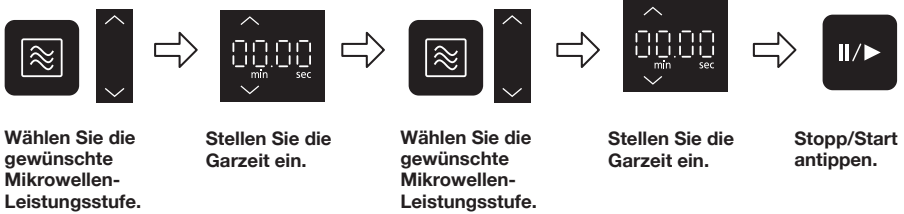
Beispiel

M ax. Leistung (1000 W): 4 Min. → **Ruhezeit: 5 Min.** → **Max. Leistung (1000 W): 2 Min.**

Mehrstufiges Kochen

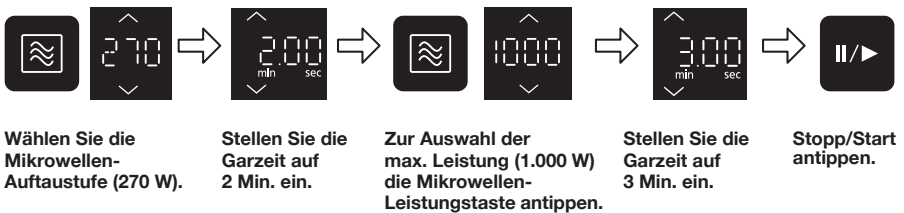
2- oder 3-stufiges Kochen

Beispiel



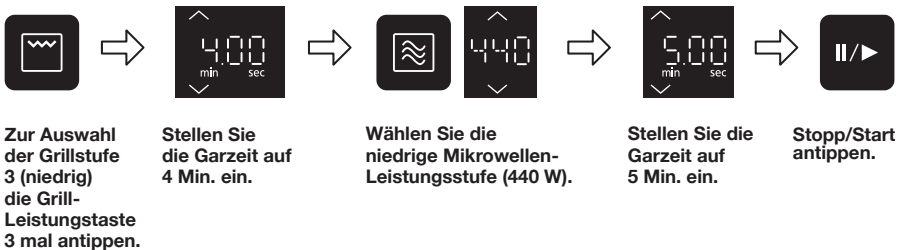
Beispiel

Zum **AUFTAUEN** (270 W) 2 Min. und zum Garen auf höchster Stufe (1000 W) 3 Min.



Beispiel

Zum **GRILLEN** auf **NIEDRIGER** Stufe (Grill 3) für 4 Minuten und zum Garen von Nahrungsmitteln auf **NIEDRIGER** Stufe (440 W) für 5 Minuten.



HINWEIS

1. Zum dreistufigen Kochen geben Sie ein anderes Kochprogramm ein, bevor Sie Stopp/Start antippen.
2. Wird während des Betriebs die Stopp/Start-Taste angetippt, so wird der Betrieb beendet. Durch Antippen von Stopp/Start wird der programmierte Betrieb weitergeführt.
3. Wird die Stopp/Start-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.

Verwendung der Speicherfunktion

Diese Funktion gestattet es, das Gerät für häufig genutzte Aufwärm- oder Garvorgänge vorzuprogrammieren. Sie können Ihr Gerät für eine bestimmte Leistungsstufe und Uhrzeit vorprogrammieren. Bei diesem Gerät kann nur eine Speicherfunktion vorprogrammiert werden.

So richten Sie ein Speicherprogramm ein

Stellen Sie das gewünschte Kochprogramm ein.



Halten Sie die Taste M+ gedrückt, um das Kochprogramm zu speichern. Es ertönt ein akustisches Signal, das die Speicherung des Programms bestätigt.

So nutzen Sie ein Speicherprogramm



Tippen Sie auf "M", um Ihr gespeichertes Kochprogramm abzurufen.

Drücken Sie die Stopp/Start-Taste, um den Kochvorgang zu starten.



HINWEIS

- Automatikprogramme können nicht im Speicher programmiert werden.
- Wenn Sie ein neues Kochprogramm abspeichern, so wird das zuvor gespeicherte Programm gelöscht.
- Wenn die Speichertaste nicht beleuchtet ist, kann nichts im Speicher gespeichert oder abgerufen werden.

Richtlinien für das Auftauen

Die größte Schwierigkeit beim Auftauen im Mikrowellengerät besteht darin, das Innere aufzutauen, bevor das Äußere anfängt zu garen. Aus diesem Grund hat Panasonic die Auftaufunktion an Ihrem Gerät als AUFTAUZYKLUS eingerichtet. Wählen Sie einfach die 270-Watt-Leistungsstufe und stellen Sie die gewünschte Zeit ein. Das Gerät unterteilt diese Zeit in 8 Phasen. Diese Phasen wechseln zwischen Auftauzeit (insgesamt 4) und Ruhezeit (insgesamt 4).

Während der Ruhephasen wird keine Mikrowellenleistung eingesetzt, auch wenn das Licht eingeschaltet bleibt. Durch die automatischen Ruhezeiten wird ein gleichmäßigeres Auftauergebnis gewährleistet, und bei kleineren Teilen kann die übliche zusätzliche Ruhezeit entfallen.

Auftautipps

Prüfen Sie das Auftauergebnis mehrfach, auch wenn Sie die automatische Funktion wählen. Beachten Sie die Ruhezeiten.

Ruhezeiten

Einzelne Portionen können fast sofort nach dem Auftauen gegart werden. Es ist normal, dass große Portionen in der Mitte noch gefroren sind. Lassen Sie diese vor dem Garen **mindestens eine Stunde ruhen**. Während dieser Zeit gleicht sich die Temperatur aus, und das Produkt taut durch die Wärmeverteilung gleichmäßig auf. Hinweis: Soll das Produkt nicht sofort gegart werden, bewahren Sie es im Kühlschrank auf. Auftaute Produkte dürfen nicht wieder eingefroren werden, ohne sie vorher zu kochen.

Fleisch mit Knochen und Geflügel

Es ist empfehlenswert, Knochenstücke auf einen umgedrehten Teller oder einen Kunststoffrost zu legen, damit sie nicht mit der Auftaufflüssigkeit in Berührung kommen. Empfindliche oder herausragende Teile müssen mit kleinen Folienstücken geschützt werden, damit sie nicht vorzeitig garen.

Es ist nicht gefährlich, kleine Folienstücke in Ihrem Gerät zu verwenden, sofern sie nicht die Geräteinnenwände berühren.

Hackfleisch, gewürfeltes Fleisch und Meeresfrüchte

Da das Äußere dieser Lebensmittel sehr schnell auftaut, muss man sie trennen, die Blöcke während des Auftauvorgangs häufig in Stücke teilen und auftaute Stücke entfernen.

Kleine Portionen

Koteletts und Hähnchenteile müssen so rasch wie möglich voneinander getrennt werden, damit sie gleichmäßig auftauen. Fetthaltige Teile und Enden tauen schneller auf. Platzieren Sie diese nahe der Mitte eines Pyrex®-Geschirrs oder schützen Sie diese mit kleinen Folienstücken.

Brot

Damit die Mitte eines Brotlaibs richtig auftaut, ist eine Ruhezeit von 15 bis 30 Minuten erforderlich. Die Ruhezeit kann verkürzt werden, wenn die Scheiben getrennt und Brötchen/Brotlaibe halbiert werden.

Akustisches Signal

Während der automatischen Auftauprogramme ertönen Signaltöne. Diese erinnern daran, das Kochgut zu prüfen, umzurühren, die Stücke zu trennen oder kleinere Teile abzudecken. Wird dies versäumt, könnten die Nahrungsmittel ungleichmäßig auftauen.



Turboauftauen

Mit dieser Funktion können Sie tiefgefrorene Nahrungsmittel ihrem Gewicht entsprechend auftauen. Um eine schnelle Auswahl zu ermöglichen, beginnt das Gewicht mit dem in jedem Programm am häufigsten benutzten Wert.



Wählen Sie das gewünschte Turbo-Auftauprogramm aus.

Wählen Sie das Gargewicht über die Tasten nach oben und unten aus.

Stopp/Start antippen. Das Display erinnert Sie daran, welches Zubehör Sie benutzen müssen und welche Koch-Modi verwendet werden. Denken Sie daran, die Speisen beim Auftauen umzurühren oder zu wenden.

Programm	Min./Max. Gewicht	Geeignete Nahrungsmittel
1. HACKFLEISCH	0.10 kg - 1.20 kg	Zum Auftauen von Hackfleisch vom Rind, Lamm, Schwein oder Huhn. Wählen Sie das Turboauftauprogramm 1 aus. Geben Sie das Gewicht ein. Teilen Sie das Hackfleisch beim den Signaltönen in Stücke. 20 - 30 Min. ruhen lassen. Größere Mengen müssen möglicherweise länger ruhen.
2. KOTELETT	0.10 kg - 1.10 kg	Zum Auftauen von Koteletts vom Schwein oder Lamm (jeweils 100 g - 400 g). Wählen Sie das Turboauftauprogramm 2 aus. Geben Sie das Gewicht ein. Bei Ertönen des Signaltöns wenden und abdecken. 20 - 30 Min. ruhen lassen. Größere Mengen müssen möglicherweise länger ruhen.
3. FISCHFILETS	0.10 kg - 1.20 kg	Zum Auftauen von Fischfilets (jeweils 100 g - 400 g). Wählen Sie das Turboauftauprogramm 3 aus. Geben Sie das Gewicht ein. Bei Ertönen des Signaltöns wenden und abdecken. 20 - 30 Min. ruhen lassen. Größere Mengen müssen möglicherweise länger ruhen.
4. HAEHNCHEN GANZES	0.50 kg - 2.50 kg	Zum Auftauen von ganzem Geflügel. Wählen Sie das Turboauftauprogramm 4 aus. Geben Sie das Gewicht ein. Ganzes Geflügel muss gewendet und abgedeckt werden, wenn die Signaltöne ertönen. Schützen Sie Flügel-, Brust- und fette Teile mit glatter Aluminiumfolie, die mit Cocktailspießen gesichert wird. Die Folie darf die Ofenwände nicht berühren. 1 - 2 Std. ruhen lassen.



HINWEIS

- Wenn die Auftauzeit 60 Minuten übersteigt, wird die Zeit in Stunden und Minuten angezeigt.
- Form und Größe des Nahrungsmittels entscheiden über das Höchstgewicht, das in das Gerät passt.
- Halten Sie eine Ruhezeit ein, um sicherzustellen, dass das Nahrungsmittel vollkommen aufgetaut ist.



WICHTIG!

Siehe Leitfaden zum Auftauen auf Seite 34.

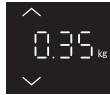
Turboauftauen

Programm	Min./Max. Gewicht	Geeignete Nahrungsmittel
5. HAEHNCHEN MIT KNOCHEN	0.10 kg - 1.20 kg	Zum Auftauen von Hühnchenteilen mit Knochen (jeweils 100 g - 400 g). Wählen Sie das Turboauftauprogramm 5 aus. Geben Sie das Gewicht ein. Bei Ertönen des Signaltons wenden und abdecken. 20 - 30 Min. ruhen lassen. Größere Mengen müssen möglicherweise länger ruhen.
6. HAEHNCHEN OHNE KNOCHEN	0.10 kg - 1.20 kg	Zum Auftauen von Hühnchenteilen ohne Knochen (jeweils 100 g - 400 g). Wählen Sie das Turboauftauprogramm 6 aus. Geben Sie das Gewicht ein. Bei Ertönen des Signaltons wenden und abdecken. 30 - 40 Min. ruhen lassen. Größere Mengen müssen möglicherweise länger ruhen.
7. RINDFLEISCH	0.50 kg - 2.00 kg	Zum Auftauen von Rindfleisch mit Knochen. Wählen Sie das Turboauftauprogramm 7 aus. Geben Sie das Gewicht ein. Rindfleisch mit Knochen muss gewendet und abgedeckt werden, wenn die Signaltöne ertönen. Schützen Sie fette und dünne Teile mit glatter Aluminiumfolie, die mit Cocktailspeisen gesichert wird. Die Folie darf die Ofenwände nicht berühren. 1 - 2 Std. ruhen lassen.
8. SCHWEINEFLEISCH	0.50 kg - 2.00 kg	Zum Auftauen von Schweinefleisch mit Knochen. Wählen Sie das Turboauftauprogramm 8 aus. Geben Sie das Gewicht ein. Schweinefleisch mit Knochen muss gewendet und abgedeckt werden, wenn die Signaltöne ertönen. Schützen Sie fette und dünne Teile mit glatter Aluminiumfolie, die mit Cocktailspeisen gesichert wird. Die Folie darf die Ofenwände nicht berühren. 1 - 2 Std. ruhen lassen.
9. LAMM	0.50 kg - 2.00 kg	Zum Auftauen von Lammfleisch mit Knochen. Wählen Sie das Turboauftauprogramm 9 aus. Geben Sie das Gewicht ein. Lammfleisch mit Knochen muss gewendet und abgedeckt werden, wenn die Signaltöne ertönen. Schützen Sie fette, dünne und spitze Teile mit glatter Aluminiumfolie, die mit Cocktailspeisen gesichert wird. Die Folie darf die Ofenwände nicht berühren. 1 - 2 Std. ruhen lassen.
10. BROETCHEN	0.10 kg - 0.50 kg	Zum Auftauen von Weißmehl-, Vollkorn- und Mehrkornbrötchen. Legen Sie diese auf einen großen Teller oder eine Glasplatte. Wählen Sie das Turboauftauprogramm 10 aus. Geben Sie das Gewicht ein. Bei Ertönen des Signaltons wenden und trennen. Lassen Sie die Brötchen 10 Min. (leichte Weißmehlware) bis 30 Min. (feste Vollkornware) ruhen.
11. BROTSCHNEIBEN	0.10 kg - 0.35 kg	Zum Auftauen von Weißmehl-, Vollkorn- und Mehrkornbrotscheiben. Trennen Sie diese, wenn möglich, und legen Sie diese auf einen großen Teller oder eine Glasplatte. Wählen Sie das Turboauftauprogramm 11 aus. Geben Sie das Gewicht ein. Bei Ertönen des Signaltons wenden und trennen. 10 - 30 Min. ruhen lassen.

Automatische Kombiprogramme

Viele Nahrungsmittel können ohne die Eingabe von Garzeiten oder Leistungsstufen zubereitet werden.

Beispiel



Wählen Sie das gewünschte Automatische Kombiprogramm.

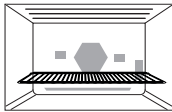
Wählen Sie das Gargewicht über die Tasten nach oben und unten aus.

Stopp/Start antippen. Das Garprogramm startet und die auf dem Display angezeigte Zeit zählt rückwärts.

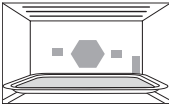



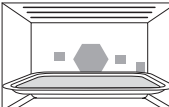
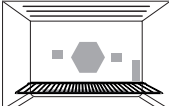

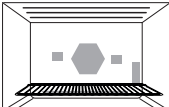


HINWEIS


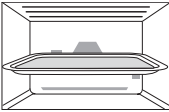
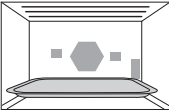
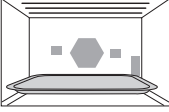
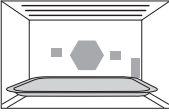
- Die automatischen Kombiprogramme dürfen NUR für die beschriebenen Nahrungsmittel verwendet werden.
- Garen Sie nur Nahrungsmittel innerhalb der angegebenen Gewichtsbereiche.
- Ermitteln Sie stets das Gewicht der Nahrungsmittel selbst, anstatt sich auf die Packungsinformationen zu verlassen.
- Als Temperatur von Tiefkühlgut wird von -18 °C bis -20 °C ausgegangen. Als Temperatur von gekühlten Lebensmitteln wird von +5 °C bis +8 °C (Kühlschranktemperatur) ausgegangen.
- Verwenden Sie nur das auf den Seiten 37 - 40 angegebene Zubehör.
- Nach dem Kochen mit einem Auto-Programm sollten die meisten Nahrungsmittel eine Weile RUHEN, damit die Wärme weiter in die Mitte geleitet wird.
- Da sich Lebensmittel zum Teil unterscheiden, prüfen Sie vor dem Servieren, dass die Nahrungsmittel gründlich gegart und ausreichend heiß sind.

Programm	Gewicht	Zubehör	Anweisungen
12. NUDELAUFLAUF	0.35 kg - 0.45 kg	-	Zum Aufwärmen, Bräunen und Knusprigbraten vorgegarter Nudelaufäufe mit Kruste. Dieses Programm eignet sich für Lasagne, Cannelloni und Nudelaufäufe. Entfernen Sie jegliche Verpackung, geben Sie das Gericht in ein Pyrex®-Gefäß geeigneter Größe und stellen Sie es direkt auf den Boden des Geräts. Wählen Sie das automatische Kombiprogramm 12 aus. Geben Sie das Gewicht des Nudelaufaufs ein und tippen Sie auf Stopp/Start.
13. KARTOFFELAUFLAUF	0.35 kg - 0.45 kg	-	Zum Aufwärmen, Bräunen und Knusprigbraten vorgegarter Kartoffelaufäufe mit Kruste. Diese Programm eignet sich für Shepherd's Pie, Fischauflauf und Kartoffelaufäufe. Entfernen Sie jegliche Verpackung, geben Sie das Gericht in ein Pyrex®-Gefäß geeigneter Größe und stellen Sie es direkt auf den Boden des Geräts. Wählen Sie das automatische Kombiprogramm 13 aus. Geben Sie das Gewicht des Nudelaufaufs ein und tippen Sie auf Stopp/Start.
14. OFENKARTOFFELN	0.20 kg - 1.50 kg		Zum Zubereiten von Backkartoffeln mit knuspriger, trockener Schale. Für beste Ergebnisse wählen Sie mittelgroße Kartoffeln aus (200 g - 250 g pro Kartoffel). Kartoffeln waschen, trocknen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Schieben Sie den Drahtrost in der Einschubposition 2 ein. Wählen Sie das automatische Kombiprogramm 14 aus. Geben Sie das Gewicht der Kartoffeln ein. Stopp/Start antippen.


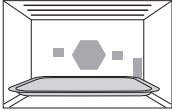
Automatische Kombiprogramme

Programm	Gewicht	Zubehör	Anweisungen
15. BRATKARTOFFELN	0.20 kg - 0.80 kg		Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in gleich große Stücke. Legen Sie sie auf die Glasablage. Geben Sie 1 - 3 Esslöffel (15 - 45 ml) Olivenöl hinzu. Schieben Sie die Glasablage in der Einschubposition 1 ein. Wählen Sie das automatische Kombiprogramm 15 aus. Geben Sie das Gewicht der Kartoffeln ein. Stopp/Start antippen. Beim Ertönen der Signaltöne zweimal umdrehen.
16. POMMES FRITES (TIEFKÜHL) 	0.20 kg - 0.80 kg		Zum Zubereiten von TIEFKÜHL-Pommes/Backofenchips. Breiten Sie die gefrorenen Pommes/Chips auf der Glasablage aus und schieben Sie diese in der Einschubposition 2 ein. Wählen Sie das automatische Kombiprogramm 16 aus. Geben Sie das Gewicht der gefrorenen Pommes/Chips ein. Stopp/Start antippen. Beim Ertönen der Signaltöne zweimal umdrehen. Für ein optimales Resultat nur in einer Ebene garen. HINWEIS: Pommes/Backofenchips unterscheiden sich erheblich. Wir empfehlen, ein paar Minuten vor Ende der Garzeit die Bräunung zu prüfen.
17. KROKETTEN (TIEFKÜHL) 	0.25 kg - 0.80 kg		Zum Zubereiten von TIEFKÜHL-Kartoffelkroketten. Breiten Sie die gefrorenen Kartoffelkroketten auf der Glasablage aus und schieben Sie diese in der Einschubposition 2 ein. Wählen Sie das automatische Kombiprogramm 17 aus. Geben Sie das Gewicht der Kartoffelkroketten ein. Stopp/Start antippen. Beim Ertönen der Signaltöne zweimal umdrehen. Für ein optimales Resultat nur in einer Ebene garen. HINWEIS: Kartoffelkroketten unterscheiden sich erheblich. Wir empfehlen, ein paar Minuten vor Ende der Garzeit die Bräunung zu prüfen.
18. PIZZA (GEKÜHLT)	0.10 kg - 0.60 kg		Zum Aufwärmen und Bräunen GEKÜHLTER Fertigpizza. Alle Verpackungen entfernen und in der Einschubposition 1 auf den Metallrost legen. Wählen Sie das automatische Kombiprogramm 18 aus. Geben Sie das Gewicht der gekühlten Pizza ein. Stopp/Start antippen. Dieses Programm eignet sich nicht für Pfannenpizza oder sehr dünne Pizzas.
19. PIZZA (TIEFKÜHL) 	0.10 kg - 0.55 kg		Zum Aufwärmen und Bräunen TIEFGEKÜHLTER Fertigpizza und Käsebaguette. Alle Verpackungen entfernen und in der Einschubposition 1 auf den Metallrost legen. Wählen Sie das automatische Kombiprogramm 19 aus. Geben Sie das Gewicht der tiefgekühlten Pizza ein. Stopp/Start antippen. Dieses Programm eignet sich nicht für Pfannenpizza oder sehr dünne Pizzas.

Automatische Kombiprogramme

Programm	Gewicht	Zubehör	Anweisungen
20. FISCH PANIERT	0.10 kg - 0.80 kg		Zum Zubereiten von vorgegarterm GEFRORENEM panierten Fisch. Legen Sie den gefrorenen panierten Fisch auf die Glasablage und schieben Sie diese in der Einschubposition 2 ein. Wählen Sie das automatische Kombiprogramm 20 aus. Geben Sie das Gewicht des gefrorenen panierten Fisches ein. Stopp/Start antippen. Nach dem Erhören des akustischen Signals wenden. Dickere, schwerere Stücke panierten Fisches benötigen möglicherweise mehr Garzeit.
21. OFENGE-MUESE	0.40 kg - 1.00 kg		Zum RÖSTEN von Gemüseemischungen (z. B. Paprika, Pilze, Zucchini, Zwiebeln). Schneiden Sie das Gemüse in gleich große Stücke und schwenken Sie diese in 45 ml (3 EL) Öl. Legen Sie das Gemüse auf die Glasablage und schieben diese in der Einschubposition 3 ein. Wählen Sie das automatische Kombiprogramm 21 aus. Geben Sie das Gewicht des Gemüses ein. Stopp/Start antippen. Beim Erhören der Signaltöne zweimal umdrehen.
22. RIND BLUTIG	0.50 kg - 2.00 kg		Zum Zubereiten von FRISCHEM Roastbeef - Englisch (Oberschale, Rumpsteak oder Unterschale). Legen Sie das Stück auf das Emailblech und schieben Sie es in der Einschubposition 1 ein. Wählen Sie das automatische Kombiprogramm 22 aus. Gewicht des Roastbeefs eingeben und Stopp/Start antippen. 10 bis 15 Min. ruhen lassen.
23. RIND MEDIUM	0.50 kg - 2.00 kg		Zum Zubereiten von FRISCHEM Roastbeef - medium (Oberschale, Rumpsteak oder Unterschale). Legen Sie das Stück auf das Emailblech und schieben Sie es in der Einschubposition 1 ein. Wählen Sie das automatische Kombiprogramm 23 aus. Gewicht des Roastbeefs eingeben und Stopp/Start antippen. 10 bis 15 Min. ruhen lassen.
24. RIND DURCHGE-BRATEN	0.50 kg - 2.00 kg		Zum Zubereiten von FRISCHEM Roastbeef - durchgebraten (Oberschale, Rumpsteak oder Unterschale). Legen Sie das Stück auf das Emailblech und schieben Sie es in der Einschubposition 1 ein. Wählen Sie das automatische Kombiprogramm 24 aus. Gewicht des Roastbeefs eingeben und Stopp/Start antippen. 10 bis 15 Min. ruhen lassen.

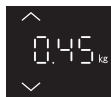
Automatische Kombiprogramme

Programm	Gewicht	Zubehör	Anweisungen
25. LAMM MEDIUM	1.00 kg - 2.00 kg		Zum Zubereiten von FRISCHEN Lammhaxen mit Knochen - medium. Legen Sie das Stück auf das Emailblech und schieben Sie es in der Einschubposition 1 ein. Wählen Sie das automatische Kombiprogramm 25 aus. Geben Sie das Gewicht des Lammfleischs ein. Stopp/Start antippen. Nach dem Ertönen des akustischen Signals wenden. In Alufolie eingeschlagen 10 bis 15 Minuten lang ruhen lassen.
26. LAMM DURCHGEBRATEN	1.00 kg - 2.00 kg		Zum Zubereiten von FRISCHEN Lammhaxen mit Knochen - durchgebraten. Legen Sie das Stück auf das Emailblech und schieben Sie es in der Einschubposition 1 ein. Wählen Sie das automatische Kombiprogramm 26 aus. Geben Sie das Gewicht des Lammfleischs ein. Stopp/Start antippen. Nach dem Ertönen des akustischen Signals wenden. In Alufolie eingeschlagen 10 bis 15 Minuten lang ruhen lassen.
27. AUFLAUF	0.90 kg - 2.00 kg	-	Für gewürfeltes Fleisch (z. B. geschmortes Steak, Lamm, Schwein, aber nicht Hühnchen) und Gemüse. Geben Sie es zusammen mit etwas Brühe in einen Bräter in geeigneter Größe. Verwenden Sie mindestens 400 ml Brühe. Wenn Sie eine Instantbrühe verwenden, geben Sie auch dieselbe Menge Wasser hinzu. Deckel aufsetzen. Auf den Boden des Gerätes stellen. Wählen Sie das automatische Kombiprogramm 27 aus. Geben Sie das Gewicht der Kasserolle ein. Stopp/Start antippen. Beim Ertönen der Signaltöne zweimal umrühren.

Automatische Kochprogramme

Viele Nahrungsmittel können ohne die Eingabe von Garzeiten oder Leistungsstufen zubereitet werden.

Beispiel



Wählen Sie das gewünschte automatische Kochprogramm aus.

Wählen Sie das Gargewicht über die Tasten nach oben und unten aus.

Stopp/Start antippen. Das Garprogramm startet und die auf dem Display angezeigte Zeit zählt rückwärts.




HINWEIS

- Die Automatik-Programme dürfen NUR für die beschriebenen Nahrungsmittel benutzt werden.
- Garen Sie nur Nahrungsmittel innerhalb der angegebenen Gewichtsbereiche.
- Ermitteln Sie stets das Gewicht der Nahrungsmittel selbst, anstatt sich auf die Packungsinformationen zu verlassen.
- Als Temperatur von Tiefkühlgut wird von -18 °C bis -20 °C ausgegangen. Als Temperatur von gekühlten Lebensmitteln wird von +5 °C bis +8 °C (Kühlschranktemperatur) ausgegangen.
- Verwenden Sie nur das auf den Seiten 41 - 45 angegebene Zubehör.
- Nach dem Kochen mit einem Auto-Programm sollten die meisten Nahrungsmittel eine Weile RUHEN, damit die Wärme weiter in die Mitte geleitet wird.
- Da sich Lebensmittel zum Teil unterscheiden, prüfen Sie vor dem Servieren, dass die Nahrungsmittel gründlich gegart und ausreichend heiß sind.

Programm	Gewicht	Zubehör	Anweisungen
28. FLEISCH-SAUCE	0.45 kg - 2.00 kg	-	Zum Kochen von Hackfleischsoße aus rohem Rinderhack, z. B. Bolognese, und auch von sehr klein geschnittenem Hähnchenfleisch oder Schweinefilet mit Soße. Stellen Sie sicher, dass mindestens 300 ml Flüssigkeit oder Soße vorhanden sind. Wenn Sie eine Instantbrühe verwenden, geben Sie auch dieselbe Menge Wasser hinzu. Deckel aufsetzen. Auf den Boden des Gerätes stellen. Wählen Sie das automatische Kochprogramm 28 aus. Geben Sie das Gewicht der Fleischsoße ein. Stopp/Start antippen. Beim Ertönen der Signaltöne umrühren.
29. NUDELN	0.10 kg - 0.50 kg	-	Zum Kochen von trockenen Nudeln.. Eine große Schüssel verwenden. Fügen Sie 15 ml (1 EL) Öl und kochendes Wasser hinzu. Für 100 g - 290 g Nudeln benötigen Sie 1 Liter kochendes Wasser. Für 300 g - 500 g Nudeln benötigen Sie 1,5 Liter kochendes Wasser. Falls gewünscht, geben Sie ½ - 1 Teelöffel Salz (2.5 - 5 ml) hinzu. Deckel aufsetzen. Die Schüssel auf den Boden des Gerätes stellen. Wählen Sie das automatische Kochprogramm 29 aus. Geben Sie das Gewicht der Pasta ein. Stopp/Start antippen. Nach dem Ertönen des akustischen Signals durchrühren. Wenn Sie es lieber weicher mögen, sollten Sie eine Ruhezeit von 5 Minuten nach dem Kochen gewähren. Nach dem Garen abgießen.




Automatische Kochprogramme

Programm	Gewicht	Zubehör	Anweisungen
30. MAHLZEIT (GEKÜHLT)	0.20 kg - 1.00 kg	-	<p>Zum Aufwärmen von frischen vorgegarten Gerichten. Alle Gerichte müssen bereits gar sein. Die Nahrungsmittel sollten möglichst Kühlschranktemperatur (ca. +5 °C) haben. 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. Die Speise im Behälter auf den Boden des Gerätes stellen. Wählen Sie das automatische Kochprogramm 30 aus. Geben Sie das Gewicht des gekühlten Gerichts ein. Stopp/Start antippen. 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.</p>
31. MAHLZEIT (GEFOREN) 	0.20 kg - 0.80 kg	-	<p>Zum Aufwärmen von gefrorenen vorgegarten Gerichten. Alle Nahrungsmittel müssen vorgegart und tiefgekühlt (-18 °C) sein. Im originalen Behälter (wie gekauft) oder in einem Pyrex®-Gefäß aufwärmen. Für Speisen in unregelmäßig geformten Behältern ist gegebenenfalls eine längere Garzeit nötig. 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. Die Speise im Behälter auf den Boden des Gerätes stellen. Wählen Sie das automatische Kochprogramm 31 aus. Geben Sie das Gewicht des gefrorenen Gerichts ein. Stopp/Start antippen. Bei Ertönen des Signaltons umrühren und die Blöcke in Stücke schneiden. Am Ende des Programms noch einmal umrühren und einige Minuten stehen lassen. Die Temperatur prüfen und das Gericht vor dem Verzehr erforderlichenfalls noch einige Minuten aufwärmen. Dieses Programm eignet sich nicht für portionierbare tiefgefrorene Nahrungsmittel.</p>



Automatische Kochprogramme

Programm	Gewicht	Zubehör	Anweisungen
32. KAROTTEN (FRISCH)	0.20 kg - 1.00 kg	–	Zum Garen von FRISCHEN Karotten. Das vorbereitete Gemüse in einen Pyrex®-Behälter geeigneter Größe geben. Pro 100 g Gemüse 15 ml (1 EL) kaltes Wasser darüber gießen. Mit perforierter Frischhaltefolie oder einem Deckel abdecken. Die Speise im Behälter auf den Boden des Gerätes stellen. Wählen Sie das automatische Kochprogramm 32 aus. Geben Sie das Gewicht der frischen Karotten ein. Stopp/Start antippen. Nach dem Ertönen des akustischen Signals durchrühren.
33. BROKKOLI / BLUMENKOHL (FRISCH)	0.20 kg - 1.00 kg	–	Zum Garen von FRISCHEM Brokkoli / Blumenkohl. Den vorbereiteten Brokkoli / Blumenkohl in einen Pyrex®-Behälter geeigneter Größe geben. Pro 100 g Gemüse 15 ml (1 EL) kaltes Wasser darüber gießen. Mit perforierter Frischhaltefolie oder einem Deckel abdecken. Die Speise im Behälter auf den Boden des Gerätes stellen. Wählen Sie das automatische Kochprogramm 33 aus. Geben Sie das Gewicht des frischen Brokkoli / Blumenkohls ein. Stopp/Start antippen. Nach dem Ertönen des akustischen Signals durchrühren.
34. KARTOFFELN MIT SCHALE	0.20 kg - 1.00 kg	–	Zum Garen von Pellkartoffeln. Schneiden Sie die Kartoffeln in gleich große Stücke. In ein Pyrex®-Gefäß geben. 15 ml (1 EL) Wasser pro 100 g Kartoffeln hinzugeben. Mit perforierter Frischhaltefolie oder einem Deckel abdecken. Den Behälter auf den Boden des Gerätes stellen. Wählen Sie das automatische Kochprogramm 34 aus. Geben Sie das Gewicht der ungeschälten Kartoffeln ein. Stopp/Start antippen. Nach dem Ertönen des akustischen Signals durchrühren.
35. KARTOFFELN	0.20 kg - 1.00 kg	–	Zum Garen von geschälten Kartoffeln. Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in gleich große Stücke. Die vorbereiteten 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 35 aus. Geben Sie das Gewicht der geschälten Kartoffeln ein. Stopp/Start antippen. Nach dem Ertönen des akustischen Signals durchrühren.

Automatische Kochprogramme

Programm	Gewicht	Zubehör	Anweisungen
36. KAROTTEN (GEFROREN) 	0.20 kg - 1.00 kg	-	Zum Garen von GEFRORENEN Karotten. Die gefrorenen Karotten in einen Pyrex®-Behälter geeigneter Größe geben. Mit 15 - 45 ml (1-3 EL) kaltem Wasser übergießen. Mit perforierter Frischhaltefolie oder einem Deckel abdecken. Den Behälter auf den Boden des Gerätes stellen. Wählen Sie das automatische Kochprogramm 36 aus. Geben Sie das Gewicht der gefrorenen Karotten ein. Stopp/Start antippen. Nach dem Ertönen des akustischen Signals durchrühren.
37. BROKKOLI (GEFROREN) 	0.20 kg - 1.00 kg	-	Zum Garen von GEFRORENEM Brokkoli. Den gefrorenen Brokkoli in einen Pyrex®-Behälter geeigneter Größe geben. Mit 15 - 45 ml (1-3 EL) kaltem Wasser übergießen. Mit perforierter Frischhaltefolie oder einem Deckel abdecken. Den Behälter auf den Boden des Gerätes stellen. Wählen Sie das automatische Kochprogramm 37 aus. Geben Sie das Gewicht des gefrorenen Brokkoli ein. Stopp/Start antippen. Nach dem Ertönen des akustischen Signals durchrühren.
38. ERBSEN / MAIS (GEFROREN) 	0.20 kg - 1.00 kg	-	Zum Garen von GEFRORENEN/M Erbsen/ Gemüsemais. Die/den gefrorenen Erbsen/ Gemüsemais in einen Pyrex®-Behälter geeigneter Größe geben. Mit 15 - 45 ml (1-3 EL) kaltem Wasser übergießen. Mit perforierter Frischhaltefolie oder einem Deckel abdecken. Den Behälter auf den Boden des Gerätes stellen. Wählen Sie das automatische Kochprogramm 38 aus. Geben Sie das Gewicht der/s gefrorenen Erbsen/Gemüsemais ein. Stopp/Start antippen. Nach dem Ertönen des akustischen Signals durchrühren.
39. KABELJAU / SCHELLFISCH (FRISCH)	0.20 kg - 1.00 kg	-	Zum Zubereiten von FRISCHEM Kabeljau / Schellfisch. Dünnere Portionen abdecken. Darauf achten, dass sich die Fischportionen nicht überlappen. In einem flachen Behälter. Mit 15 - 45 ml (1-3 EL) kaltem Wasser übergießen. Mit perforierter Frischhaltefolie oder einem Deckel abdecken. Den Behälter auf den Boden des Gerätes stellen. Wählen Sie das automatische Kochprogramm 39 aus. Geben Sie das Gewicht des frischen Kabeljau oder Schellfischs ein. Stopp/Start antippen. Anschließend einige Minuten stehen lassen.

Automatische Kochprogramme

Programm	Gewicht	Zubehör	Anweisungen
40. LACHS (FRISCH)	0.25 kg - 1.00 kg	–	Zum Zubereiten von FRISCHEN Lachsfilets. Dünnere Portionen abdecken. Darauf achten, dass sich die Fischteile nicht überlappen. Mit der Hautseite nach oben in einen flachen Pyrex®-Behälter. 15 - 45 ml (1 - 3 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Mit perforierter Klarsichtfolie oder einem Deckel abdecken. Den Behälter auf den Boden des Gerätes stellen. Wählen Sie das automatische Kochprogramm 40 aus. Geben Sie das Gewicht des frischen Lachs ein. Stopp/Start antippen. Den Fisch bei Ertönen der Signaltöne wenden. Anschließend einige Minuten stehen lassen.
41. SCHOLLE (FRISCH)	0.20 kg - 0.60 kg	–	Zum Zubereiten von FRISCHEN Schollenfilets. Dünnere Portionen abdecken. Darauf achten, dass sich die Fischportionen nicht überlappen. Die dünnere Schwanzenden nach unten einschlagen. In einem flachen Pyrex®-Behälter. Mit 15 - 45 ml (1-3 EL) kaltem Wasser übergießen. Mit perforierter Frischhaltefolie oder einem Deckel abdecken. Den Behälter auf den Boden des Gerätes stellen. Wählen Sie das automatische Kochprogramm 41 aus. Geben Sie das Gewicht der frischen Scholle ein. Stopp/Start antippen. Anschließend einige Minuten stehen lassen.
42. KABELJAU / SCHELLFISCH (GEFROREN) 	0.10 kg - 0.70 kg	–	Zum Zubereiten von GEFRORENEN Kabeljau- oder Schellfisch-Filets. Dünnere Portionen abdecken. Darauf achten, dass sich die Fischportionen nicht überlappen. In einem flachen Pyrex®-Behälter. Mit 15 - 45 ml (1-3 EL) kaltem Wasser übergießen. Mit perforierter Frischhaltefolie oder einem Deckel abdecken. Den Behälter auf den Boden des Gerätes stellen. Wählen Sie das automatische Kochprogramm 42 aus. Geben Sie das Gewicht des gefrorenen Kabeljau oder Schellfischs ein. Stopp/Start antippen. Anschließend einige Minuten stehen lassen.
43. LACHS (GEFROREN) 	0.10 kg - 0.70 kg	–	Zum Zubereiten von GEFRORENEN Lachsfilets. Dünnere Portionen abdecken. Darauf achten, dass sich die Fischportionen nicht überlappen. In einem flachen Pyrex®-Behälter. 15-45 ml (1-3 EL) kaltes Wasser dazugeben. Mit perforierter Frischhaltefolie oder einem Deckel abdecken. Den Behälter auf den Boden des Gerätes stellen. Wählen Sie das automatische Kochprogramm 43 aus. Geben Sie das Gewicht des gefrorenen Lachs ein. Stopp/Start antippen. Anschließend einige Minuten stehen lassen.
44. REIS	0.10 kg - 0.30 kg	–	Zum Kochen von Reis für pikante Gerichte, nicht für Reispudding (Thai-, Basmati-, Jasmin-, Langkornreis) Den Reis mit kaltem Wasser abspülen. Reis in ein großes Pyrex®-Gefäß geben. 2,5 Teile Wasser auf 1 Teil Reis hinzugeben. Mit einem Deckel oder perforierter Frischhaltefolie abdecken. Die Schüssel auf den Boden des Gerätes stellen. Wählen Sie das automatische Kochprogramm 44 aus. Geben Sie nur das Gewicht des Reis ein. Stopp/Start antippen. Nach dem Ertönen des akustischen Signals durchrühren.

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 oder 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: Beim Kochen mit dem Gerät können u. U. Störungen beim Rundfunk- und Fernsehempfang auftreten. 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.

F: Ich kann ein automatisches Programm einstellen und in der Anzeige erscheint "GARRAUM ZU WARM". Warum?

- A: Wenn das Gerät zuvor verwendet wurde und zu heiß ist, um in einem Automatik-Programm zu laufen, erscheint "GARRAUM ZU WARM" in der Anzeige. Sobald nicht mehr "GARRAUM ZU WARM" angezeigt wird, können die Automatikprogramme verwendet werden. Wenn es schnell gehen muss, stellen Sie die korrekte Garmethode und -zeit von Hand ein.

F: Kann ich ein konventionelles Backthermometer im Gerät verwenden?

- A: Nur, wenn die Garmethoden HEISSLUFT/GRILL verwendet werden. Das Metall in manchen Thermometern kann zu Lichtbogenbildung in Ihrem Gerät führen, weshalb in den Garmethoden 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 HEISSLUFT/GRILL schaltet, um die Kombinationseinstellung herzustellen. Das ist normal.

F: Mein Gerät riecht merkwürdig und erzeugt Rauch, wenn ich die KOMBINATIONS- und GRILL-Funktion benutze. Warum?

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

Fragen und Antworten

- 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.
- F: Auf dem Display erscheint ein "D" oder es blinkt ein Punkt und das Gerät kocht nicht. Warum?
- A: Das Gerät wurde im DEMO-MODUS programmiert. Dieser Modus dient nur zu Demonstrationszwecken im Einzelhandel. Zwecks Deaktivierung des Demo-Modus lesen Sie bitte Seite 19.
- F: Die Laufschrift ist von meinem Display verschwunden?
- A: Lesen Sie zwecks Reaktivierung der Laufschrift Seite 17 (Benutzereinstellungen).
- F: Die Tasten reagieren nicht. Die Anzeige reagiert nicht.
- A: Vergewissern Sie sich, dass das Bedienfeld sauber ist. Öffnen und schließen Sie die Tür, um das Bedienfeld zurückzusetzen.

Pflege Ihres Geräts

1. Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus.
2. Reinigen Sie das Innere des Geräts, die Türdichtungen und den Türdichtungsbereich regelmäßig. Wenn Nahrungsmittel spritzen oder verschüttete Flüssigkeiten an den Gerätwänden, am Boden, an den Türdichtungen und an den Türdichtungsbereichen haften, wischen Sie diese mit einem feuchten Tuch ab. Bei starker Verschmutzung kann eine milde Seifenlösung benutzt werden. Die Benutzung starker Reinigungs- oder Scheuermittel wird nicht empfohlen. **BENUTZEN SIE KEINE KOMMERZIELLEN BACKOFENREINIGER.**
3. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder scharfe Metallspachtel, um die Glastür des Geräts zu reinigen – sie könnten die Oberfläche zerkratzen und zu einem Zerspringen des Glases führen.
4. 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.
5. Wenn das Bedienfeld schmutzig wird, reinigen Sie es mit einem weichen, trockenen Tuch. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel. Wenn Sie das Bedienfeld reinigen, stellen Sie die Kindersicherung an (siehe Seite 19). Nach dem Reinigen, schalten Sie die Kindersicherung aus (siehe Seite 19).
6. Wenn sich innen oder außen an der Tür des Geräts Dampf ansammelt, wischen Sie ihn mit einem weichen Tuch ab. Dies kann auftreten, wenn das Gerät bei hoher Luftfeuchtigkeit betrieben wird und lässt keinesfalls auf eine Fehlfunktion des Geräts schließen.
7. Der Geräteboden sollte regelmäßig gereinigt werden. Wischen Sie die Bodenfläche des Geräts einfach mit einem milden Reinigungsmittel und heißem Wasser ab und trocknen Sie sie mit einem sauberen Tuch.
8. Bei der Verwendung der HEISSLUFT/GRILL- oder KOMBINATIONSMODI kann es bei einigen Nahrungsmitteln zwangsläufig zu Fettspritzern an den Wänden des Geräts kommen. Wird das Gerät nicht von Zeit zu Zeit gereinigt, ist während des Betriebs eine Rauchentwicklung möglich.
9. Zur Reinigung darf kein Dampfreiniger verwendet werden.
10. Dieses Gerät sollte nur durch qualifiziertes Personal gewartet werden. Im Hinblick auf Wartung und Reparatur kontaktieren Sie einen autorisierten Fachhändler in Ihrer Nähe.
11. 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.
12. Halten Sie die Lüftungsöffnungen zu allen Zeiten sauber. Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht durch Staub oder sonstiges Material verstopft werden. Wenn die Lüftungsöffnungen verstopft sind, kann dies zu einem Überhitzen des Geräts führen, was sich auf dessen Betrieb auswirken und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen könnte.
13. Die Rückseite des Geräteinnenraums verfügt über eine selbstreinigende katalytische Beschichtung. Es ist daher nicht erforderlich, diesen Bereich zu reinigen.

Installationsanleitung

Installation und Anschluss

Bitte halten Sie sich strikt an die folgenden Sicherheitsvorkehrungen.



WICHTIG

- Packen Sie das Gerät aus, entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und prüfen Sie auf etwaige Schäden. Wenn das Gerät Schäden aufweist, DÜRFEN SIE es NICHT einbauen. Benachrichtigen Sie dann sofort Ihren Händler.
- Bauen Sie das Gerät gemäß den Einbauanweisungen ein. Andernfalls kann es sein, dass die Leistung des Gerätes leidet.
- Führen Sie nach dem Einbau einen Probelauf durch und erklären Sie dem Kunden, wie das Gerät zu bedienen ist.
- Der korrekte Einbau liegt in der Verantwortung des Monteurs. Eine Fehlfunktion oder ein Unfall, der die Folge der Nichteinhaltung der Einbauanweisungen ist, ist nicht von der Garantie abgedeckt.
- Das Typschild mit den grundlegenden Daten des Geräts ist an der Innenseite des Geräts angebracht und ist sichtbar, wenn die Türe geöffnet wird. Nicht entfernen!

Sicherheitshinweise

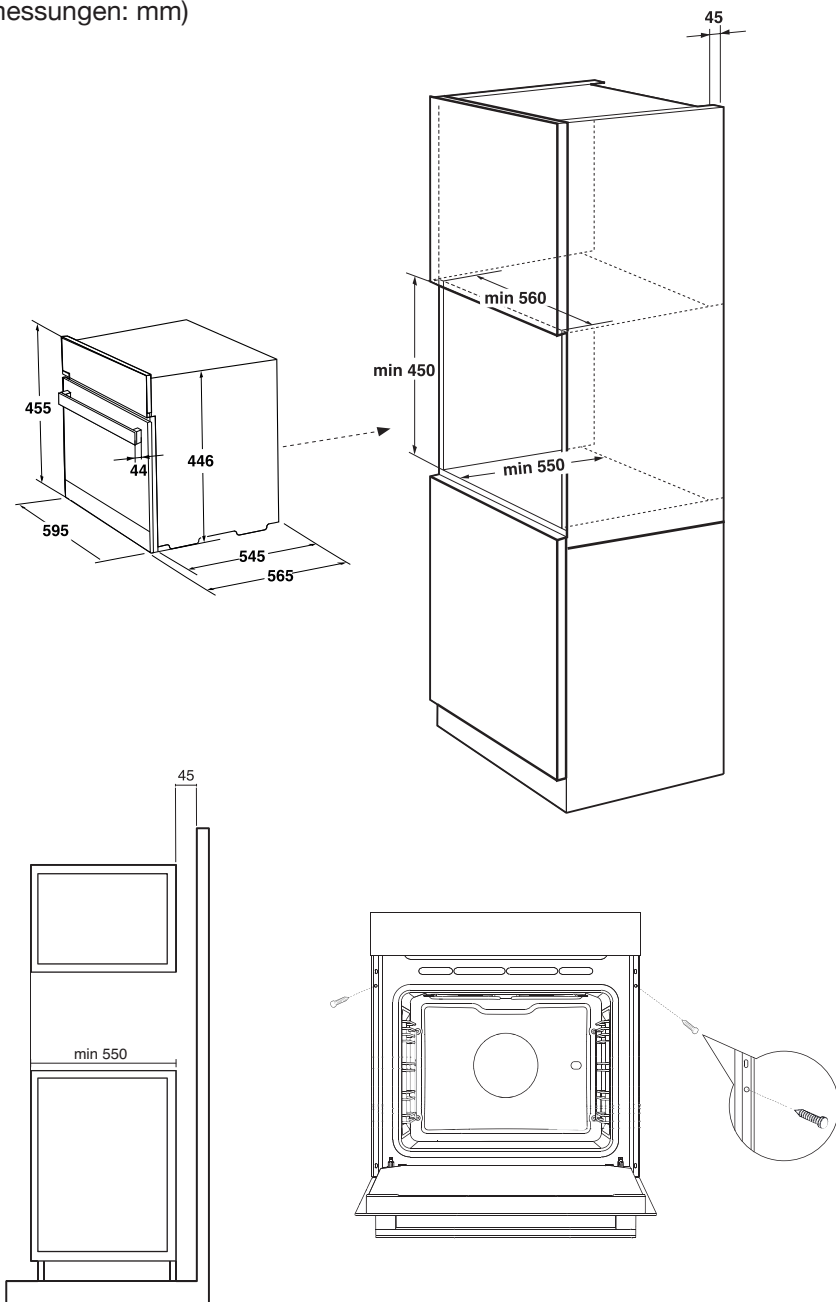
- Dieses Gerät kann über oder neben einem Standardbackofen von Panasonic eingebaut werden.
- Wenn das Gerät mit einem anderen geeigneten Gerät eingebaut wird, muss es auf einem festen Brett in dem Möbelstück eingebaut werden, das das Gewicht beider Geräte tragen kann.
- Wenn das Gerät direkt über einem Wärmeschrank eingebaut wird, dann ist kein Behelfsbrett zwischen den beiden Geräten erforderlich.

Sicherheitshinweise

- Das Gerät muss an einem Ort installiert werden, an dem es vollständig geöffnet werden kann und wo der Inhalt klar eingesehen werden kann. Dadurch werden Verbrennungen und sonstige Verletzungen vermieden.
- Damit das Geräte ordnungsgemäß funktioniert, ist es wichtig, dass die Unterlage des Gerätes eben ist. Dazu sollte eine Wasserwaage verwendet werden.
- Das Gerät darf nur in eingebautem Zustand betrieben werden. Damit ist sichergestellt, dass alle elektrischen Teile geschirmt sind und keine stromführenden Teile freiliegen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht mit Strom versorgt wird, bevor nicht alle Installationsarbeiten abgeschlossen sind.
- Der Hersteller haftet nicht für etwaige Schäden aufgrund von nicht korrekter und ordnungsgemäßer Installation.

Abmessungen

(Abmessungen: mm)



Elektroanschluss

- Prüfen Sie vor dem Anschluss, dass die Netzspannung der entspricht, die auf dem Typschild auf der Innenseite des Geräts angegeben ist. Diese Daten müssen übereinstimmen, um das Risiko von Schäden am Gerät zu vermeiden.
- Prüfen Sie, dass die Hausstromversorgung eine adäquate Erdung garantiert.
- 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.
- Das Gerät darf nur mit dem mitgelieferten Stromkabel angeschlossen werden.
- Die Verwendung von Mehrfachadaptern, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabeln ist NICHT ZULÄSSIG. Bei Überlastung besteht ein Brandrisiko.

Installation

- Die Furniere oder sonstigen Veredelungen der Möbel, in die das Gerät eingebaut wird, sollten mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) gefertigt sein; andernfalls können die hohen Temperaturen zur Verformungen führen.
- Der Einbauschränk für das Gerät darf keine Rückwand haben.
- Es ist ein Mindestabstand von 45 mm zwischen Wand und Geräterückwand erforderlich, um für eine ausreichende Luftzirkulation zu sorgen.
- Der Einbauschränk muss an der Vorderseite eine Lüftungsöffnung von 50 cm² haben. Dazu die Sockelblende zurückschneiden oder ein Lüftungsgitter anbringen.
- Richten Sie das Möbelstück, in das das Gerät eingebaut wird, mit einer Wasserwaage aus.
- Das Küchenmöbelstück, in das das Gerät eingebaut wird, muss gegen Bewegungen gesichert sein; z. B. an ein daneben stehendes Möbelstück angeschraubt.
- Richten Sie das Gerät bündig mit den Einheiten aus und verschrauben Sie es.
- Wenn das Gerät befestigt wird, stellen Sie sicher, dass die Schrauben nicht zu stark angezogen werden, da dies sonst das Möbelstück oder des Gerätes beschädigen könnte.
- Die Lüftungsschlitze und Luftzufuhrpunkte dürfen nicht abgedeckt sein. Um sicherzustellen, dass diese nicht abgedeckt sind, beachten Sie auch die Einbauanweisungen eines anderen Geräte, das möglicherweise mit diesem Gerät eingebaut wird.



HINWEIS

- Stellen Sie sicher, dass das Anschlusskabel nicht eingeklemmt oder geknickt ist.
- Nach dem Einbau darf das Anschlusskabel keine Verbindung zur Rückwand oder zum Boden des Geräts haben.

Spezifikationen

Hersteller	Panasonic	
Modell	HL-MX465S HL-MX465B	
Stromversorgung	220-240 V ~ 50 Hz	
Maximale Leistungsaufnahme	Maximum	3000 W
	Mikrowelle	1200 W
	Grill	2100 W
	Heißluftfunktion	2030 W
Ausgangsleistung	1000 W (IEC-60705)	
Außenmaße	595 mm (B) 565 mm (T) 455 mm (H)	
Innenmaße B x T x H (mm)	445 mm (B) 347 mm (T) 242 mm (H)	
Gewicht ohne Verpackung (ca.)	33,5 kg	

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 Beschränkungen. 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 Manufacturing U.K. Ltd.
Wyncliffe Road, Pentwyn Industrial Estate, Cardiff, S.Glam. CF23 7XB, Großbritannien

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

Merci d'avoir fait l'achat de cet appareil Panasonic.

Table

Mode d'emploi	2-48	Cuisson turbo	29-30
Instructions de sécurité	2-6	Utilisation du minuteur	31
Élimination des déchets	7	Cuisson en plusieurs étapes	32
Instructions importantes de sécurité.....	8 - 10	Mémoire	33
Les parties de votre four	11	Instructions de décongélation	34
Accessoires du four.....	12-13	Décongélation turbo.....	35-36
Panneau de contrôle	14	Programmes automatiques combinée	37-40
Modes de cuisson	15	Programmes de cuisson automatiques	41-45
Modes de cuisson combinée	16	Questions et réponses	46-47
Réglages utilisateur	17-19	Prenez soin de votre four	48
Touche Début	19	Instructions d'installation	49-53
Verrouillage enfants	19	Installation et raccordement.....	49
Cuisson et décongélation en mode micro-ondes	20	Instructions de sécurité	49-50
Mode gril	21-22	Dimensions.....	51
Cuisson au gril avec ventilateur	23-24	Installation de l'appareil.....	52-53
Cuisson en convection	25-26	Caractéristiques techniques	54
Cuisson combinée.....	27-28		

Mode d'emploi

Instructions de sécurité

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes atteintes d'un handicap physique, sensoriel et mental ou ne connaissant pas du tout ce type d'appareil, à condition d'être encadrées par, ou de recevoir des instructions d'une personne responsable de leur sécurité concernant l'utilisation de l'appareil considéré, dans des conditions de sécurité satisfaisantes, et enfin de comprendre les risques éventuels. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. Les enfants n'exécuteront pas de tâches d'entretien ou de nettoyage s'ils ne sont pas encadrés par un adulte. Conserver l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Une fois l'appareil installé, il devrait être facile de l'isoler de l'alimentation électrique en débranchant la prise ou en actionnant un coupe-circuit.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant ou par son prestataire de services, ou encore par une personne ayant des compétences similaires, de façon à prévenir les risques.
- Attention ! Il convient de vérifier que les joints de porte et zones environnantes de l'appareil ne soient pas endommagés. Dans le cas contraire, le four ne sera pas utilisé avant d'avoir été réparé par un spécialiste formé par le fabricant.
- Attention ! N'essayez pas de bricoler la porte, le boîtier du panneau de contrôle, les commutateurs de verrouillage de sécurité ou une quelconque autre partie du four.
- Attention ! Ne démontez pas le panneau extérieur du four, car il assure une protection contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.
- Les réparations ne doivent être effectuées que par un spécialiste.

Instructions de sécurité

- Attention ! Les liquides, comme tous autres aliments, ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés, car ceux-ci pourraient exploser.
- Attention ! Ne permettez à des enfants d'utiliser le four sans surveillance que si des instructions adéquates leur ont été données, de sorte qu'ils puissent l'utiliser en toute sécurité et comprendre les dangers d'une utilisation inappropriée.
- Lors du réchauffement d'aliments dans des récipients en plastique ou en papier, vérifiez fréquemment ce qui se passe, car les récipients de ce type s'enflamment en cas de surchauffe.
- En cas d'émission de fumée ou si le feu prend dans le four, appuyez sur Arrêt/Marche et laissez la porte fermée, de façon à étouffer d'éventuelles flammes. Débranchez le cordon d'alimentation, ou coupez le courant au niveau du fusible ou du panneau électrique.
- Cet appareil ne sera utilisé qu'à des fins domestiques exclusivement.
- Si vous réchauffez des liquides, par ex. de la soupe, des sauces et des boissons dans votre four, le liquide peut facilement dépasser son point d'ébullition sans formation manifeste de bulles. Le liquide chaud pourrait déborder tout d'un coup.
- Le contenu des biberons et des petits pots pour bébé doit être remué ou secoué. La température doit être contrôlée avant la consommation des aliments, pour éviter de se brûler.
- Ne cuisez pas d'œufs dans leur coquille. N'essayez pas non plus de faire des œufs durs en mode MICRO-ONDES. La pression peut monter et les œufs peuvent exploser, même si le micro-ondes est arrêté.

Instructions de sécurité

- Nettoyez l'intérieur du four, les joints de porte et les zones environnantes régulièrement. Si des aliments qui ont débordé ou des liquides répandus adhèrent aux parois du four, à sa base, aux joints de porte et aux zones environnantes, essuyez avec un chiffon humide. Vous pouvez utiliser un détergent doux s'il y a beaucoup de saleté. L'utilisation de détergent corrosif ou de produits de nettoyage abrasifs est déconseillée.
- **N'UTILISEZ PAS LES PRODUITS À NETTOYER LES FOURS VENDUS DANS LE COMMERCE.**
- Lors de l'utilisation du GRIL, de la CONVECTION, ou si le four n'est pas nettoyé périodiquement, il est possible qu'il dégage de la « fumée » en cours d'utilisation.
- Si le four n'est pas tenu propre, cela peut entraîner la détérioration des surfaces et, par conséquent, réduire sa durée de vie et même causer une situation dangereuse.
- Attention ! Les parties accessibles peuvent s'échauffer en mode GRIL, CONVECTION et COMBINAISON. Ne laissez pas approcher les enfants âgés de moins de 8 ans. Les enfants ne se serviront du four que sous la surveillance d'un adulte, en raison des fortes températures produites dans l'appareil.
- Ne pas nettoyer avec un nettoyeur à vapeur.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs ni de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre du four car vous pourriez en rayer la surface, ce qui ferait finalement se briser le verre.
- Les surfaces extérieures du four, y compris les points d'aération sur le placard et la porte du four, s'échauffent lors des cuissons en mode GRIL, CONVECTION et en COMBINAISON. Ouvrez et fermez la porte avec précaution, et soyez vigilant lorsque vous introduisez dans le four ou en enlevez des aliments et accessoires.

Instructions de sécurité

- Cet appareil n'est pas supposé être utilisé avec un minuteur extérieur ou un système séparé de contrôle à distance.
- N'utilisez que des ustensiles adaptés à une utilisation dans un four à micro-ondes.
- Veuillez vous reporter aux pages 12-13 pour ce qui concerne l'installation correcte des accessoires du four.
- Attention ! Le four comporte quatre brûleurs pour gril, situés en haut du four, et un brûleur pour convection au fond du four. Après utilisation du GRIL, DE LA CONVECTION ET des fonctions en COMBINAISON, les surfaces intérieures du four restent très chaudes. Faites attention, et évitez de toucher les éléments de chauffe à l'intérieur du four. Afin de prévenir les brûlures, faites attention à ne pas toucher les surfaces intérieures du four.
- Ce four à combinaison a été conçu pour chauffer des aliments et des boissons uniquement. Faites attention lorsque vous chauffez des aliments plutôt secs, par ex. du pain, du chocolat, des biscuits et des pâtisseries. Ces articles peuvent facilement brûler, se dessécher ou prendre feu s'ils cuisent trop longtemps. Nous déconseillons de chauffer des aliments plutôt secs comme des popcorns ou des poppadoms. Le séchage de nourriture, de journaux ou de vêtements de même que le chauffage de coussins chauffants, de pantoufles, d'éponges, de vêtements humides, de sacs de blé, de bouillottes et autres articles comparables peut entraîner des risques de blessure ou d'incendie.
- Attention ! Le remplacement de la lampe du four doit être exécuté par un spécialiste N'essayez PAS de démonter le coffrage extérieur du four.

Instructions de sécurité

- Ce four n'est destiné à être utilisé qu'encastré, exclusivement. Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé sur une table ou dans un placard.
- ATTENTION ! Afin d'éviter les risques dus à un changement inadvertant de réglage du coupe-circuit thermique, il convient de ne pas raccorder cet appareil à un dispositif extérieur de commutation comme un minuteur, ni à un circuit automatiquement mis en marche et arrêté par le service public.

Élimination des déchets



Informations à l'attention des utilisateurs d'équipements électriques et électroniques concernant l'élimination des déchets (foyers privés)

Ce symbole figurant sur les produits et/ou documents d'accompagnement signifie que les produits électriques et électroniques usagés ne doivent pas être mélangés avec les déchets domestiques en général.

En vue d'un traitement approprié, de récupération ou de recyclage, veuillez déposer ces produits dans des points de collectes désignés à cet effet. Alternativement, dans certains pays il est possible de retourner les produits au détaillant local lors de l'achat d'un nouveau produit équivalent.

L'élimination correcte de ces produits aide à épargner de précieuses ressources et à empêcher tous effets potentiellement négatifs sur la santé humaine et l'environnement, qui se produiraient en cas de traitement inapproprié. Veuillez contactez l'autorité locale compétente qui vous communiquera des informations détaillées concernant le point désigné de collecte le plus proche.

Des amendes peuvent être infligées en cas d'élimination inappropriée, conformément à la législation nationale.

À l'attention des utilisateurs commerciaux de l'Union européenne

Si vous souhaitez vous débarrasser d'équipements électriques et électroniques, veuillez contacter votre revendeur ou votre fournisseur qui vous communiqueront des informations plus détaillées.

Informations concernant l'élimination des déchets dans des pays extérieurs à l'Union européenne

Ce symbole n'est valide que dans l'Union européenne.

Si vous souhaitez vous débarrasser de ce produit, veuillez contacter les autorités locales compétentes ou votre revendeur et vous informer de la méthode admise d'élimination.

Instructions importantes de sécurité

Lisez-les attentivement et conservez-les afin de pouvoir les consulter ultérieurement



Attention !

Instructions importantes de sécurité

1. Les joints de porte et zones environnantes doivent être nettoyés au moyen d'un chiffon humide. Il convient de vérifier que les joints de porte et zones environnantes de l'appareil ne soient pas endommagés. Dans le cas contraire, le four ne sera pas utilisé avant d'avoir été réparé par un spécialiste formé par le fabricant.
2. Ne faites pas fonctionner ce four s'il comprend un cordon ou une prise endommagés, s'il ne fonctionne pas adéquatement ou s'il a été endommagé, ou encore si on l'a laissé tomber. Il est dangereux, pour toute personne autre qu'un spécialiste formé par le fabricant, d'exécuter cette réparation.

Utilisation de votre four

3. N'utilisez le four à aucune autre fin que la préparation d'aliments et de boissons. Ce four a été conçu expressément pour chauffer ou cuire de la nourriture. N'utilisez pas ce four pour chauffer des produits chimiques ou d'autres produits non-alimentaires.
4. Avant d'utiliser un four à micro-ondes, vérifiez que les ustensiles/récipients sont utilisables en vue de cuisson dans des fours à micro-ondes.
5. Quand le four ne fonctionne pas, n'y stockez pas des objets - il pourrait être mis en marche accidentellement
6. L'appareil ne doit pas être utilisé en mode MICRO-ONDES ou COMBINAISON EN L'ABSENCE D'ALIMENTS. Si vous le faites, vous risquez de l'abîmer.

Mode chauffage

1. Avant d'utiliser pour la première fois les fonctions CONVECTION, GRIL ou COMBINAISON, essayez l'huile éventuellement déposée dans la cavité et faites fonctionner le four à vide, sans accessoires, en mode CONVECTION à 230° C pendant 10 minutes. Ceci permettra de consumer l'huile utilisée pour protéger l'appareil contre la rouille.



ATTENTION ! Surfaces chaudes

Après une opération de cuisson, les accessoires du four sont très chauds.

Fonctionnement du moteur du ventilateur

Après utilisation du four, il est possible que le moteur du ventilateur tourne pendant quelques minutes afin de rafraîchir les parties électriques. Ceci est normal, et vous pouvez sortir des aliments du four même si le moteur du ventilateur fonctionne. Vous pouvez poursuivre l'utilisation de votre four pendant ce temps.

Instructions importantes de sécurité

Éclairage du four

S'il est nécessaire de remplacer l'éclairage du four, veuillez vous adresser à votre revendeur.

Temps de cuisson

Les temps de cuisson indiqués dans le manuel de cuisson sont approximatifs. Les temps de cuisson dépendent des conditions, de la température, de la quantité d'aliments et du type d'ustensile de cuisson.

Commencez par le temps minimum de cuisson, de façon à éviter une cuisson excessive. Si les aliments ne sont pas assez cuits, vous pouvez en prolonger la cuisson.



IMPORTANT !

Si les temps de cuisson recommandés sont dépassés, les aliments peuvent être endommagés, et au pire prendre feu et même endommager l'intérieur du four.

Thermomètre pour viande

Utilisez un thermomètre pour viande pour vérifier le degré de cuisson des rôtis et des volailles, uniquement si la viande a été enlevée du four. N'utilisez pas un thermomètre à viande conventionnel dans le micro-ondes, car il pourrait provoquer des étincelles.

Petites quantités d'aliments

De petites quantités d'un ou de plusieurs aliments avec peu d'humidité peuvent brûler, se dessécher ou prendre feu s'ils cuisent trop longtemps. Si des matériaux s'enflamment à l'intérieur du four, conservez-en la porte fermée, éteignez le four et débranchez la prise électrique.

Œufs

Ne cuisez pas les œufs dans leur coquille ni les œufs à durcir entiers au MICRO-ONDES. La pression peut monter et les œufs peuvent exploser, même si le micro-ondes est arrêté.

Percer les peaux

celle des pommes de terre, des jaunes d'œuf et des saucisses doit être percée avant toute cuisson au MICRO-ONDES, afin d'éviter que les dits aliments éclatent.

Liquides

Si l'on chauffe des liquides, par ex. de la soupe et des boissons en mode micro-ondes, la surchauffe au-delà du point d'ébullition peut se produire sans que l'on constate la formation de bulles. Le liquide chaud pourrait déborder tout d'un coup.

Pour empêcher cela, il convient de prendre les mesures suivantes :

- Éviter d'utiliser des récipients en verre lisse et à col fin.
- Ne pas surchauffer.
- Remuer le liquide avant de le placer dans le récipient puis dans le four, et remuer encore à mi-cuisson.
- Après le chauffage, laisser reposer dans le four un instant, et remuer encore avant de retirer le récipient du four avec prudence.

Papier/Plastique

Si vous chauffez des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, vérifiez souvent ce qui se passe dans le four car ces récipients prennent feu s'ils sont surchauffés.

N'utilisez pas de produits en papier recyclé (par ex. du papier absorbant), à moins que leur étiquette indique qu'ils sont utilisables dans un micro-ondes. Les produits en papier recyclé peuvent contenir des impuretés susceptibles de causer des étincelles et/ou prendre feu pendant l'utilisation.

Enlever les liens métalliques des sachets à rôtir avant de les placer dans le four.

Instructions importantes de sécurité

Ustensiles/Papier d'aluminium

Ne faites pas chauffer des boîtes de conserve ou des bouteilles fermées, car elles pourraient exploser.

Les récipients en métal ou les plats ornés d'une bordure métallique ne doivent pas être utilisés pendant une opération de cuisson au micro-ondes. Cela provoquerait des étincelles.

Si vous utilisez du papier d'aluminium, des brochettes à viande ou des ustensiles en métal, la distance entre ceux-ci et les parois du four et la porte devra être d'au moins 2 cm afin de prévenir la production d'étincelles.

Biberons/Petits pots pour bébés

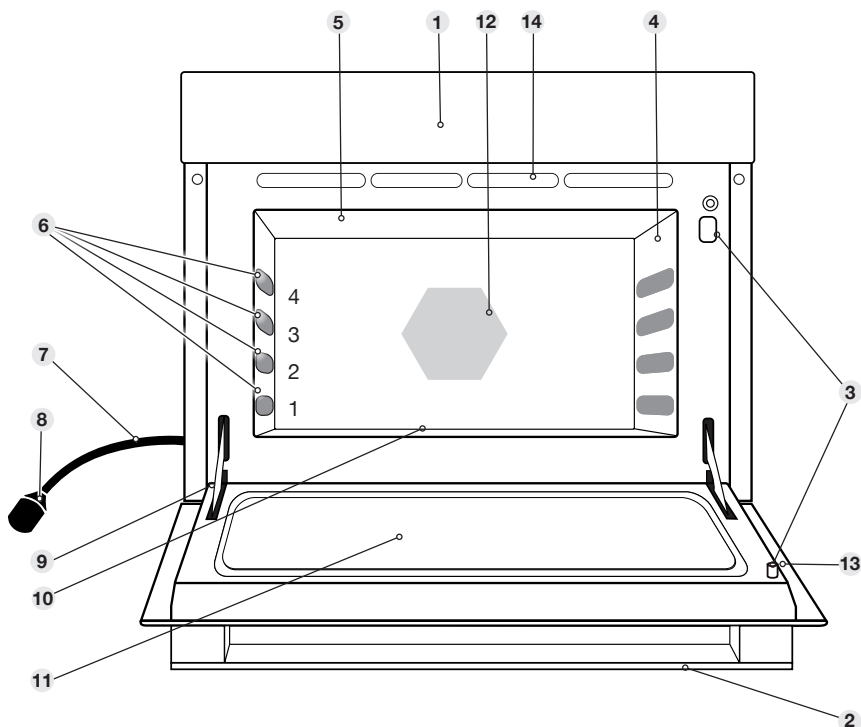
Le dessus et la tétine ou le couvercle doivent être enlevés des biberons ou des petits pots pour bébé avant que ceux-ci soient placés dans le four.

Le contenu des biberons et des petits pots pour bébé doit être remué ou secoué.

La température doit être contrôlée avant la consommation des aliments, pour éviter de se brûler.

Les parties de votre four

- 1. Panneau de contrôle**
- 2. Poignée de porte.** Pour ouvrir, tirez la poignée de porte vers le bas. Si vous ouvrez la porte du four pendant une opération de cuisson, la cuisson est temporairement interrompue sans que les paramètres prédéfinis soient supprimés. La cuisson reprend dès la fermeture de la porte quand on appuie sur Arrêt/Marche. L'éclairage du four s'allume dès que la porte est ouverte. Ouvrez la porte si le four a été réglé en mode attente. L'affichage indiquera « OUVRIER LA PORTE ». En mode « Sans affichage », les accessoires de l'affichage clignotent.
- 3. Système de verrouillage de sécurité de la porte.** Pour ne pas se blesser, n'insérer ni un doigt, ni un couteau, une cuillère ni aucun autre objet dans le trou du loquet.
- 4. Éclairage du four.** Si la touche Éclairage du four est disponible sur l'affichage, il est possible d'allumer et d'éteindre l'éclairage du four.
- 5. Éléments du grill**
- 6. Position des grilles 1-4** (voir illustration)
- 7. Cordon d'alimentation**
- 8. Prise**
- 9. Charnières de porte.** Pour ne pas se blesser en ouvrant ou en fermant la porte, ne pas mettre les doigts sur les charnières.
- 10. Alimentation micro-ondes inférieure** (Voir page 20).
- 11. Vitre du four**
- 12. Chauffage par convection**
- 13. Étiquette d'identification**
- 14. Évacuation de l'air chaud**



REMARQUE

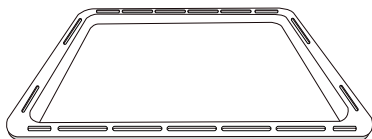
Cette illustration n'est présentée qu'à titre indicatif.

Accessoires

Le four est livré équipé de différents accessoires. Suivez toujours les indications concernant l'utilisation des accessoires.

Plateau émaillé

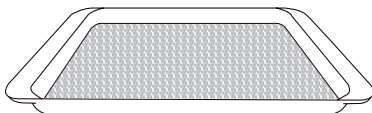
1. Le plateau émaillé sert aux cuissons en mode CONVECTION ou GRIL uniquement. Ne l'utilisez pas en mode MICRO-ONDES ou COMBINAISON. N'utilisez pas le plateau émaillé en position 4 ou en mode Gril uniquement.
2. Pour la cuisson par CONVECTION à 2 niveaux, le plateau émaillé peut être utilisé en position 1 et la grille métallique en position 3.
3. Le poids maximum que peut supporter le plateau émaillé est 4 kg (poids total des aliments et du plat)



Plateau émaillé

Plateau en verre

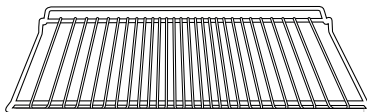
1. Le plateau en verre peut être utilisé dans toutes les positions de cuisson en mode GRIL, CONVECTION ou COMBINAISON.
2. Si le plateau en verre est chaud, laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le placer dans de l'eau froide, car le verre pourrait se fissurer ou se briser.
3. Le poids maximum que peut supporter le plateau en verre est 4 kg (poids total des aliments et du plat)



Plateau en verre

Grille métallique




1. La grille métallique peut être utilisée en position 3 ou 4 pour la cuisson au GRIL. Elle peut être utilisée dans n'importe quelle position pour la cuisson en mode CONVECTION ou en mode COMBINAISON.
2. N'utilisez aucun récipient métallique au contact direct de la grille métallique en mode COMBINAISON avec MICRO-ONDES.
3. N'utilisez pas la grille métallique en mode MICRO-ONDES exclusif;
4. Le poids maximum que peut supporter le plateau émaillé est 4 kg (poids total des aliments et du plat).



Grille métallique

Accessoires du four

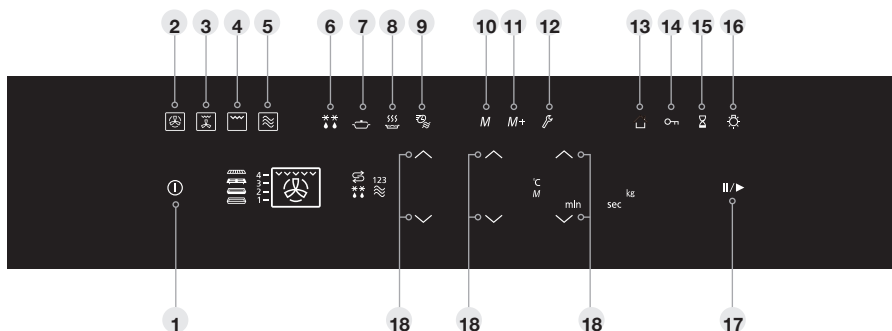
Le tableau suivant indique l'utilisation correcte des accessoires du four

	Grille métallique	Plateau en verre	Plateau émaillé
			
Micro-ondes	✗	✓	✗
Gril	✓	✓**	✓**
Gril avec ventilateur	✓	✓**	✓**
Convection	✓	✓	✓
Cuisson turbo	✓*	✓	✗
Convection + Micro-ondes	✓*	✓	✗
Gril + Micro-ondes	✓*	✓**	✗
Gril avec ventilateur + Micro-ondes	✓*	✓**	✗
Convection + Micro-ondes + Gril	✓*	✓**	✗
Gril + Convection	✓	✓**	✓**

* : Ne placez pas de récipient métallique directement sur la grille métallique. Placez les aliments ou un plat en verre directement sur la grille métallique.

** : N'utilisez pas le plateau émaillé ou plateau en verre en position 4.

Panneau de contrôle



- | | |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Marche/Arrêt 2. Convection 3. Grille du ventilateur 4. Gril 5. Micro-ondes 6. Décongélation turbo 7. Programmes automatiques micro-ondes 8. Programmes automatiques en combinaison 9. Cuisson turbo 10. Rappel mémoire | <ol style="list-style-type: none"> 11. Mise en mémoire 12. Réglages utilisateur 13. Début 14. Verrouillage enfants 15. Minuteur 16. Éclairage du four 17. Arrêt/Marche 18. Flèches de sélection vers le haut et vers le bas |
|--|---|

Ce four est équipé d'une fonction Économie d'énergie.



REMARQUE

- Le four se mettra en mode Attente après 6 minutes de non-fonctionnement.
- En mode Attente, il est nécessaire d'ouvrir et de fermer la porte du four ou d'appuyer sur la touche Marche/Arrêt avant de faire fonctionner le four.
- Si une opération est programmée, et si la touche Marche/Arrêt n'est pas activée dans un délai de 6 minutes, le four annulera automatiquement l'opération. L'affichage reviendra au mode Attente.



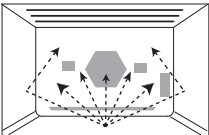
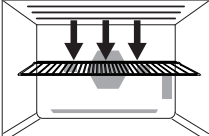
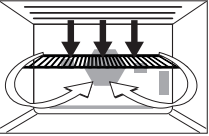
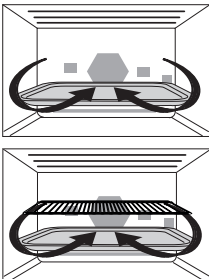
BIP

Un bip résonne si l'on appuie sur une touche.

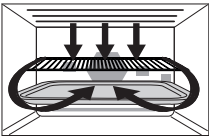
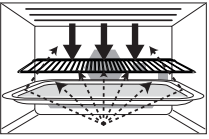
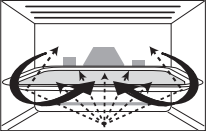
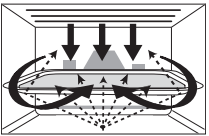
Après la bonne exécution du préchauffage en mode GRIL, CONVECTION ou COMBINAISON, le bip résonne trois fois. Pour certains programmes automatiques, 3 bips résonnent en cours de cuisson pour vous rappeler de mélanger ou de tourner (Voir pages 35-45. Après la bonne exécution d'une opération de cuisson, le four émet 5 bips.

Modes de cuisson

Les diagrammes ci-dessous sont des exemples d'accessoires. Ils peuvent varier en fonction de la recette/du plat utilisés.

Modes de cuisson	Utilisations	Accessoires à utiliser	Récipients
<p>MICRO-ONDES</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Décongélation • Réchauffage • Faire fondre : beurre, chocolat, fromage. • Cuisson du poisson, des légumes, des fruits, des œufs (sauf dans leur coquille et durs entiers). • Préparations : fruits cuits, confiture, sauces, crèmes, pâtisserie, caramel, viande, pâtes de poisson ou végétariens. • Cuisson de gâteaux avec œufs et levure, sans couleur. (Génoises, clafoutis, etc.) 	<p>Utilisez vos propres plats, assiettes ou bols en Pyrex®, directement sur la sole du four.</p>	<p>Cuisson possible au micro-ondes, pas de métal.</p>
<p>GRIL</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Griller de la viande ou du poisson. • Griller des toasts. • Faire dorer des gratins ou des gâteaux meringués. 	<p>Grille métallique et plateau émaillé. N'utilisez pas le plateau émaillé en position 4 ou en mode Gril uniquement.</p>	<p>Résistant à la chaleur, un moule/plateau métalliques peuvent être utilisés.</p>
<p>GRIL AVEC VENTILATEUR</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisson au gril de petites portions de viande : saucisses, morceaux de poulet. • Cuisson au gril d'un poisson entier. • Faire gratiner des plats. 	<p>Grille métallique et plateau émaillé. Ne pas utiliser le plateau émaillé en position de grille n° 4 (Mode gril avec ventilateur).</p>	<p>Résistant à la chaleur, un moule/plateau métalliques peuvent être utilisés.</p>
<p>CONVECTION</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Pâtisserie (petites unités éventuellement), temps de cuisson brefs : choux, cookies, sablés, petits roulés. • Spécialités : soufflés, meringues, vol-au-vent, petits pains ou brioches, biscuit de Savoie, tourte à la viande, etc. • Cuisson des quiches, des pizzas et des tartes. 	<p>Plateau émaillé, plateau en verre et grille métallique.</p>	<p>Résistant à la chaleur, un moule/plateau métalliques peuvent être utilisés.</p>

Modes de cuisson combinée

Modes de cuisson	Utilisations	Accessoires à utiliser	Récipients
<p>GRIL + CONVECTION</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Viandes rouges rôties, steak épais (côte ou rôti, entrecôte) • Cuisson du poisson. 	<p>Plateau émaillé, plateau en verre et grille métallique.</p>	<p>Calorifuge, une plaque/ un plateau métalliques peuvent être utilisés.</p>
<p>GRIL + MICRO-ONDES</p> 			
<p>CONVECTION + MICRO-ONDES</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Viandes et volailles rôties. • Décongélation et réchauffage d'aliments croustillants (quiche, pizza, pain, viennoiseries, lasagnes, gratins.) • Cuisson des lasagnes, de la viande, des gratins de pommes de terre ou de légumes. • Cuissons des gâteaux et entremets avec des œufs ou de la levure, colorés, cuisson des quiches, des tourtes et des tartes. 	<p>Grille métallique et/ou Plateau en verre.</p>	<p>Cuisson possible par micro-ondes et calorifuge. Moule à gâteau métallique : n'utiliser que sur le plateau en verre. NE PAS UTILISER de moules à ressort.</p>
<p>GRIL + CONVECTION + MICRO-ONDES</p> 			

Réglages utilisateur

Quand vous aurez branché le four, il vous sera demandé de sélectionner une langue et de régler l'heure.

Accédez au menu Réglages Utilisateur pour modifier les réglages suivants.



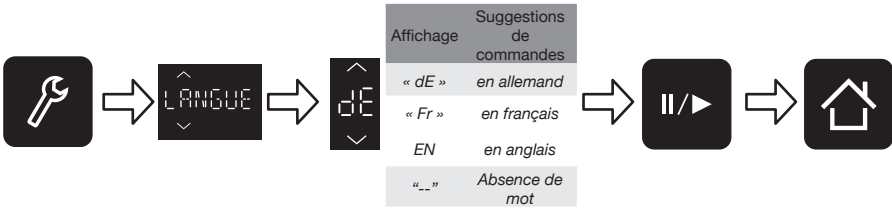
Appuyez sur la touche Réglages pour accéder au menu Réglages Utilisateur.



HORLOGE (1)
TEMPS (2)
LANGUE (3)
GUIDER (4)
VOLUME (5)
BLEU (6)
BLANC (7)
DEMO (8)

Langue

Ces modèles ont une fonction unique « Suggestions de commandes » qui vous explique le fonctionnement de votre four. En même temps que vous appuyez sur les touches, l'affichage déroule l'instruction suivante, réduisant ainsi les possibilités d'erreur.



Appuyez sur la touche Réglages pour accéder au menu Réglages Utilisateur.

Pour sélectionner « LANGUE », appuyez sur les touches ascendante et descendante.

Utilisez les flèches ascendante et descendante pour sélectionner une langue.

Appuyez sur Arrêt/Marche.

Appuyez sur la touche Début.

Mise en marche et arrêt du guide de l'utilisateur

Le guide de l'utilisateur est activé par défaut.



Appuyez sur la touche Réglages pour accéder au menu Réglages Utilisateur.

Pour sélectionner « GUIDER », appuyez sur les touches ascendante et descendante.

Sélectionnez « OFF » (ARRÊT) pour interrompre le fonctionnement du guide.

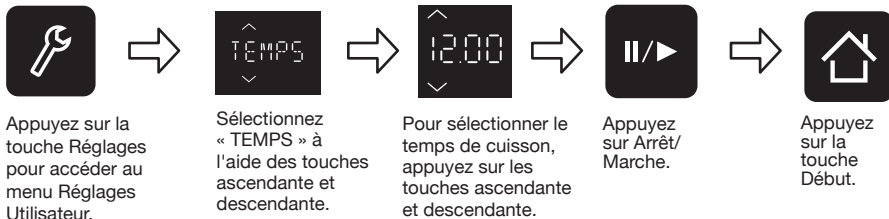
Appuyez sur Arrêt/Marche.

Appuyez sur la touche Début.

Réglages utilisateur

Réglage de l'horloge

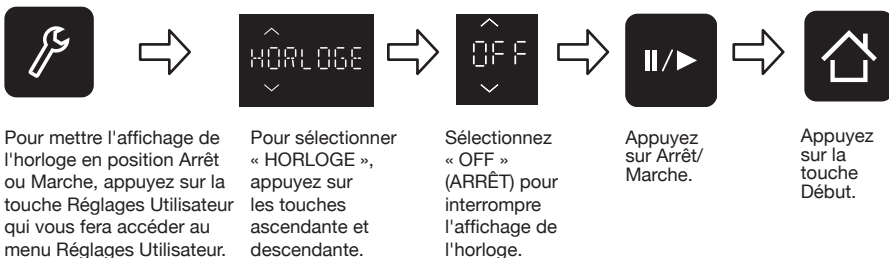
Pour régler l'horloge, accéder aux Réglages Utilisateur.



REMARQUE

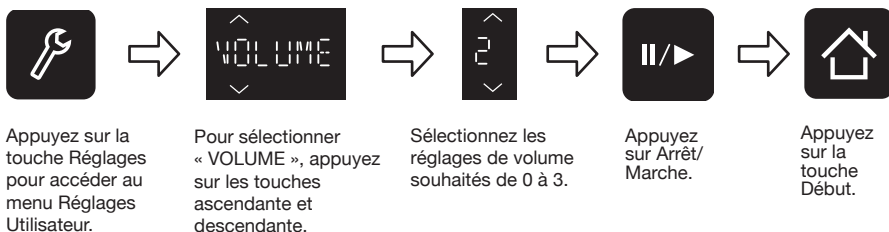
- L'horloge conservera l'heure qu'il est aussi longtemps que le four sera branché et alimenté en électricité.
- Une pression sur une touche augmentera ou diminuera l'heure d'1 minute. Vous pourrez également ajuster l'heure rapidement en appuyant sur les touches en même temps que vous les bloquerez.
- Cette horloge fonctionne sur 24 heures, c'est-à-dire que 2 heures de l'après-midi = 14:00 et non 2:00.
- L'affichage de l'horloge peut être interrompu au moyen des Réglages Utilisateur. Voir ci-dessous.

Pour mettre l'affichage de l'horloge en position Arrêt ou Marche



Volume

Le volume peut être réglé de 0 à 3. 0 est le mode Silence, et 3 correspond au volume le plus élevé.



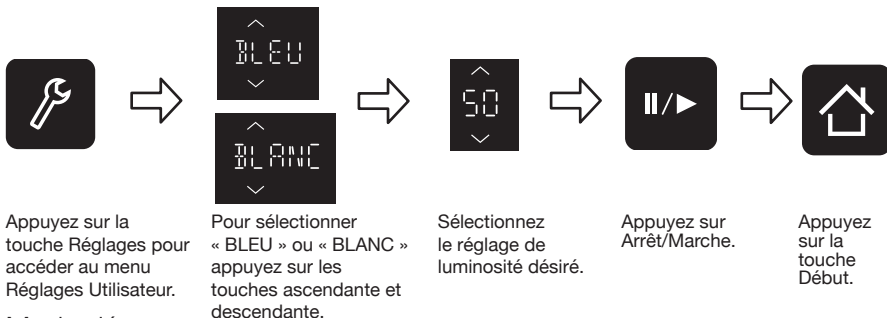
REMARQUE

- En mode silence, le four continuera d'émettre un bip, même si la cuisson est finie, pour rappeler qu'il faut tourner/mélanger, pour indiquer des codes d'erreur et si le raccordement à l'alimentation centrale est coupé.

Réglages utilisateur

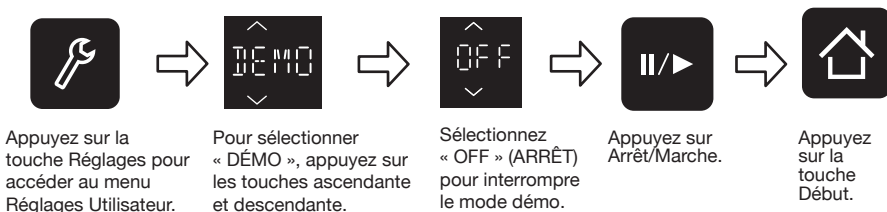
Luminosité

La luminosité des icônes de l'affichage en bleu et blanc peut être modifiée indépendamment.



Mode démo

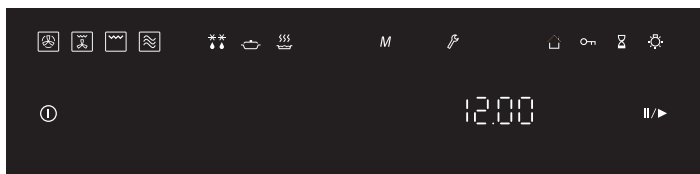
Ce mode a été conçu pour affichage en magasin.



Touche Début



Appuyez sur la touche Début pour revenir à l'écran Début/ d'accueil.



Verrouillage Enfants

L'utilisation de ce système empêchera l'utilisation des commandes du four. Mais il sera possible d'en ouvrir la porte.

Pour régler :



Appuyez sur la touche Verrouillage Enfants et la tenir enfoncée pendant 5 secondes pour activer le verrouillage Enfants. La touche est illuminée si le verrouillage est actif.

Pour annuler :



Appuyez sur la touche Verrouillage Enfants et la tenir enfoncée pendant 5 secondes pour le désactiver. La touche Verrouillage Enfants est partiellement illuminée si le verrouillage est désactivé.

Cuisson et décongélation en mode micro-ondes

6 niveaux de puissance différents sont disponibles (voir le tableau ci-dessous).




Appuyez sur la touche Micro-ondes.

Pour sélectionner le niveau de puissance micro-ondes, appuyez sur les touches ascendante et descendante. La puissance par défaut est de 1 000 W.

Pour sélectionner le temps de cuisson, appuyez sur les touches ascendante et descendante.

Appuyez sur Arrêt/Marche. Le programme de cuisson sera activé et l'heure de l'affichage progressera en sens inverse.

Puissance	Voltage	Temps maximum
Max	1000 Watts	30 min
Moyen	600 Watts	90 min
Modéré	440 Watts	90 min
Mijoter	300 Watts	90 min
Dégeler 	270 Watts	90 min
Tiédir	100 Watts	90 min

Utilisation d'un accessoire :

Utilisez vos propres plats, assiettes ou bol en Pyrex®, recouverts d'un couvercle ou d'un film plastique percé directement sur la sole du four. Ne pas placer les aliments directement sur la base du four.



REMARQUE

- Pour une cuisson à étapes multiples, voir page 32.
- Le temps d'attente peut être programmé au moyen des réglages Puissance Micro-ondes et Temps. Reportez-vous à Utilisation du minuteur, page 31.
- Vos pouvez, si nécessaire, modifier le temps en cours de cuisson, d'un maximum de 10 minutes. Appuyez sur les touches ascendante et descendante pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson. Appuyez sur la touche ascendante ou sur la touche descendante et maintenez-la enfoncée pour augmenter ou diminuer plus vite le temps souhaité. Si vous appuyez jusqu'à zéro, la cuisson s'arrêtera.
- Le temps maximum qui peut être réglé sur puissance maximum est de 30 min. Pour tous les autres niveaux de puissance, le temps maximum de cuisson que l'on puisse fixer est 1 heure 30 min.
- N'essayez PAS d'utiliser le mode micro-ondes seul avec un quelconque accessoire métallique dans le four.

Technologie des Micro-ondes par la sole

Il est à noter que ce four utilise la technologie de diffusion par la sole, qui diffère sensiblement de la diffusion latérale avec plateau tournant et ménage un plus grand espace pour vos plats de cuisson. Ce type de répartition par la sole peut produire en mode Micro-ondes, des temps de cuisson différents de ceux nécessaires avec un autre mode de diffusion. Cela est tout à fait normal et ne doit pas vous alarmer. Reportez-vous aux durées indiquées dans les tableaux de réchauffage et de cuisson de votre manuel de cuisson.

Mode gril

Il y a 3 réglages différents disponibles en mode Gril.



Pressez la touche **Gril** une fois, deux fois ou trois fois pour sélectionner la puissance souhaitée du gril.

Principaux boutons	Affichage	Niveau de puissance
1 pression		Gril 1 (fort)
2 pressions		Gril 2 (moyen)
3 pressions		Gril 3 (modéré)



Dès la fin du préchauffage, placez les aliments dans le four.

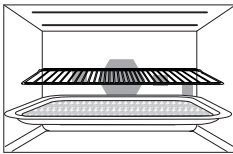


Appuyez sur Marche pour préchauffer. Un « P » apparaîtra dans la fenêtre d'affichage. Une fois préchauffé, le four émet un bip et le « P » clignote. Ouvrez alors la porte et placez les aliments à l'intérieur. * S'il n'est pas nécessaire de préchauffer, sautez cette étape et réglez le temps de cuisson en mode gril.

Pour sélectionner le temps de cuisson, appuyez sur les touches ascendante et descendante. Le temps maximum de cuisson est 90 minutes.

Appuyez sur Arrêt/ Marche. Le programme de cuisson sera activé et l'heure de l'affichage progressera en sens inverse.

Utilisation d'un accessoire :



Placez la grille métallique chargée en position 3 ou 4.

Placez le plateau en verre en position 2 ou 3 de façon à recueillir la graisse qui coule. N'utilisez pas le plateau émaillé en position 4 ou en mode Gril uniquement.



REMARQUE

- Ne jamais couvrir les aliments en position Gril.
- Le gril ne fonctionne que si la porte est fermée.
- La plupart des aliments doivent être retournés à mi-cuisson. Pour retourner des aliments, ouvrez la porte du four, et tirer **AVEC PRÉCAUTION** la grille métallique à l'aide de gants à four. Après avoir retourné les aliments, remettez-les dans le four et fermez la porte. Une fois la porte fermée, appuyez sur Arrêt/Marche. L'affichage du four continuera le compte à rebours pendant le temps restant de cuisson en mode Gril. Ouvrir la porte du four n'importe quand pour s'assurer de la progression de la cuisson en mode Gril ne présente aucun risque.
- Le gril émet une lumière rougeoyante qui va et vient pendant la cuisson : cela est normal. Toujours nettoyer le four après une utilisation en mode Gril, et avant une utilisation en mode Micro-ondes ou Combinaison.
- Vos pouvez, si nécessaire, modifier le temps en cours de cuisson, d'un maximum de 10 minutes. Appuyez sur les touches ascendante et descendante pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson. Appuyez sur la touche ascendante ou sur la touche descendante et maintenez-la enfoncée pour augmenter ou diminuer plus vite le temps souhaité. Si vous appuyez jusqu'à zéro, la cuisson s'arrêtera.



ATTENTION !

Utilisez des gants de four lorsque vous en enlevez des accessoires. Ne touchez jamais la vitre extérieure ni les parties métalliques intérieures de la porte ou du four lorsque vous y déposez ou en sortez des aliments, en raison des fortes températures.

Cuisson au gril avec ventilateur

Cette touche propose un choix de températures de cuisson en mode gril avec ventilateur : de 100 à 180 °C. Pour accélérer la sélection des températures de cuisson les plus fréquemment utilisées, les températures proposées commencent à 150 °C et vont jusqu'à 180 °C, par tranches de 5.



Dès la fin du préchauffage, placez les aliments dans le four.

Appuyez sur Ventilateur du gril.

Réglez la température souhaitée en exerçant des pressions sur les touches ascendante et descendante.

Appuyez sur Arrêt/Marche pour préchauffer. Un « P » apparaîtra dans la fenêtre d'affichage. Une fois préchauffé, le four émet un bip et le « P » clignote. Ouvrez alors la porte et placez les aliments à l'intérieur.

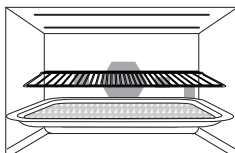
* Sautez cette étape si le préchauffage n'est pas nécessaire.



Pour sélectionner le temps de cuisson, appuyez sur les touches ascendante et descendante (jusqu'à 9 heures).

Appuyez sur Arrêt/Marche. Le programme de cuisson sera activé et l'heure de l'affichage progressera en sens inverse.

Utilisation d'un accessoire :



Placez la grille métallique chargée en position 3 ou 4. Placez la plateau en verre par dessous afin de recueillir graisse et projections. N'utilisez pas le plateau émaillé en position 4 ou en mode Gril uniquement.



REMARQUE sur le Préchauffage

- N'ouvrez pas la porte pendant le préchauffage. Dès la fin du préchauffage, vous entendrez 3 bips, et le « P » clignotera dans la fenêtre d'affichage. Si la porte du four n'est pas fermée après le préchauffage, le four conservera néanmoins la température sélectionnée. Si la porte n'est pas ouverte dans un délai de 30 minutes après le début du préchauffage, celui-ci s'interrompt.
- Si vous souhaitez cuire des aliments sans préchauffage, après avoir sélectionné la température désirée, réglez le temps de cuisson puis appuyez sur Arrêt/Marche.

Cuisson au gril avec ventilateur



REMARQUE

- Si le temps de cuisson sélectionné est inférieur à une heure, le compte à rebours se fait seconde par seconde.
- Si le temps de cuisson sélectionné est supérieur à une heure, le compte à rebours se fait minute par minute jusqu'à l'affichage stable de « 1 H 00 ». L'affichage indique alors les minutes et les secondes, et le compte à rebours reprend de seconde en seconde.
- Vos pouvez, si nécessaire, modifier le temps en cours de cuisson, d'un maximum de 10 minutes. Appuyez sur les touches ascendante et descendante pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson. Appuyez sur la touche ascendante ou sur la touche descendante et maintenez-la enfoncée pour augmenter ou diminuer plus vite le temps souhaité. Si vous appuyez jusqu'à zéro, la cuisson s'arrêtera.
- Après avoir appuyé sur Arrêt/Marche, il est possible de modifier la température sélectionnée en imprimant des pressions sur les touches ascendante et descendante.
- En fonction de la recette, vous pouvez préchauffer, les grilles étant ou non en position.



ATTENTION !

Utilisez toujours des gants de four lorsque vous enlevez des aliments et des accessoires du four après la cuisson, car le four et les accessoires peuvent être terriblement chauds.

Instructions de cuisson

Aliment	Poids	Température gril (avec ventilateur)	Temps approximatif	Instructions
Saucisses épaisses	350 g (6)	180 °C	14 min	Préchauffez. Placez sur la grille métallique sur la position 3, utilisez le plateau en verre dessous pour recueillir les projections en position 2. Tournez après 8 min.
Saucisses fines	170 g (6)	180 °C	11 min	Préchauffez. Placez sur la grille métallique sur la position 3, utilisez le plateau en verre dessous pour recueillir les projections en position 2. Tournez après 7 min 30 sec.
Poisson entier	375 g (1)	170 °C	12 min	Préchauffez. Badigeonnez le poisson avec de l'huile. Placez sur la grille métallique en position 3, utilisez le plateau en verre dessous pour recueillir les projections en position 2. Tourner après 6 min.
Pilons de poulet	760 g (6)	180 °C	20 min	Préchauffez. Placez sur la grille métallique en position 3, utilisez le plateau en verre dessous pour recueillir les projections en position 2. Tournez après 10 min.

Cuisson en mode convection

Cette touche propose un choix de températures de convection : 40 °C et 100-230 °C. Pour accélérer la sélection des températures de cuisson les plus fréquemment utilisées, les températures proposées commencent à 150 °C et vont jusqu'à 230 °C, par tranches de 5 puis de 40 (uniquement en mode Convection) et de 100 °C.



Appuyez sur la touche Convection.

Réglez la température souhaitée de cuisson en mode Convection en exerçant des pressions sur les touches ascendante et descendante.



Dès la fin du préchauffage, placez les aliments dans le four.



Appuyez sur Arrêt/Marche pour préchauffer.

Un « P » apparaîtra dans la fenêtre d'affichage. Une fois préchauffé, le four émet un bip et le « P » clignote. Ouvrez alors la porte et placez les aliments à l'intérieur.

* Sautez cette étape si le préchauffage n'est pas nécessaire.

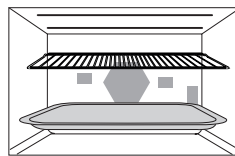
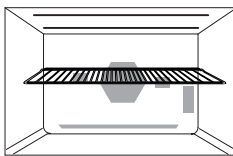
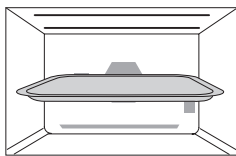
Pour sélectionner le temps de cuisson,

appuyez sur les touches ascendante et descendante (jusqu'à 9 heures).

Appuyez sur Arrêt/Marche.

Le programme de cuisson sera activé et l'heure de l'affichage progressera en sens inverse.

Utilisation d'un accessoire :



Pour activer la cuisson en mode CONVECTION de niveau 1, utilisez le plateau émaillé ou la grille métallique, dans n'importe quelle position.

Pour la cuisson par CONVECTION à 2 niveaux, le plateau émaillé peut être utilisé en position 1 et la grille métallique en position 3.



REMARQUE

- Le four ne peut pas préchauffer à 40 °C.
- Pour la cuisson à 2 niveaux, les temps de cuisson peuvent varier. Les aliments du niveau supérieur peuvent être cuits plus vite que ceux du niveau inférieur.

Cuisson en mode convection



REMARQUE sur le Préchauffage

- N'ouvrez pas la porte pendant le préchauffage. Dès la fin du préchauffage, 3 bips sont émis et le « P » clignote dans la fenêtre d'affichage. Si la porte du four n'est pas fermée après le préchauffage, le four conservera néanmoins la température sélectionnée. Si la porte n'est pas ouverte dans un délai de 30 minutes après le début du préchauffage, celui-ci s'interrompt.
- Si vous souhaitez cuire des aliments sans préchauffage, après avoir sélectionné la température désirée, réglez le temps de cuisson puis appuyez sur Arrêt/Marche.



REMARQUE

- Si le temps de cuisson sélectionné est inférieur à une heure, le compte à rebours se fait seconde par seconde.
- Si le temps de cuisson sélectionné est supérieur à une heure, le compte à rebours se fait minute par minute jusqu'à l'affichage stable de « 1 H 00 ». L'affichage indique alors les minutes et les secondes, et le compte à rebours reprend de seconde en seconde.
- Vous pouvez, si nécessaire, modifier le temps en cours de cuisson, d'un maximum de 10 minutes. Appuyez sur les touches ascendante et descendante pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson. Appuyez sur la touche ascendante ou sur la touche descendante et maintenez-la enfoncée pour augmenter ou diminuer plus vite le temps souhaité. Si vous appuyez jusqu'à zéro, la cuisson s'arrêtera.
- Après avoir appuyé sur Arrêt/Marche, il est possible de modifier la température sélectionnée en imprimant des pressions sur les touches ascendante et descendante.
- En fonction de la recette, vous pouvez préchauffer, les grilles étant ou non en position. Ces grilles sont idéales pour la cuisson par lot ou dans un grand plat.













ATTENTION !

Utilisez toujours des gants de four lorsque vous enlevez des aliments et des accessoires du four après la cuisson, car le four et les accessoires peuvent être terriblement chauds.

Cuisson combinée

Il y a 5 réglages en combinaison : 1) Gril + Micro-ondes, 2) Gril + Convection, 3) Convection + Micro-ondes, 4) Gril + Convection + Micro-ondes, 5) Gril avec ventilateur + Micro-ondes. Le niveau de puissance de 1 000 W pour le micro-ondes n'est pas disponible pour la cuisson en mode Combinaison. Ce ne serait pas utile pour une utilisation normale (les aliments seraient cuits avant de dorer). La décongélation à 270 W ne peut pas faire partie d'un réglage en combinaison.

Modes de cuisson Gril ou Convection doivent être choisis avant Micro-ondes.	Affichage
 <p>Gril + Micro-ondes (Le temps de cuisson maximal est de 1h 30).</p>	
<p>oder</p>  <p>Convection + Gril (Le temps maximum de cuisson est 9 heures).</p>	
<p>oder</p>  <p>Convection + Micro-ondes (Le temps maximum de cuisson est 9 heures).</p>	
<p>oder</p>  <p>Convection + Gril + Micro-ondes (Le temps maximum de cuisson est 9 heures).</p>	
<p>oder</p>  <p>Gril avec ventilateur + Micro-ondes (Le temps maximum de cuisson est 9 heures).</p>	



En cas de préchauffage



Pour sélectionner le temps de cuisson, appuyez sur les touches ascendante et descendante.



Appuyez sur Arrêt/Marche. Le temps est compté à rebours dans la fenêtre d'affichage.

Cuisson combinée



REMARQUE sur le Préchauffage

- Le four peut être préchauffé en mode Combinaison avec Convection ou Gril/Convection.
- Appuyez sur Arrêt/Marche avant de régler le temps de cuisson et conformez-vous à la REMARQUE SUR LE PRÉCHAUFFAGE, page 26.
- AUCUNE MICRO-ONDE N'EST ÉMISE PENDANT LE PRÉCHAUFFAGE EN MODE COMBINAISON.



REMARQUE

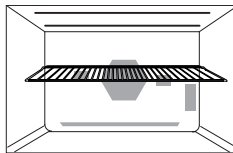
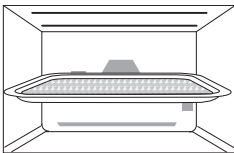
- Les modes en Combinaison ne sont pas disponibles en convection à 40 °C.
- Le préchauffage n'est pas disponible en mode Gril + Micro-ondes.
- Si le temps de cuisson sélectionné est inférieur à une heure, le compte à rebours se fait seconde par seconde.
- Si le temps de cuisson sélectionné est supérieur à une heure, le compte à rebours se fait minute par minute jusqu'à l'affichage stable de « 1 H 00 ». L'affichage indique alors les minutes et les secondes, et le compte à rebours reprend de seconde en seconde.
- Vous pouvez, si nécessaire, modifier le temps en cours de cuisson, d'un maximum de 10 minutes. Appuyez sur les touches ascendante et descendante pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson. Appuyez sur la touche ascendante ou sur la touche descendante et maintenez-la enfoncée pour augmenter ou diminuer plus vite le temps souhaité. Si vous appuyez jusqu'à zéro, la cuisson s'arrêtera.
- Les réglages de puissance en micro-ondes 1 000 W ou 270 W (Décongélation) ne sont pas disponibles en combinaison.



ATTENTION !

- Utilisez des gants de four lorsque vous enlevez des accessoires. Ne touchez jamais la vitre extérieure ni les parties métalliques intérieures de la porte ou du four lorsque vous y déposez ou en sortez des aliments, en raison des fortes températures.

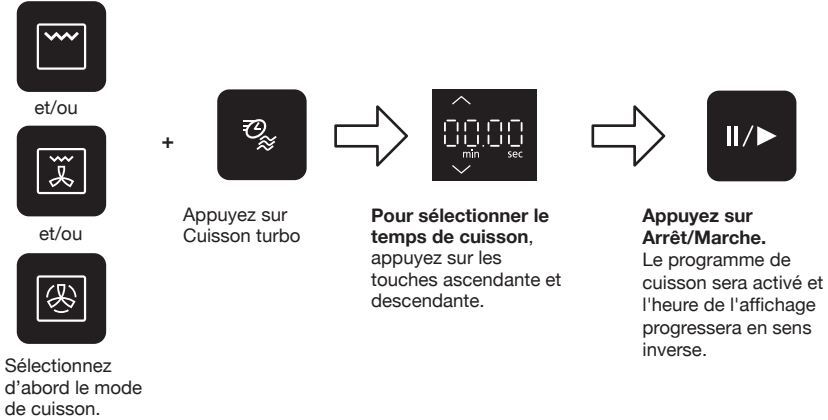
Utilisation d'accessoires :



Utilisez le plateau en verre ou la grille métallique dans n'importe quelle position indiquée. N'utilisez pas le plateau en verre en position 4.

Cuisson turbo

Le four peut être programmé de façon à cuire ou à réchauffer des aliments plus efficacement en utilisant la fonction Cuisson turbo à l'appui des modes Convection, Gril, Gril avec ventilateur et Gril + Convection. La sélection de Cuisson turbo après n'importe lequel de ces modes de cuisson ajoutera en même temps 300 W de puissance micro-ondes qui réduira le temps de cuisson.



Instructions de cuisson

Aliments	Poids	Combinaison	Temps
Croque monsieur	200 g (2 pièces)	Gril 1 + Cuisson turbo suivi de Gril 1	4 - 5 min 1 min
Filets surgelés de poisson pané	100 g (1 pce)	Gril 1 + Cuisson turbo	6 min
Côte de bœuf (saignante)	Pour 400 g	230 °C + Gril 1 + Cuisson turbo	10 - 11 min
Poussin	Pour 500 g	230 °C + Gril 1 + Cuisson turbo	13 - 14 min
Rouleaux de printemps surgelés (poulet)	360 g (4 pièces)	200 °C + Gril 1 + Cuisson turbo	7 - 8 min
Strudel aux pommes (surgelé, cru)	300 g	230 °C + Cuisson turbo	11 min
Lasagnes (fraîches)	600 g	230 °C + Gril 1 + Cuisson turbo	8 - 9 min
Poisson frais entier	300 - 400 g (1 pièce)	180 °C + Cuisson turbo	17 - 18 min
Quiche	300 g	220 °C + Cuisson turbo	7 min
Rouleau à la saucisse	250 g (2 pièces)	200 °C + Gril 1 + Cuisson turbo	6 min



REMARQUE

- La cuisson turbo n'est pas disponible en mode Convection à 40 °C.
- Le préchauffage n'est pas disponible avec la cuisson turbo.
- Vos pouvez, si nécessaire, modifier le temps en cours de cuisson, d'un maximum de 10 minutes. Appuyez sur les touches ascendante et descendante pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson. Appuyez sur la touche ascendante ou sur la touche descendante et maintenez-la enfoncée pour augmenter ou diminuer plus vite le temps souhaité. Si vous appuyez jusqu'à zéro, la cuisson s'arrêtera.



ATTENTION !

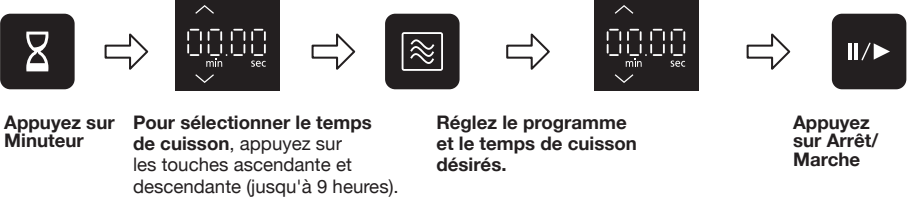
Utilisez toujours des gants de four lorsque vous enlevez des aliments et des accessoires du four après la cuisson, car le four et les accessoires peuvent être terriblement chauds.

Utilisation du minuteur

Retarder le début de la cuisson

En utilisant le minuteur, vous pourrez programmer le Délai de début de cuisson.

exemple



REMARQUE

1. Une cuisson en trois étapes peut être programmée, y compris le Délai de début de cuisson.
2. Si le temps d'attente programmé dépasse une heure, il sera compté à rebours par minute. Si cette durée est inférieure à une heure, l'unité du compte à rebours sera la seconde.
3. Le délai de début de cuisson ne peut pas être programmé avant un programme automatique.

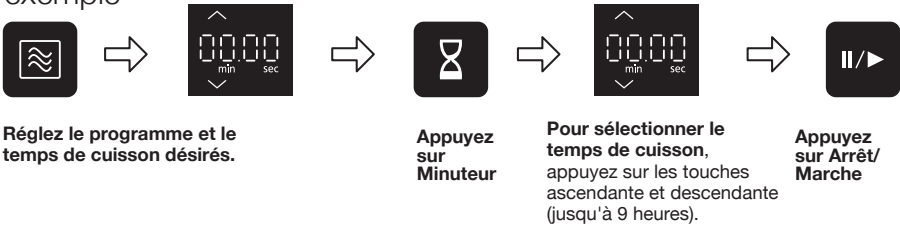
exemple



Temps d'attente

En utilisant le minuteur, vous pouvez programmer un temps d'attente après la cuisson ou l'utiliser pour programmer le four comme compte-minutes.

exemple



REMARQUE

1. Une cuisson en trois étapes peut être programmée, y compris le temps d'attente.
2. Cette fonction peut aussi être utilisée comme minuteur de cuisine. Dans ce cas, appuyez sur le minuteur, réglez le temps de cuisson et appuyez sur Arrêt/Marche.
3. Si la porte du four est ouverte pendant le temps d'attente ou pendant le fonctionnement du minuteur de cuisine, le compte à rebours du temps de la fenêtre d'affichage continuera.
4. Le temps d'attente ne peut pas être programmé en fonction d'un programme automatique.

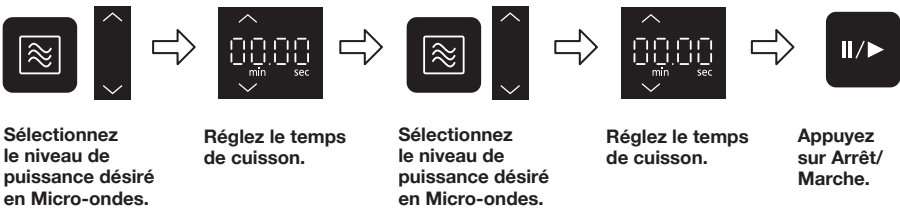
exemple



Cuisson en plusieurs étapes

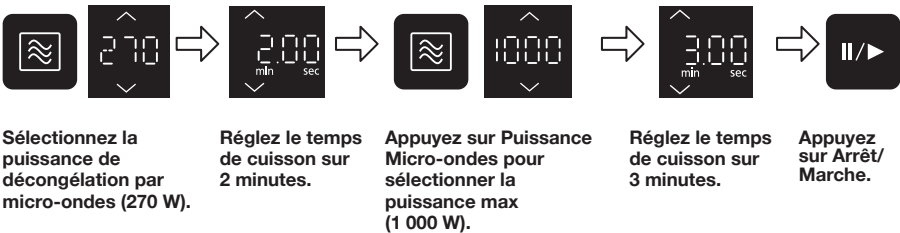
Cuisson en 2 ou 3 étapes

exemple



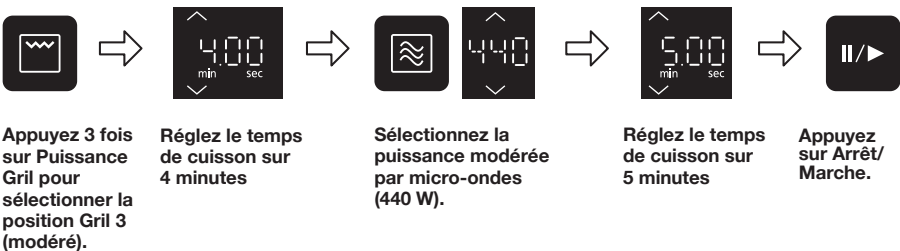
exemple

DÉCONGELER (270 W) pendant 2 minutes puis cuire des aliments à la puissance MAX (1 000 W) pendant 3 minutes.



exemple

FAIRE CUIRE À GRIL MODÉRÉ (Gril 3) pendant 4 minutes puis cuire des aliments à puissance MODÉRÉE (440 W) pendant 5 minutes.



REMARQUE

1. Pour une cuisson en 3 étapes, saisissez un autre programme de cuisson avant d'appuyer sur Arrêt/Marche.
2. Appuyer sur Arrêt/Marche pendant le fonctionnement interrompra celui-ci. Appuyer sur Arrêt/Marche relancera l'opération programmée.
3. En dehors du fonctionnement, appuyer sur Début/Accueil effacera le programme sélectionné.
4. Les programmes automatiques ne peuvent pas être utilisés en cuisson par étapes.

Utilisation de la fonction Mémoire

Cette fonction vous permettra de préprogrammer votre four pour des opérations fréquentes de réchauffage ou de cuisson. Vous pouvez préprogrammer votre four en fonction d'un niveau spécifique de puissance et d'une durée vous convenant. Avec ce modèle, vous ne pouvez préprogrammer qu'une tâche en mémoire.

Régler un programme Mémoire

Réglez le programme de cuisson désiré.



Appuyez sur la touche M + et maintenez-la enfoncée afin d'enregistrer le programme de cuisson. Un bip confirmera que le programme a été stocké.

Utiliser un programme Mémoire



Appuyez sur M pour récupérer votre programme de cuisson stocké.

Appuyez sur Arrêt/Marche pour commencer la cuisson.



REMARQUE

- Les programmes automatiques ne peuvent pas être stockés en mémoire.
- La mise en mémoire d'un nouveau programme de cuisson annulera le programme de cuisson précédemment stocké.
- Si la touche Mémoire n'est pas illuminée, les éléments en mémoire ne peuvent être ni stockés ni récupérés.

Instructions de décongélation

Le problème le plus important susceptible de se produire lors de la décongélation d'aliments au micro-ondes est de décongeler l'intérieur avant que l'extérieur commence à cuire. Pour cette raison, Panasonic a équipé son four d'un mode DÉCONGÉLATION CYCLIQUE. Pour l'activer, il suffit de sélectionner la puissance de 270 W et d'effectuer le réglage de temps nécessaire. Le four divise alors ce temps en 8 étapes. Ces étapes alternent décongélation (4 étapes au total) et attente (4 étapes au total).

Pendant les étapes d'attente, aucune puissance micro-ondes n'est active dans le four, bien que la lumière reste allumée. Les temps d'attente automatiques permettent une décongélation plus égale. Pour de petites quantités, le temps d'attente habituel peut être supprimé.

Conseils de décongélation

Vérifiez plusieurs fois ce qui se passe pendant la décongélation, même si vous utilisez les programmes automatiques. Observez les temps d'attente.

Temps d'attente

Les portions individuelles d'aliments peuvent être cuites presque immédiatement après avoir été décongelées. Il est normal que les grosses portions restent gelées au centre. Avant de les cuire, laissez les en attente pendant un **minimum d'une heure**. Pendant ce temps d'attente, la température se répartit également : les aliments se dégèlent par conduction. N.B. Si des aliments ne doivent pas être cuits immédiatement, conservez-les au réfrigérateur. Ne recongelez jamais des aliments dégelés sans les avoir d'abord cuits.

Rôtis et volailles

Il est préférable de placer les rôtis sur une assiette ou une grille en plastique, de sorte qu'ils ne reposent pas dans leur jus. Il est essentiel de protéger les parties délicates ou susceptibles de projeter de la graisse avec de petits morceaux de papier d'aluminium - qui en empêcheront la cuisson.

Il n'est pas dangereux d'utiliser de petites pièces de papier d'aluminium dans votre four, à condition qu'elles ne soient pas en contact avec les parois du four.

Viande hachée ou cubes de viande et poissons et fruits de mer

Du fait que l'extérieur de ces aliments dégèle très rapidement, il est nécessaire de fréquemment séparer les blocs pendant la décongélation et de les enlever une fois dégelés.

Petites portions

Côtelettes et morceaux de poulet découpé doivent être séparés le plus tôt possible de sorte qu'ils soient également dégelés. Les parties grasses et les extrémités se dégèlent plus vite. Placez-les près du centre d'un plat en Pyrex® ou protégez-les avec de petits morceaux de papier d'aluminium.

Pain

Les miches nécessitent un temps d'attente de 15 à 30 minutes pour que le centre dégèle. Le temps d'attente peut être raccourci si les tranches sont séparées et les petits pains et miches séparés en deux.

Bips

Des bips seront émis pendant l'exécution des programmes automatiques de décongélation. Les bips vous rappellent qu'il faut vérifier, remuer, séparer les morceaux, ou bien protéger les petits morceaux. Dans le cas contraire, les aliments risquent d'être inégalement dégelés.



Décongélation turbo

Grâce à cette fonctionnalité, vous pouvez décongeler les aliments en fonction de leur poids. Pour une sélection rapide, les indications de poids commencent par la plus fréquemment utilisée pour chaque programme.



Sélectionnez le programme souhaité de décongélation turbo.

Pour sélectionner le temps de cuisson, appuyez sur les touches ascendante et descendante.

Appuyez sur Arrêt/Marche. L'affichage vous rappellera quels accessoires utiliser et quels modes de cuisson seront disponibles. N'oubliez pas de mélanger ou de tourner les aliments pendant la décongélation.

Programme	Min./Max. Poids	Aliments appropriés
1. VIANDE HACHÉE	0.10 kg - 1.20 kg	Dégeler du bœuf haché, de l'agneau, du porc ou du poulet. Sélectionnez le programme de décongélation avec turbo 1. Saisissez le poids. Écrasez la viande hachée lorsque des bips se font entendre. Laissez reposer 20 à 30 min. Des quantités plus importantes peuvent nécessiter plus de temps.
2. COTELETTES	0.10 kg - 1.10 kg	Pour décongeler des côtelettes de porc ou d'agneau (100 g à 400 g pièce). Sélectionnez le programme de décongélation avec turbo 2. Saisissez le poids. Tournez et protégez lorsqu'un bip se fait entendre. Laissez reposer 20 à 30 min. Des quantités plus importantes peuvent nécessiter plus de temps.
3. FILETS DE POISSON	0.10 kg - 1.20 kg	Pour décongeler des filets de poisson (100 g à 400 g pièce). Sélectionnez le programme de décongélation avec turbo 3. Saisissez le poids. Tournez et protégez lorsqu'un bip se fait entendre. Laissez reposer 20 à 30 min. Des quantités plus importantes peuvent nécessiter plus de temps.
4. POULET ENTIER	0.50 kg - 2.50 kg	Décongeler une volaille entière. Sélectionnez le programme de décongélation avec turbo 4. Saisissez le poids. La volaille entière doit être tournée et protégée lorsqu'un bip se fait entendre. Protégez les ailes, les blancs et le gras avec de petits morceaux d'aluminium lisse tenus par des bâtonnets pour cocktail. Ne laissez pas l'aluminium toucher les parois du four. Laissez reposer 1 à 2 heures.



REMARQUE

- Si la durée de décongélation est supérieure à 60 minutes, le temps sera indiqué en heures et en minutes.
- La forme et le volume des aliments détermineront le poids maximum que le four pourra accueillir.
- Ménagez un temps d'attente de sorte que les aliments soient entièrement décongelés.



IMPORTANT !

Voir page 34 les instructions de décongélation

Décongélation turbo

Programme	Min./Max. Poids	Aliments appropriés
5. POULET AVEC OS	0.10 kg - 1.20 kg	Décongeler des morceaux de poulet sans os (chacun de 100 g - 400 g). 300 g Sélectionnez le programme de décongélation avec turbo 5. Saisissez le poids. Tournez et protégez lorsqu'un bip se fait entendre. Laissez reposer 20 à 30 min. Des quantités plus importantes peuvent nécessiter plus de temps.
6. POULET SANS OS	0.10 kg - 1.20 kg	Décongeler des morceaux de poulet sans os (chacun de 100 g - 400 g). Sélectionnez le programme de décongélation avec turbo 6. Saisissez le poids. Tournez et protégez lorsqu'un bip se fait entendre. Laissez reposer 30 à 40 min. Des quantités plus importantes peuvent nécessiter plus de temps.
7. BOEUF	0.50 kg - 2.00 kg	Décongeler un rôti de bœuf. Sélectionnez le programme de décongélation avec turbo 7. Saisissez le poids. Le rôti de bœuf doit être tourné et protégé lorsqu'un bip se fait entendre. Protégez les parties grasses et fines avec de petits morceaux d'aluminium lisse tenus par des bâtonnets pour cocktail. Ne laissez pas l'aluminium toucher les parois du four. Laissez reposer 1 à 2 heures.
8. PORC	0.50 kg - 2.00 kg	Décongeler un rôti de porc. Sélectionnez le programme de décongélation avec turbo 8. Saisissez le poids. Le rôti de porc doit être tourné et protégé lorsqu'un bip se fait entendre. Protégez les parties grasses et fines avec de petits morceaux d'aluminium lisse tenus par des bâtonnets pour cocktail. Ne laissez pas l'aluminium toucher les parois du four. Laissez reposer 1 à 2 heures.
9. AGNEAU	0.50 kg - 2.00 kg	Décongeler un rôti d'agneau. Sélectionnez le programme de décongélation avec turbo 9. Saisissez le poids. Le rôti d'agneau doit être tourné et protégé lorsqu'un bip se fait entendre. Protégez les parties grasses et fines avec de petits morceaux d'aluminium lisse tenus par des bâtonnets pour cocktail. Ne laissez pas l'aluminium toucher les parois du four. Laissez reposer 1 à 2 heures.
10. PETIT PAINS	0.10 kg - 0.50 kg	Décongeler des petits pains blancs, bruns ou multi-céréales. Placer sur une grande assiette ou sur un plat en verre peu profond. Sélectionnez le programme de décongélation avec turbo 10. Saisissez le poids. Tournez et séparez lorsqu'un bip se fait entendre. Laissez reposer les petits pains 10 min (petits pains blancs légers) à 30 min (petits pains de farine de seigle, dense).
11. TRANCHES DE PAIN	0.10 kg - 0.35 kg	Décongeler des tranches de pain blanc, brun ou multi-céréales. Séparez si possible et placez sur une grande assiette ou un plat en verre peu profond Sélectionnez le programme de décongélation avec turbo 11. Saisissez le poids. Tournez et séparez lorsqu'un bip se fait entendre. Laissez reposer le pain 10 à 30 min.

Programmes automatiques en combinaison

Une grande variété d'aliments peuvent être cuits sans qu'il soit nécessaire de saisir le temps de cuisson ou le niveau de puissance.

exemple



Sélectionnez le programme
Programmes automatiques en combinaison.

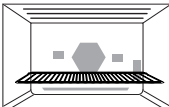
Pour sélectionner le temps de cuisson, appuyez sur les touches ascendante et descendante.

Appuyez sur Arrêt/Marche.
Le programme de cuisson sera activé et l'heure de l'affichage progressera en sens inverse.

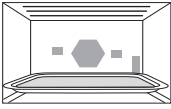

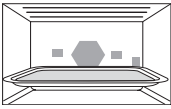

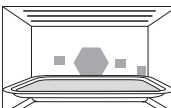
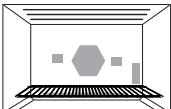




REMARQUE

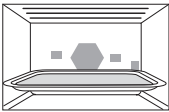
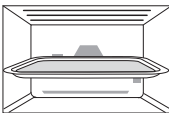
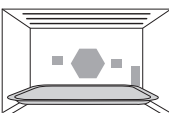
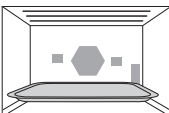
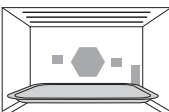
- Les programmes de cuisson automatique NE doivent être utilisés QUE pour les aliments décrits.
- Ne faites cuire que des aliments de la gamme de poids décrite.
- Pesez toujours les aliments plutôt que de vous reposer sur les informations figurant sur le paquet.
- La température des aliments congelés est entre - 18 °C et - 20 °C. La température des aliments rafraîchis est supposée être de + 5 °C à + 8 °C (température du réfrigérateur).
- N'utilisez que les accessoires indiqués pages 37-40.
- La plupart des aliments sont meilleurs si l'on respecte un temps d'ATTENTE après une cuisson automatique, de sorte que la chaleur continue de pénétrer le centre.
- Pour ne pas empêcher des variations possibles entre aliments, vérifiez que les produits soient bien cuits (de partout) et bien chauds.

Programme	Poids	Accessoires	Instructions
12. GRATIN PATES	0.35 kg - 0.45 kg	-	For reheating, browning and crisping the top of pre-cooked crispy top pasta meals. This program is suitable for lasagne, cannelloni and pasta bakes. Enlevez l'emballage et placez dans un plat en Pyrex® de taille appropriée sur la sole du four. Select auto combi program 12. Enter the weight of the crispy top pasta and touch Stop/Start.
13. GRATIN DAUPHINOIS	0.35 kg - 0.45 kg	-	For reheating, browning and crisping the top of pre-cooked crispy top potato meals. This program is suitable for shepherds pie, fish pie and potato topped bakes. Enlevez l'emballage et placez dans un plat en Pyrex® de taille appropriée sur la sole du four. Select auto combi program 13. Enter the weight of the crispy top pasta and touch Stop/Start.
14. POMME DE TERRE EN ROBE DE CHAMBRE	0.20 kg - 1.50 kg		Cuire des pommes de terre en papillote avec une peau plus sèche et plus craquante. Choisissez des pommes de terre de taille moyenne : 200 g - 250 g, de façon à obtenir les meilleurs résultats. Lavez et séchez les pommes de terre et piquez-les avec une fourchette à diverses reprises. Placez-les sur la grille métallique en position 2. Sélectionnez le programme de cuisson automatique 14. Saisissez le poids des pommes de terre. Appuyez sur Arrêt/Marche.

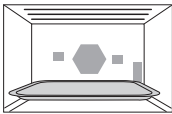
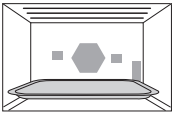
Programmes automatiques en combinaison

Programme	Poids	Accessoires	Instructions
15. POMME DE TERRE ROTIES	0.20 kg - 0.80 kg		<p>Pelez et coupez les pommes de terre en morceaux de taille égale. Placez sur le plateau en verre. Ajoutez 1-3 cuillerées (15-45 ml) d'huile d'olive. Placez le plateau en verre, en position 1. Sélectionnez le programme de cuisson automatique 15. Saisissez le poids des pommes de terre. Appuyez sur Arrêt/Marche. Tournez deux fois pendant la cuisson lorsqu'un bip se fait entendre.</p>
16. FRITES (SURGELÉES) 	0.20 kg - 0.80 kg		<p>Cuire des frites SURGELÉES/à four. Étalez les frites surgelées/à four sur le plateau en verre et placez-le en position 2. Sélectionnez le programme de cuisson automatique 16. Saisissez le poids des frites surgelées/à four. Appuyez sur Arrêt/Marche. Tournez deux fois pendant la cuisson lorsqu'un bip se fait entendre. Pour de meilleurs résultats, cuisez en une seule couche. REMARQUE : Les frites à four sont très variables. Nous vous suggérons de vérifier quelques minutes avant la fin de la cuisson afin d'évaluer le degré de doré.</p>
17. CROQUETTES (SURGELÉES) 	0.25 kg - 0.80 kg		<p>Cuire des croquettes de pommes de terre SURGELÉES. Étalez les croquettes de pommes de terre surgelées sur le plateau en verre et placez en position 2. Sélectionnez le programme de cuisson automatique 17. Appuyez sur Arrêt/Marche. Tournez deux fois pendant la cuisson lorsqu'un bip se fait entendre. Pour de meilleurs résultats, cuisez en une seule couche. REMARQUE : Les croquettes de pommes de terre sont très variables. Nous vous suggérons de vérifier quelques minutes avant la fin de la cuisson afin d'évaluer le degré de doré.</p>
18. PIZZA (FRAÎCHE)	0.10 kg - 0.60 kg		<p>Pour réchauffer et faire dorer une pizza achetée, FRAÎCHE. Enlevez entièrement l'emballage et placez sur la grille métallique en position 1. Sélectionnez le programme de cuisson automatique 18. Saisissez le poids de la pizza fraîche. Appuyez sur Arrêt/Marche. Ce programme ne convient pas pour les pizzas à pâte épaisse, ni pour les très fines.</p>
19. PIZZA (SURGELÉE) 	0.10 kg - 0.55 kg		<p>Pour réchauffer et faire dorer des pizzas et des baguettes au fromage achetées, SURGELÉES. Enlevez entièrement l'emballage et placez sur la grille métallique en position 1. Sélectionnez le programme de cuisson automatique 19. Saisissez le poids de la pizza surgelée. Appuyez sur Arrêt/Marche. Ce programme ne convient pas pour les pizzas à pâte épaisse, ni pour les très fines.</p>

Programmes automatiques en combinaison

Programme	Poids	Accessoires	Instructions
20. POISSON PANÉ	0.10 kg - 0.80 kg		Pour cuire du poisson pané préalablement acheté SURGELÉ. Placez les morceaux de poisson pané surgelé sur le plateau en verre en position 2. Sélectionnez le programme de cuisson automatique 20. Saisissez le poids du poisson pané surgelé. Appuyez sur Arrêt/Marche. Tournez lorsqu'un bip se fait entendre. Des morceaux plus épais, plus lourds de poisson pané peuvent nécessiter une cuisson prolongée.
21. LEGUMES GRILLES	0.40 kg - 1.00 kg		Pour RÔTIR des légumes assortis (par ex. poivrons, champignons, courgettes, oignons). Coupez les légumes en morceaux de taille identique et mélangez avec 45 ml (3 cuillerées à soupe) d'huile d'olive. Placez le plateau en verre, en position 3. Sélectionnez le programme de cuisson automatique 21. Saisissez le poids des légumes rôtis. Appuyez sur Arrêt/Marche. Tournez deux fois pendant la cuisson lorsqu'un bip se fait entendre.
22. BOEUF SAIGNANT	0.50 kg - 2.00 kg		Pour cuire un rosbif FRAIS saignant (gîte, romsteck ou tranche grasse). Placez le plateau émaillé en position 1. Sélectionnez le programme de cuisson automatique 22. Saisissez le poids de bœuf et appuyez sur Arrêt/Marche. Laissez reposer 10 à 15 min.
23. BOEUF A POINT	0.50 kg - 2.00 kg		Pour cuire un rosbif FRAIS saignant (gîte, romsteck ou tranche grasse). Placez le plateau émaillé en position 1. Sélectionnez le programme de cuisson automatique 23. Saisissez le poids de bœuf et appuyez sur Arrêt/Marche. Laissez reposer 10 à 15 min.
24. BOEUF BIEN CUIT	0.50 kg - 2.00 kg		Pour cuire un rosbif FRAIS bien cuit (gîte, romsteck ou tranche grasse). Placez le plateau émaillé en position 1. Sélectionnez le programme de cuisson automatique 24. Saisissez le poids de bœuf et appuyez sur Arrêt/Marche. Laissez reposer 10 à 15 min.

Programmes automatiques en combinaison

Programme	Poids	Accessoires	Instructions
25. AGNEAU A POINT	1.00 kg - 2.00 kg		Pour cuire un gigot d'agneau FRAIS avec os à cuisson moyenne. Placez le plateau émaillé en position 1. Sélectionnez le programme de cuisson automatique 25. Saisissez le poids de l'agneau. Appuyez sur Arrêt/Marche. Tournez lorsqu'un bip se fait entendre. Laissez enveloppé dans de l'aluminium pendant 10 à 15 minutes.
26. AGNEAU BIEN CUIT	1.00 kg - 2.00 kg		Pour cuire un gigot d'agneau FRAIS avec os à cuisson moyenne. Placez le plateau émaillé en position 1. Sélectionnez le programme de cuisson automatique 26. Saisissez le poids de l'agneau. Appuyez sur Arrêt/Marche. Tournez lorsqu'un bip se fait entendre. Laissez enveloppé dans de l'aluminium pendant 10 à 15 minutes.
27. COCOTTE	0.90 kg - 2.00 kg	-	Pour de la viande en cubes (par ex. steak à braiser, agneau, porc, mais pas poulet) et légumes. Placez dans une « casserole » de taille adaptée avec du bouillon. Utilisez au minimum 400 ml de bouillon. Si vous utilisez une cuisson en sauce, ajoutez aussi la même quantité d'eau. Couvrez avec un couvercle. Placez sur la sole du four. Sélectionnez le programme de cuisson automatique 27. Saisissez le poids de la casserole. Appuyez sur Arrêt/Marche. Tournez deux fois pendant la cuisson lorsqu'un bip se fait entendre.

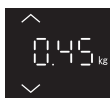
Programmes de cuisson automatique

Une grande variété d'aliments peuvent être cuits sans qu'il soit nécessaire de saisir le temps de cuisson ou le niveau de puissance.

exemple



Sélectionnez le programme de cuisson automatique Vapeur désiré.



Pour sélectionner le temps de cuisson, appuyez sur les touches ascendante et descendante.



Appuyez sur Arrêt/Marche. Le programme de cuisson sera activé et l'heure de l'affichage progressera en sens inverse.




REMARQUE

- Les programmes de cuisson automatique NE doivent être utilisés QUE pour les aliments décrits.
- Ne faites cuire que des aliments de la gamme de poids décrite.
- Pesez toujours les aliments plutôt que de vous reposer sur les informations figurant sur le paquet.
- La température des aliments congelés est entre - 18° C et - 20° C. La température des aliments rafraîchis est supposée être de + 5° C à + 8° C (température du réfrigérateur).
- N'utilisez que les accessoires indiqués pages 41-45.
- La plupart des aliments sont meilleurs si l'on respecte un temps d'ATTENTE après une cuisson automatique, de sorte que la chaleur continue de pénétrer le centre.
- Pour ne pas empêcher des variations possibles entre aliments, vérifiez que les produits soient bien cuits (de partout) et bien chauds.

Programme	Poids	Accessoires	Instructions
28. SAUCE A LA VIANDE	0.45 kg - 2.00 kg	-	Pour cuisiner avec une base de sauce au bœuf haché cru (sauce bolognaise), de tout petits dés de poulet ou de filet de porc. Tenez à disposition 300 ml de liquide ou de sauce. Si vous utilisez une base de sauce, ajoutez-y une quantité égale d'eau. Couvrez avec un couvercle. Placez sur la sole du four. Sélectionnez le programme de cuisson automatique 28. Saisissez le poids de la sauce à la viande. Appuyez sur Arrêt/Marche. Tournez deux fois pendant la cuisson lorsqu'un bip se fait entendre.
29. PATES	0.10 kg - 0.50 kg	-	Cuire des pâtes sèches. Utilisez un grand saladier/ bol. Ajoutez 15 ml (1 cuillerée à soupe) d'huile et l'eau bouillante. Pour 100 g - 290 g de pâtes, ajoutez 1 litre d'eau bouillante. Pour 300 g - 500 g de pâtes, ajoutez 1,5 litre d'eau bouillante. ½ - 1 cuillerée à café (2.5 - 5 ml) de sel sera ajoutée en fonction du goût. Couvrez avec un couvercle. Placez le bol sur la sole du four. Sélectionnez le programme de cuisson automatique numéro 29. Saisissez le poids des pâtes. Appuyez sur Arrêt/Marche. Mélangez lorsqu'un bip se fait entendre. Pour obtenir une texture plus onctueuse, laissez reposer jusqu'à 5 min après la cuisson. Égouttez après la cuisson.




Programmes de cuisson automatique

Programme	Poids	Accessoires	Instructions
30. REPAS	0.20 kg - 1.00 kg	-	<p>Réchauffer un repas frais précuit. Tous les aliments peuvent être précuits. Ils doivent être à peu près à la température du réfrigérateur : +5 °C. Réchauffez dans le récipient d'origine. Percez l'opercule à l'aide d'un couteau pointu, une fois au centre et quatre fois (aux quatre coins). Si vous mettez les aliments dans un plat, couvrez avec un film que vous transpercerez. Placez le récipient sur la sole du four. Sélectionnez le programme de cuisson automatique 30. Saisissez le poids du repas rafraîchi. Appuyez sur Arrêt/Marche. Mélangez lorsqu'un bip se fait entendre. Mélangez encore à la fin du programme et laissez reposer quelques minutes. Pour de gros morceaux de viande/poisson dans une sauce légère, une cuisson plus longue peut être nécessaire. Ce programme ne convient pas à des aliments riches en amidon comme le riz, les pâtes ou les pommes de terre.</p>
31. REPAS (SURGELÉ) 	0.20 kg - 0.80 kg	-	<p>Pour réchauffer un repas surgelé précuit. Tous les aliments peuvent être précuits et surgelés à -18 °C. Réchauffez dans le récipient d'origine ou dans un plat en Pyrex®. Les plats conditionnés dans des récipients de forme irrégulière peuvent nécessiter une cuisson plus longue. Percez l'opercule à l'aide d'un couteau pointu, une fois au centre et quatre fois (aux quatre coins). Si vous mettez les aliments dans un plat, couvrez avec un film que vous transpercerez. Placez le récipient sur la sole du four. Sélectionnez le programme de cuisson automatique 31. Saisissez le poids du plat surgelé. Appuyez sur Arrêt/Marche. Remuez lorsqu'un bip se fait entendre, et découpez les blocs en morceaux. Mélangez encore à la fin du programme et laissez reposer quelques minutes. Vérifiez la température et prolongez la cuisson de quelques minutes si nécessaire avant de consommer. Ce programme ne convient pas pour des aliments surgelés.</p>



Programmes de cuisson automatique

Programme	Poids	Accessoires	Instructions
32. CAROTTES (FRAÎCHES)	0.20 kg - 1.00 kg	-	Cuire des carottes FRAÎCHES. Placez les carottes préparées dans un conteneur en Pyrex® de taille appropriée. Aspergez avec 15 ml (1 cuillerée à soupe) d'eau froide par 100 g de légumes. Couvrez avec un film percé ou un couvercle. Placez le récipient sur la sole du four. Sélectionnez le programme de cuisson automatique 32. Saisissez le poids des carottes fraîches. Appuyez sur Arrêt/Marche. Mélangez lorsqu'un bip se fait entendre.
33. BROCOLI/ CHOU-FLEUR (FRAIS)	0.20 kg - 1.00 kg	-	Cuire des brocolis/du chou-fleur FRAIS. Placez les brocolis/le chou-fleur préparées dans un conteneur en Pyrex® de taille appropriée. Aspergez avec 15 ml (1 cuillerée à soupe) d'eau froide par 100 g de légumes. Couvrez avec un film percé ou un couvercle. Placez le récipient sur la sole du four. Sélectionnez le programme de cuisson automatique 33. Saisissez le poids des brocolis ou du chou-fleur frais. Appuyez sur Arrêt/Marche. Mélangez lorsqu'un bip se fait entendre.
34. POMMES DE TERRE VAPEUR AVEC PEAU	0.20 kg - 1.00 kg	-	Cuire des pommes de terre avec la peau. Pelez et coupez les pommes de terre en morceaux de taille égale. Placez-les dans un plat en Pyrex®. Ajoutez 15 ml (1 cuillerée à soupe) d'eau par 100 g de pommes de terre. Couvrez avec un film percé ou un couvercle. Placez le récipient sur la sole du four. Sélectionnez le programme de cuisson automatique 34. Saisissez le poids des pommes de terre avec la peau. Appuyez sur Arrêt/Marche. Mélangez lorsqu'un bip se fait entendre.
35. POMMES DE TERRE	0.20 kg - 1.00 kg	-	Cuire des pommes de terre sans peau. Pelez et coupez les pommes de terre en morceaux de taille égale. Placez les pommes de terre préparées dans un plat en Pyrex®. Ajoutez 15 ml (1 cuillerée à soupe) d'eau par 100 g de pommes de terre. Couvrez avec un film percé ou un couvercle. Sélectionnez le programme de cuisson automatique 35. Saisissez le poids des pommes de terre sans peau. Appuyez sur la touche Arrêt/Marche. Mélangez lorsqu'un bip se fait entendre.

Programmes de cuisson automatique

Programme	Poids	Accessoires	Instructions
36. CAROTTES (SURGELÉES) 	0.20 kg - 1.00 kg	-	<p>Cuire des carottes SURGELÉES. Placez les carottes préparées dans un conteneur de en Pyrex® de taille appropriée. Aspergez avec 15 ml (1 cuillerée à soupe) d'eau froide par 100 g de légumes. Couvrez avec un film percé ou un couvercle. Placez le récipient sur la sole du four. Sélectionnez le programme de cuisson automatique 36. Saisissez le poids des carottes surgelées. Appuyez sur Arrêt/Marche. Mélangez lorsqu'un bip se fait entendre.</p>
37. BROCOLI (SURGELÉS) 	0.20 kg - 1.00 kg	-	<p>Cuire des brocolis SURGELÉS. Placez les carottes préparées dans un conteneur de en Pyrex® de taille appropriée. Aspergez avec 15 ml (1 cuillerée à soupe) d'eau froide par 100 g de légumes. Couvrez avec un film percé ou un couvercle. Placez le récipient sur la sole du four. Sélectionnez le programme de cuisson automatique 37. Saisissez le poids des brocolis surgelés. Appuyez sur Arrêt/Marche. Mélangez lorsqu'un bip se fait entendre.</p>
38. PETIT POIS / MAIS (SURGELÉS) 	0.20 kg - 1.00 kg	-	<p>Cuire des petits pois/du maïs doux surgelés. Placez les carottes préparées dans un conteneur de en Pyrex® de taille appropriée. Aspergez avec 15 ml (1 cuillerée à soupe) d'eau froide par 100 g de légumes. Couvrez avec un film percé ou un couvercle. Placez le récipient sur la sole du four. Sélectionnez le programme de cuisson automatique 38. Saisissez le poids des petits pois ou du maïs doux surgelés. Appuyez sur Arrêt/Marche. Mélangez lorsqu'un bip se fait entendre.</p>
39. MORUE / L'AIGLEFIN (FRAIS)	0.20 kg - 1.00 kg	-	<p>Cuire des filets de cabillaud FRAIS ou de haddock. Protéger les petites portions. Ne pas laisser les morceaux se chevaucher. Placez dans un conteneur peu profond. Ajoutez 15 à 45 ml (1 - 3 cuillerées à soupe) d'eau froide Couvrez avec un film percé ou un couvercle. Placez le récipient sur la sole du four. Sélectionnez le programme de cuisson automatique 39. Saisissez le poids du cabillaud frais ou du haddock. Appuyez sur Arrêt/Marche. Laissez reposer quelques minutes.</p>

Programmes de cuisson automatique

Programme	Poids	Accessoires	Instructions
40. SAUMON (FRAIS)	0.25 kg - 1.00 kg	-	Pour cuire des filets de saumon FRAIS. Protégez les parts plus fines. Assurez-vous que le poisson ne se chevauche pas. Placez dans un récipient peu profond en Pyrex®, le côté avec les écailles sur le dessus. Ajoutez 15 à 45 ml (1-3 c. à soupe) d'eau froide. Couvrez avec un film étirable percé ou un couvercle. Placez dans un récipient disposé dans le fond du four. Sélectionnez le programme de cuisson automatique 40. Saisissez le poids du saumon frais. Appuyez sur la touche Marche/arrêt. Retournez le poisson au bip sonore. Laissez reposer quelques minutes.
41. CARRELET (FRAIS)	0.20 kg - 0.60 kg	-	Pour cuire des filets de carrelet FRAIS. Protéger les petites portions. Ne pas laisser les morceaux se chevaucher. Retournez les barbes latérales. Placez dans un conteneur peu profond. Ajoutez 15 à 45 ml (1 - 3 cuillerées à soupe) d'eau froide. Couvrez avec un film percé ou un couvercle. Placez le récipient sur la sole du four. Sélectionnez le programme de cuisson automatique 41. Saisissez le poids du carrelet frais. Appuyez sur Arrêt/Marche. Laissez reposer quelques minutes.
42. MORUE/ L'AIGLEFIN (SURGELÉ) 	0.10 kg - 0.70 kg	-	Pour cuire des filets de cabillaud SURGELÉS ou de haddock. Protéger les petites portions. Ne pas laisser les morceaux se chevaucher. Placez dans un conteneur peu profond. Ajoutez 15 à 45 ml (1 - 3 cuillerées à soupe) d'eau froide. Couvrez avec un film percé ou un couvercle. Placez le récipient sur la sole du four. Sélectionnez le programme de cuisson automatique 42. Saisissez le poids du cabillaud surgelé ou du haddock. Appuyez sur Arrêt/Marche. Laissez reposer quelques minutes.
43. SAUMON (SURGELÉ) 	0.10 kg - 0.70 kg	-	Pour cuire des filets de saumon SURGELÉS. Protéger les petites portions. Ne pas laisser les morceaux se chevaucher. Placez dans un conteneur peu profond. Ajoutez 15 à 45 ml (1 - 3 cuillerées à soupe) d'eau froide. Couvrez avec un film percé ou un couvercle. Placez le récipient sur la sole du four. Sélectionnez le programme de cuisson automatique 43. Saisissez le poids du saumon surgelé. Appuyez sur Arrêt/Marche. Laissez reposer quelques minutes.
44. RIZ	0.10 kg - 0.30 kg	-	Pour cuire du riz salé (pas des desserts) (Thai, Basmati, Jasmine, long grain). Rincez le riz à l'eau froide. Placez le riz dans un bol peu profond en Pyrex®. Ajoutez 2,5 volumes d'eau pour 2 volumes de riz. Couvrez avec un film percé ou un couvercle. Placez le bol sur la sole du four. Sélectionnez le programme de cuisson automatique 44. Saisissez le poids du riz seul. Appuyez sur Arrêt/Marche. Mélangez lorsqu'un bip se fait entendre.

Questions et réponses

- Q. Pourquoi mon four ne se met-il pas en marche ?
- R : Si le four ne se met pas en marche, procédez aux vérifications suivantes :
1. Le branchement du four est-il sécurisé ? Débranchez la prise, attendez 10 secondes et réinsérez-la.
 2. Vérifiez l'état du coupe-circuit et du fusible. Réglez de nouveau le coupe-circuit ou remettez le fusible en place s'il a sauté ou fondu.
 3. Si le coupe-circuit ou le fusible ne présentent pas d'anomalie, branchez un autre appareil dans la prise. Si l'autre appareil fonctionne, le four présente sans doute une anomalie. Si l'autre appareil ne fonctionne pas, la prise présente sans doute une anomalie. S'il semble que le four présente un problème, contacter un Centre de service agréé.
- Q. Mon four produit des interférences avec ma télévision. Est-ce normal ?
- R : Il peut se produire des interférences radio et télé alors que vous exécutez une opération de cuisson avec le four. Cette interférence est comparable à celle causée par de petits appareils comme des mixers, des aspirateurs, des sècheurs à cheveux, etc. Ceci n'indique pas qu'il y ait un problème dont le four soit la cause.
- Q. Le four n'acceptera pas mon programme. Pourquoi ?
- R : Le four n'a pas été conçu de façon à pouvoir accepter un programme incorrect. Par exemple, le four n'acceptera pas une quatrième étape.
- Q. De l'air chaud sort parfois des buses d'aération du four. Pourquoi ?
- R : La chaleur dégagée par les aliments en cours de cuisson chauffe l'air de la cuve du four. Cet air chaud est transporté hors du four Il n'y a pas de micro-ondes dans l'air. Les buses d'aération du four ne doivent pas être obstruées pendant la cuisson.
- Q. Je n'arrive pas à régler un programme automatique et « CHAUD » apparaît dans la fenêtre d'affichage. Pourquoi ?
- R : Si le four a déjà été utilisé, et s'il est trop chaud pour être utilisé avec un programme automatique, « CHAUD » apparaît dans la fenêtre d'affichage. Après la disparition de « CHAUD », le programme automatique devient utilisable. Si vous êtes pressé, cuisinez manuellement. Sélectionnez le mode et le temps de cuisson appropriés vous-même.
- Q. Puis-je utiliser un thermomètre de four conventionnel dans le four ?
- R : Uniquement quand vous utilisez le mode de cuisson CONVECTION/GRIL. Les parties métalliques de certains thermomètres peuvent causer la formation d'un arc dans votre four. Il est préférable de ne pas en utiliser avec les modes de cuisson MICRO-ONDES et COMBINAISON.
- Q. Qu'est-ce qui cause ces bruits ?
- R : Les bruits se produisent car le four interrompt automatiquement l'alimentation MICRO-ONDES pour passer à CONVECTION/GRIL, afin de créer le réglage en combinaison. C'est normal.
- Q. Mon four a une odeur, et il produit de la fumée lorsque j'utilise les fonctions COMBINAISON et GRIL. Pourquoi ?
- R : Après des usages répétés, il est recommandé de nettoyer le four, puis de le faire fonctionner à vide. Ce processus permettra de bruler les résidus alimentaires ou l'huile susceptibles de causer odeur et/ou fumée.
- Q. Le four interrompt la cuisson par micro-ondes et les messages « H97 » ou « H98 » apparaissent dans la fenêtre d'affichage. Pourquoi ?
- R : Cet affichage indique un problème concernant le système de production de micro-ondes. Veuillez contacter un Centre de service agréé.

Questions et réponses

Q. Le ventilateur continue de tourner après la cuisson. Pourquoi ?

R : Après que l'on a utilisé le four, le ventilateur du moteur peut tourner pour refroidir les parties électriques. C'est normal, vous pouvez poursuivre votre utilisation du four.

Q. « D » apparaît ou un point clignote dans la fenêtre d'affichage et le four Pourquoi ?

R : Le four a été programmé en MODE DÉMO. Ce mode a été conçu pour affichage en magasin. Pour désactiver le mode Démo, voir page 19.

Q. La suggestion a disparu de mon affichage ?

R : Voir les réglages Utilisateur page 17 afin de réactiver la suggestion.

Q. Les touches ne répondent pas. L'affichage est bloqué.

R: Assurez-vous de la propreté du tableau de contrôle. Ouvrir et fermer la porte pour ré initialiser les réglages.

Prenez soin de votre four

1. Mettre le four en position Arrêt avant de le nettoyer.
2. Nettoyez avec un soin égal l'intérieur du four, les joints de porte et les zones environnantes. Si des aliments qui ont débordé ou des liquides répandus adhérent aux parois du four, à sa base, aux joints de porte et aux zones environnantes, essuyez avec un chiffon humide. Vous pouvez utiliser un détergent doux s'il y a beaucoup de saleté. L'utilisation de détergents corrosifs ou abrasifs est déconseillée. **N'UTILISEZ PAS LES PRODUITS À NETTOYER LES FOURS VENDUS DANS LE COMMERCE COMMERCIAL.**
3. N'utilisez pas de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre du four, car vous pourriez en rayer la surface, ce qui ferait finalement se briser le verre.
4. La surface extérieure du four sera nettoyée avec un chiffon humide. Afin de ne pas endommager les pièces opérationnelles dans le four, il faut empêcher que de l'eau coule à l'intérieur des ouvertures de ventilation.
5. Si le panneau de contrôle se salit, nettoyez-le avec un chiffon souple et sec. N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs sur le Tableau de contrôle. Avant de nettoyer le Tableau de contrôle, activer le verrouillage Enfants (voir page 19). Après avoir nettoyé, annulez le verrouillage Enfants (voir page 19).
6. Si de la vapeur s'accumule sur la surface extérieur de la porte du four, essuyez avec un chiffon souple. Ceci peut se produire si le four fonctionne dans un environnement très humide, sans pour autant indiquer un dysfonctionnement.
7. Nettoyer régulièrement la base du four. Il suffit d'essuyer la surface de la base du four avec un détergent doux et de l'eau tiède, puis de sécher avec un chiffon propre.
8. En mode CONVECTION/GRIL, ou en mode COMBINAISON, certains aliments provoquent inévitablement des projections de graisse sur les parois du four. Si le four n'est pas nettoyé périodiquement, il est possible qu'il dégage de la « fumée » en cours d'utilisation.
9. Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur pour nettoyer.
10. L'entretien de ce four ne doit être confié qu'à un personnel qualifié. Pour l'entretien et la réparation de votre four, veuillez contacter le distributeur agréé le plus proche.
11. Faute de conserver le four dans un état de propreté satisfaisant, vous pourriez constater la détérioration de surfaces qui pourrait se répercuter sur la durée de vie de l'appareil, et éventuellement entraîner une situation dangereuse.
12. Assurez-vous de toujours tenir propres les points d'évacuation d'air. Vérifiez que ni de la poussière ni un autre matériau obstruent les points d'évacuation d'air. Si les points d'évacuation d'air se bloquent, cela peut entraîner une surchauffe, le dysfonctionnement du four et, éventuellement, une situation dangereuse.
13. Le fond de la cuve du four est doublé d'un revêtement auto-nettoyant catalytique. Il n'est donc pas nécessaire de nettoyer cette zone.

Instructions d'installation

Installation et raccordement

Veillez rigoureusement observer les précautions de sécurité suivantes.



IMPORTANT

- Déballagez l'appareil, enlevez tous les matériaux d'emballage et assurez-vous de l'absence de dommage. Si l'appareil est endommagé, NE l'installez PAS et informez votre distributeur dans les meilleurs délais.
- Installez l'appareil conformément aux Instructions d'installation. Dans le cas contraire, la performance de l'appareil pourra en être affectée.
- Après l'installation, effectuez un essai, et expliquez au client le fonctionnement de l'appareil.
- La correction de l'installation relève de la responsabilité de l'installateur. Aucun dysfonctionnement ou accident consécutif à un défaut d'observation des Instructions d'installation ne sont couverts par la garantie.
- L'étiquette d'identification indiquant les informations de base concernant l'appareil est jointe à l'intérieur du four. Vous l'apercevrez en ouvrant la porte. Ne l'enlevez pas.

Instructions de sécurité

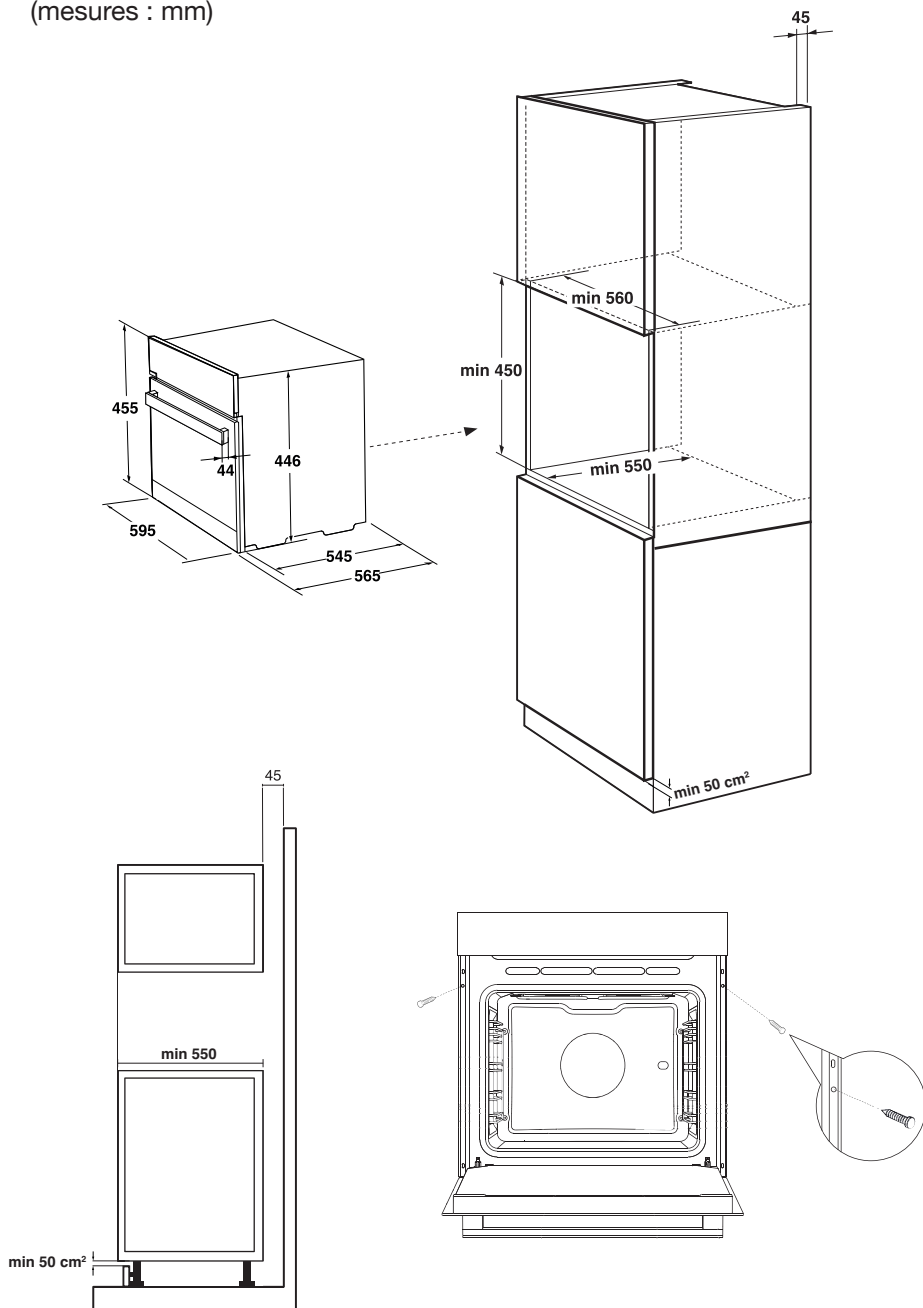
- Cet appareil peut être installé au-dessus ou à côté d'un four Panasonic standard.
- Si l'appareil est installé au voisinage d'un autre appareil compatible, il convient de le poser sur une étagère fixe dans une niche capable de supporter le poids des deux appareils.
- Si le four est encastré au-dessus d'un tiroir chauffant, il n'est pas nécessaire de placer une étagère intermédiaire entre les deux appareils.

Instructions de sécurité

- L'appareil doit être installé dans une position permettant une ouverture complète. Il faut aussi que l'on voie clairement son contenu. Il s'agit d'éviter brûlures et autres blessures.
- Pour que l'appareil fonctionne correctement, il est important que sa base soit en position plane. Il convient d'utiliser un niveau à bulle.
- L'appareil ne doit être utilisé qu'une fois installé. Il s'agit d'être sûr que toutes les parties électriques soient protégées et que les pièces sous tension ne soient pas exposées.
- Assurez-vous que l'appareil ne soit pas alimenté en courant avant la bonne exécution de son installation.
- Le fabricant ne sera pas tenu pour responsable de dommages consécutifs à une utilisation ou à une installation incorrectes.

Dimensions

(mesures : mm)



Raccordement électrique

- Avant de raccorder l'appareil, vérifiez que la tension du secteur correspond à celle indiquée sur l'étiquette d'identification fixée à l'intérieur de l'appareil. Cette information doit correspondre, de façon à éviter tout risque de dommage pour l'appareil.
- Vérifiez que l'alimentation domestique en courant électrique garantisse une mise à la terre adéquate.
- Une fois l'appareil installé, il devrait être facile de l'isoler de l'alimentation électrique en débranchant la prise ou en actionnant un coupe-circuit.
- L'appareil doit être raccordé uniquement au moyen du câble électrique fourni.
- N'utilisez PAS d'adaptateur multiple de prises, de rallonge multiprise ni de prolongateurs. Il y a un risque d'incendie en cas de surcharge.

Installation

- Si l'appareil est déposé sur du placage ou une autre finition pour meubles, il faut les traiter avec une colle résistante à la chaleur (100 °C). Dans le cas contraire, des températures élevées pourraient les déformer.
- Le mur situé derrière l'appareil ne doit pas être relié à la niche de l'appareil.
- Il doit y avoir un vide d'au moins 45 mm entre le mur et le dos de la niche, de façon à permettre la circulation d'air.
- Le meuble d'encastrement doit disposer sur le devant d'un orifice d'aération de 50 cm². A cet effet, découper le cache du socle ou fixer un grill de ventilation.
- Mesurez le niveau de l'élément sur lequel l'appareil a été installé avec un niveau à bulle.
- L'élément de cuisine sur lequel l'appareil a été installé doit être protégé contre les risques de déplacement. Il sera possible de le fixer, par exemple, aux éléments de cuisine voisins.
- Alignez le niveau de l'appareil avec ceux des éléments et revissez à l'emplacement d'origine.
- Lors de la mise en place de l'appareil, assurez-vous que les vis ne soient pas trop serrées, car cela pourrait endommager les éléments de cuisine ou l'appareil.
- Les fentes et points d'admission d'air ne doivent pas être couverts. Afin qu'ils restent découverts, reportez-vous aussi aux instructions d'installation d'éventuels autres appareils installés avec ce four.



REMARQUE

- Assurez-vous que le cordon de raccordement ne soit ni coincé ni tordu.
- Après l'installation, le cordon de branchement ne doit pas être en contact avec le dos ou la base de l'appareil.

Caractéristiques techniques

Fabricant	Panasonic	
Modèle	HL-MX465S HL-MX465B	
Alimentation électrique	220-240 V ~ 50 Hz	
Consommation électrique maximale	Maximum	3000 W
	Micro-ondes	1200 W
	Gril	2100 W
	Convection	2030 W
Puissance de sortie	1000 W (IEC-60705)	
Dimensions extérieures	595 mm (l) 565 mm (P) 455 mm (H)	
Dimensions intérieures	445 mm (l) 347 mm (P) 242 mm (H)	
Poids déballé (env.)	33,5 kg	

Ce produit est un équipement conforme à la norme européenne relative aux perturbations électro-magnétiques (EMC) (EMC = Compatibilité électro-magnétique) EN 55011. Conformément à cette norme, le présent produit est un équipement du groupe 2, classe B, dont la définition coïncide avec les limites prescrites. Groupe 2 signifie que l'énergie radio-électrique est intentionnellement produite sous forme de rayonnement électromagnétique afin de chauffer ou de cuire des aliments. Classe 2 signifie que ce produit peut être utilisé dans un espace domestique habituel.

Fabriqué par : Panasonic Manufacturing U.K. Ltd.
Wyncliffe Road, Pentwyn Industrial Estate, Cardiff, S.Glam. CF23 7XB Royaume-Uni

Représentant de l'UE : Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Allemagne

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

© Panasonic Corporation 2015

E000342Q0EP